

**WEMPE**  
GLASHÜTTE 1/SA

Wo ließe sich Zeitgeschichte  
besser schreiben als an einem  
Ort, der viel zu erzählen hat:  
1910 wurde die Sternwarte in



der renommierten Uhrmacher-  
stadt Glashütte erstmals in Betrieb  
genommen. Knapp 100 Jahre  
später bescherte ihr der Wieder-  
aufbau durch die Firma WEMPE  
große Aufgaben: Mit der Ein-  
richtung der einzigen Prüfstelle

nach deutscher Chronometernorm  
und der Etablierung der WEMPE  
Uhrmacherschule bildet die Stern-  
warte in Glashütte heute den perfek-  
ten Produktionsstandort für die  
Armbandchronometer der WEMPE  
GLASHÜTTE 1/SA Kollektion.

**FÜR ALLE, DIE GERN  
MIT EXKLUSIVEM HANDGEPÄCK REISEN.**

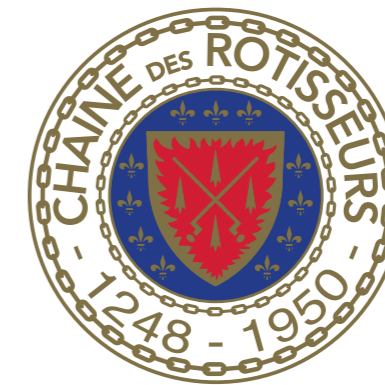


CHRONOMETERWERKE  
**WEMPE**  
GLASHÜTTE 1/SA

Leipzig, Mädler-Passage/Grimmaische Straße 2-4, T 0341.211 31 12  
WEMPE CHRONOMETERWERKE Armbandchronometer in 18k Gold  
mit Automatikwerk. Für € 14.950 exklusiv erhältlich bei Wempe.  
Verwaltung: Gerhard D. Wempe KG, Steinstraße 23, 20095 Hamburg

An den besten Adressen Deutschlands und in London, Paris, Madrid, Wien und New York. [www.wempe.de](http://www.wempe.de)

Juli 2018 · Ausgabe 70 · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)



## CHAINE-JOURNAL D'ALLEMAGNE

Förderung der gepflegten Koch- und Tafelkultur seit 1248



**Thalasso – die wohltuende Kraft des Wassers**

*MS EUROPA setzt Wellness-Maßstäbe auf hoher See, Seite 35*



## MASTERPIECE BY POMMERY

CUVÉE LOUISE POMMERY  
travail *in situ*, caves Pommery, Reims



# WÜSTHOF

Glühender Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl.  
Bei 1.200° C geschmiedet, auf 58° Rockwell  
gehärtet und mit Laserpräzision zu perfekter  
Schärfe geschliffen. So entstehen die  
WÜSTHOF Messer in Solingen.

Der markante Doppelkropf und die dreifach  
vernieteten Griffschalen machen die Messer  
der Serie CLASSIC IKON einzigartig.  
Das Meisterstück für Ihre Küche.  
Seine Fähigkeiten stellt es ständig  
unter Beweis.



PEtec  
PrecisionEdgeTechnology

Jetzt noch schärfer!

So entstehen WÜSTHOF Messer!  
Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen



CLASSIC IKON

Quality - Made in Solingen/Germany

[www.wuesthof.de](http://www.wuesthof.de)

Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen  
Nationalmannschaft  
der Köche





## Fische in Bio-Qualität

Alle reden über artgerechte Tierhaltung und denken dabei vor allem an Warmblütler wie Rinder, Schweine und Hühner. Viele machen sich Gedanken darüber, ob das von ihnen gekaufte Obst und Gemüse vielleicht genmanipuliert sein könnte. Aber wie sieht es beim wechselwarmen Fisch aus? Gibt es eigentlich Biofisch, wie wird er gehalten, was wird gefüttert, wo kann ich ihn kaufen und gibt es hierzu Richtlinien?

Obwohl Fisch an sich bereits ein gesundes Nahrungsmittel ist, gibt es doch Unterschiede in der Qualität, abhängig vom einzelnen Züchter. Genau wie in der Mast- und Geflügelzucht, setzen auch Fischereibetriebe häufig auf „Masse statt Klasse“; zu kleine Becken für zu viele Fische. Auch der Einsatz von Chemikalien und Antibiotika ist bedenklich. Als Reaktion darauf einigten sich Anbauverbände, wie zum Beispiel Bioland und Naturland, auf Richtlinien für eine ökologische Anzucht. Produkte mit diesen Siegeln bieten sowohl qualitative wie auch geschmackliche Vorteile.

Lebensmittel aus ökologischem Landbau haben eine hohe Qualität und sind hinsichtlich ihrer Erzeugung konventionell produzierten Produkten in vielen Punkten überlegen. Doch leider ist nicht überall bio drin, wo bio draufsteht. Billighersteller und geldgierige Scharlatane wissen genau, wie weit der geschützte Begriff gedehnt werden kann und mogeln den biologisch hergestell-

ten Produkten konventionelle Elemente unter. Zu hoher Fleischkonsum ist nicht nur ungesund, sondern treibt auch unverantwortliche Massentierhaltung voran. Auch Fisch sollte bewusst verzehrt und nur mit Lebensmittelsiegel erworben werden.

Bio liegt ganz klar im Trend – ist oft aber auch etwas teurer. Dafür erhält man gesunde und geschmackvolle Lebensmittel, die weder gentechnisch verändert noch mit Pestiziden oder Kunstdünger behandelt wurden. Bei tierischen Produkten versichert das Bio-Siegel, dass die Tiere artgerecht gehalten und nicht mit Wachstumshormonen oder Anabolika gefüttert wurden. Informieren Sie sich über Bio-Siegel und worauf Sie beim Kauf achten sollten, wo Bio Sinn macht und wann man auch konventionellen Produkten trauen darf!

Wer wenn nicht wir, sollte bewusst einkaufen und geschmackvoll genießen?

Mit den besten Wünschen für einen ausgewogenen Speiseplan.

Ihr

Heiko Leuchtmann  
Chargé de Presse d'Allemagne





*Privat-Tasting in der Tenuta Tignanello,  
Antinori-Reise 2018, Seite 82*



*Blasmusik zum Bayerischen Berggüßungsabend,  
Bischofshof am Dom, Seite 20*



*Vorspeise eines Teilnehmers des Concours National  
des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2018, Seite 8*

## Inhalt

### International

Veranstaltungskalender International 2018 .....	6
Bester Roséwein 2018 .....	28
Neuer Bailli Délégué .....	61
Samsun .....	67

### Chaîne-Stiftung Deutschland

Michael Becherer ist bester junger Koch Deutschlands .....	8
Gewinnen und Genießen .....	12
Bestellung Lotterie-Lose .....	13

### National

Sterne-Gala .....	9
Meissen .....	10
Große Köche sind großartige Persönlichkeiten .....	16
Was wir essen .....	19
Regensburg – Stadt im Licht .....	20
2014 Forster Riesling U 500 .....	25
Ein großartiger Solist .....	26
Adel verpflichtet .....	27
Château La Gordonne in der Provence .....	30
Jean-George Klein von der Villa René Lalique .....	32
Bijoux Bijoux! .....	33
Eine Liebesgeschichte neu erzählt .....	34
MS EUROPA – Neuerungen im OCEAN SPA .....	35
Gekommen, um zu bleiben .....	36
Volle Power Hülsenfrüchte .....	38
Bundesverdienstkreuz .....	39
Die Zukunft des Hochleistungsmixens .....	58
Salate mal anders .....	66
Schnell mal was Gutes .....	70
2 x Bodega Decuatro .....	76
Willkommen im Hygge .....	80
Ausdrucksstarkes Terroir .....	81

Antinori – Begeisterung für Wein und Architektur .....	82
Mineralisch & Fruchtig .....	84
Ein starkes Stück .....	87
Der Diplomat .....	92
Das Hotel Forsters in Donaustauf .....	93

### Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

Chaîne – Bordeauxabend .....	15
1. Internationales Grand Chapitre OMGD .....	24
Termine 2018 des OMGD .....	29
OMGD – Raritätenprobe 2018 .....	52

### Baden-Schwarzwald

Acht Köche – Acht Gänge .....	42
Vierte Edition .....	43
Frühlingserwachen mit Krustentieren .....	61

### Baden-Württemberg

Burg Stauffeneck .....	66
------------------------	----

### Bavière Orientale

Restaurant Stegellner in der Chaîne .....	48
Brüder-Trio übernimmt die Regie .....	90

### Bavière-Quest et Munich

Aloha POKE im Werksviertel .....	50
Dechant Fischladen & Restaurant .....	60
Hotel Marina .....	62
200 Jahre Familientradition .....	70
Ladies Lunch .....	73

### Berlin-Brandenburg

Ein Frühlingsgedicht .....	46
Ein Dîner, das man nicht alle Tage hat .....	57
Eine der ältesten Weinstuben Berlins .....	67



*Die drei Erstplatzierten des Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2018, Seite 8*



*Coco Chanel Collier aus der Ausstellung Bijoux Bijoux! In Berlin, Seite 33*



*Leinenmanufaktur „von Kleist“ in Neukirch, Seite 88*

Wo die Weine (fast) vor der Haustür wachsen .....	71
Diesmal mit einem Hole-in-one .....	73
Antinori – Begeisterung für Wein und Architektur .....	82
Und ewig lockt der Hummer .....	87

**Bodensee**

Frühlingsauftakt am Bodensee .....	6
Speisen unter alten Bäumen .....	83

**Franken**

Eröffnung der Spargelsaison .....	60
-----------------------------------	----

**Hamburg**

Ein fulminanter Start .....	54
Mit dem Schiff zum Restaurant .....	69
Eine liebgewordene Tradition .....	72

**Haute-Bavière**

Aloha POKE im Werksviertel .....	50
Dechant Fischladen & Restaurant .....	60
Hotel Marina .....	62
200 Jahre Familientradition .....	70
Ladies Lunch .....	73

**Hessen**

Rheingauer Wein- und Tafelkunst .....	28
Kulinarisch.Kunst.Form .....	40
Der Sieger kommt aus Frankfurt/M. ....	49
Le Méridien Frankfurt .....	68
Landpartie Odenwälder Frühling .....	78

**Mittelrhein**

Abschieds-Menü .....	45
Dem Sternekoch in den Topf geschaut .....	53
In memoriam Paul Bocuse .....	64

Zu Gast bei Deutschlands bestem Koch .....	89
Ascot lässt grüßen .....	91

**Mecklenburg-Vorpommern**

Unterwegs in Südostasien .....	39
Es war ein Fest .....	78

**Nordrhein**

Restaurant Hopmanns Olive .....	63
Il viaggio di Chaîne in Sicilia .....	74
Zu Gast bei Deutschlands bestem Koch .....	89

**Pfalz-Saar-Mosel**

Casino am Staden .....	44
Hochgenuß in der Eifel .....	52
In der Mühle am Schlossberg .....	86

**Sachsen**

Sorgenfrei in Radebeul .....	48
Südtirol inspiriert die Oberlausitz .....	88

**Sachsen-Anhalt**

Eine kulinarische Entdeckungsreise .....	56
--	----

**Schleswig-Holstein**

Kultur und Genuss .....	51
Ein fulminantes Frühlingsmenü .....	62

**Thüringen**

Grand Hotel Russischer Hof .....	38
----------------------------------	----

**Westfalen-Lippe**

Feines von Wasser und Land .....	47
Im Chesa-Rössli des Mövenpick Hotel Münster .....	65

Impressum .....	98
-----------------	----



# LIZ – DAS ETIKETT GUTER HÄUSER

*präsentiert den  
internationalen Veranstaltungskalender der  
Chaîne des Rôtisseurs*

## Veranstaltungskalender International 2018

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
17. Aug	Finland Jyväskylä	Grand Chapitre of Finland	M. Ari Veikko Antero Arvonen, Bailli Délégué
17. Aug	Norway Sandefjord	Grand Chapitre of Norway	M. Thore Johan Sande, Bailli Délégué
30. Aug	Vietnam Ho Chi Minh	Chapitre of Vietnam	M. Rajesh Taneja, Bailli Délégué
31. Aug	Switzerland Freiburg	Grand Chapitre of Switzerland	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
01. Sep	South Africa Johannesburg	Grand Chapitre of South Africa	M. Philipp Bruce Mostert, Bailli Délégué
07. Sep	Taiwan Keelung City	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition	M. David Tetrault Bailli Délégué of Canada
07. Sep	New Zealand Wellington	Chapitre of New Zealand	M. Ian Kenneth William Pharaoh, Bailli Délégué
13. Sep	Germany Binz auf Rügen	Grand Chapitre of Germany	M. Klaus Tritschler, Bailli Délégué
15. Sep	South Africa Addo	Chapitre of South Africa	M. Philipp Bruce Mostert, Bailli Délégué
18. Sep	Mexico Mexico City	International Jeunes Sommeliers Competition	M. Joseph M. Girard, Grand Argentier, Chair of the International Competition, Member of the Conseil D'Administration and Conseil Magistral





## Veranstungskalender International 2018

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
20. Sep	France Bordeaux	Grand Chapitre of France	M. Jean-Francois Guichard, Bailli Régional du Bordelais, M. Dominique Naboulet, Bailli Provincial D'Aquitaine
22. Sep	Myanmar Yangon	Chapitre of Myanmar	M. Jerzy Waclaw Wilk, Bailli Délégué
27. Sep	Russia Saint Petersburg	Grand Chapitre of Russia	M. Henri C. J. Everaars, Bailli Délégué
03. Okt	USA Seattle, WA	Grand Chapitre of USA	M. Harold S. Small, esq., Bailli Délégué
04. Okt	Great Britain Brighton	Grand Chapitre of Great Britain	M. Philip Evins, Bailli Délégué
11. Okt	Japan Hokkaido	Grand Chapitre of Japan	M. Saihei Makinami, Bailli Délégué
11. Okt	Portugal Lisbon	Grand Chapitre of Portugal	M. Anibal Soares, Bailli Délégué
13. Okt	Turkey Istanbul	Chapitre of Turkey	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué
18. Okt	Canada Edmonton	Grand Chapitre of Canada	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué
18. Okt	France Strasbourg	International OMGD Grand Chapitre	M. Mohamed Hammam, Chair, International OMGD Committee
20. Okt	South Africa Pretoria	Chapitre of South Africa	M. Philipp Bruce Mostert, Bailli Délégué
27. Okt	China Beijing	Chapitre of China	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
08. Nov	USA Jamaica	Southeast and Caribbean Islands Chapitre	M. Harold S. Small, esq., Bailli Délégué
24. Nov	Guadeloupe Saint-François	Chapitre of Guadeloupe	M. Richard Chaville, Bailli Délégué
01. Dec	China Shenzhen	Chapitre of China	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué



## Michael Becherer ist bester junger Koch Deutschlands

### *41. Nationaler Koch-Wettbewerb in Frankfurt am Main*

**Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2018:** Michael Becherer vom Restaurant Lafleur in Frankfurt am Main (Bailliage Hessen) konnte sich knapp gegen 9 hervorragende Kollegen durchsetzen. Den 2. Platz belegte Max Walleck aus der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock-Warnemünde (Bailliage Mecklenburg-Vorpommern) vor Daniel Heidkamp vom Hotel Clostermanns Hof in Niederkassel (Bailliage Mittelrhein). Die präsentierten Teller und die gekochten Menüs bewegten sich alle auf einem sehr hohen Niveau und haben die Juroren überzeugt.

Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique d'Allemagne, als Leiter der Jury tätig bedankte sich bei allen 10 jungen Chefköchen für Ihre Teilnahme und ihr Engagement. Eine hochkarätige Jury – bestehend z.B. aus Wolfgang Becker, Stefan Neugebauer, Barbara Röder, Gerhard Beck, Oliver Scharnow, Klaus Bramkamp, Thilo Hanke und Michael Schneider – zeigte sich hocheifrig dank der gezeigten Leistungen.

Junge Köche, unter 27 Jahren, mussten ein 3-Gang-Menü aus einem Warenkorb in 30 Minuten konzipieren und in 3 ½ Stunden

für 4 Personen perfekt zubereiten. Neu war in diesem Jahr, dass die wichtigsten Rohstoffe des Warenkorbes jedem Teilnehmer schon vor dem Wettbewerb bekannt gegeben wurden. Nun bestand die Aufgabe unter anderem darin, dass von den Waren: Zander, Wan Tan Blätter, Pak Choi mini, Rücken und Bauch vom Iberico, Pimento Patron, Drillinge, Mini Banane, Nougat und Skyr, mind. 50% verwendet werden mussten. Sicher würde man mit diesen Produkten auch manchem gestandenen Küchenchef einiges abverlangen und wir dürfen nicht vergessen: bei diesem Wettbewerb kocht jeder ganz allein und hat nicht ein ganzes Team, wie sonst in der Küche hinter sich stehen. Im 41. Jahr veranstaltet die Chaîne des Rôtisseurs – als älteste Gastronomievereinigung der Welt – den Wettbewerb Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Deutschland. Junge Chef Köche qualifizieren sich über regionale Wettbewerbe und suchen ihren Besten, der Gewinner fährt als Vertreter Deutschlands zur Weltmeisterschaft im September nach Taipeh in Taiwan. Das Niveau unter dem kreierte, gekocht und präsentiert wird, ist

von Anbeginn sehr hoch und erfüllt höchste internationale Standards.

Der Zweck des Wettbewerbs ist die Förderung der kulinarischen Expertise der jungen Chef-Köche. So sind aus diesem Wettbewerb viele große Namen der Gastronomieszene hervorgegangen. Dieser jährliche Wettbewerb gibt den jungen Chef-Köchen die Möglichkeit ihr Talent und Fachwissen international zur Schau zu stellen. Jeder Wettbewerber darf nur zwei Mal an einem nationalen und nur einmal an einer internationalen Ausscheidung teilnehmen, es gilt somit genau zu überlegen wann man sich diesem Wettbewerb stellt.

Das Siegermenü von Michael Becherer lautet wie folgt: Vorspeise – Gebratener Zander, Zander Praline, Pak Choi Salat, Affila Kresse, Paprika; Hauptgang – Gebratener Iberico Rücken und Filet, Knuspriger Schweinebauch, Stampf Kartoffeln, Pimento Patron; Dessert – Nougat Mousse, karamellierte Banane, Skyr

Wir wünschen Michael Becherer, als Vertreter Deutschlands, bei der Weltmeisterschaft in Taiwan viel Erfolg.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## Sterne-Gala

### *Die Ehrengäste waren die Köche*

**Dîner Amical, 16. April 2018:** Der Höhepunkt des Abends war ganz zweifelsohne die Siegerehrung des Koch-Wettbewerbes 2018. Nach der Vorstellung aller Wettbewerbsteilnehmer und der Siegerehrung (siehe linke Seite) konnten ca. 30 Professionelle Mitglieder ihre Inthronisation vornehmen. Und deshalb begaben sich alle Gäste erst einmal in das Kurfürstenzimmer des Grandhotels Hessischer Hof. Der folgende Champagnerempfang bot die Möglichkeit für zahlreiche Gespräche und einen regen Austausch von Erlebnissen bei diesem nationalen Kochwettbewerb.

Bei dem nun folgenden Menü konnten sie ganz entspannt die kreativen Gerichte einiger Juroren genießen. So hatten sich die folgenden Spitzenköche bereit erklärt etwas für das Gala-Menü zu kochen: Vorspeise von Klaus Bramkamp (Hotel InterContinental, Frankfurt) – Geschichtetes von Entenleber; Zwischengang von Stefan Neugebauer (Deidesheimer Hof) – Medaillon vom Hummer; Fischgang von Wolfgang Becker (Becker's, Trier) – Gratinierte Eismeerforelle; Hauptgericht von Erhard Schäfer (Landhaus Kuckuck, Köln) – Milchkalbsrückenmedaillon und das Dessert vom Grandhotel Hessischer Hof, Frankfurt – Törtchen von Mandel und Rhabarber. Ein großartiger Abend für alle Gäste, aber sicher ganz besonders für die 10 jungen engagierten Talente aus den Küchen unserer Mitgliedsbetriebe. Ein langer Tag lag hinter den jungen Chef-Köchen, hatten Sie doch 6.30 Uhr begonnen und ein Menü aus einem Warenkorb kreierte. In seiner Dankesrede spendete Eduard Singer Direktor vom Grandhotel Hessischer Hof nicht nur viel Lob für alle Organisatoren und Teilnehmer sondern auch 1.000 EUR für die Chaîne-Stiftung. Spenden auch Sie an die Chaîne-Stiftung und sichern damit einen Teil unserer genussvollen Zukunft. Die Chaîne Stiftung widmet sich ausschließlich der Förderung von jungen Köchen und Sommeliers.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



# Chaîne-Stiftung

## Deutschland

Als Bestätigung für Zustiftungen oder Spenden an die Chaîne-Stiftung Deutschland erhalten Sie als Dankeschön einen Stifter-Pin mit Sternen. Sie unterstützen damit unseren Nachwuchs der Jeunes Chefs Rôtisseurs und Jeunes Sommeliers bei Nationalen und Internationalen Wettbewerben, Auszubildende und Berufsanfänger.

*Unser Dankeschön an Sie: Ein Stifter-Pin*



## Ja, ich möchte helfen!

Firma.....

Titel.....Name.....Vorname.....

Straße.....PLZ.....Ort.....

Tel..... E-Mail.....

Meine Zustiftung/Spende von € .....

(Eine Spendenquittung erhalten Sie nach Eingang auf dem Konto der Chaîne Stiftung)

Ich bitte um persönliche Kontaktaufnahme, da ich die Chaîne Stiftung:

- dauerhaft oder mehrfach unterstützen möchte.  
 anderweitig unterstützen möchte.

-----  
Datum

-----  
Unterschrift

### Rücksendung per Post oder Fax bitte an:

Chaîne Stiftung Deutschland  
Postanschrift:  
Am Joseph 21 · 61273 Wehrheim/Ts  
Tel. +49 (0) 60 81- 68 28 70  
Fax +49 (0) 60 81- 68 28 71  
mail@chaîne.de

### Spende bitte an:

Chaîne-Stiftung Deutschland  
IBAN DE1251250000001057707  
BIC HELADEF1TSK  
Taunus Sparkasse  
Bad Homburg v.d.H.



## Frankreich zu Gast in Meissen

### *Pommery Champagner-Gala in der Ofenhalle*

**Champagner-Gala, 09. März 2019:** Mit Dekret vom 23. Januar 1710 wurde die „Königlich-Polnische und Kurfürstlich-Sächsische Porzellanmanufaktur“ gegründet. Deren erste Produktionsstätte war ab Juni 1710 die Albrechtsburg. Sie bot vor allem Schutz für das Herstellungsgeheimnis des weltweit ersten Hartporzellans. Um dieses zu wahren, wurde stets nur einem kleinen Kreis von Mitarbeitern ein Bruchteil des Geheimnisses mitgeteilt. Dennoch gelang es dem geflohenen Arkanisten Samuel Stöltzel, die Rezepturen nach Wien zu bringen, wo 1718 mit der Wiener Porzellanmanufaktur auch die erste Konkurrenz zum Meißner Porzellan entstand.

Um 1740 wurden die bis dahin üblichen chinesischen und japanischen Dekore von „deutschen Blumen“ abgelöst. Außerdem kam das sogenannte Zwiebelmuster in Unterglasurblau auf den Markt.

Einen großen Anteil am Produktionsprogramm der Manufaktur hatte die figürliche Plastik. Schon in der Zeit August des Starken wurden neben der umfangreichen Produktion von Prunk- und Schmuckgeschirr für den Bedarf des Dresdner Hofes Miniaturen und Prunkfiguren für repräsentative und dekorative Zwecke angefertigt.

Als Nachfolger Marcolinis wurde Bergrat Carl Wilhelm von Oppel betraut, der die Manufaktur von 1814 bis 1833 leitete. Er setzte notwendige Veränderungen auf künstlerischem, technischem und kaufmännischem Gebiet durch. Um rationellere Arbeitsabläufe zu ermöglichen, wurde die Produktionsstätte ab 1863 von der Albrechtsburg in die neu errichteten Gebäude im Meißner Triebischtal verlagert.

Die Ofenhalle als Herz der Produktion der Porzellan-Manufaktur Meissen, die nach wie vor im Meißner Triebischtal beheimatet ist, wird der Chaîne des Rôtisseurs am 09. März 2019 für ein exklusives Dîner Amical einmalig zur Verfügung gestellt. Es ist ein ganz besonderes Ereignis, wenn die Bankettsche der Chaîne des Rôtisseurs in der Ofenhalle aufgestellt werden.

Unter dem Motto: „La vie en bleu – savoir-faire, beauté et fantaisie“ wird eine sensationelle Champagner-Gala von Champagne Pommery in der Porzellan-Manufaktur Meissen ausgerichtet.

Zu einer feinen Champagnerauswahl von 5 Spitzen-Qualitäten, welche alle aus Magnumflaschen ausgeschenkt werden, kocht Confrère Mario Pattis ein feines 5-Gang-Gourmetmenü. Pattis hat sich als erster

Sternekoch der Neuen Bundesländer ausgiebig mit der Sächsischen Hofküche beschäftigt. War nicht zu Hochzeiten der Porzellanmanufaktur im 18. und 19. Jh der Sächsische Königshof auch ein Hotspot der Europäischen Feinschmecker. Wie dürfen gespannt sein wie Pattis die Tradition von Meissen mit der Französischen Lebensart der Domain Pommery verbindet. Selbstverständlich wird das gesamte Menü auf Meissener Porzellan serviert.

Wir werden einen einmaligen und unvergesslichen Abend gestalten, Hotels in Dresden und Busshuttle organisieren. Wenn Sie das Außergewöhnliche schätzen und Genuss auf höchster Ebene lieben, merken Sie sich den Termin am 09. März 2019 vor.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse

**Pommery Champagner-Gala**  
„La vie en bleu – savoir-faire,  
beauté et fantaisie · 09. März 2019  
Ofenhalle der Porzellan-Manufaktur Meissen

.....  
**Informationen und Anmeldungen:**  
Chargé de Presse, Heiko Leuchtmann  
E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de  
Tel. 0176 - 13 15 55 42



# INSPIRATION /

*Der Anspruch an das Aufbewahren und Servieren  
von Wein in der Küche*

www.EUROCAVE.de 

## Gewinnen und Genießen

### *Ein EuroCave Weinklimaschrank für Sie*

Gewinnen & Genießen – gewinnen Sie einen exklusiven Weinklimaschrank von EuroCave zur Lagerung von mehr als 170 Flaschen Wein oder Champagner und genießen Sie einen perfekten Service und feine Menüs in unseren Chaîne-Betrieben.

Der gesamte Erlös der Lotterie 2018 der Chaîne-Stiftung wird zur Förderung junger Köche und Sommeliers eingesetzt. Es werden nur 1.000 Lose a. 25 EUR verkauft, die Lotterie ist streng limitiert. Die Arbeiten der Chaîne Stiftung werden von den Mitgliedern des Vorstandes und des Stiftungsrates im Ehrenamt, also ohne Bezahlung, ausgeführt. Alle Gelder in der Chaîne-Stiftung werden verwendet um Wettbewerbe, Schulungen, Seminare oder die Teilnahme an Gourmettreffen und -festivals sowie Messen und Reisen zu unterstützen. Die fachliche Expertise unserer besten jungen Köche und Sommeliers wollen wir mit dieser Unterstützung ständig weiterentwickeln.

Mit dem Kauf von Losen leisten Sie direkt einen Beitrag um die Arbeit der Chaîne-Stiftung zu unterstützen – die engagierten und talentierten jungen Menschen werden es Ihnen danken.

Es ist mir eine besondere Freude Ihnen, werte Leser, mitzuteilen, dass unser Partner EuroCave wieder einen großen Weinklimaschrank als Preis für die Chaîne-Stiftung zur Verfügung stellt. Bereits zum dritten Mal verlosen wir somit ein Top-Modell aus dem renommierten Haus EuroCave bei der

Lotterie der Chaîne-Stiftung Deutschland. Die technische Daten des Weinklimaschrank Modell S-Pure L mit Vollglastür überzeugen auf ganzer Linie. Das Access-Paket beinhaltet 3 x Lagerregale und 3 x Gleitregale. Mit dieser Ausstattung wird eine Kapazität von bis zu 215 Flaschen erreicht. Mit bis zu 10 Temperaturzonen werden mehrere Weinarten auf idealer Serviertemperatur bereitgehalten. Die Temperaturzonen sind einstellbar von 5°C bis 22°C (Temperaturstaffelung) und gewährleisten eine optimale Trinktemperatur aller Weinsorten als auch Schaumweinsorten.

Dieses Modell gehört zur Serie Pure von EuroCave und der Multitemperatur-Weinklimaschrank hat einen sehr geringen Energieverbrauch und bietet optimalen Schutz für Ihre Weine. Die Türausführung als rahmenlose Vollglastür besticht mit dem exklusivem EuroCave-Türgriff und einem eleganten Design. Die Weinklimaserie „Pure“ stellt einen neuen Ansatz für Weinklimaschränke dar. Bei hundertprozentiger Leistung verbrauchen diese Geräte bis zu 55% weniger Energie. Ein einzigartiges Management: stetige, automatische Überwachung der Laufeigenschaften, sowie visuelle Alarme. Weinklimaschränke dieser Serie schützen Ihre Weine bestmöglichst vor Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsschwankungen, UV-Licht und Vibrationen.

Diesen Weinklimaschrank müssen Sie nicht mehr im Keller verstecken, ein einzigartiges

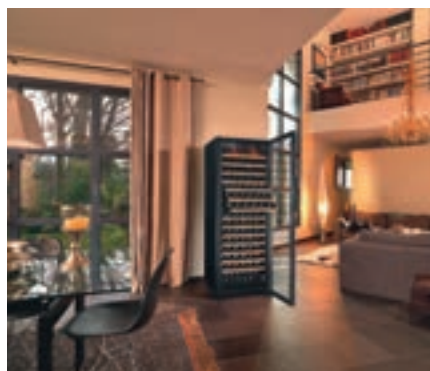
Konzept mit wechselbarem Türanschlag und abnehmbarem Türgriff ermöglicht die Aufstellung in jeder Raumsituation. Das Modell, welches von EuroCave für die Verlosung zur Verfügung gestellt wird, ist mit einer Zusatzbeleuchtung ausgestattet so dass Ihre Weine bestens zur Geltung kommen.

Ab sofort ist die Bestellung von Losen in der Chancellerie möglich. Bei dieser exklusiven Lotterie der Chaîne-Stiftung Deutschland werden maximal nur 1.000 Lose a. 25 EUR verkauft. Die Lotterie für diesen Weinklimaschrank führt die Chaîne-Stiftung Deutschland durch. Das Beste ist: das der gesamte Erlöse aus dem Losverkauf der Nachwuchsförderung von jungen Köchen und Sommeliers zu Gute kommt.

Viele der auf 1.000 Stück limitierten Lose sind bereits bestellt – sichern Sie sich Ihr persönliches Glückslos. Bestellen Sie noch heute Lose in der Chancellerie – ich wünsche Ihnen viel Glück bei der Auslosung.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

**Bestellung von Losen unter:**  
Chaîne-Stiftung Deutschland  
Frau Angelika Schmidt  
Am Joseph 21, 61273 Wehrheim/ Taunus  
Tel. 06081 - 68 28 70  
E-Mail: a.schmidt@chaîne.de



# Lotterie 2018

Zur Förderung junger Köche und Sommeliers verlost die Chaîne-Stiftung Deutschland einen

## Weinklimaschrank Serie Pur von EUROCAVE Großes Modell, 3 Temperaturzonen, gefüllt mit 174 Flaschen ausgewählter Champagner & Weine.

Bitte reservieren Sie mir ..... Lose zum Stückpreis von je 25,00 EUR.

(ACHTUNG: Anzahl der gewünschten Lose bitte selbst eintragen, maximal 20 Lose pro Person)

Die Lose sind limitiert, es werden max. 1.000 Lose verkauft. Die Vergabe der Lose erfolgt in der Reihenfolge des Eingangs der Bestellungen und der Bezahlung der Lospreise bei der Chaîne-Stiftung Deutschland.

Name

Vorname

Straße / Hausnummer

PLZ / Stadt

E-mail

Tel-Nr. tagsüber

Geburtsdatum

Datum / Unterschrift

Anmerkung: Personen, die nicht Mitglied der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National d'Allemagne e.V. sind, werden gebeten die Kopie eines Identitätsnachweises beizufügen (Personalausweis, Reisepass, Führerschein etc.)

Nur für interne Zwecke:

Geburtsdatum geprüft durch

am:

0 Mitgliederverzeichnis, 0 Identitätsdokument, Art:

Nr.:

### Einzugsermächtigung

Der Betrag von ..... EUR

soll von meinem Konto abgebucht werden. Hiermit bevollmächtige ich Sie zum einmaligen Einzug des Betrages.

(ACHTUNG: Betrag bitte selbst eintragen, Anzahl der gewünschten Lose x 25 EUR = Betrag)

Die Gläubiger-Identifikationsnummer der Chaîne-Stiftung lautet: DE70 ZZZ 0000 0695 557

Name oder Firma

Vorname oder Name und Vorname

IBAN

Bank

Datum

Unterschrift

Sie können den Gesamtbetrag für Ihre Lose auch an die Chaîne-Stiftung Deutschland überweisen

(IBAN DE 125 125 000 000 0105 7707 bei Taunus Sparkasse Bad Homburg). An der Losverteilung nimmt nur teil, wer die Lospreise bis zum 11. September 2018 überwiesen hat. Für anlässlich der Gala gekaufte Lose ist eine Barzahlung am 15.09.2018 möglich. Die Lotterie wird durchgeführt von der Chaîne-Stiftung Deutschland, Schloss Stetten, Burgallee 39, D-74653 Künzelsau. Es gelten die umseitig abgedruckten Lotteriebestimmungen.

**Rückfax bitte an Fax-Nr: 06081 – 682 871 (Chaîne-Büro Wehrheim) senden**

oder per Post an Chaîne des Rôtisseurs, Am Joseph 21, D - 61273 Wehrheim/ Taunus



# Lotteriestimmungen für die Lotterie der Chaîne-Stiftung Deutschland 2018

## 1. Spielzeit, Spielgebiet und -Zweck

Die Chaîne-Stiftung Deutschland, Künzelsau, führt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland eine Lotterie durch. Die Lotterie dient der Erfüllung der in § 4 geregelten Satzungszwecke der Chaîne-Stiftung, insbesondere § 4 Nr. 3 der Satzung, nämlich die Förderung der Jeunes Chefs und Jeunes Sommeliers.

## 2. Entgelt

Es werden in dem Zeitraum 17.05.2018 bis 15.09.2018 maximal 1.000 Lose zum Einzelpreis von 25,00 EUR verkauft. Jeder Teilnehmer kann anhand des Bestellformulars Lose bestellen. Die Zahlung erfolgt durch Bankeinzug. Nur am 15.09.2018 werden Lose gegen Barzahlung verkauft.

Auf dem Bestellformular ist das Geburtsdatum anzugeben. Bei Bestellern, die kein Mitglied in der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National d'Allemagne e.V. sind, ist die Kopie eines Ausweises oder sonstigen Identitätsnachweises beizufügen. Bei den Losverkäufen am 15.09.2018 wird die Altersangabe vor Ort geprüft.

## 3. Gewinn

Als Gewinn steht ein Weinklimaschrank, der mit 174 Flaschen Wein und/oder Sekt gefüllt ist im Wert von ca. 8.610,00 EUR zur Verfügung. Weitere Gewinne gibt es nicht.

## 4. Durchführung der Lotterie

Am 15.09.2018 wird im Rahmen des Gala-Diner im Rahmen des 93. Grand-Chapitre auf Rügen aus den gekauften Losen ein Gewinner für den Weinkühlschrank gezogen. Die Ziehung wird durch einen Notar überwacht. Der Gewinner wird sofort bekanntgegeben und wenn er an diesem Abend nicht am Gala-Diner teilnimmt, schriftlich benachrichtigt. Die Ziehung findet unabhängig von der Zahl der verkauften Lose statt. Die Versendung bzw. Lieferung des Preises erfolgt in Abstimmung mit dem Gewinner frachtfrei an den Wohnort des Gewinners.

Eine Gewinnausschüttungsquote von mehr als 30% ist gewährleistet.

## 5. Haftungsbestimmungen

- a) Die gesetzliche Haftung der Chaîne-Stiftung Deutschland für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer schuldhaften Pflichtverletzung beruhen, oder in Fällen einer Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz, werden durch diese Lotteriestimmungen nicht eingeschränkt (§ 309 Nr. 7 a) BGB).
- b) Für alle sonstigen Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung der Chaîne-Stiftung oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung ihrer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen, haftet die Chaîne-Stiftung Deutschland jedoch nicht; dies gilt insbesondere für vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzungen der Einzahlungsstellen und aller sonstigen mit der Weiterleitung oder Bearbeitung von Einzahlungsscheinen/-daten beauftragten Stellen (§ 309 Nr. 7, letzter Halbsatz BGB).
- c) Die Chaîne-Stiftung Deutschland haftet auch nicht für Schäden, die durch höhere Gewalt, insbesondere durch Feuer, Wasser, Streiks, Innere Unruhen oder aus sonstigen Gründen, die sie nicht zu vertreten hat, verursacht werden.
- d) In den Fällen 5.b) und 5.c) wird das jeweilige Entgelt auf Antrag erstattet. Weiter gehende Ansprüche des Lotterieteilnehmers sind ausgeschlossen.
- e) Alle Ansprüche aus der Teilnahme am Lotteriespiel gegen die Chaîne-Stiftung Deutschland, den Notar sowie gegen deren Erfüllungsgehilfen können nur binnen 15 Wochen nach dem Tag der jeweiligen Ziehung gerichtlich geltend gemacht werden, eine spätere Rechtsverfolgung ist ausgeschlossen. Dies gilt jedoch nicht für Ansprüche, die aufgrund vorsätzlichen Handelns bestehen.

## 6. Genehmigung

Diese Lotterie ist durch Bescheid vom 17.05.2018 des Ministeriums für Finanzen Rheinland-Pfalz genehmigt.

## 7. Schlussbestimmungen

- a) Jeder Lotterieteilnehmer erkennt durch seine Teilnahme diese Lotteriestimmungen an.
- b) Beträge, die unter Außerachtlassung dieser Lotteriestimmungen übermittelt werden, werden zurückerstattet.
- c) Von der Teilnahme an der Lotterie ausgeschlossen sind die Vorstandsmitglieder und sonstigen Mitglieder von Organen der Chaîne-Stiftung Deutschland sowie deren Ehepartner.
- d) Die Teilnahme von Minderjährigen ist unzulässig.
- e) Der Ziehungsleiter trifft im Benehmen mit dem anwesenden Notar die erforderlichen Entscheidungen anlässlich der Ziehung des Gewinns unter Ausschluss des Rechtsweges
- f) Der Kauf von mehr als 20 Losen durch eine Person ist untersagt.

**Bitte beachten Sie: Glücksspiel kann süchtig machen!**



## Chaîne – Bordeauxabend

### *Im Weinkeller der BASF in Ludwigshafen*

**Bordeauxabend, 27. Juli 2018:** Nachdem die Bordeaux-Reise Anfang Juli 2018 auf so viel Interesse gestoßen ist, hat sich der BASF Weinkeller in Ludwigshafen bereit erklärt, eine außergewöhnliche Bordeauxprobe exklusiv für die Chaîne des Rôtisseurs zu planen. Wir freuen uns, dass die Probe von Marc Heilos moderiert wird. Hat Heilos nicht zu großen Teilen dazu beigetragen, dass die Chaîne einige der besten Châteaux im Bordeaux besuchen kann. Er hat sein Dipl.-Ing. Studium in Geisenheim mit der Studienrichtung Weinbau und Getränke-technologie, Schwerpunkt Marketing und BWL absolviert und ist heute der Verkaufsleiter im Weinkeller der BASF.

„Unsere Wein-Experten verbinden Professionalität mit Leidenschaft. Sie finden die beste Qualität für Sie, bei den unkomplizierten Alltagsweinen ebenso wie bei den Großen Gewächsen“, erzählt Oliver Heilos. Um 18.30 Uhr treffen sich alle Bordeaux-Weinfreunde im Weinfachgeschäft auf der Anilinstraße 14 in 67063 Ludwigshafen. Nach dem beliebten Bordelaiser Apéritif: Lillet auf Eis mit Tonic steigen alle in die heiligen Hallen des Weinkellers hinab. Der Puls jeden Weinkenners schlägt schneller, wenn er oder sie einen Gang durch den reichen Schatz des Weinkellers machen darf. Rund eine Million Flaschen lagern hier, die wertvollsten davon in Holzkisten verpackt. Es sind etwa 2.000 verschiedene Sorten aus den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Welt. Vom jungen Riesling bis zum gut gereiften Brunello, vom Sherry bis zum

#### **Bordeauxabend**

Am 27. Juli 2018 im Weinkeller der BASF in Ludwigshafen

**Apéritif:** Lillet auf Eis mit Tonic

#### **Weißweine:**

2016 Lune d'Argent, Clos des Lunes, Bordeaux  
2013 Domaine de Chevalier Blanc, Grand Cru Classé, Pessac-Léognan

#### **Rotweine:**

2013 Ronan by Clinet, Bordeaux  
2002 Château Citran, Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc  
2010 Les Pagodes de Cos, Château Cos d'Estournel, St. Estèphe  
2014 Château Carmes Haut-Brion, Pessac-Léognan  
2007 Château Canon-la Gaffelière, Grand Cru Classé, St.-Émilion  
2010 Château Gazin, Pomerol

#### **Dessertwein:**

2004 Château Suduiraut, Premier Cru Classé, Sauternes

Die passende Stärkung wird in Form eines Bordelaiser Vespers gereicht.

**Preis: 95 EUR p.P.**

Champagner – ein exquisites Sortiment mit etwa 600 Sorten und Spezialitäten aus

aller Welt finden Sie im Weinfachgeschäft der BASF. Rund 2.000 Sorten Wein lagern in den eindrucksvollen Kellern. Und das kommt nicht von ungefähr: Schon 1901 beauftragte die Badische Anilin- und Sodafabrik den Weinkeller, für ihre Mitarbeiter Wein zu beschaffen. Anfangs stammte dieser vor allem aus der Pfalz und aus Frankreich. Inzwischen spüren die Mitarbeiter des BASF Weinkeller die besten Tropfen auf der ganzen Welt für Sie auf. Dabei ist es nach wie vor ihr Ansporn, Ihnen die beste Qualität und Auswahl anzubieten. So entstand im Laufe von über 100 Jahren ein beeindruckender Weinkeller.

„Der Weinkeller der BASF gehört zu den größten, umfangreichsten und umsatzstärksten und damit auch zu den attraktivsten in Deutschland! Unzählige ihrer Weine sind mit 100 Parker Punkten ausgezeichnet. Ganz besonders freut es mich daher, dass wir nun die Möglichkeit haben, mit der Chaîne des Rôtisseurs dorthin zu kommen.“, sagt Grand Echanson Natalie Lumpff.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

**Anmeldungen bitte an:**  
Weinkeller der BASF – Kathrin Lucas  
Tel. 06 21 - 60 47 502 oder  
kathrin.lucas@basf.com

**Übernachtungen:**  
Hotel René Bohn, Corina Schmidt,  
Tel. 06 21 - 60 99 100 oder  
corina.schmidt@basf.com



## Große Köche sind großartige Persönlichkeiten

*Prof. Michaela Dickgießer, Vorsitzende des Stiftungsvorstandes der Chaîne*

Als Bailli von Baden-Schwarzwald hat Consoeur Michaela Dickgießer nicht nur sehr erfolgreich, sondern vor allem auch sehr innovativ gearbeitet. Die Veranstaltungen der Bailliage waren stets sehr gut besucht und oftmals konnten nicht alle Anmelde-wünsche erfüllt werden. Nur mit einem sehr anspruchsvollen und abwechslungsreichen Programm kann man in dieser sterne-verwöhnten Region überzeugen.

Oft hört man den Satz: „Hinter jedem starken Mann steht eine starke Frau.“ Bei den Dickgießers ist es ähnlich, nur steht hier hinter der charmanten Michaela ein sehr kundiger Genießer und erfahrener Organisator mit Gerhard Dickgießer. Die Beiden sind ein gern gesehenes und auf verschiedenen Bühnen erfolgreiches Paar. Die Chaîne allgemein und die Bailliage im speziellen kam auch oft in den Genuss von ihren internationalen Kontakten zu profitieren. So wurden verschiedene Déjeuners und Dîners mit anderen Baillien gemeinsam oder auch in anderen Regionen durchgeführt. Dieser nationale und internationale Chaîne-Gedanke ist sehr Besonders.

Wir sind überzeugt mit Prof. Michaela Dickgießer eine perfekte Vorsitzende des Stiftungsvorstandes gefunden zu haben und wünsche ihr viele Erfolge für die Zukunft. Die Chaîne-Stiftung widmet sich der Förderung von jungen Köchen und Sommeliers, also unserer eigenen genussvollen Zukunft. Unterstützen Sie bitte Michaela Dickgießer mit Ideen, Vorschlägen und Spenden an die Chaîne-Stiftung.

**Worüber können Sie lachen?**

*Ich lache gerne „mit“ Menschen mit Esprit und tiefgründigem Humor.*

**Was bringt Sie zum Weinen?**

*Unehrlichkeit und Egozentrismus sind Charaktereigenschaften, die ich missbillige. Manchmal vergieße ich auch einige Tränen in Momenten, die mich persönlich emotional sehr berühren.*

**Wo sind Sie aufgewachsen und zur Schule gegangen?**

*Ich bin in St. Ilgen aufgewachsen und habe an der Sankt Ägidius Kirche 10 Jahre lang als Organistin gewirkt. Da Musik mein Leben bestimmte, belegte ich am Raphael Gymnasium in Heidelberg den ersten Leistungskurs Musik, den es in Deutschland gab.*

**Welchen Beruf haben Sie gelernt?**

*Die Grundlage für mein Magister-Studium der Musikwissenschaft an der Hochschule für Musik in Karlsruhe, war das Beherrschen von 3 Instrumenten: Klavier, Querflöte und Kirchenorgel. Im Nebenfach studierte ich zusätzlich Literaturwissenschaften sowie Kunstgeschichte. Aufgrund meiner Ausbildung im Bereich Klavier, erhielt ich bereits mit 16 Jahren eine Stelle an der Musikschule Leimen als Klavierlehrerin. Parallel zu meinem Studium, machte ich eine Ausbildung als Consultant für internationale Versicherungsprogramme zur Gestaltung von Versicherungskonzepten für weltweit tätige Unternehmen.*

*Die Motivation neben dem geisteswissenschaftlichen Studium etwas ganz anderes zu tun,*

*entstand aus familiären Gründen. In diesem von Männern dominierten Fachgebiet, werde ich täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Dennoch gibt mir dieser Beruf so unglaublich viel zurück. Ich bin jeden Tag in einer anderen Stadt unterwegs und treffe hierbei ständig auf sehr interessante Menschen und Unternehmen.*

**Welches war das erste Sternerestaurant in dem Sie gegessen haben?**

*Im Restaurant „Erbprinz“ in Ettlingen habe ich bereits in jungen Jahren Gerichte wie Artischocken mit Sauce Béarnaise oder Zimtparfait im Schoko-Marzipan-Mantel genießen dürfen. Günther Wanka war einer der ersten Sterne-Köche Deutschlands, der eine Reihe von Spitzen-Talenten wie Lothar Eiermann, Hans Haas, Marc Haeblerlin, Alfred Klink, Jörg Sackmann und Eckart Witzigmann in der Erbprinz-Küche ausgebildet hat. Der Erbprinz war „die Sterne-Schmiede“ in Deutschland!*

**Wo und wann haben Sie Ihren kulinarischen Höhepunkt als Gast erlebt?**

*In der „L'Auberge du Cheval Blanc“ in Lembach im Jahr 1978. Fernand Mischler's klassische, französische Küche war ein Anziehungspunkt für weitgereiste Gourmets. Ich schätzte besonders die legendäre Gänseleber, sowie das Reh mit einer unnachahmlichen Sauce. Das schöne Anwesen mit einer heimeligen Atmosphäre machte jeden Besuch zu einem Erlebnis. Das Haus wird heute von dem hochtalentierten Maître Rôtisseurs Pascal Bastian geführt. 2016 haben wir in diesem \*\*Sternehaus gemeinsam*



mit der *Bailliage Bas Rhin* ein herausragendes *Déjeuner Amical* zelebriert. Es gab jedoch nicht nur „einen kulinarischen Höhepunkt“ – es gab zum Glück immer wieder neue Begegnungen mit charismatischen Köchen. Ich hoffe, dass ich noch sehr viele solcher Momente bei der *Chaîne des Rôtisseurs* erleben darf...!

#### Welchen Küchenchef (lebend) bewundern Sie am meisten?

Ich liebe „die“ großen Pariser Chefs, wie Alain Passard, Yannick Alléno, Eric Fréchon, Pierre Garnier, Alain Ducasse, Guy Savoy, Jean-François Piège. Mein Lieblingsküchen-Chefin ist im Augenblick eine Frau: Anne-Sophie Pic aus Valence. Südlich von Lyon im Rhone-Tal situiert, führt sie in der 3. Generation das gleichnamige Restaurant „Pic“ mit 3 Sternen. Nachdem der Großvater und Vater bereits 3 Sterne erkokt hatten, wollte sie diesen Beruf zunächst nicht erlernen. Doch die Leidenschaft führte sie als Autodidaktin an den Herd zurück – welch Glück für die Gäste! Der Michelin schreibt über sie: „Im Geschmack immer der Zeit voraus“. Ein Klassiker ist ihr berühmtes „Käse-Soufflé mit schwarzen Trüffeln aus dem Tricastin – ein Traum! Nebenbei hat die zierliche und stets freundliche Madame in Lausanne, London und Paris weitere Restaurants eröffnet, die ebenfalls mit Michelin Sternen ausgezeichnet wurden. *Chapeau!*“

#### Was bedeutet für Sie Nachwuchsförderung?

Nachwuchs muss bekanntlich bereits in jungen Jahren Förderung erfahren. Daher sehe ich es als wichtig an, bereits Kinder für gute Küche zu begeistern. In der Schule hat das Thema bisher keinen großen Stellenwert gewinnen können. Als Hochschulratsvorsitzender der Hochschule für Musik in Karlsruhe, habe ich mich 9 Jahre mit „Talent-/Nachwuchs-Förderung“ beschäftigt. Es ist ganz klar: Der Grundstein für die nächste Generation der „Ricing Stars der dt. Gastronomie“ wird in den Kindergärten und Schulen gelegt.

Die *Chaîne-Stiftung* kann mit gezielten Maßnahmen ein Fundament bauen! Für Mitarbeiter in der Ausbildung in den Mitgliedshäusern, sollte die Stiftung ein internationales Kooperationsprogramm ausgewählter *Chaîne-Häuser* mit einem speziellen „Career-Program“ für junge Köche/innen und Sommeliers/Sommelières kreieren und hierdurch eine neue Generation an perfekt ausgebildeten Nachwuchstalenten innerhalb der *Chaîne-Häuser* schaffen.

Eine Steigerung der gesellschaftlichen Wertschätzung und Anerkennung des Berufs wird durch solche intelligenten Programme ebenfalls erreicht. Wir schätzen es doch alle, von kompetenten, weltgewandten und intelligenten Menschen mit Begeisterung und Leidenschaft in Spitzen-Restaurants verwöhnt zu werden. Daher sollten es für jedes *Chaîne-Mitglied* eine große Ehre und selbstverständlich sein, bei der

Nachwuchsförderung mitzuwirken zu dürfen! *Chères Consœurs, chères Confrères* – ich zähle auf Sie!

#### Wann ist die Entscheidung gefallen für die *Chaîne-Stiftung* zu arbeiten?

Bei der Ausrichtung der regionalen Koch- und Sommelier-Wettbewerbe war ich von dem Können, der Leidenschaft für den Beruf, der Kreativität und dem Wissen der Teilnehmer begeistert. Jeder große Koch hatte mindestens einen Lehrmeister, der ihn wesentlich geprägt hat. Daher ist die Begegnung mit herausragenden Persönlichkeiten während der Ausbildung so entscheidend für die spätere Karriere.

Talentschmieden bei Köchen wie Eckart Witzmann oder Harald Wohlfahrt haben dies bewiesen. Die *Chaîne-Stiftung* sollte daran arbeiten, jungen Talenten solche Begegnungen im In- und Ausland kontinuierlich zu ermöglichen. Ein Alumni-Kreis kann die Vernetzung der ehemaligen Preisträger stärken. Gemeinschaftlich mit meinen Vorstandmitgliedern möchte ich wegweisende Konzepte für die Nachwuchsförderung erarbeiten und bei allen *Chaîne-Mitgliedern* ein neues Bewusstsein hierfür schaffen!

Jährlich plane ich 2 Veranstaltungen auf höchstem Niveau unter Einbeziehung der Sieger der *Jeunes Chefs* und *Jeunes Sommelier Wettbewerbe* durchzuführen. Eine Vernetzung unserer Nachwuchstalente mit der *Jeunes Chaîne* ist für mich ein weiteres wichtiges Anliegen. Nach dem Motto „nur gemeinsam sind wir stark“, baue ich hierbei auf die Unterstützung aller *Baillis* und aller *Chaîne-Mitglieder!*

#### Wo steht Ihr Traumhotel?

Am Cap d'Antibes. Ich schätze alle Hotels der *Oetker Collection*, die von Frank Marrenbach als verantwortlichem CEO so einzigartig geführt werden. Das Hotel „Du-Cap-Eden-Roc“ liebe ich besonders. Es sind immer die Menschen, die ein Hotel so liebenswert und besonders machen. Natürlich ist es auch die Lage an der Cote d'Azur, der legendäre Felsen-Pool, der Beach Club, die Palmen-Allee, die Cabanas und die wunderschöne Bar...!

Ich bin dankbar, dass ich in jedem Haus der *Oetker Collection* als Gast wertgeschätzt und auf höchstem Niveau verwöhnt werde. Die Kultur des perfekt geführten Grand-Hotels wird in diesen Häusern zum Glück noch gepflegt!

#### Können Sie kochen?

Ich würde sagen – ja! Jedoch habe ich das große Glück mit einem Mann verheiratet zu sein, der als einziger nicht professioneller Koch einen Stern von Michelin im Jahr 2017 erhalten hat! Es war eine großartige Überraschung für meinen Mann, als er ein Päckchen von Michelin Paris mit dem typischen roten Email-Schild mit einem Michelin-Stern und einem besonderen Anschreiben erhielt!

#### Für wen würden Sie gerne mal kochen?

Natürlich für meinen Freund Thomas Hampson. Er ist ein weltberühmter Bariton und Gourmet und in der ganzen Welt zuhause. Wir schätzen uns, seit wir uns zum ersten Mal begegnet sind. Uns verbindet die Leidenschaft für Musik und Esskultur.

#### Mit wem würden Sie gerne mal kochen?

Ich bewundere „starke Frauen am Herd“. Hierzu zählen für mich meine Freundin Léa Linster, Douce Steiner, Tanja Grandits, Claire Smyth, Helène Darozze und Ana Ros. Es wäre einen große Freunde mit diesen Frauen gemeinsam zu kochen. Eine ganz andere Art des Kochens habe ich in Uruguay im Restaurant „Le Garçon“ kennengelernt. Francis Mallmann hat die „Küche unter freiem Himmel“ revolutioniert. Mit ihm würde ich gerne einmal in der wilden und weiten Landschaft von Patagonien, mitten in der Natur, kochen. Er kocht wie ein Pyromane: rau, aufwendig, dramatisch – immer auf großem Feuer... Er beherrscht Feuerkochtechniken, wie das Grillieren über der heißen Kohle oder das langsame Garen in einer Erdgrube (Curanto). „Feuer holt das Beste aus feinen Zutaten heraus, sagt er. „Wir Menschen schauen dem Feuer gerne zu, es hat eine unglaubliche Anziehungskraft. Das ist ganz tief in uns verwurzelt“. Diese archaische Kochkultur zelebriert der ehemalige Sternekoch in seinen Restaurants in Argentinien, Uruguay, USA und seit einem Jahr auch in Frankreich in einem der Restaurants des Weingutes „Château La Coste“ in der Provence. Hier bin ich ihm im Mai dieses Jahres wieder begegnet und habe ihn eingeladen nach Deutschland zu reisen. Sollten Sie Francis Mallmann noch nicht kennen, empfehle ich die Sendung über sein Leben in der Reihe „Chefs-Table“ bei Netflix anzuschauen. Ich liebe solche einzigartigen Menschen und an Francis besonders diese rauchigen und feurigen Aromen seiner Gerichte.

#### Was ist Ihr Lieblingsgericht?

In der Kindheit hatte ich phasenweise unterschiedliche Lieblingsgerichte. Heute begeistere ich mich ständig für neue Aromen, Zubereitungsarten und Produkte. Das „Einfache“ gut, schätze ich jedoch grundsätzlich sehr!

#### Was essen Sie überhaupt nicht? Fast Food!

#### Wo würden Sie gern mal einkaufen?

Auf dem Tsukiji-Fischmarkt in Tokio – Das Fisch- und Meeresfrüchteangebot ist einzigartig! Hier zählt nur eines: Qualität, Qualität und nochmals Qualität Nach dem Motto: Das Produkt ist der Star!

#### Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für mich?

Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema, das immer mehr in der Öffentlichkeit Präsenz



Bistro Allard, Paris



Alain Ducasse (Mitte)

findet. Jeder von uns kann sehr einfach etwas dafür tun:

- Die Stärkung der Regionalität.
- Der Verwendung saisonaler Produkten.
- Die Beachtung kurzer Transportwege.
- Das Einkaufen nach Bedarf.
- Die Vermeidung von Verpackung.
- Die Beachtung von Gütesiegeln.
- Die Forcierung des Bioanbaus und die Verhinderung der Verbreitung von genmanipuliertem Saatgut.
- Den Erhalt und die Pflege von alten Sorten.
- Den Aufbau von Samensammlungen.
- Den Erhalt gefährdeter Tier-Rassen sowie die artgerechte Tierzucht.
- Die Förderung dieser Prinzipien wird auch bei der Chaîne Stiftung eine wichtige Aufgabe sein.

**Wir wissen heute mehr über Ernährung denn je. Wieso isst der Großteil der Menschen trotzdem schlecht?**

Es gibt 4 maßgebliche Faktoren für diese Gleichgültigkeit: Zeit, Geld, Verfügbarkeit und die Bewertung des Faktors Ernährung für die Gesundheit.

**Was ärgert Sie bei einem Restaurantbesuch?**

Oft gibt es eine große Diskrepanz zwischen dem Qualitätsanspruch der Küche (Perfektion bis ins kleinste Detail) und der Motivation der für die Tischreservierung zuständigen Mitarbeiter im Umgang mit dem potentiellen Gast. Nicht selten wird man bei einer Restaurantbuchung vor den Kopf gestoßen, nach dem Motto: „Weshalb haben Sie nicht bereits vor X Monaten angerufen??? Dieser fehlende Respekt vor dem Gast, diese unangebrachte Arroganz finde ich mehr als ärgerlich! Grundsätzlich ist das Leben jedoch zu kurz um sich zu ärgern. Es sind immer die Kleinigkeiten, die einen schlechten Eindruck hinterlassen: Oft wird man auch in sehr guten Restaurant mit schlechttemperiertem Wein konfrontiert oder mit dickwandigen Weingläsern. Bestellt man ein Glas Champagner, wird das Glas nicht am Tisch mit der Flasche präsentiert und eingegossen, sondern oftmals bereits gefüllt auf den Tisch gestellt.

**Welche Fehler entschuldigen Sie bei einem Restaurantbesuch am ehesten?**

Eine Verzögerung bei der Menüfolge aufgrund eines überfüllten Restaurants.

**Wer ist Ihr berufliches Vorbild?**

Ich habe kein berufliches Vorbild im eigentlichen Sinne. Vielmehr bewundere ich tatkräftige und intelligente Menschen mit Visionen, die sich neben ihrem eigentlichen Beruf für das Wohl der Gesellschaft einsetzen. Im kulinarischen Bereich, erfüllt Alain Ducasse diese Voraussetzungen. Als Visionär hat er ein weltweites Sterne-Imperium geschaffen und gehört als Koch zu den Besten seines Fachs. Sein gesellschaftliches Engagement zeigt sich in seinem Einsatz für den Erhalt traditioneller Bistros, wie Le Benoit, Allard oder Le Rech, in Paris. Er leistet hierdurch Unvergleichliches für die Esskultur.

**Welche regionale Persönlichkeit bewundern Sie am meisten?**

Es ist keine einzelne Person, sondern ein intellektuelles Dreigestirn, das sich in einem eigenen geistigen Kosmos bewegt: Prof. Wolfgang Rihm - bedeutendster zeitgenössischer Komponist; Prof. Peter Weibel - Direktor des Zentrums für Kunst und Medientechnologie in Karlsruhe und Medienkünstler sowie Peter Sloterdijk - Philosoph und ehemaliger Rektor der Hochschule für Gestaltung in Karlsruhe.

**Ihr Lieblingsrestaurant in der Region?**

Am liebsten lasse ich mich im „Chez Gérard“ zuhause verwöhnen. Ansonsten schätze ich die ausgezeichnete Küche der Chaîne-Mitgliedshäuser der Bailliage Baden-Schwarzwald.

**Ihr Lieblingsrestaurant überregional?**

Hier möchte ich 3 potentielle Anwärter auf einen 3. Michelin Stern nennen, die ich ungemein schätze: Das Restaurant „Haerlin“ im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg mit Christoph Ruffer. Das „Lafleur“ am Palmengarten in Frankfurt mit Andreas Krolik. Das Restaurant „Villa Laliq“ mit Georges Klein

und Paul Stradner in Wingen sur Modern in Elsass-Lothringen. Die Chaîne des Rôtisseurs kann sehr stolz auf diese Mitglieds-Häuser sein.

**Welches Land würden Sie gern mal 4 Wochen bereisen und die jeweilige Küche und die Leute kennen lernen?**

Japan! Die japanische Küche, die Perfektion bis ins kleinste Detail, die Achtung vor dem Produkt und dem Gast, sowie die Ästhetik in der Präsentation, begeistern mich. 2016 konnte ich einige Sterne-Restaurants besuchen, die mich beeindruckt haben: Ishikawa / Narisawa / Yoshitake / Nakamura/ Kashiwa.

Tokio ist eine besonders pulsierende, junge und moderne Stadt. Die Menschen sind höflich und zurückhaltend. Das Leben ist sehr geordnet und durchgetaktet. Pflichtbewusstsein dominiert die Gesellschaft. Technikbegeisterung und der Hang zum Perfektionismus sind überall spürbar. Die Kunst ist feingliedrig (Seidenmalerei, Kalligraphie, Lackarbeiten, Farbdrucke, Keramik), sensibel im Ausdruck - nahezu schlicht in der Ornamentik. Es gibt faszinierende Natur und Kultur zu entdecken.

Ich konnte nur einige Eindrücke sammeln, daher wäre ich gerne nochmals für eine längere Zeit in Japan.

**Womit würden sie sich beschäftigen, wenn Ihre Firma für ein Jahr schließen würde? Zurück zu den Wurzeln — wäre mein Motto: Musik, Literatur, Kunst und Kulinarik – Genießen mit allen Sinnen!**

**Was war die größte Katastrophe in Ihrem Berufsleben?**

Ich kenne nur Aufgaben und Herausforderungen, die es zu bewältigen gilt. Das Leben hat mich gelehrt, dass man aus jeder Niederlage etwas Positives gestalten und lernen kann. Positives Denken beeinflusst täglich mein Handeln.

**Was machen Sie am liebsten in der Freizeit?**

Ich verbinde meine Leidenschaften für Musik, Literatur, Kunst und Kulinarik auf zahlreichen Reisen mit „Netzwerken“. Ich liebe es mit

„Gleichgesinnten“ Grenzen zu überschreiten und gemeinsam Neues zu erleben.

**Wo wäre Ihr Traumurlaub?**

*Mit der Familie in einer Villa auf Mustique.*

**Welche Musik hören Sie am liebsten?**

*Ich bevorzuge keinen bestimmte Komponisten oder ein bestimmtes Genre, vielmehr genieße ich es, dass die Musik mein ganzes Leben begleitet und geprägt hat. Als Mitglied des Musikgremiums im Kulturkreis der Dt. Wirtschaft, als Jurorin beim internationalen Hilde Zadek Gesangs-Wettbewerb Wien und als langjährige Vorsitzende des Hochschulrates der Hochschule für Musik Karlsruhe und als Professorin, engagiere ich mich für die Nachwuchsförderung und freue mich über den Erfolg junger Talente. Musik bewegt mich emotional. So empfinde ich beim Spielen der Bach Toccata und Fuge in d Moll auf der Orgel eine enge Beziehung zu Gott. Bin ich melancholisch, höre oder spiele ich Klaviermusik von Chopin.*

*Möchte ich mich musikalisch und literarisch entspannen, inspirieren mich Lieder von Rihm, Mozart, Schubert, Schumann und auch Hugo Wolf. Als Musikwissenschaftlerin schätze ich Kompositionen mit komplexen Strukturen, die mich auch musikwissenschaftlich fordern wie z.B. Johann Sebastian Bach's Fugen, Symphonien von Beethoven, Bruckner und Mahler oder Opern von Richard Wagner und Richard Strauss, um nur einige exemplarisch zu nennen.*

**Welches Buch haben Sie als letztes gelesen?**

*Vom Einfachen das Beste – Manifest eines Sternekochs - Franz Keller.*

**Was ist für Sie ein ideales Frühstück?**

*Ich liebe Tischkultur, daher gehört schönes Limges Geschirr, Silberbesteck, Perlmutt-Löffel, Kristall-Gläser, eine schöne Leinentischdecke und eine feine Serviette für mich neben den Frühstückszutaten zum idealen Frühstück.*

*Ein schönes Frühstück, so wie ich es liebe, kann man in Paris im Restaurant „Alain Ducasse“ im Plaza Athenee oder auch im Restaurant „L'Epicure“ im Hotel Le Bristol genießen.*

**Was heißt für Sie genussvoll leben?**

*Das Leben in vollen Zügen genießen! Hierzu gehört für mich:*

- Das Zusammensein mit meiner Familie
- Das Organisieren von interessanten kulturellen und kulinarischen Veranstaltungen
- Auch das gemeinsame Genießen auf wunderbaren Reisen, wie sie unseres Chargé de Presse, Heiko Leuchtmann, z.B. mit seinen Champagner-Reisen immer wieder konzipiert.
- Genussvoll leben heißt für mich jedoch auch, aus vollem Herzen und gerne geben, d.h. für andere Menschen da zu sein, die Hilfe brauchen. Als Vorstandmitglied der Stiftung Hilfe mit Plan kenne ich die Sorgen und Nöte vie-

*ler junger Mädchen in Asien und Afrika und engagiere mich gemeinsam mit vielen Prominenten für nachhaltige Projekte in schwierigen Regionen.*

*- Gleichfalls unterstütze ich die Stiftung „Sauti Kuu“ (Starke Stimmen) meiner Freundin, Dr. Auma Obama. Mit ihrer Stiftung will sie Kindern in aller Welt Perspektiven geben. Als Mitglied des Golf Charity Vereins Eagles engagiere ich mich für weitere soziale Projekte.*

**Ihr Lieblingsgetränk?**

*Ganz ehrlich? Seit meiner ersten Champagner-Reise im Jahr 1990 hat mich dieses prickelnde Getränk in seinen Bann gezogen. Bei 15 Besuchen in der Region habe ich alle bekannte Häuser in kleinen privaten Visiten kennengelernt. Beeindruckend war der Empfang bei Caroline Krug, Claude Taittinger, Christian Paul Roger sowie der Aufenthalt im Gästehaus von Dom Pérignon, Château de Saran. Als Mitglied des L'Ordre des Coteaux macht es mir Freude meine persönliche Leidenschaft für dieses Getränk mit anderen zu teilen.*

**Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)?**

*Ich liebe Champagner-Menüs. Vor einigen Jahren durfte ich bei Juan Amador und Tim Raue wunderbare Krug-Diners erleben. Es gibt nur wenige Köche, die es verstehen diese besonderen Cuvées mit den richtigen Aromen in Einklang zu bringen: L'Accord parfait!*

*Unvergessliche Abende erlebte ich im Wintergarten des Restaurants „Les Crayères“ bei Monsieur Boyer im ehemaligen Stadtpalais von Madame Pommery in Reims. Gemeinsam mit Freunden ein Glas Pommery Louise Champagner aus der Magnum zu genießen, ist ein unvergesslicher Moment.*

**Was schätzen Sie an Ihren Freunden am meisten? Charakter!**

**Das Wichtigste, dass Ihnen im Leben passiert ist?**

*Es sind einige wichtige Dinge in meinem Leben passiert, doch das Kennenlernen meines Mannes war letztendlich die Grundlage für entscheidende Ereignisse in meinem Leben.*

**Welche 3 Dinge würden Sie mit auf eine einsame Insel nehmen?**

*Einen Steinway Konzertflügel, eine Doppel Magnum Dom Pérignon P2 sowie das Buch „Gotische Skulptur in Frankreich“ von Willibald Sauerländer.*

**Ich kann nicht leben ohne...**

*Meine Familie!*

**Chargé de Presse, Heiko Leuchtmann, bedankt sich ganz herzlich für das Gespräch.**



## Was wir essen

### *Alles über unsere Nahrung*

Im Dschungel von Fachbegriffen, Ernährungsweisheiten und Medienberichterstattung den Durchblick behalten? Kein Problem! Dieses einzigartige Ernährungs-Buch vermittelt kompaktes Wissen für den Alltag. Die komplexe Ernährungswissenschaft wird nachvollziehbar und anhand toller Grafiken extrem anschaulich serviert. Auf je einer Doppelseite verdeutlichen kurzweilige, verständliche Texte einen Themenbereich. Grafiken, Illustrationen und Wissenskästen erläutern Fachinformationen und vermitteln praxisorientierte Ratschläge. Unterhaltsam, spannend, mit vielen praktischen Tipps und lustigen Fun-Facts! Sind Veganer wirklich unterversorgt? Woran erkennt man, ob man tatsächlich an einer Glutenunverträglichkeit leidet? Und was lösen Zusatzstoffe eigentlich in unserem Körper aus? Rund um das Thema Ernährung reihen sich viele Alltagsfragen und es kursieren zahlreiche Mythen. Allen Spekulationen wird mit diesem Buch nun ein Ende gesetzt, indem es das wichtigste Hintergrundwissen der Ernährungslehre unter die Lupe nimmt. Die komplette Bandbreite der Ernährung findet auf diesen Seiten Platz. Hier wird auf die Nährstoffaufnahme, Prozesse im Körper und auf Vorratshaltung oder Garmethoden eingegangen. Es werden einzelne Lebensmittel und Getränke im Detail vorgestellt, das Zusammenspiel von Ernährung und Umwelt behandelt, Diätkonzepte aufgeführt und miteinander verglichen. Außerdem erfahren Sie alles über Produktionsketten, Fair Trade oder Lebensmittelverschwendung. Hungrig nach genau diesem Wissen? Dann ist das Ernährungs-Buch ein Muss! Was wir essen Alles über unsere Nahrung; ISBN 978-3-8310-3304-1 256 Seiten, 203 x 241 mm über 2.000 Illustrationen, 19,95 EUR



## Regensburg – Stadt im Licht

### *Kulinarische Leistungsschau der orientalischen Bailliage*

#### **Grand Chapitre, 10. – 12. Mai 2018:**

Es war ein sensationelles Grand Chapitre, unter einem weiß-blauen bayerischen Himmel, hervorragend geplant und perfekt durchgeführt von Bailli Karl-Günther Wilfurth und seinem kompletten regionalen Verwaltungsrat. Für alle Chaîne-Gäste waren die Ansprechpartner aus der veranstaltenden Bailliage Bavière Orientale an ihren blauen Schals immer gut zu erkennen, stets standen sie als freundliche Helfer parat. Das Programm war kulinarisch und kulturell sehr anspruchsvoll und so verwunderte es nicht, dass alle Plätze in weniger als 7 Tagen ausgebucht waren.

#### **Donnerstag, 10. Mai 2018:**

Den Bayerischen Begrüßungsabend gestalteten Monika und Herbert Schmalhofer mit stimmungsvoller Blasmusik und Köstlichkeiten aus der bayerischen Küche im Bischofshof am Dom. Dort wo einst Kaiser und Könige residierten waren auch viele Chaîne-Mitglieder abgestiegen. Auf den Champagnerempfang im schönsten Biergarten der Stadt folgten Tafelspitzsülzerl, Kalbspflanzerl, Roolmops von der Bachforelle, Seesaibling, Bœuf à la mode sowie Erdbeeren und Rhabarber.

#### **Freitag, 11. Mai 2018:**

Stadtführung & Kloster Weltenburg  
Den Teilnehmern der Exkursion durch die Altstadt Regensburgs wurde eine Kaskade von reizvollen historischen Details, Anekdoten, Legendärem und Wahrem geboten. Garant dafür war der Bailli Karl-Günther Wilfurth höchstselbst, der es mit einem enormen Wissen rund um Regensburg mit jedem ehrgeizigen Heimatforscher und manchem professionellen Historiker aufnehmen kann. Karl-Günther Wilfurth musste lediglich das fürstliche Schloss bei seiner Tour aussparen, denn dort waren eigens zwei Besichtigungen organisiert, um die große Nachfrage nach einem Blick hinter die Kulissen derer von Thurn & Taxis zu befriedigen. Das Fürchten haben die Brüder und Schwestern auch gelernt: Der Gang hinab in die fürstliche Gruft war nicht allen geheuer.

Bis dahin waren die Chaîne-Exkursionen am Freitag alles andere als Standard-Touri-Events. Das galt umso mehr für die Visite im Kloster Weltenburg, wo sich kein Geringerer als Vice Chancellor Anton Röhl der Besucher annahm. Es gibt kaum jemanden, der profunder und umfassender über das wahrscheinlich älteste Kloster Bayerns

informieren könnte. Zusammen mit Frau Gabi war Anton Röhl bis Ende 2016 Wirt in Weltenburg gewesen. Zudem ist er universalgebildeter und privatgelehrter Kenner der Materie. Die Chaîne-Gäste hatten bei der Besichtigung von Kloster und Benediktinerkirche ihre Freude auch an Röhl profunden historischen Exkursen. Kurzweiliger und einprägsamer konnte die Bildungskurzreise hinter den Donaudurchbruch nicht sein.

Text: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse

#### **Walhalla**

Nach einem kurzen Stop in der ältesten Wurstbraterei der Welt dem „Historischen Wurstkuchl“, direkt neben der Steinernen Brücke gelegen, gingen wir an Bord der Kristallprinzessin und fuhren Richtung Walhalla.

Der Parthenon-Tempel der Akropolis hatte Architekt Klenze auch als Vorbild bei seinen Planungen für die Walhalla gedient. Die Idee für einen Ehrentempel mit den Bildnissen „rühmlich ausgezeichnete Teutscher“ hatte Kronprinz Ludwig erstmals 1807 geäußert. 1814 gab es dann einen öffentlichen Wettbewerb, zu dem 51 Entwürfe eingingen. Aber Ludwig zau-



derte. Als Standort für das Denkmal hatte er zunächst an den Englischen Garten in München gedacht. Erst 1826 entschied er sich für den Bräuberg bei Donaustauf. Das Wohlwollen des Kronprinzen fand dann ein Entwurf von 1821, wo der Tempel auf einem mächtigen Unterbau mit der „Halle der Erwartung“ ruht. Bei den Festlichkeiten zur Walhalla-Einweihung 1842, zu dem der Fürst von Thurn und Taxis in sein Donaustaufers Sommerschloss eingeladen hatte, war die exotische Delikatesse des Diner eine 182 Pfund schwere Schildkröte.

Das anschließende Déjeuner bei Monika und Rheinhold Forster im Gasthaus zur Post ließ die Herzen der kundigen Feinschmecker höher schlagen, Champagner, Weine, das Menü – einfach wunderbar.

#### **Freitag, 11. Mai 2018 am Abend: Burg Wernberg**

Zwei Tage vor seinem letzten Arbeitstag auf der Burg Wernberg zündete Thomas Kellermann ein fulminantes Zwei-Sterne-Feuerwerk, das die Chaîne-Gesellschaft tief beeindruckte. Wehmütig erinnert man sich an dieses Menü, denn es war definitiv das letzte, das Thomas Kellermann für die Bailliage Bavière Orientale bei einer

Veranstaltung auf den Tisch gebracht hat. Vice Chargé de Presse Dr. Wolf-Dietrich Nahr brachte in Vertretung des Bailli Karl-Günther Wilfurth Wehmut der Bruderschaft zum Ausdruck, dass Thomas Kellermann seinen Abschied nimmt – und prophezeite Sterneerfolge am Tegernsee.

Unter den 34 Gästen auf der Burg waren nicht weniger als fünf Baillis: Franz Hauk (Berlin-Brandenburg), Joachim Schramm (Baden-Württemberg), Dr. Joachim von Gratkowski (Nordrhein), Prof. Michaela Dickgießer (Baden-Schwarzwald) und Udo E. Zimmer (Teneriffa). Letztere zwei fanden überschwängliches Lob für die Brigaden in Küche und Service und die Weinpräsentation des preisgekrönten Sommeliers Frank Hildebrand. Als Hausherr begrüßte Hotelchef Johannes Lehberger die Schwestern und Brüder. Am folgenden Tag wurde der „Burgherr“ im Reichssaal zu Regensburg als Maître Hotelier inthronisiert.

#### **Storstad**

Das Storstad hoch über den Dächern der Regensburger Altstadt punktet traditionell mit dem atemberaubenden Blick auf den Dom, beim Empfang für die 65 Teilnehmer bei herrlichem Mai-Wetter von der

Terrasse aus bei köstlichem Fingerfood und Champagner zum Greifen nah. Der einzige Freitags-Event in Regensburg sah Bailli Karl-Günther Wilfurth und Bailli Délégué Klaus Tritschler als „Gastgeber“. Es bedurfte keiner Menü-Besprechung, um die Speisenfolge im Storstad in den höchsten Tönen zu loben. Die Bruderschaft tafelte an langen Tischen, was ein unverwechselbares Gemeinschaftsgefühl aufkommen ließ. Eine Regensburger Spezialität ist auch das Ensemble ehemaliger „Domspatzen“, die mit ihren A-Capella-Auftritten als „Stimm-Band“ schon öfter bei Chaîne-Veranstaltungen für Furore gesorgt hatten.

#### **Schwögler**

Bei Helmut Schwögler in Schwögler's Restaurant in Bad Abbach stellte Vice Argentier Michael Gammel gekonnt den historischen Kontext her: Der Ort ist schon zur Römerzeit und im Mittelalter von Feldherrn, Fürsten und Königen als Kurort genutzt worden – wobei sich die Chaîne die Völlerei der Adeligen früherer Jahrhunderte nicht zum Vorbild nimmt. Michael Gammel würdigte den Gastgeber Helmut Schwögler als „kreativen Gastronomen“ der ersten Stunde in der Chaîne, der gerne an seinem Image de



„jungen Wilden“ der orientalischen Bruderschaft feilt – nicht ohne mit großem Fleiß sein heute bedeutendes Catering-Unternehmen nach vorne zu bringen. Den Part der Offiziellen bestritt Michael Gammel zusammen mit Chancelier Lutz Heyer, die am Ende die Urkunden an die Brigaden verteilte.

#### Eisvogel

„Die Stimmung war so gut, dass am Ende viele gar nicht heimfahren wollten“, berichtet eine Teilnehmerin vom vierten Freitagsevent bei Hubert Obendorfer im „Eisvogel“ des Hotels Birkenhof bei Neunburg vorm Wald. In dem feinen Gourmet-Restaurant haben traditionell nur 35 Gäste Platz. Und die genossen an diesem Abend vom höchsten Punkt der Region einen dramatischen Sonnenuntergang am Mai-Himmel. Offizieller war bei dem Dîner Amical im Sternehaus Vice Conseiller Gastronomie Artur Gierstorfer, der am Ende mit dem alten und neuen Bailli von Oberbayern, Klaus Gerard, die weiße und die schwarze Brigade unter der Regie von Hubert Obendorfer mit einer überaus hohen Punktzahl versehen haben. Der Champagner-Empfang vor dem Hotel, ein fulminantes Sternemenü und

eine versierte Weinbegleitung: Die Bruderschaft durfte eine gastronomische Leistung auf hohem Niveau erleben.

Text: Dr. Wolf-Dietrich Nahr unter redaktioneller Mitarbeit von Maria Dusold, Kirsten Wolff und Gudrun Gammel

#### Samstag, 12. Mai 2018: Inthronisation

Über Jahrhunderte schlug das Herz der Freien Reichsstadt und des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nationen im Alten Rathaus zu Regensburg. Aber bevor die Chaîne im Rathaus Einzug halten konnte stand ein beachtenswerter Umzug durch die Stadt auf dem Programm. So trafen sich knapp 300 Mitglieder in festlichster Garderobe und mit ihren Insignien geschmückt am Domplatz um den Fahnen der Chaîne zum Alten Rathaus zu folgen. Ein eindrucksvoller Festumzug, angeführt von einer stimmungsvollen Musikkapelle, zog im Ehrendefilee durch die Altstadt.

Die Atmosphäre des Reichstags ist im gotischen Reichssaal noch heute omnipräsent. Besser konnte die Wahl des Ortes für die Inthronisations-Zeremonie zum 92. Grand Chapitre d'Allemagne nicht ausfallen. Nach der Begrüßung durch Frau Bürgermeisterin Getrud Maltz-Schwarzfischer richtete

der Bailli Délégué von Österreich Mag. Norbert Simon, als Vertreter unseres Präsidenten Yam Atallah, herzliche Worte an alle Anwesenden. Die Promotionen und Inthronisationen von fast 100 Mitgliedern fand unter dem Baldachin des Kaiserthron statt. Anschließend wurden mehr als ein Duzend Mitglieder von Bailli Délégué Simon in den Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs aufgenommen. Der Vin d'Honneur wurde von Confrère Wolfgang Riemhofer vom Heuport in den alten Prunkräumen des Rathauses ausgerichtet. Delikat gestärkt und gut gelaunt spazierten alle Teilnehmer der Inthronisation zu ihren Hotels um sich für das Grand Gala Dîner am Abend zu rüsten.

Das Alte Rathaus ist auch der Geburtsort für bekannte Redewendungen, die angeblich auf den immerwährenden Reichstag zurückzuführen sind: „Entscheidungen am grünen Tisch fällen.“ – Dieser Ausspruch erinnert an die realitätsfremden Entscheidungen, die die Kurfürsten an einen mit grünen Samt bedeckten Tisch fällten. Oder auch „Etwas auf die lange Bank schieben.“ – Diese Redewendung entstand, wenn nicht sofort eine Lösung erzielt werden konnte. Dann wurden die ungelösten Fälle



auf den langen Bänken an den beiden Seiten des Reichtagssaals aufgereiht, bis sie zur neuerlichen Beratung wieder hervorgeholt wurden. Und ab besten gefällt mir: „Das Geld zum Fenster hinauswerfen.“ – Erinert an die Gepflogenheiten des Kaisers. Immer, wenn er in Regensburg weilte, wurden Münzen vom Reichstagsesker aus dem Fenster geworfen. Das huldigende Volk nahm dieses Geschenk dankbar an.

#### **Samstag, 12. Mai 2018 am Abend: Grand Gala Dîner**

Mit einem glanzvollen Auftritt der fürstlichen Hofküche krönte Sternekoch Anton Schmaus ein wahrhaft leuchtendes Grand Chapitre. Da das Grand Gala Dîner gleichzeitig auch die 20-Jahr-Feier der Bailliage Bavière Orientale war, wurden keine Kosten und Mühen gescheut um einen unvergesslichen Abend zu arrangieren. Der eindrucksvollste Saal der für Geld zu bekommen war wurde gemietet – der Marstall des Fürstlichen Schloss St. Emmeram der Familie von Thurn und Taxis. Heute dient der Marstall als Museum für eine exquisite Sammlung von Kutschen, Sänften und Schlitten des 18. bis frühen 20. Jahrhunderts. Eigens für den herausragenden Anlass des Grand Gala Dîner wurden alle Ausstellungsobjekte sorgsam in anderen Räumen verwahrt um Platz für die Bankettische der Chaîne zu schaffen.

Confrère Anton Schmaus hat für sein Team von 50 Köchen und Servicemitarbeitern ein großes Zelt im Hof aufbauen lassen. So konnten alle Speisen des fulminanten Gala-Menüs frisch und warm serviert werden. Es war eine gastronomische Meisterleistung ein Menü in dieser Qualität für fast 300 Gäste zuzubereiten und an den Tischen zu präsentieren. Auch der zeitliche Ablauf war perfekt geplant, so blieb zwischen den einzelnen Gängen Zeit für kurze Ansprachen und Ehrungen.

Erstmalig wurde der „Marie Schandri Preis der Bailliage Bavière Orientale“ verliehen. Als erster Preisträger kam niemand außer dem Gründer der Bailliage Bailli Hon. Bernhard Matt in Frage. Bailli Wilfurth dankte ihm in bewegenden Worten für die geleisteten Arbeiten für die Bailliage und übergab den Pokal unter tobendem Applaus an Confrère Matt.

Zwischen zwei weiteren Gängen wurden Spender an die Chaîne-Stiftung von Bailli Délégué Klaus Tritschler mit 2- und 3-Sterne-Pins geehrt. Chargé de Presse Heiko Leuchtman hatte die Ehre unter großem Beifall die Auszeichnung „Spitze Feder 2018“ an Vice Chargé de Presse Dr. Wolf-Dietrich Nahr zu übergeben. Als Dank für sein unermüdliches Wirken für die Bailliage Bavière Orientale erhielt Dr. Nahr einen Füllfederhalter aus dem Haus Cartier.

Das Menü von Anton Schmaus lies keine

Wünsche offen; nach dem Empfang mit Champagne Pommery Brut Royal aus der Magnum begann das kulinarische Feuerwerk. Gelschwanzmakrele, Holunder, Waldmeister, Erdbeere mit einem 2016 Herrenberg Riesling vom Weingut Künstler aus dem Rheingau. Als Fischgang wurde ein Saibling aus Bärnau mit Erbsen, Bärlauch und Abensberger Spargel in Kombination mit einem 2017 Eschendorfer Lump Silvaner S Erste Lage vom Weingut Horst Sauer aus Franken gereicht. Der Hauptgang war Oberpfälzer Reh mit Pfifferlingen, Mispeln und Sellerie begleitet von einem 2015 Hochheimer Stein Spätburgunder Erste Lage auch vom Weingut Künstler aus dem Rheingau. Das Dessert setzte einen würdigen Abschluss eines Gala-Menüs: Rhabarber, Sauerampfer, Original Beans „Edelweiss“ Schokolade. Für die musikalische Untermalung sorgte die Violinistin Laura Zimmermann als moderne E-Geigerin, mit einem tollen Sound und einer eindrucksvollen Lichtshow beeindruckte sie die Gäste. Der Dank an alle Beteiligten aus Küche und Service wurde von Bailli Délégué Klaus Tritschler zum Abschluss des Grand Gala Dîner ausgesprochen. Im Besonderen dankte er Barbara und Karl-Günther Wilfurth für die interessante und spannende Zusammenarbeit.

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne



# 1. Internationales Grand Chapitre OMGD

## 38 Winzer in Straßburg vom 18. - 21. Oktober 2018

Mit großer Freude dürfen wir Sie zum 1. Internationalen Grand Chapitre des OMGD einladen – am Schnittpunkt der Weinregionen Elsass, Baden-Württemberg und Pfalz. Sie können die ganze Vielfalt der Weine kennenlernen, die den Ruf dieser Regionen begründet haben. Wir haben 38 hoch renommierte Winzer gewinnen können, die an 3 Tagen Ihre Weine vorstellen werden.

### Donnerstag 18.10.2018

#### Dress-Code:

smart casual mit Insignien der Chaîne

#### 12.00 Uhr:

Lunch-Bufferet im Hotel Sofitel, Straßburg, 70 EUR p.P.

#### 15.30 Uhr:

Abfahrt per Bus nach Baden-Baden

#### 16.30 - 19.00 Uhr

Weinverkostung mit 8 Winzern aus der Pfalz im Le Jardin de France (Baden-Baden) 240 EUR p.P.

#### Weingüter:

Reichsrat von Buhl, Von Winning, Von Bassermann-Jordan, Knipser, Ellermann-Spiegel, Eugen Müller, Müller-Ruprecht, Georg Müller Stiftung

#### 19.00 Uhr:

Dîner im Le Jardin de France von Maître Rôtisseur Stephan Bernhard

#### ca.23.00 Uhr

Rückfahrt nach Straßburg mit dem Bus

### Freitag 19.10.2018:

#### Dress-Code:

smart casual mit Insignien der Chaîne

#### 09.00 Uhr

Abfahrt mit dem Bus vom Hotel Sofitel, Straßburg

#### 09.00-12.00 Uhr

Weingutbesuche mit Verkostung im Bas-Rhin (Unterelsass) Weingüter: Albert Seltz,

Alfred Wantz, Hering, Vincent Stoeffler, Hubert Metz

#### 12.30 - 14.30 Uhr

Lunch im Restaurant La Palette in Wettolsheim von Maître Rôtisseur Henri Gagneux

#### 14.45 - 18.00 Uhr

Weingutbesuche und Verkostung im Haut-Rhin (Oberelsass) Weingüter: Weinbach, Hugel, Sylvie Spielmann, René Murè, Zinck, Emile Beyer, Jean Becker, Jasmeyer, Bott Frères, Jean-Baptiste Adam, Francois Schmitt, Meyer-Fonné, Marcel Freyburger, Schoenheitz, Paul Kubler.

#### 18.15 Uhr

Ankunft im Château de Kientzheim, Confrérie Saint-Etienne  
Inthronisation in der Confrérie und Dîner im Château von Maître Rôtisseur Stéphane Humbert

#### Tagespreis komplett

mit Verkostungen, Transport, Déjeuner und Dîner 380 EUR p.P.

Inthronisation 55 EUR p.P.

### Sonnabend, 20.10.2018:

#### 09.00 Uhr

Abfahrt mit dem Bus vom Hotel Sofitel, Straßburg

#### 10.30 - 12.00 Uhr

Verkostung der Weine von 10 Spitzenwinzern aus Baden und Württemberg im Weingut Fritz Keller in Oberbergen, 190 EUR p.P. Weingüter aus Baden: Franz Keller, Bernhard Huber, Andeas Laible, Dr. Heger, Konrad Salwey, Bercher-Schmidt; aus Württemberg: Herzog von Württemberg, Graf Neipperg, Aldinger, Collegium Wirtemberg.

#### 12.00 - 15.00 Uhr

Lunch-Bufferet mit Verkostung der Weine, anschließend Rückfahrt mit dem Bus nach Straßburg

#### 18.30 Uhr

Abfahrt mit dem Bus vom Hotel Sofitel, Straßburg

#### 19.00 Uhr

Ankunft im „Bœuf Rouge“ Inthronisationszeremonie, anschließend Gala-Dîner im Bœuf Rouge von Maître Rôtisseur Francois Golla, 190 EUR p.P.

Registration & handling fees  
40 EUR p.P.

---

#### Kontakt:

CRDF Bailliage du Bas-Rhin

M. Benoit Ghestem,

3, rue Schultz Wettel

F-67210 Obernai/France

email:

benoit.ghestim@magnific-escapades.com

---

Die Anmeldung wird erst bei Zahlungseingang gültig.

Die Bank-Koordinaten lauten:

IBAN:

FR76 1027 8060 8800 0204 5060 431

BIC: CMCIFR2A

Credit Mutuel-CCM

Konto-Inhaber:

CDRF/Bailliage du Bas-Rhin

---

Die Anmeldung für die Hotelübernachtung geht an:

Hotel Sofitel Strasbourg Grande Île

4, Place Saint Pierre le Jeune

67000 Strasbourg/France

0033 388 154 900

email: H0568-RE1@sofitel.com

Preise: 190 - 250 EUR pro Nacht

---



# 2014 Forster Riesling U 500

*Ein „burgundischer“ Riesling aus dem Weingut Von Winning*

Der Von Winning Riesling Forster „U 500“ trocken ist ein absolut außergewöhnlicher Riesling, regelrecht „feurig“ und sehr exotisch! In 500l Eichenholzfässern wild vergoren und ohne Filtration gefüllt! Der Von Winning Riesling Forster „U 500“ trocken offenbart pure salzig, druckvolle Mineralität und tiefe Struktur. Der Wein explodiert förmlich am Gaumen und verbleibt dort mit kaum endendem Nachhall. Das Ungeheuer ist eine weltberühmte Lage mit einer sehr vielschichtigen Bodenstruktur: Buntsandstein, Kalk (35 Mio Jahre altes Korallenriff) und Basalt.

Das Weingut Von Winning, das 1849 von Friedrich Deinhard gegründet wurde, liegt in der Stadt Deidesheim. 1871 erlebte es durch die Übernahme des Sohnes Dr. Andreas Deinhard einen Aufschwung und wurde zu einem der bedeutendsten Qualitätsweingüter in Deutschland. Ab 1917 führte die Familie Hoch das Weingut und benannte es in „Dr. Deinhard“ um. 2007 erfolgte schließlich die Übernahme durch Achim Niederberger, einem Unternehmer aus Neustadt und die Änderung in den heutigen Namen „Weingut Von Winning“. Geschäftsführer ist derzeit Stephan Attmann. Dr. Deinhard und Von Winning sind zwei Linien des Weinguts, die sich durchaus voneinander unterscheiden. Dr. Deinhard steht für geradlinige, transparente, saftige Weine mit verlässlich hoher Qualität. Von

## 2014 Forster Riesling U 500

„Feurig“ und sehr exotisch in der Nase. Salzig-druckvolle Mineralität, tiefe Struktur und langer Nachhall am Gaumen.

Geschmack: trocken  
Rebsorte: Riesling  
Ausbau: 500 l Tonneau-Fässer  
Alkohol: 13 % vol.  
trinkreif: ab sofort  
vorher öffnen: nein  
Trinktemperatur: 10° - 13°C  
lagerfähig: bis 2026  
Größe: 0,75 l / Flasche

**Preis: 32,00 EUR/Fl.** (42,67 EUR/l)

Preis inkl. MwSt.,  
ggfl. zzgl. Versandkosten  
(ab 75 EUR versandkostenfrei)

Winning dagegen – das sind verrückte, originelle Spitzenweine.

Kellermeister Stephan Attmann erzählt: „Intensive und naturnahe Arbeit in den Weinbergen ermöglicht es uns hocharomatische Trauben zu ernten, die im Keller sensibel vinifiziert werden können, ohne dass in das innere Gefüge des Weines eingegriffen werden muss. In unseren Dichtpflanzungen

etwa richtet sich der Aufbau des Weinbergs nicht mehr nach maschinengerechten und „effizienten“ Bewirtschaftungsweisen. Einzig und allein aus unserem Anspruch an Qualität und Tradition erwachsen die Grundprinzipien unseres Weinbaus. So erhalten unsere Weinberge wieder das Gesicht früherer Zeiten!“

Und weiter erklärt Attmann: „Trüb und ohne künstliche Kühlung vergären unsere Spitzenweine warm im Holz mit ihren natürlichen Hefen. Hier polymerisieren die wertvollen Phenole und verleihen unseren Weinen eine tief gestaffelte, komplexe Aromatik. Mit nur einer Bewegung wird der Wein anschließend, oft auch ohne Filtration, auf die Flasche gefüllt. Das ist unser Weg, Weltklasselagen wie Kirchenstück oder Ungeheuer in Forst und den besonderen Stil unseres Hauses nachhaltig zum Ausdruck zu bringen. Respektvoller kann man Wein kaum von der Rebblüte bis auf die Flasche begleiten!“

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

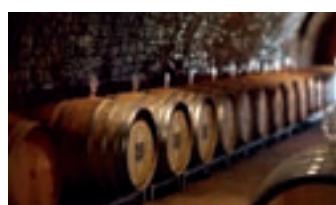
### Bestellungen unter:

[www.Belvini.de](http://www.Belvini.de), [info@belvini.de](mailto:info@belvini.de)

Tel. 03528 - 22981-10

(Mo. - Fr. von 8 - 17 Uhr)

Für die Gastronomie gelten separate Preise.



## Ein großartiger Solist

### *Champagne Pommery Cuvée Louise 2004*

Ein Meisterchampagner zum Verlieben. Elegant und finessenreich. Mit dem Duft von frischen Hefengebäck begleitet von floralen Noten mit würzig-fruchtigen Nuancen. Das einzigartige Terroir der drei Grand Cru-Lagen Avize, Cramant und Ay zeigte sich im Jahr 2004 von seiner besten Seite – elegant, großzügig und voller Kraft. Deshalb bot dieses herausragende Erntejahr ideale Voraussetzungen für die aufwändige Vinifikation eines neuen Pommery Cuvée Louise Jahrgangs.

Dieser finessenreiche Prestige-Champagner gehört zu den Herzstücken der Maison und ist aufgrund seines puren Charakters und der großartigen Eleganz unter Genießern weltweit beliebt. Die Reifequalität der Trauben erreichte ihren Höhepunkt zu Erntebeginn. Die kunstfertige Assemblage der 2004-er Grundweine aus Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben ist Teil der geheimnisvollen Aromawelt des vorherigen Kellermeisters, Thierry Gasco. Jedoch auch die lange Reifezeit in den Kreidekellern der Maison Pommery sowie eine geringe Dosage mit gereiften Jahrgangswinen aus Avize machen die Cuvée Louise 2004 zu einem ganz besonderen, gar unvergesslichen Champagnergenuss. Die Cuvée Louise ist

#### **Cuvée Louise 2004**

Die Spitzencuvée ist lange gereift und hat ein feines, cremiges Mousseux. Ihr Duft ist vielschichtig mit Noten von Zitrone, Grapefruit und Johannisbeere – und auch am Gaumen bleibt sie fruchtbetont.

Geschmack: trocken  
Stilistik: komplex - reif  
Rebsorten: Chardonnay und Pinot Noir  
Alkoholgehalt: 12,5% vol.  
vorher öffnen: nein  
trinkbar: ab sofort  
lagerfähig: bis 2025  
Trinktemperatur: 6 - 10°C  
Größe: 0,75 l / Flasche

**Preis: 149,99 EUR/FI. (199,99 EUR/I)**

Inkl. 19% MwSt.,  
zzgl. Versandkosten.  
Ab 75 EUR ist der Versand innerhalb  
Deutschlands kostenfrei.

eine Hommage an Madame Pommery, die vor 140 Jahren den edlen Schaumwein zum ersten Mal in seiner Geschichte trocken ausbaute.

Ein großartiger Solist auf der Bühne des Genusses. Perfekt temperiert ist er auch als Begleiter zu eleganten Gerichten mit Meeresfrüchten oder Trüffel eine hocharomatische Offenbarung.

Elegantes Hellgelb mit zarten grünen Reflexen. Besonders feine und lang anhaltende Perlage. Die Aromanoten sind sehr harmonisch und komplex. Der intensive Duft von frischem Hefengebäck, wird begleitet von floralen Noten mit würzig-fruchtigen Nuancen, wie der Edel-Pflaume. Eine perfekte Verstärkung der ursprünglichen Duftnoten. Lebhaft und intensiv mit Aromen von Nussbutter, Hefe und Marzipan. Der lange Nachklang präsentiert sich finessenreich, geradlinig und überaus elegant. Ein Meisterchampagner zum Verlieben.

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne

#### **Bestellungen unter:**

[www.vranken-pommery-shop.de](http://www.vranken-pommery-shop.de) oder  
[info@vranken-pommery-shop.de](mailto:info@vranken-pommery-shop.de)





## Adel verpflichtet

### *Pommery Champagner-Gala bei Familie Graf von Faber-Castell*

**Champagner-Gala, 18. Mai 2019:** Das prachtvolle, kurz nach der Jahrhundertwende erbaute Schloss, erhebt sich inmitten eines Landschaftsparks, nicht weit entfernt stehen die langen Fabrikgebäude, in denen noch immer die Maschinen laufen. Tradition ist hier ganz wichtig: Parkettböden, hohe Stuckdecken, gediegenes Ambiente. In Stein am Stadtrand von Nürnberg sitzt eines der ältesten Familienunternehmen der Welt, die auf allen Kontinenten bekannte Marke Faber-Castell.

Die Erfolgsgeschichte, dieser deutschen Unternehmerfamilie beginnt 1761 im fränkischen Stein. Dort stellt der Schreiner Kaspar Faber „Bley=Steffte“ her. Heute, neun Generationen später, produzieren 7.000 Mitarbeiter weltweit über 2,5 Milliarden Schreib- und Kosmetikstifte jährlich. Ob in Brasilien, Deutschland oder Südkorea, überall lernen Kinder mit den Stiften schreiben. Künstler schwören auf den Graphitstift, früher Vincent van Gogh, Goethe und Günther Grass, heute Neo Rauch. Das Unternehmen ist der weltweit größte Hersteller von Bleistiften und das Holz stammt aus eigenen Wäldern.

Der 2016 verstorbene Anton Wolfgang Graf von Faber-Castell galt als Visionär mit Hang zur Perfektion und geschickter Kaufmann. Die Verwandtschaft steht ihm in nichts nach. Sein Neffe Anton Graf von Faber-Castell betreibt im Allgäu eine Fischzucht. Das Fürstenhaus Castell-Castell kann auf eine fast 800 Jahre alte Weinbaut-

radition zurückblicken, im Jahr 1659 wurden die ersten Silvanerreben angepflanzt. Die Fürstlich Castell'sche Bank ist im Besitz der Familien Castell-Castell und Castell-Rüdenhausen – selbstverständlich seit vielen Generationen.

Nun ist die Chaîne des Rôtisseurs am 18. Mai 2019 zu Gast bei Ihrem Nationalen Partner und richtet ein fulminantes Dîner aus. Unter dem Motto: „La vie en bleu – savoir-faire, beauté et fantaisie“ wird eine sensationelle Champagner-Gala von Champagne Pommery in dem Schloss der Familie Graf von Faber-Castell ausgerichtet.

In Sichtweite der Villa Wilhelm von Fabers wurde für Alexander Graf von Faber-Castell und seine Frau Gräfin Ottilie von 1903 bis 1906 das „Neue Schloss“ errichtet.

Es ist durch einen Turm mit dem „Alten Schloss“ verbunden.

Im Innern zeigt das „Neue Schloss“ auf beeindruckende Weise die Stilvielfalt des ausgehenden 19. Jahrhunderts bis zum Jugendstil. Noch heute spiegeln die Räumlichkeiten nahezu unverfälscht die Wohnkultur der Noblesse wider. Die drei Repräsentationszimmer – der Empfangssalon und das Arbeitszimmer von Graf Alexander im Erdgeschoss sowie das „Zitronenzimmer“ der Gräfin im ersten Obergeschoss – gelten als herausragende Beispiele für den Jugendstil. Zu einer feinen Champagnerauswahl von 5 Spitzen-Qualitäten, welche alle aus Magnumflaschen aus- geschenkt werden, kocht Spitzenkoch Stefan

Rottner ein feines 5-Gang-Gourmetmenü. Stefan Rottner führt seit vielen Jahren sehr erfolgreich das Gasthaus Rottner in Nürnberg. Die nächste Generation steht, nach vielen interessanten Stationen bei namhaften Sterneköchen, in den Startlöchern und sorgt mit dem Gourmet Restaurant Waidwerk im Romantik Hotel Rottner für Furore. Wir dürfen gespannt sein wie Stefan und Valentin Rottner die Tradition von Faber-Castell mit der Französischen Lebensart der Domain Pommery verbinden. Das gesamte Menü wird auf Meissener Porzellan serviert und mit weiteren Partnern befinden wir uns in Abstimmungen.

Wir werden einen einmaligen und unvergesslichen Abend gestalten, Hotels in Nürnberg und Busshuttle organisieren. Wenn Sie das Außergewöhnliche schätzen und Genuss auf höchster Ebene lieben, merken Sie sich den Termin am 18. Mai 2019 vor.

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne

Pommery Champagner-Gala  
„La vie en bleu – savoir-faire,  
beauté et fantaisie“ · 18. Mai 2019  
Faber-Castell'sche Schloss, Stein

Informationen und Anmeldungen:  
Chargé de Presse, Heiko Leuchtman  
E-Mail: hek.leuchtman@mercussini.de  
Tel. 0176 - 13 15 55 42



## Bester Roséwein 2018

### *La Chapelle Gordonne*

Die Top 25 Roséweine einer großen internationalen Weinverkostung durch die Plattform Vinepair werden von La Chapelle Gordonne Rosé auf Platz 1 angeführt.

Die New Yorker Online-Plattform Vinepair lud zu einer umfassenden Verkostung von Roséweinen ein und veröffentlichte Anfang Mai die Liste der Top 25 Roséweine. Darunter finden sich allein zwölf Roséweine aus der Provence und Südfrankreich und belegen hiermit erneut die Attraktivität der berühmten Provence-Roséweine.

La Chapelle Gordonne Rosé 2016 setzte sich gegen die namhafte internationale Konkurrenz mit der Bewertung „Really good wine!“ durch und wurde auf Platz 1 gewählt. Die Verkoster sehen in dem Rosé den perfekten Menü-Begleiter mit Alterungspotential. „La Chapelle Gordonne ist unsere erste Wahl für den Sommer 2018“, so das Urteil. Die besondere Qualität des Rosés wird unter anderem durch die besondere Lage der Weinberge von Château La Gordonne beeinflusst, die an den Schieferhängern der Provence liegen. Die Ernte der von Hand gelesenen Trauben erfolgt ausschließlich in der Nacht, was die Qualität des Weins begünstigt. Das Ergebnis sind außergewöhnlich klare, strahlende Weine, mit intensivem Duft und Aroma für den perfekten Trinkgenuss.

Weitere Informationen unter [www.vranken-pommery-shop.de](http://www.vranken-pommery-shop.de).

Die Liste mit den Top 5 Roséweinen:

1. La Chapelle Gordonne, France, 2017
2. Jean-Luc Colombo La Dame Du Rouet, France, 2017
3. Ameztoi 'Rubentis' Rosado Txakolina, Spain, 2017
4. Pascal Jolivet Sancerre Rosé, France, 2017
5. Channing Daughters Rosato di Cabernet France, New York, 2017

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse

# Rheingauer Wein- und Tafelkunst

## *Weingut Georg Müller Stiftung*

**Déjeuner Maison, 26. August 2018:** Natalie Lump, Grand Echanson, und Michel Prokop, Bailli von Hessen, in Zusammenarbeit mit dem OMGD, freuen sich auf eine ganz besondere Veranstaltung hinzuweisen: Unser Weg führt uns in das großartige Weingut Georg Müller Stiftung in Hattenheim im sonnenverwöhnten Rheingau.

Gegründet in 1882, besitzt es auf einer Größe von etwa 18 Hektar unter anderem die Spitzenlagen „Schützenhaus“, „Nussbrunnen“ und „Engelmannsberg“. Rund 85% des Anbaus bestehen aus Riesling und etwa 10% aus Spätburgunder. 1910 gehörte das Weingut zu den Gründungsmitgliedern des Verbandes Deutscher Naturweinversteigerer, seit 1971 in VDP umbenannt.

Im Jahr 2003 erwarb Peter Winter das Weingut und verpflichtet sich seitdem einer strengen Hektarhöchstleistungsgrenze weit unter den Vorgaben des VDP, der Handlese, dem Verzicht auf Herbizide und somit dem naturnahen Anbau. Sein Einsatz wird jährlich durch nationale und internationale Auszeichnungen bestätigt.

Der Auftakt unseres Events am 26. August findet im Kunstkeller statt, einem 250 Jahre

alten Weinkeller-Gewölbe, in dem sich ein permanentes Ausstellungs-Konzept befindet aus Installationen, Lichtobjekten, Malerei und Skulpturen ausgesuchter Künstler. Ausgesucht werden auch die Weine sein, die wir dort an Weinstationen – begleitet von kleinen kulinarischen Köstlichkeiten – genießen können.

Im historischen Riesenfasskeller mit seinem 6 Meter hohen Gewölbe in Verbindung mit moderner Glas-Architektur, wird uns ein erlesenes Déjeuner serviert (bei schönem Wetter unter der Sonnenmarkise im Innenhof). Peter Winter hat begleitend hierzu herausragende Weine aus seinem Keller gewählt.

Die Symbiose von einzigartigem Ambiente, bester Küche und edlen Spitzenweinen versprechen ein ganz einmaliges Erlebnis – wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Text: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur  
Fotos: Weingut Georg Müller Stiftung

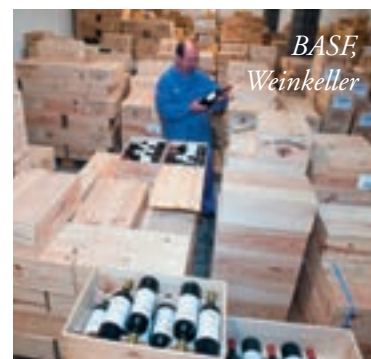
Weingut Georg Müller Stiftung  
Eberbacher Str. 7, 65347 Hattenheim  
Tel. 06723 - 2020  
[www.georg-mueller-stiftung.de](http://www.georg-mueller-stiftung.de)





## Termine 2018 / 2019 Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

Datum	Ort/Haus	Veranstaltung	Ansprechpartner
22.07.2018	Künzelsau <b>Schloss Stetten</b>	<b>Benefizbrunch</b> mit Bordelaiser Vesper	Natalie Lumppp, Baden-Schwarzwald natalie.lumpp@t-online.de
27.07.2018	Ludwigshafen <b>BASF Kellerei</b>	<b>Große Bordeauxprobe</b> mit Bordelaiser Vesper	Natalie Lumppp, natalie.lumpp@t-online.de Kathrin Lucas, kathrin.lucas@basf.com
25.08.2018	Timmendorfer Strand <b>Restaurant Orangerie</b>	<b>Dîner Amical – „Kontraste“</b> 4-Gänge Menü mit je 2 Weinen	Dr.med. Klaus Nagel, Schleswig-Holstein doc.nagel@arcor.de
26.08.2018	Eltville am Rhein <b>Weingut Georg Müller Stiftung</b>	<b>Rheingauer Wein- und Tafelkunst</b> Déjeuner Maison	Michel Prokop, Hessen chaineessen@aol.com
31.08.2018	Weinstadt <b>Weingut Marcel Idler</b>	<b>Weinbergwanderung und Hocketse</b> im Wingert oder im Weingut, Verkostung bei Marcel Idler	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
22.09.2018	Langenhagen-Hainhaus <b>Landhaus am Golfpark</b>	<b>Antinori-Weinprobe</b> mit toskanischen Häppchen	Dr. A.W. Wiedemann, Niedersachsen drwiedemann@icloud.com
03.10.2018	Bad Elster <b>Restaurant Waldquelle</b>	<b>„Big bottle“</b> Weine von der iberischen Halbinsel	Natalie Lumppp, natalie.lumpp@t-online.de Martina Rill, info@waldquelle-badelster.de
05.10- 07.10.2018	Hohen Demzin <b>Schlosshotel Burg Schlitz</b>	<b>Masterclass</b> Verkostung mit Champagner von Pommery und Cornelia Poletto	Natalie Lumppp, natalie.lumpp@t-online.de Armin Hoeck, a.hoeck@burg-schlitz.de
18.- 21.10.2018	Straßburg Baden-Baden Oberbergen	<b>1. Grand Chapitre International OMGD</b>	Walter Johannes Steyer, Baden-Württemberg w.j.steyer@web.de
10.11.2018	Meiningen <b>Romantik Hotel Sächsischer Hof</b>	<b>Petit Déjeuner</b> Alles rund um den Champagner mit Verkostung aus dem Champagnerhaus Pommery	Tigran Schipanski, Thüringen tigran.schipanski@web.de
01.04.2019	Ludwigshafen <b>BASF Kellerei</b>	<b>Jeunes Sommelier Wettbewerb</b>	Natalie Lumppp, Baden-Schwarzwald natalie.lumpp@t-online.de



## Château La Gordonne in der Provence

### *La Chapelle Gordonne Rosé 2016 – the No 1 in America*

Der La Chapelle Gordonne Rosé ist eine einzigartige Komposition der traditionellen Rebsorten der Provence, wie GrenacheNoir. Kaum ist der Wein in das Glas gefüllt, fesselt seine Farbe ihre Aufmerksamkeit, denn sie ist prachtvoll, delikater und sinnlich. Ihr zartes Taubenrosa lässt feinen Stil und Eleganz sanft anklingen. Das Bouquet ist bemerkenswert: Fruchthafte Noten von Himbeeren, wilden Erdbeeren und roten Früchten sowie eine sehr dezente milchige Note schmeicheln der Nase. Am Gaumen ist der Wein rund, samtig und sehr vollmundig.

Die roten Fruchtnoten gleiten charmant und entschlossen über den Gaumen – und doch hat der Wein einen sanften, cremigen Abgang, der an eine Milchbutter erinnert. Der La Chapelle Gordonne Rosé ist kräftig genug, um alleine getrunken zu werden, in den luxuriösen Augenblicken, in denen Gefühl und Gemeinsamkeit zum Genuss werden.

Die Parzellen der Weinberge von Château La Gordonne liegen an den Schieferhängen der Provence, wovon die besten für den Wein La Chapelle Gordonne unter strengen Gesichtspunkten ausgewählt werden.

#### **La Chapelle Gordonne Rosé 2016**

Klares Rosa, komplexe Aromen kleiner frischer roter Früchte (Brombeere, Himbeere), Zitrusfrüchte (rosa Grapefruit), ein reichhaltiger und kräftiger Wein mit einem zarten Abgang.

Geschmack: trocken

Rebsorten: Grenache Noir (überwiegend), Syrah, Cinsault, Rolle

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Serviertemperatur: 10° – 12°C

vorher öffnen: nein

trinkbar: ab sofort

lagerfähig: bis 2023

Größe: 0,75 l / Flasche

**Preis: 22,49 EUR/FL. (29,99 EUR/l)**

Inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten. Ab 75 EUR ist der Versand innerhalb Deutschlands kostenfrei.

Die Trauben werden von Hand gelesen. Die Ernte erfolgt ausschließlich in der Nacht, was den Vorteil niedriger Temperaturen hat und die Qualität begünstigt. Ein Teil der Trauben wird vor der Maischegärung maceriert, um die Extraktion der Farbe und der ersten Aromen zu fördern. Die Gärung wird durch eine strikte Temperaturregulierung kontrolliert, so dass kühl vergoren werden kann. Nach Abschluss der Gärung beraten die Önologen und Kellermeister die Assemblage dieser Cuvée und legen dabei größten Wert auf die Erfüllung der organoleptischen Eigenschaften. Abgefüllt wird dieser vielfach prämierte Wein direkt auf dem Weingut.

La Chapelle Gordonne Rosé harmoniert perfekt mit gehaltvollen Meeresfrüchten wie Bellevue Hummer, da sich der raffinierte Geschmack und der Fettgehalt des Schalentiers perfekt mit dem Wein vereinen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bestellungen unter:

[www.vranken-pommery-shop.de](http://www.vranken-pommery-shop.de) oder

[info@vranken-pommery-shop.de](mailto:info@vranken-pommery-shop.de)





CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
À REIMS-FRANCE

*Feste feiern,  
wie sie knallen.*

*Cornelia Pollett*

Spitzenköchin



# Jean-George Klein von der Villa René Lalique

## Die Chaîne beim Rheingau Gourmet und Weinfestival 2019

Jean-Georges Klein von der Villa René Lalique gilt als einer der besten französischen Köche. In seinem früheren Restaurant L'Arnsbourg ist er 13 Jahre lang (seit 2002) mit 3-Michelin-Sternen ausgezeichnet worden. Ende 2015 wechselte er in das „Lalique“, feierte dort ein fulminantes Comeback und wurde schon drei Monate später wieder mit 2 Sternen ausgezeichnet. Heute kocht er besser denn je, höchst raffiniert in perfekter Harmonie.

Achtmal haben die Gäste des Rheingau Gourmet & Wein Festival ihn bereits genießen können, zuletzt 2014. Die Veranstalter um Hans Burkhardt Ullrich sind stolz, ihn 2019 wieder dabei zu haben. Nach dem Apéritif kocht er sein Menü zu Spitzenweinen aus der Schweiz.

Jean-Georges Klein widmet sich der Küche der Villa René Lalique mit einem fünfzehnköpfigen Team. Zusammen mit seinem ganzen Team hat er mehrere Menüs zusammengestellt, die Einblick in seine kreative Welt gewähren. Zur Seite steht ihm der Chef-Sommelier Romain Iltis, mit dem er die Speisekarte akribisch durchgegangen ist, um Kombinationen von Gerichten und Weinen zu finden, dank denen der Geschmack des Gerichts und das Aroma des Weins sich zur vollen Entfaltung gegenseitig ergänzen. Der Chef-Pâtissier Nicolas Multon schöpft wie schon der Künstler René Lalique seine Inspiration aus der Flora, und wenn man die Speisekarte liest, fühlt man sich da und dort etwas

### Chaîne-Spezial

Im Gourmetrestaurant des Hotel Kronenschlösschen

### Galadinner

mit Jean-George Klein

Dienstag, 26.2.2019 um 19.30 Uhr

Die Chaîne des Rôtisseurs hat das Gourmetrestaurant des Hotel Kronenschlösschen im Rahmen des Rheingau Gourmet & Wein Festival 2019 exklusiv gebucht.

Chaîne-Sonderpreis 250 EUR p.P.

nördlich in die Hügelswelt versetzt: „Zurück aus dem Wald“, „Zurück aus den Vogesen“. Unter der Führung von Patrick Meyer bietet das Service-Team den Gästen ein faszinierendes Schauspiel. Am 1. Februar 2016, knapp drei Monate nach seiner Eröffnung wird das Restaurant der Villa René Lalique, für höchste Qualität und Konstanz bei kulinarischen Leistungen, mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule in Strassburg (1967 bis 1969) arbeitet Jean-Georges Klein jahrelang als Oberkellner im Restaurant seiner Mutter Lilly, dem „L'Arnsbourg“. Erst mit vierzig Jahren wechselt er als Autodidakt in die Küche, entdeckt dort seine Leidenschaft

und lebt sein Streben nach Perfektion aus. Er übernimmt das Restaurant und wird bereits ein Jahr später, 1988, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet; der zweite Stern folgt 1998 und der dritte, die höchste Michelin-Auszeichnung, 2002. Zwei Jahre danach wird er zudem vom französischen Gastronomieführer „Champérad“ zum „Chef de l'année“ gekürt, das französische „Bottin Gourmand“ erteilt ihm seinen vierten Stern. Auf dem Teller finden Kleins Minimalismus und sein Wagemut zusammen: „Jeden Tag wage ich Assoziationen, Kontraste, unwahrscheinliche Geschichten; ich versuche es, ich gehe Risiken ein...“ Seine Gerichte sind farbenfroh und kontrastreich sowohl für die Augen als auch für den Gaumen und den Biss.

Seit Oktober 2017 steht Paul Stradner, ehemaliger Chef im Zwei-Sterne-Restaurant des Luxushotels Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden, an der Seite von Jean-Georges Klein. Die beiden Spitzenköche stehen sich auf kulinarischer und menschlicher Ebene nahe.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

### Buchungen bitte mit dem Stichwort

„Chaîne des Rôtisseurs“ direkt unter:  
Hotel Kronenschlösschen  
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim  
Tel. 06723 - 640, Fax - 76 63  
E-Mail: info@kronenschloesschen.de  
www.kronenschloesschen.de







## Bijoux Bijoux!

### Modeschmuck von Chanel bis Dior

Confrère Michael Frenzel, Direktor des Hotel Palace Berlin, erwartet Sie mit einem ganz besonderen Angebot: Chaîne-Mitglieder werden mit dem Shuttle zur exklusiven Schmuckausstellung von Consœur Gisela Wiegert gefahren.

Ab dem 12. Oktober 2018 zeigt das Berliner Kunstgewerbemuseum Meisterwerke des Modeschmucks von 1930 bis 2007. Beginnend mit den sachlichen Tendenzen der späten 1920er- und frühen 1930er-Jahre sowie den verspielten Kreationen von Miriam Haskell wird ein weiter Bogen zu den kühnkostbaren Paruren der Gegenwart geschlagen. Rund 500 Objekte aus der Sammlung Gisela Wiegert – allesamt berühmte Entwürfe großer Modehäuser und namhafter Designer wie Coco Chanel, Christian Dior oder William de Lillo – werden erstmals in Berlin zu sehen sein.

Kleidung und Schmuck sind von jeher untrennbar mit einander verbunden und inspirieren sich gegenseitig. Mode-Schmuck, ursprünglich aus unedlen oder halbedlen Materialien für die serielle und somit preisgünstige Produktion gefertigt, ist heute zur unverzichtbaren Ergänzung modischer Kleidung geworden. Wichtige Zentren waren bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts Idar-Oberstein und Gablonz, nach dem zweiten Weltkrieg Neugablonz, sowie Providence in den USA. Hier wurde und wird Schmuck in großen Produktionsstätten entworfen und auch gefertigt. Coco Chanel war die erste Modeschöpferin, die die kreativen Möglichkeiten von Modeschmuck erkannte und

#### Chaîne-Arrangement

Leistungen beef 45 I:

- 1 ÜN in einem Business Zimmer
- 1 Abendessen im Restaurant beef 45: Genießen Sie einen unserer Signature Drinks, Hereford Roastbeef (330 Gramm Rohgewicht) und zwei Desserts.
- Frühstücksbuffet im „Bon Dia“
- Freie Nutzung des Palace SPA (exklusive Sauna)
- City Tax inklusive

**Preis: 159,00 EUR p.P.** (im DZ)

229,00 bei Einzelbelegung, auch als 2-Nächte-Arrangement verfügbar, Upgrade auf Business Deluxe Zimmer möglich. Gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

**Buchungen unter:** Hotel Palace Berlin, Tel. 030 - 2502 1190  
hotel@palace.de, www.palace.de  
(Stichwort: Chaîne des Rôtisseurs)

ihn ab den frühen 1930er-Jahren gezielt als gestalterisches Element ihrer Kollektionen einsetzte. Andere Couturiers folgten und heute kreiert fast jedes große Modehaus Saison für Saison eine eigene Schmucklinie. Modeschmuck oder besser gesagt „Couture-Schmuck“ ist zu einem festen Bestandteil der Haute-Couture-Kollektionen geworden

und entwickelt einen eigenen künstlerischen Anspruch, der ihn vom Vorbild des „echten“ Schmucks unterscheidet.

Die rund 500 Objekte der Ausstellung – zu meist zueinander passende Ensembles, sogenannte Paruren – werden erstmals in Berlin zu sehen sein. Es sind Leihgaben von Gisela Wiegert, einer der bedeutendsten deutschen Sammlerinnen von Modeschmuck. Seit mehr als 30 Jahren sammelt sie passioniert und kenntnisreich hochwertigen Modeschmuck und stellt die wichtigsten und schönsten Stücke ihrer opulenten Sammlung dem Kunstgewerbemuseum großzügig für die Ausstellung zur Verfügung.

Krönen Sie Ihren Berlin-Besuch mit einem Besuch im neuen Restaurant beef 45 des Hotel Palace. Wenn Sie Fleisch mögen, werden Sie das beef 45 lieben!

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bild l.: Collier aus Neusilber und Vulkano Glassteinen Henkel & Grosse für Christian Dior, 1962, Privatsammlung Gisela Wiegert, © Hartmut Springer, Gronau;

Bild r.o.: Collier mit geometrischen Motiven – Robert.F.Clark für William de Lillo Ltd., USA, um 1968, Privatsammlung Gisela Wiegert, © Hartmut Springer, Gronau; Bild r.u.: Collier mit grünen Blüten, Coco Chanel, 1960er Jahre, Privatsammlung Gisela Wiegert, © Hartmut Springer, Gronau

#### Bijoux Bijoux!

**Modeschmuck von Chanel bis Dior  
12. Oktober 2018 - 27. Januar 2019**

Kulturforum, Kunstgewerbemuseum  
Matthäikirchplatz, 10785 Berlin  
Öffnungszeiten: Di - Fr, 10 - 18 Uhr  
Sa + So, 11 - 18 Uhr



## Eine Liebesgeschichte neu erzählt

### *Royal Blossom: Unendliche Liebe in Porzellan*

Die romantischste Überlieferung der Porzellan Geschichte verbirgt sich hinter dem einzigartigen und strahlend weißen Dekor „Royal Blossom“: Schon August III. (1696 - 1763) beeindruckte seine Gemahlin Maria Josepha von Österreich (1699 - 1757) mit den kostbaren Schneeballblüten auf „Weißem Gold“. Fast 300 Jahre später erzählt Meissen die Liebesgeschichte von neuem.

Der Meister-Modelleur Johann Joachim Kaendler hatte 1736 auf Geheiß von König Augusts III. die zauberhaften Schneeballblüten für ein Service entwickelt, das der Monarch seiner angehenden Gemahlin Maria Josepha schenkte.

Die kleinen Porzellanblüten wurden einzeln von Hand geformt, aufwendig arrangiert und bemalt und schmückten überreich Tassen, Vasen und Dosen. Nur der hochwertige Werkstoff der Manufaktur Meissen ermöglicht so detaillierte plastische Strukturen auf engstem Raum. Sie zeugen vom außergewöhnlichen Einfallsreichtum Kaendlers und auch heute beherrschen die Meissener

Manufakturer diese Technik in Perfektion. In aufwendiger Handarbeit und mit der gleichen Sorgfalt und Akribie wie einst werden die Gipsformen für das Service gefertigt. Sie lassen sich für höchstens 40 Abgüsse verwenden – nur so werden die zarten Blüten auch zum perfekten haptischen Erlebnis.

Die perfekte Bühne für das filigrane Blütenmeer bietet die Form N° 41. Sie verbindet höchste Qualität in strahlend weißem Meissener Porzellan mit zeitlosem, klarem Design und lässt die kleinen Schneeballblüten in ihrer Schönheit glänzen.

Für unvergleichlich hochwertige Handwerkskunst steht auch das Markenzeichen von Meissen: die Gekreuzten Schwerter. Seit 1722 stehen sie in Kobaltblau auf jedem Porzellan, von Hand aufgemalt und von der Glasur geschützt. So sind alle Porzellane der Manufaktur Meissen vor Nachahmungen und Fälschungen geschützt. Bei Royal Blossom sind die Gekreuzten Schwerter jetzt zusätzlich als feine Reliefschwerter in Weiß

für immer verewigt – weil Schönheit und Perfektion in der Porzellan-Manufaktur Meissen Herzenssache sind.

Die Blütenpracht des Dekors verzaubert auf ewig und ist zugleich alltagstauglich. Die 29 Einzelteile des Service sind stapelbar und spülmaschinenfest. Das Besondere: Eine Untertasse passt perfekt zu drei verschiedenen Obertassen, die je nach Anlass und persönlicher Vorliebe kombiniert werden können.

Ob Hochzeitstafel oder elegantes Dinner – „Royal Blossom“ bringt mehr Romantik in jeden Tag. So, wie die Blüten damals das Herz der jungen Kurfürstin im Sturm eroberten, ist das zarte Relief auch heute einfach nur zum Verlieben. Die filigranen Schneeballblüten finden sich auch in wunderschönen Schmuckstücken aus Meissener Porzellan wieder. In dezenter Eleganz und zeitlosem Stil gehalten, sind sie das perfekte Geschenk zu jedem Anlass.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

# MS EUROPA – Neuerungen im OCEAN SPA

## *Historische Auflagen und modernste Technik*

MS EUROPA im Spa-Test: Thalasso. Eine perfekte Anwendung in diesen detox-Zeiten – und sehr effektiv gegen Stress. Die wohltuende Kraft des Wassers verbindet die „Erfindung“ des mondänen Seebads und die luxuriöse Kreuzfahrt.

Thalasso – die wohltuende Kraft des Wassers. Die Geschichte dieses Raumes reicht zurück bis ins 18. Jahrhundert. Um 1750 forscht im englischen Brighton der Arzt Richard Russel über die Heilkraft des Meerwassers. Russel veröffentlicht mehrere Bücher, in denen er die Meinung vertritt, im salzhaltigen Wasser zu baden, es zu trinken, sei gut für die Gesundheit. Seine Lehre trifft auf weite Zustimmung – und gilt mit als Auslöser für einen Trend seiner Zeit: Urlaub an der See. Russels Forschung wird weiter entwickelt zur Thalasso-Therapie. Und bald eröffnen immer mehr Bäder, die sie anbieten.

Noch heute müssen anerkannte Thalasso-Bäder Auflagen erfüllen, die aus der Zeit Russels stammen. Etwa, dass eine Thalasso-Einrichtung maximal 300 Meter vom Meer entfernt liegt. Eine Auflage, die für die EUROPA überhaupt kein Problem ist. Das OCEAN SPA auf Deck 7 befindet sich kaum 20 Meter über der Wasseroberfläche. Seit Neuestem verfügt es über eine Thalasso-Wanne. Und eine Softpackliege. Letztere hat zwar nur indirekt mit den Lehren Russels zu tun. Aber irgendwie doch. Beide Anwendungen eignen sich perfekt für

### **MS EUROPA Reisen**

Reise-Empfehlungen mit vielen Seetagen für Ihr Wellnesserlebnis

#### **Von Dubai nach Piräus**

7 Seetage, Tagespassage durch den Suezkanal, Agios Nikolaos/Kreta  
25.04.2019 - 06.05.2019 (11 Tage)  
Ab 4.259 Euro p. P. inkl. Flüge ab/bis Deutschland

Mehr Infos: [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)

#### **Von Hamburg nach Monte-Carlo**

Über Antwerpen, Honfleur, Leixoes (Porto), Lissabon, Malaga und Valencia  
13.10.2019 - 29.10.2019 (16 Tage)  
Ab 8.126 Euro pro Person inkl. Rückflug nach Deutschland

Mehr Infos: [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)

unsere Zeit. Digital Detox at it's best – kein Smartphone weit und breit, Entspannung pur, die Gedanken ohne Ziel schweifen lassen.

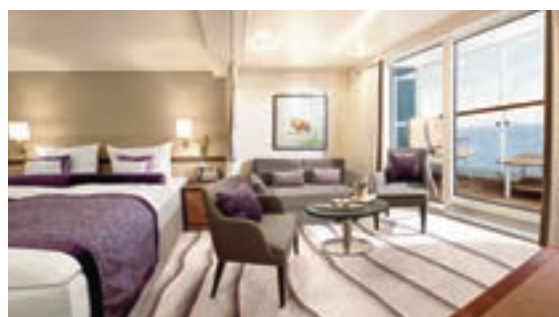
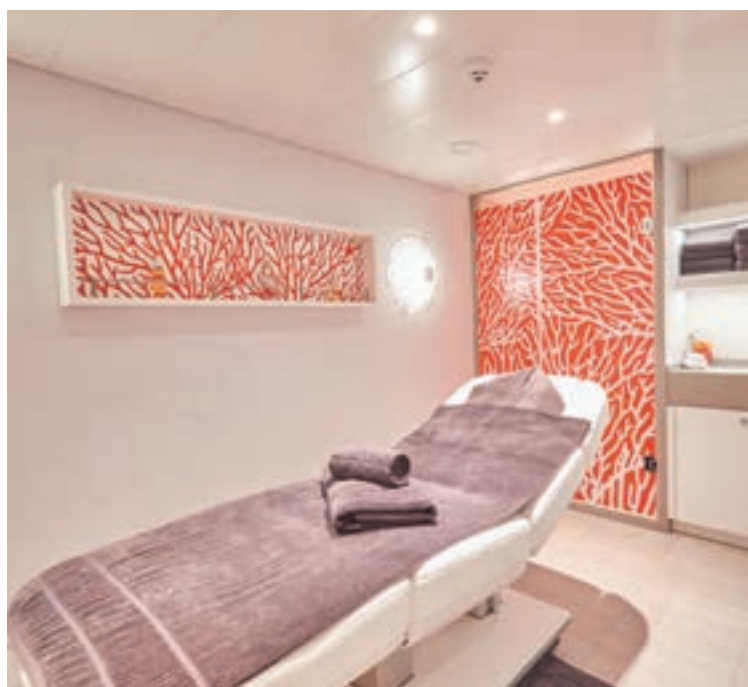
An Bord der EUROPA wird das temperierte Wasser in eine große Wanne eingelassen und dann startet das Thalasso-Programm. Im Vergleich zum doch etwas rustikalen Ansatz des 18./19. Jahrhunderts, hat sich die Anwendung angenehm weiter entwickelt.

In der modernen Anlage stehen mehrere Sprudel- und Jetfunktionen zur Verfügung, LED-Lichteffekte sollen die Wirkung des Wassers verstärken. In der Wanne zu liegen, ist gut für die Haut, lindert Schmerzen im Bewegungsapparat, reduziert die Begleitscheinungen von Erschöpfung. Es ist eine Wohltat.

Die Softpackliege bietet vor allem Erleichterung. Während man sich in die Thalasso-Wanne legt wie in eine normale Wanne, bettet man sich hier auf einer Liege. Eine Mitarbeiterin des OCEAN SPA trägt eine Maske auf, eine Packung oder ein Peeling, man wird eingeschlagen in eine wärmende Folie. Dann senkt sich die Liege ab. Man beginnt zu schweben. Auch diese Wannenanwendung ist eine Wohltat für den überlasteten Bewegungsapparat, eine Wohltat gegen Stress. Und wenn man aufsteht, fühlt man sich wie ein Astronaut, der nach seinem Aufenthalt im All die Schwerkraft wieder spürt. Man sehnt den nächsten Termin herbei.

Beim letzten Werftaufenthalt im Oktober 2017 wurde das OCEAN Spa der EUROPA komplett neu konzipiert und renoviert. Sowohl optisch als auch angebotstechnisch stehen den Gästen seitdem umfangreiche und neue Behandlungsmöglichkeiten wie BEWEI-Treatments oder Thalasso-Anwendungen zur Verfügung

Text: Dirk Lehmann  
Fotos: Hapag-Lloyd Cruises



## Klassiker in Statement-Farben

### *Schreibgeräte und Accessoires setzen farbige Akzente*

Zeitlos und zugleich absolut im Trend: Jetzt geben Statement-Farben, die wir lieben, den Ton an. Sattes Grün, Blau und Rot leuchten verheißungsvoll, verleihen uns Energie und spielen ab sofort die modische Hauptrolle. Aber nicht nur im Kleiderschrank wird es bunt: Wir holen uns die Signalfarben auch auf den Schreibtisch! Die Graf von Faber-Castell Collection legt Schreibgeräte und Accessoires für den Arbeitsplatz, die Aktenmappe und die Handtasche jetzt in Viper Green, Gulf Blue und India Red auf. Klassische Motorsport-Farben übrigens, die das Zeug haben, auch die Herren der Schöpfung zu begeistern!

Zum farnefrohen Ensemble gehören der Guilloche Füllfederhalter und der Guilloche Drehkugelschreiber. Ihre Bezeichnung verdanken die Schreibgeräte der Kornguilloche, einer aufwändigen Gravur, die das Oberflächenrelief je nach Licht-

einfall changieren lässt. Die dazu passende Tinte gibt es im edlen Flakon, als Patrone in der 20er Geschenkverpackung oder 6er Faltschachtel.

Die Guilloche Bleistifte für Notizen und Skizzen kommen ebenfalls in den leuchtenden Tönen und werden im banderolierten Dreier-Set überreicht. Ergänzend dazu präsentieren sich die Guilloche Taschenbleistifte. Kombiniert mit dem platinierten Verlängerer aus der Graf von Faber-Castell Collection stellt man sich ganz individuell den Perfekten Bleistift zusammen – passend zum Outfit oder einfach nach Lust und Laune!

Hochwertige Schreibgeräte verdienen eine besondere Aufbewahrung – wie die farblich abgestimmten Schreibgeräteetuis. Aus fein genarbtem italienischem Kalbleder gearbeitet, bieten sie je nach Größe Platz für bis zu zwei Stifte. Passend dazu gibt es den Schlüs-

selanhänger aus Kalbleder mit Metallring und die Geldbörse mit umlaufendem Reißverschluss, die elegantes Design mit höchster Funktionalität verbindet.

Die Leinenbücher in Viper Green, Gulf Blue und India Red dürften schon bald feste Alltagsbegleiter werden. Von einer kleinen bayerischen Manufaktur gefertigt, sind sie ideal, um Ideen, Termine und Aufgaben zu notieren. Dank ihrer sorgfältigen Verarbeitung bereiten sie lange Freude: Die aufwändige Fadenheftung sorgt dafür, dass das Buch offen liegen bleibt und die Seiten auch bei häufigem Gebrauch fest verankert sind. Die liebevollen Zeichnungen, die exklusiv von der Münchner Illustratorin Kera Till kreiert wurden, verleihen den Büchern im praktischen A5-Format eine besondere Note.

Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne





GRAF VON FABER-CASTELL



## FARBIGE WELTEN

AUFWENDIG GEARBEITETE SCHREIBGERÄTE UND ACCESSOIRES  
SIND NUN AUCH IN INDIA RED, GULF BLUE UND VIPER GREEN ERHÄLTlich.



ERHÄLTlich IN UNSEREM GRAF VON FABER-CASTELL STORE DÜSSELDORF • KÖNIGSALLEE 2 (KÖ-BOGEN) • 40212 DÜSSELDORF  
[WWW.GRAF-VON-FABER-CASTELL.DE](http://WWW.GRAF-VON-FABER-CASTELL.DE)





## Volle Power Hülsenfrüchte

### *Grüne Proteine satt*

Hülsenfrüchte waren schon gesund, bevor es Superfoods in aller Munde geschafft haben: Sie liefern mehr hochwertiges Eiweiß, als jedes Gemüse oder Quinoa, manche haben sogar mehr davon als die Proteinchamps Chiasamen. Sie stecken zudem voller Vitamine sowie Mineral- und Ballaststoffe, sind also auch einem gesunden Verdauungssystem überaus zuträglich. Hülsenfrüchte sind zudem überaus lecker, denn Kichererbsen, Linsen, Bohnen und Erbsen lassen sich vielfältig zubereiten und kombinieren.

Volle Power Hülsenfrüchte zeigt über 150 abwechslungsreiche Rezepte für die kleinen Kraftpakete. Ein Clou des Buches ist dabei, dass alle Rezepte vegetarisch sind, dass es aber zu fast jedem Gericht vegane und fleischhaltige Variationen gibt. So lassen sich spielend leicht allerlei gesunde Köstlichkeiten, von Frühstück bis Dessert, zubereiten.

Die Autorin Tami Hardeman betreibt den erfolgreichen Blog Running with Tweezers. Sie arbeitet zudem als Rezeptentwicklerin und als Foodstylistin für Magazine, Bücher und Werbemittel.

Das Buch ist in die folgenden 8 Kapitel gegliedert: Frühstück & Brunch; Snacks & Aufstriche; Suppen & Eintöpfe; Salate & Beilagen; Burger, Tacos & Sandwiches; Schmorgerichte & Currys; Alles aus dem Ofen sowie die bereits genannten Desserts. Volle Power Hülsenfrüchte von Tami Hardeman; ISBN 978-3-8310-3416-1 auf 256 Seiten, in der Größe 195 x 233 mm, mit über 180 Farbfotografien für 19,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Grand Hotel Russischer Hof

### *Dîner zum 232. Geburtstag*

**Dîner Amical, 24. Februar 2018:** Traditionsgemäß fand die Veranstaltung zum 232. Geburtstag der Großherzogin Maria Pawlowna wieder in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Musik Franz Liszt statt. Der erste Teil des Abends begann im Saal Am Palais. Das musikalische Programm dargeboten von Stipendiaten und Studierenden der Hochschule für Musik Franz Liszt wurde moderiert vom Präsidenten der Hochschule für Musik Prof. Dr. Stözl. Mit der ihm eigenen Art, wortgewaltig und mit feinsinnigem Humor, entführte er die Gäste mit vielen kleinen Anekdoten über die Komponisten und Begebenheiten an den Weimarschen Hof zur Zeit der Großherzogin Maria Pawlowna.

Nach diesem beeindruckenden Auftakt, wurden die Gäste von Fackelträgern in das Atrium des Grand Hotels Russischer Hof geleitet. Bevor zu einem 4-Gang-Menü gebeten wurde, gab es einem Champagner Empfang. In diesem Jahr stand die Teilnahme der Großherzogin am Wiener Kongress 1814/15 im Mittelpunkt. Österreichische Speisen, begleitet von österreichischen

Weinen, servierten die in Uniformen des 18. Jahrhunderts gekleideten Mitarbeiter. Dîner: Tiroler Gerstensuppe; Fasanenbrüschchen im Speckhemd mit Honigsenf; Kalbs tafelspitz mit Kren, Semmelknödel, Rahmfisolen und Karotten; Süße Überraschung vom Büffet sowie Kaffee, Petit Four. Begleitende Weine: 2016 Furmint, trocken und 2015 Blaufränkisch, trocken beide Weine aus dem Burgenland vom Weingut Günter & Regine Triebaumer, Rust. Zwischen den Gängen erfreuten uns nochmals die Künstler mit Ihren Gesangs- und musikalischen Darbietungen, die mit stürmischem Beifall gewürdigt wurden. Als krönenden musikalischen Abschluss erklang mit Piano und Klarinette der Liebestraum von Franz Liszt.

Text: Albert Voigts, Maître Höteller  
Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Missions

Grand Hotel Russischer Hof  
Goetheplatz 2, 99423 Weimar  
Tel. 03643 - 774 800, Fax - 774 840  
www.russischerhof-weimar.de





## Bundesverdienstkreuz

### *Für Michaela Dickgießer*

Wissenschaftsministerin Theresia Bauer hat Prof. Michaela Dickgießer für herausragendes gesellschaftliches und kulturelles Engagement das Bundesverdienstkreuz überreicht.

„Wir ehren heute Michaela Dickgießer für ihr herausragendes gesellschaftliches und kulturelles Engagement. Sie hat nicht nur bei der Hochschule für Musik Karlsruhe große Verdienste erworben, sondern auch für und in Karlsruhe Beindruckendes durch ihr ehrenamtliches Wirken erreicht“, sagte Theresia Bauer in ihrer Laudatio bei der Überreichung des Bundesverdienstkreuzes an Prof. Michaela Dickgießer an der Hochschule für Musik Karlsruhe. „Mit großer Tatkraft, zeitintensivem Einsatz und der Beisteuerung eigener finanzieller Mittel hat sich Michaela Dickgießer der Förderung und Unterstützung künstlerisch-musikalischer Projekte in ganz Deutschland verschrieben. Als Unternehmerin wie auch als Kunstfördererin engagiert sie sich gesellschaftlich und kulturell und ist deshalb Vorbild für viele. Diese besonderen und jahrelangen Verdienste von Prof. Michaela Dickgießer werden durch die Verleihung des Bundesverdienstkreuzes am Bande gewürdigt“, sagte Kunstministerin Theresia Bauer.

Michaela Dickgießer steht seit 15 Jahren in engem Kontakt mit der Hildegard Zadek Stiftung. Als Initiatorin des „Bosporuspreis“ ermöglichte sie den Auftritt junger Nachwuchssängerinnen und -sänger in Istanbul. Im Dezember 2014 wurde Michaela Dickgießer in den Vorstand der Stiftung „Hilfe mit Plan“ sowie in den Vorstand der Stiftung „Kinderhilfe mit Plan“ gewählt. Seit 2018 ist Prof. Michaela Dickgießer Vorsitzende des Stiftungsvorstandes der Chaîne. Ich möchte Sie herzlich bitten mit Ideen, Vorschlägen und Spenden unsere Chaîne-Stiftung zu unterstützen – es ist unsere genussvolle Zukunft für die wir uns engagieren.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Unterwegs in Südostasien

### *Mit Chaîne-Freunden auf MS Europa*

Zugegeben, die mindestens sechzehn-stündige Anreise nach Bali verlangte uns schon Einiges ab. Einige Freunde erholen sich drei Tage im eleganten Tropenparadies Hotel Vier Jahreszeiten in Ubud, vor unserer Einschiffung auf MS Europa in Denpasar.

Maitre Hôtelier Josef Gruber begrüßt uns als langjährige Freunde des „Hauses“ mit reichlich Champagner und Canapés. Beim traditionellen Empfang in der Sansibar trifft sich unsere Gruppe vor dem ersten Dîner an Bord im Europa Restaurant.

Wir erreichen Semarang auf Java, als Ausgangspunkt zum grünen Herzen der Insel und der Pyramide Borobudur und kämpfen uns per Taxi tags drauf zur Millionenmetropole Jakarta durch. Vom kolonialen Erbe ist jedoch nicht viel erhalten, wir besuchen den zentralen Fatahillah Square, inmitten einem der Zentren. Nach einem Seetag mit abendlichem Gala Dîner erreichen wir Singapur, die Stadt der Superlative, vom ehemaligen Handelsort zur Mega-city konvertiert, bietet sie für jeden Geschmack spannende Eindrücke. In Kuala Lumpur, Malaysias Hauptstadt geht es ein wenig beschaulicher zu, wenn man von den beeindruckenden Petronas -Towers absieht.

Bailli Kulosa reserviert im Vorfeld in allen Restaurants an Bord Tische für unsere Chaîne-Gruppe, u. a. beim Italiener Venezia, den wir bei jeder Reise gerne ansteuern. Erlesene Genüsse erwarten uns beim Dîner Amical im 3\* Restaurant Dieter Müller. Wir freuen uns über eine Einladung von Confrère Gruber zum Champagner - Apéritif und großer Weinbegleitung.

George Town und Langkawi, sowie Phuket in Thailand sind weitere Ziele, nicht zu vergessen unsere kleine Überraschunginsel Ko Roc Noc, zum Baden und Erfrischen, die wir ab nachmittags ganz für uns alleine haben. Diesmal ohne Tropensturm und sintflutartigem Regen an Deck entflohen, freuen wir uns auf einen ruhigen Open Air Abend im Lido. Hochwertiges Grillgut erwartet uns bei noch angenehmen Temperaturen, bevor es in den kommenden Tagen immer wärmer wird.

Wer sie noch nie gesehen hat, bestaunt abends Budas Shwedagon-Pagode, das beeindruckende, goldglänzende Wahrzeichen Asien schlechthin, bevor wir uns hier in Rangun von MS Europa verabschieden.

Text / Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

# Kulinarisch.Kunst.Form.

## Hotel Sheraton Offenbach

**Dîner Amical, 10. März 2018:** „Die amorphen Studien wurden durch parametrische Formgenerierungsmethoden digital am Computer erzeugt und sollen tradierte kulinarische Präsentationsformen neu interpretieren. Nicht zuletzt soll die generierte Form einen Dialog mit dem kulinarischen Erlebnis eingehen. Das Institut für Materialdesign IMD der Kunsthochschule HfG Offenbach arbeitet an der experimentellen Verschneidung digitaler und analoger Gestaltungs- und Materialisierungsprozesse“. Derart eingestimmt auf der Einladungskarte waren wir natürlich gespannt!

Zunächst wurden wir ganz traditionell zu einem Champagnerempfang im historischen Teil des Hauses, dem Foyer des Büsing Palais, geladen. Der aufmerksame und sympathische Service unter der Leitung von Banquet Service Manager Farhad Razaei versorgte uns allerbestens. Im angegliederten Bankettsaal fanden wir dann die von der HfG kreierten Formen eingegliedert in die zahlreichen Säulen und Bögen des Raumes.

Hausherr Dirk Schmidt, Maître Hôtelier und Bailli Michel Prokop begrüßten die Gäste und Prokop durfte dann Herrn

Dieter Nold die Aufnahme Urkunde in den OMGD überreichen.

Modern ging es in der Menue Gestaltung weiter, das Design der Kunsthochschule fanden sich auch in der Präsentation einiger Speisen wieder. Zu verdanken hatten wir diese kreative Amalgamation dem Executive Chef Norbert Jung und seiner Brigade. Das Amuse-Bouche bestand aus Folie Gras und Manchego Lollies, gefolgt von Argentinischer Wildgarnele, Cima di Rapa und Grapefruit. Der Ochsenschwanz mit Royal Verveine war der nächste Höhepunkt.

Danach gab Professor Markus Holzbach Einblicke in die Gestaltungsbereiche der HfG Offenbach: „An der HfG Offenbach, einem Ort des kreativen Denkens, widmet sich Design dabei als Kern- und Querschnittsdisziplin vielfältigen Gestaltungs- und Forschungsaufgaben aus unterschiedlichsten Bereichen der Gesellschaft, Kultur, Wissenschaft und hat die ganzheitliche Betrachtung im Blick“.

Nun wandten wir uns wieder den Gaumenfreuden zu. Nach Seeteufelbäckchen Safrankroepkek und Wildreis, wurde Kalbsfilet gepaart mit Thunfisch, gebackenen Sardellen und Kapernsauce gereicht – eine stim-

mige, interessante und aromatische Verbindung. Das Dessert aus Tonkabohnencreme mit Fruchtleder, Mango und Minze war ein krönender und erfrischender Abschluss.

Hervorragend ergänzt wurde diese kreative und anspruchsvolle Menu durch die Weine: 2016 Johannisberger Vogelsang, Riesling Spätlese trocken, Weingut Trezz, Johannisberg, 2015 Fourchaume Chablis 1er Cru, Domaine William Fèvre, Burgund und einem 2013 The Futures Shiraz, Peter Lehmann, Barossa Valley, Australien.

Dieser Abend war ein perfektes Zusammenspiel von Kunst und Kulinarik, so Bailli Prokop nach dem Aufmarsch der Brigaden und dankte allen Beteiligten.

Der große Applaus der Gäste bestätigte seine Worte.

Text: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur  
Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse

Sheraton Hotel Offenbach  
Berliner Straße 111  
63065 Offenbach am Main  
Tel. 069 - 829990  
www.sheratonoffenbach.com





FORM



N° 41

# ROYAL BLOSSOM

EVERLASTING LOVE  
IN PORCELAIN



MEISSEN

[WWW.MEISSEN.COM](http://WWW.MEISSEN.COM)



## Acht Köche – Acht Gänge

### *Köstlichkeiten am laufenden Band*

**Dîner Amical, 5. März 2018:** Im Anschluss an den 4. Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs der Bailliage Baden-Schwarzwald fand die 3. große Küchenparty in der Scheck-In Kochfabrik in Achern statt. Getreu des diesjährigen Mottos der Bailliage Baden-Schwarzwald „L’Amitié“ richteten die Baillies Alsace, Baden-Württemberg und Baden-Schwarzwald die Küchenparty gemeinsam aus.

Die Baillis Prof. Michaela Dickgießer (Baden-Schwarzwald) und Joachim Schramm (Baden-Württemberg) sowie Jean-Claude Donatin als Vertreter der Bailliage Alsace begrüßten in kulinarischer Verbundenheit die französischen und deutschen Gäste zu einer ganz besonderen Veranstaltung: Acht Spitzenköche zaubern acht Gänge!

Einen fulminanten Auftakt gab das traditionsreiche Caviarhaus Dieckmann & Hansen mit leckeren Kaviarhappchen. Die jahrzehntelange Erfahrung und die Begeisterung für das edle Produkt merkte man dem Dieckmann-Repräsentanten Sergej Andreev auf den ersten Blick an. Jede Frage zu seinem Produkt beantwortete er mit Hingabe.

Dazu reichten Botschafter des Weingutes Villa Caviciana, Friedrich Metzler und Kristin Eisenberg, feinen, erfrischenden Spumante „Lorenzo“ aus der Magnumflasche. Zum Essen hatten die anwesenden Consoeurs und Confrères die Auswahl aus der gesamten Palette der Villa Caviciana. So konnte jeder Weinliebhaber eigene Schwerpunkte setzen und experimentieren. Unter anderem standen ein „Eleonora“ Cuvée (Sangiovese und Merlot) aus der 6l-Flasche sowie ein Aleatico „Tadzio“ aus der Magnumflasche bereit.

Unsere Köche der Küchenparty mit Ihren Köstlichkeiten waren:

1. Vice Conseiller Culinaire Bailliage Baden-Schwarzwald, Martin Scharff, Chef de Cuisine in Scharff's Schlossweinstube vertreten durch Stefan Haupt, Chef de Cuisine im Heidelberger Schloss Mild gebeizte Odenwaldforelle mit Giabatta-Bergkäsecreme Gin & Tonic und Kapuzinerkresse
2. Stéphane Humbert Chef de Cuisine sur mesure, Strasbourg, Alsace Haxe vom Bauernschwein und Foie Gras mit Garam Masala Gewürzen

3. Ben Benasr, Chef de Cuisine, Restaurant Guttschenke, Ludwigsburg Jakobsmuschel & Spitzkohl, Croque Monsieur von der Jakobsmuschel, Lardo, Mimolettekäse, Spitzkohl-Fumet
4. Markus Schleicher, Chef de Cuisine, Restaurant Strahlenberger Hof, Schriesheim Wachtel-Bärlauch-Rollgerste
5. Franz Feckl, Chef de Cuisine und Vice Conseiller Culinaire der Bailliage Baden-Württemberg, im Landhaus Feckl, Ehningen Kabeljau aus dem Chilli-Fond mit Guacamole und Gewürz-Tomate
6. Jörg Mink, Chef de Cuisine, Schloss Solitude Gastronomie, Stuttgart Lammragout vom „Donald Russen“ Lamm, auf Maispüree mit Eisenkraut - Espuma und Popkorn
7. Jan Pettke, Sieger bei dem hochkarätigen Wettbewerb „Koch des Jahres 2017“ und Maximilian Krämer, Chefs de Cuisine in der Scheck-In Kochfabrik, Achern; Geschmortes Short Rib vom Black Angus, mit Schalotten-Essigjus, Rossler & Piemonteser Haselnuss



8. Maik Scholl, Pâtissier bei Denis Feix, Althoff Hotel am Schlossgarten, Stuttgart

Feige, Gänseleber und Vogelbeere  
Mit den einmaligen Möglichkeiten der Scheck-In-Kochfabrik konnten sich die Köche frei entfalten. Jeder Koch hatte seine eigene Station und ließ sich bei der Zubereitung über die Schulter schauen. Gäste erhielten aus erster Hand Tipps, um die eigenen Kochkünste zu verbessern. Typisch für eine Küchenparty konnte man die Speisen in beliebiger Reihenfolge und Häufigkeit genießen.

Für die musikalische Untermalung sorgten „Die Küchenbullen“, Jürgen Baumgart und Peter König. Ganz stilecht in Kochjacken spielten sie mit Gitarre und Ziehharmonika ein enorm weites Repertoire. Von Tisch zu Tisch gehend erfüllten sie zahllose Gäste-wünsche und sorgten für eine ausgelassene Stimmung.

Mit dieser Küchenparty haben die drei Bailliagen Maßstäbe für künftige Veranstaltungen gesetzt. Mit Spannung und Vorfreude darf man daher der 4. Küchenparty entgegenfiebert. Herzlichen Dank an unsere Sponsoren: Scheck-In Kochfabrik, Dieckmann & Hansen Caviar und dem Weingut Villa Caviciana.

Text: Verena Klein, Vice Chargée de Presse

Scheck-In Kochfabrik  
Fautenbacher Str. 25, 77855 Achern  
[www.scheck-in-kochfabrik.de](http://www.scheck-in-kochfabrik.de)

Dieckmann & Hansen GmbH  
Große Elbstraße 210, 22767 Hamburg  
[www.dieckmann-hansen.com](http://www.dieckmann-hansen.com)

Weingut Villa Caviciana  
Rheingauer Straße 32, 65343 Eltville  
[www.villacaviciana.com](http://www.villacaviciana.com)

## Vierte Edition

### Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs

**05. März 2018:** Zur vierten Edition des Wettbewerbes hatten sich 4 junge motivierte Köche angemeldet.

Ihre Aufgabe bestand aus einem vorgegebenen Warenkorb, ein Drei Gang Menü zu zaubern. Der Warenkorb bestand aus: Skrei (Winterkabeljau) + Blumenkohl für die Vorspeise; Flanksteak vom US Beef für den Hauptgang & Blutorange + Sauerrahm (24%) für das Dessert.

Nach einer halben Stunde Vorbereitung und 3,5 Stunden Kochzeit unter der Aufsicht der technischen Jury (Jan Pettke und Max Krämer) kamen die Teller zur professionellen Jury, die aus Ralph Knebel\* vom Restaurant Erbprinz in Ertlingen, Didier Bentz von der Scheck-In Kochfabrik und Rolf Müller, Bailli von Bremen, bestand und der non-professionellen Jury bestehend aus Verena Klein, Vice-Chargée de Presse und der Consœur Claudia Strohmeier mit Ehemann Confrère Stefan Strohmeier.

Es war schön zu beobachten mit welcher „Liebe“ und Präzision die jungen Köche ihre Aufgabe lösten und mir welcher Begeisterung die Teller angerichtet wurden. Man merkt wie das Niveau von Jahr zu

Jahr steigt. Auch dieses Jahr waren sich die professionelle und non-professionelle Jury einig. Die Entscheidung war sehr schwer weil alle Teilnehmer eine tolle Leistung gebracht haben. Aber einer konnte mit seinem Menü fachlich und geschmacklich überzeugen und zwar Norbert Jacniak von Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden.

Sein Sieger-Menü: Vorspeise – Gebratene Tranche vom Skrei an Mango-Chutney, Beurre Blanc, dazu Pak Choi Cannelloni und Zitronen-Blumenkohl; Hauptgang – Rosa gebratenes Flanksteak in Mandelkruste, Kalbsjus, dazu Püree von der Sellerie und Pilz Variation; Dessert – „Baked Alaska“ Sauerrahmeis mit Blutorangenragout und Meringue.

Vielen Dank für eure Teilnahme und großes Lob an alle.

Text: Didier Bentz, Küchenchef Scheck-In Kochfabrik in Achern

Scheck-In Kochfabrik  
Fautenbacher Str. 25, 77855 Achern  
Tel. 07841 - 6287 50  
[www.scheck-in-kochfabrik.de](http://www.scheck-in-kochfabrik.de)





## Casino am Staden

### *Commis-Wettbewerb auf hohem Niveau*

**Concours Regional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 12. März 2018:** Am frühen Morgen kamen die Wettbewerbs-Teilnehmer zusammen und nahmen ihren Warenkorb entgegen: Mike Deuschel, Deidesheimer Hof, Deidesheim – Florian Felgner, Alte Pfarrey, Neuleiningen – Erik May, Schwarzer Hahn, Deidesheim – und Jens Reisinger, Schneider's Restaurant in Dernbach.

Nach organisatorischen Vorbereitungen von Werner Püngeler, Vice Conseiller Culinaire und Gunnar Hofmann, Küchenchef von Albrechts Casino am Staden und nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit stellten sich die Teilnehmer mit einem von ihnen selbst zusammengestellten 3-Gänge-Menü dem Urteil der Jury: Markus Albrecht, Maître Hotelier - Stefan Burbach, Maître Rôtisseur – Christian Münch-Buchna, Maître Rôtisseur – Peter Kinzer, Maître Restaurateur – Gerd Thom, Vice Chargé de Missions – Gerd Kölnberger, Vice Chargé de Missions – und Eugen Schwamm, Chevalier. Die Mitglieder der Jury waren begeistert von dem einheitlich sehr hohen Niveau der dargebotenen Leistungen.

Dementsprechend lagen die Bewertungen eng beieinander. Die Siegerehrung erfolgte im Rahmen des Empfangs zum anschließenden Dîner Amical im neu restaurierten Albrecht's Casino am Staden.

Mit seinem Menü aus kros gebratenem Filet vom Skrei-Kabeljau an Safran-Weißweinsauce auf caramelisiertem Orangefenchel, daran anschließend ein im Speckmantel gebratener Rücken vom Saarländischen Kaninchen, an Rosmarin-Jus auf mediterranem Gemüseragout und Maispolenta als Desert eine Variation von Rhabarber-Schoko-Himbeer konnte Jens Reisinger, Restaurant Schneider die Jury überzeugen. Er und wurde als Gewinner durch die Bronze-Medaille mit grünem Band geehrt und erhielt eine Siegerurkunde, die ihn zur Teilnahme an der nationalen Ausscheidung in Frankfurt am 16. April 2018 berechtigt. Seine Lehrmeisterin und Chef de cuisine, Cons. Maître Rôtisseur Petra Roth-Püngeler war die erste Frau, die den Weltmeistertitel in diesem Wettbewerb erringen konnte.

Geehrt wurden auch die Cfrs. Patric Schmidt mit Überreichung der Nomina-

tionsurkunde in den OMGD, und Cfr. Gerd Kölnberger mit der Ernennung zum Commandeur

Bei seiner Begrüßungsansprache bedankte sich Bailli Dr. Heinz Paul Gander bei allen, die organisatorisch zum Gelingen des concours des Jeunes Chefs beigetragen haben, insbesondere beim Hausherrn Cfr. Markus Albrecht, der sein neu renoviertes Haus und Küche für den Wettbewerb zur Verfügung stellte, bei seinem Küchenchef Gunnar Hofmann, der diese Wettbewerbe bis zur Teilnahme an der Weltmeisterschaft selbst kennenlernen durfte, bei den Mitgliedern der Jury und bei den Probanden selbst. Die Wettbewerbsteilnehmer waren zum Dîner Amical als Gäste geladen und konnten sich bei angeregten Gesprächen austauschen.

Bailli Dr. Gander bedankte sich bei den Sponsoren für ihre großzügigen Spenden, dank derer die Teilnehmer reichlich beschenkt werden konnten: bei Cfr. Kurt Müller vom Weingut Eugen Müller, Forst, bei Cfr. Silvio Lange von der Alten Pfarrey, Neuleiningen, bei Cfr. Frank Spiegel vom Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen und bei Cfr. Eugen Schwamm,



Firma Fleisch Schwamm in Saarbrücken. Die Veranstaltung an einem Montag Abend war gut besucht.

Während des Empfangs wurde ein Chardonnay brut vom Weingut Petgen-Dahm gereicht, und zur Einstimmung eine ofenwarme Quiche.

Es folgte das mehrgängiges Menü mit geräucherten Medaillons vom norwegischen Lachs, Wasabi-Dip, Forellenkaviar, Frühlingssalatbouquet und Kartoffelblini, danach eine Bärlauchcremesuppe mit Sellerie-Ravioli und Tomatenconcasse.

Als nächster Gang folgten Tataki vom Lomo Iberico Bellota, gebackene Kapernäpfel, Mojo-Sauce| und ein mediterraner Kartoffelsalat.

Das anschließende Rhabarbersorbet leitete über zum Neuseeländischen Rinderfilet vom Lava-Grill – köstlich: kräftige Raucharomen – an Rotweinjus, mit eingelegtem Ofengemüse und Kartoffelrösti.

Zum krönenden Abschluß wurden die Naschkatzen mit weißer Schokoladenbrownie, Amalfi-Zitrone und Pralinencreme verwöhnt. Zu den Gänge des Menus wurden „Albrecht's Pinot Blanc & Chardonnay, Perler St. Quirinberg vom Weingut Schmitt-Weber und ein roter „Puertas Novas“ Valpiculata gereicht.

Text: Dr. Heinz Gander, Bailli  
Fotos: Gerd Thom, Chargé de Missions

Albrecht's Casino am Staden  
Bismarckstraße 47, 66121 Saarbrücken  
Tel. 0681 - 62364  
www.albrechts-casino.de

## Abschieds-Menü

### *Lorenz auf dem Weg zur neuen Wirkungsstätte*

**Dîner Amical, 16. März 2018:** Mit einem Vorgeschmack auf sein neues Restaurant verabschiedete sich Sternekoch Maximilian Lorenz, Officier Maître Rôtisseur, von seinem „L'Escalier“ in Köln: Der junge Gastronom und Küchenchef wird im Juni in den Räumen des ehemaligen „Wein am Rhein“ eine neue Wirkungsstätte unter seinem Namen eröffnen. Was dort auf den Tisch kommen wird, erfuhren die Consœurs und Confrères der Bailliage Mittelrhein als erste: Kulinarik aus deutschen Produkten in kreativer Verfeinerung.

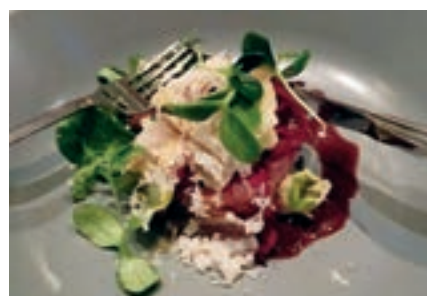
So begann das Menü mit „Luma-Schweinebauch, hausgemachter Speck, Kohl und Senf“, gefolgt von einer „Regenbogenforelle mit Ziegenmilch und rheinischen Mixed-Pickles“, die schon ihrer aparten Aufmachung wegen bezauberte und noch besser schmeckte. „Schwarzwurzel und Pilze im Buchenholzrauch“ kamen ganz unauffällig daher, lösten aber auf der Zunge eine wahre Geschmacksexplosion aus. Nach einer „Zitronenerfrischung“ kam als Hauptgang eine zarte Rinderbacke mit Roter Bete, Zwiebel und Sauerrahm auf den Tisch, mit einer köstlichen Sauce angegossen. „Armer

Ritter“ mit Haselnuss und Birne“ bildeten den verführerischen deutschen Abschluss. Die Weine, selbstverständlich allesamt deutsche Gewächse, waren stilsicher auf die Gerichte abgestimmt: Silvaner vom fränkischen Juliußpital zum Schweinebauch, Riesling vom Weingut Diehl zur Forelle, Pinot Noir vom Weingut Hauer aus Bad Dürkheim und eine Riesling-Auslese vom rheinhessischen Weingut Knewitz, serviert von einer höchst liebenswürdigen Service-Brigade. Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique, würdigte in seiner Laudatio den Einfallsreichtum der Küche, die neben dem Hausherrn der zweite Küchenchef Enrico Hirschfeld verantwortet hatte, sowie das perfekte Zusammenspiel mit dem Service. Die abschließende Trinkgeld-Sammlung fiel stattlich aus.

Text / Fotos: Joachim Römer, Vice Chargé de Presse

Neue Adresse:

Restaurant Maximilian Lorenz  
Johannisstraße 64, 50668 Köln  
Tel. 0221 - 37 99 91 92  
www.restaurant-maximilianlorenz.de



## Frühlingsauftakt am Bodensee

### *Saisoneröffnung in der Seehalde*

**Dîner Amical, 17. März 2018:** Die Knospen brechen auf, ein laues Lüftchen kommt über den See. Zeit für ein stimmungsvolles Dîner Amical zum Saisonauftritt in der Seehalde in Uhldingen direkt am Bodensee! Markus und Thomas Gruler, die in 5. Generation den Familienbetrieb (Restaurant und Hotel) führen, begrüßten uns herzlich mit einem feinen 2017er Muskateller von T. Geiger aus Meersburg zum Amuse-Bouche.

Wir waren schon gespannt, was sich Markus Gruler diesmal wieder für feine Gerichte aus lokalen Spezialitäten für uns ausgedacht hatte. Enge Kontakte zu den Bodenseefischern / Jägern / Schäfern / Gemüse- und Obstbauern ermöglichen ihm eine abwechslungsreiche Gestaltung der Speisekarte mit frischesten Produkten.

Und so starteten wir mit einem kräftigen Tatar vom Linzgau Bison, verfeinert mit Eigelb und Trüffeln. Dazu servierte Thomas Gruler, der für Service und Keller zuständig ist, mit seinem aufmerksamen Team einen 2016er Weissburgunder Seehalde, ebenfalls von T. Geiger vom See. Dieser harmonierte mit dem in Kaffeeöl konfierten Bodensee Felchen an Chicorée und Malzemulsion. Wirklich interessante Geschmacksnuancen

und wir waren beeindruckt, mit wie viel Schwung und Freude Markus Gruler in die neue Saison an diesem Abend startete.

Das falsche Filet vom Kalb, Niedertemperatur gegart und gebettet auf Leipziger Allerlei und Morcheln, schmeckte uns bestens, begleitet von einem 2010er Palazzotto von Maculan aus dem Veneto. Der süße Abschluss erfreute mit einem Frühlingsarrangement aus Buttermilch Pannacotta, Creme von gebrannter Schokolade, Anis und Orangen-Safraneis. Wunderbar!

Unter großem Applaus dankte Bailli Gerd Schweden Markus und Thomas Gruler mit ihrem Team für das feine Dîner und den persönlichen Service und überreichte als Dank den silbernen Erinnerungsteller. Und als wir vor die Tür traten erwartete uns eine Überraschung – es hatte 15 cm geschneit! Die herrliche Terrasse über dem See muss noch ein wenig warten...

Text / Fotos Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse

Hotel Seehalde  
Birнау Maurach 1, 88690 Uhldingen  
Tel. 07556 - 92210  
www.seehalde.de



## Ein Frühlingsgedicht

### *Mit der Jeune Chaîne im „Weingrün“*

**Table Maison / Jeune Chaîne, 06. April 2018:** Mit einem fantastischen kulinarischen Auftakt meldete sich die Jeune Chaîne am 6. April in der Rôtisserie Weingrün zurück. Neue Gäste warteten gespannt, was die Chaîne unter höchstem Niveau versteht und wie wir in der Chaîne zu genießen verstehen.

Unser lieber Confrère Herbert Beltle gab sich die Ehre und empfing uns mit einem vorzüglichen Champagner aus dem Hause Pommery. Dann wurde zu Tisch gebeten, wo unsere Consœur Ina Pfortner die Gäste herzlich begrüßte und Herr Beltle das Menü vorstellte, was Küchenchef Dennis Kemmerling komponiert hatte. Zur besonderen Überraschung wurde vom Gastgeber ein kulinarischer Bildband überreicht, was die geladenen Gäste sichtlich beeindruckte. Den Auftakt des perfekt angerichteten Menüs stellte das Amuse-Bouche dar, ein herzhaftes Bärlauchrisotto. Frühlingshaft leicht ging es dann auch weiter mit einer



## Feines von Wasser und Land

### *Auf gut Deutsch – Eggers in Sprockhövel*



gebackenen Zandernocke auf angenehm temperiertem Gemüse. Diese Vorfreude nutze sogleich Bailli Franz Hauk, um den Neuinteressenten die Chaîne zu erklären und ihre Fragen zu beantworten. Dabei waren unser Bailli und der bisherige Abend so überzeugend, dass wir die ersten Anfragen für Mitgliedschaften sogar noch vor dem Hauptgang erhielten.

Auch zum Hauptgang des 3-Gänge-Menüs hat die Rôtisserie Weingrün ihrem Namen alle Ehre gemacht und ein perfekt zartes Stubenkükken mit sautierten Waldpilzen und Trüffelpolenta serviert. Abgerundet wurde der Abend mit einer köstlich lockeren Mandel-Rhabarber-Tarte und einer Kugel zart schmelzendem Zitronen-Verbeneis auf Himbeerspiegel. Begleitet wurde das Menü von ausgesucht leichten Weinen vom hauseigenen Weingut Horcher aus den sonnenverwöhnten Weinbergen der Pfalz. Zusammengefasst: Ein würdiger Start für die Jeune Chaîne in den Frühling und in die Fußstapfen einer Chaîne-Tafelkultur auf höchstem Niveau. In diesem Sinne blicken wir gespannt auf die nächste Veranstaltung: Passend zum Sommer wird uns am 10. August in der Classic Remise Berlin, umgeben von Oldtimern und schnellen Edelkarossen, unser Confrère Marc Debourdon de Grammont ein italienisches Osteria-Menü kredenzen.

Text: Ina Pförtner, Dame de la Chaîne  
Fotos: Sabine Hauk, Officier

**Rôtisserie Weingrün**  
Gertraudenstraße 10-12, 10178 Berlin  
Tel. 030 - 20 62 19 00, Fax - 20 62 38 00  
[www.rotisserie-weingruen.de](http://www.rotisserie-weingruen.de)

**Dîner Amical, 17. März 2018:** Detailiebe, gepaart mit Spieltrieb, zeichnet den Meister aus, stets bemüht, dem Gast ein gutes Ergebnis zu bieten. Alles ist neu hier, in der ehemaligen Kegelbahn des gastlichen Hauses, sogar immer wieder neues Geschirr, aus Glas oder Keramik. Man möchte es dem Anwesenden in diesem Hause schön machen. Die Menükarte liest sich wie im Schlaraffenland.

Zu Beginn Champagner von Heidsieck zu „Westfälischen Häppkes.“ Überhaupt nicht dekadent – man fühlt sich wohl. Dann folgt ein Variantenreichtum vom Hummer mit Süsspchen, Dominostein, Tartar und Cocktail. Hier gehört unbedingt ein Grauburgunder „Hand in Hand“ von Klumpp & Meyer-Näkel dazu. Der Winterkabeljau lässt nicht lange auf sich warten, man ist gespannt auf des Meisters Interpretation. Der getoppte Aalspeck mit Rote-Bete-Apfelpüree ist ein Husarenstück für den nach neuen Impulsen suchenden Connaisseur. Zum begleitenden Favoriten wurde die 2016er Riesling-Magnum von Maximin Grünhäuser kredenzt. Das Muschel-Graupenrisotto begnügt sich mit dem ein wenig überforderten badischen 2016er Gutedel-Chasselas. Und jetzt treibt es der Genussbringer, Maître Dirk Eggers auf die Spitze: Er nennt es Vitello Tonnato „einmal anders“ und verblüfft mit rosa Kalbsrücken,

grünem Spargel, Thunfisch-Zitronensauce, Sashimi vom Thunfisch(!!!), Mangoapfel und grünem Apfel und Ingwer. Welch eine Freude mit dem Alternativ-Wein-Angebot 2016er CORPUS Rosé aus Württemberg und dem 2012er Zeutener Himmelreich, blaufränkisch von Klumpp. Nun haben wir das süße Finale erreicht, genannt: „Wat Süßet aussem Bauchladen“.

Es ist ein freudiges Ereignis, den emsigen Service zu erleben, der „beladen“ ist mit Limonen-Panna cotta, Mango, Himbeerwackelpeter, süßem Vanilleschmand, Sorbet von der Pflaume, Schaum vom altem Pflümli, Quark-Nougatknödel, Karamellsahne und Haferflockenkrokant und dies auch noch bereitwillig an die Leckermäuler verteilt.

Ein bisschen Erlebnisgastronomie und wir mittendrin. Ein ganz besonderen Dank an alle, die am Zustandekommen des Abends beteiligt waren. Eine Dankes-Urkunde für Viktoria wurde nachgeordert.

Text / Fotos: Ingrid Barbara Seite-Naroska,  
Vice Chargée de Presse und Günter Naroska, Bailli

**Hotel & Restaurant Eggers**  
Hauptstraße 78, 45549 Sprockhövel  
Tel. 02324 71780  
[www.eggers-sprockhoevel.de](http://www.eggers-sprockhoevel.de)



# Restaurant Stegfellner in der Chaîne

## Zwei Profi-Generationen ziehen an einem Strang

**Dîner Maison, 21. März 2018:** Die Bailliage Bavière Orientale hat in Landshut wieder einen Statthalter: Im Zuge eines Dîner Maison hat die Bruderschaft das Restaurant Stegfellner aufgenommen. Die Teilnehmer der Startveranstaltung saßen im herrschaftlich-bürgerlich eingerichteten Gasträum im ersten Stock in der Landshuter Altstadt fast mediterran an einer langen Tafel und genossen das Menü, bei dem Maître Rôtisseur Eva-Maria Stegfellner mit ihrem Team in der Küche Regie führte.

Gesulztes Spanferkel mit Kren und Apfel, die Bachforelle mit Sellerie, Kalbsfilet mit Kraut, Kümmel und Hefeknödel und der Safran-Gries-Auflauf mit Sabayone, Orange und hausgemachten Pralinen überzeugten nicht nur die Menü-Laudatorin Roswitha Zeitler („Zeitlerhof“): „Ein schönes Zusammenspiel der Geschmäcker, der Gaumen hat alles gehabt“, befand die Gastronomin und lobte zusammenfassend das stimmige Menü, bodenständig und mit großem Können umgesetzt.

Das Restaurant Stegfellner ist quasi die Spitze des Eisberges: Zu dem kleinen Kulinarik-Reich mit rund 20 Mitarbeitern gehören eine Metzgerei, ein Delikatessen-Fachgeschäft, Catering-Service und ein Weinhandel. Und in diesem Reich wirken zwei Generationen und fünf Profis erfolg-

reich zusammen: Eva und Hubert Stegfellner sind die Eltern von Eva-Maria, Veronika Sartin, geborene Stegfellner, und Johannes. Der 26-Jährige Betriebswirt ist als Letzter zum Familienteam gestoßen, während die Schwestern, eine gelernte Köchin und eine Restaurantfachfrau, schon länger mit den Eltern kooperieren.

Johannes Stegfellner beschreibt den Stil des Umgangs von Vorfahren und Nachkommen: „Das läuft ganz harmonisch ab, wir können gut streiten, wenn jemand seinen Standpunkt durchbringen will, dann tragen wir das fair aus – und keiner ist nachtragend.“ Mehr über die beruflichen Stationen von Eva-Maria Stegfellner im Journal der Bailliage, das wieder im Dezember 2018 erscheint.

Text / Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Jahr

Bild l.o.: Stegfellner ist ein Traditions Haus in der Altstadt von Landshut. Es trägt nun das Chaîne-Zeichen. Bild r.o.: Das bürgerliche Ambiente ist das Markenzeichen des Restaurants Stegfellner. Bild l.u.: Die Kulinarik des Hauses Stegfellner erfüllt in jeder Hinsicht die Anforderungen der Bruderschaft. Bild r.u.: Gemeinsam ist die Familie Stegfellner stark: Eva-Maria, Johannes und Eva Stegfellner hier mit Bailli Karl-Günther Wilfurth.

Restaurant Stegfellner  
Altstadt 71, 84028 Landshut  
Tel. 0871 - 28015  
www.stegfellner-landshut.de



## Sorgenfrei in Radebeul

### *Dîner Amical im Restaurant Atelier Sanssouci*

Zu einem kulinarischen und vinophilen Start in den Frühling hatten vom 23. bis 25. März diesen Jahres Maître Rôtisseur Stefan Hermann und Vice Chancelier Klaus-Dieter Lindeck nach Radebeul in die Villa Sorgenfrei geladen. Zweifellos der Höhepunkt des Wochenendes war das Dîner Amicale am Samstagabend, ein Italienreise, auf der Küchenchef Marcel Kube die gespannten Gäste mit einem frühlinghaften Fünf-Gänge-Menü quer durch die wunderbar aromenreiche Küche Italiens verwöhnte.

Nach der Ehrung dreier Mitglieder für ihre 20jährige Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs durch Klaus-Dieter Lindeck und einer herzlichen Begrüßung durch die gute Seele des Hauses, Antje Kirsch, mit Champagner und köstlichen Amuse-Bouches startete der Abend mit Goldener Bete im Salzteig gegart, begleitet von Ananas und Pumpernickel, es folgte Forellentatar mit Saiblings-Kaviar, Schinkensud und saure Kartoffeln, anschließend confiertes Frei-





## Der Sieger kommt aus Frankfurt/M. *Wettbewerb für junge Küchenchefs*



landhuhn auf Kartoffelschaum mit geräucherter Eigelb. Dabei sorgten die „Kleinigkeiten“ auf den perfekt angerichteten Tellern wie eben „saure Kartoffeln“, „geräuchertes Eigelb und – man lese und staune – eine Erbse auf Kartoffelchip, immer wieder für Begeisterung.

Begleitet wurden die Gerichte von – wie könnte es auf einer „Italienreise auch anders sein – italienischen Spitzenweinen, von einem 2016er Südtiroler Goldmuskateller aus dem Haus Rottensteiner über einen 2009er Brunello Riserva, Carpazo, Montalcino aus der Toskana bis hin zu einem 2012er Moscato L' Atro aus dem Piemont, perfekt ausgesucht und präsentiert von dem charmannten und kenntnisreichen Sommelier John Piotrowsky. Dem Hauptgang, ein Onglet vom Beef mit Petersilienbutter, Marmelade aus roten Zwiebeln und eingelegten Pilzen, folgte ein „Frühstück zum Dinner“, das sich als überzeugende Kombination aus Milch, Honig und Cerealien entpuppte.

Nach dem Kaffee mit hausgemachten Pralinen wurde die weiße Brigade und deren außergewöhnliche Leistung unter der Leitung des Küchenchefs Marcel Kube entsprechend gefeiert, genauso wie der stets aufmerksam und umsichtig agierende Service. Bravo und Danke dafür!

Bezaubert von der märchenhaften Atmosphäre dieses wirklich außergewöhnlichen Restaurants ließen die rundum zufriedenen Gäste den Abend „sorgenfrei“ ausklingen.

Text: Prof. Dr. Ulrike Gräbel

Restaurant Atelier Sanssouci  
im Hotel Villa Sorgenfrei  
Augustusweg 48, 01445 Radebeul  
Tel. 0351 - 795 666 0, Fax -795 666 77  
www.hotel-villa-sorgenfrei.de

**Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 9. April 2018:** Ein gastronomischer Wettstreit, ausgetragen in der Küche des Frankfurter Hotel Radisson Blu: Beim Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2018 der Bailliage Hessen zeigten drei junge Köche aus Mitgliedsbetrieben ihr Können.

Frankfurt/Main (16. April 2018 / hds).- Drei junge Köche stellten beim hessischen Concours Régional des Jeunes Chefs im Frankfurter Hotel Radisson Blu ihr praktisches Know-how unter Beweis. Mit ihren Kreationen, die alle auf Basis eines identischen Warenkorbs entstanden, stellten sie sich dem kritischen Blick und dem geschulten Geschmackssinn einer sechsköpfigen Jury. Der Philosophie der Chaîne des Rôtisseurs folgend, bestand diese aus drei erfahrenen Profis der Gastronomie- und Hotellerie-Branche, und aus drei Laien, die sich der gehobenen Essenskultur verschrieben haben. Die Herausforderung für die drei Teilnehmer: In der knappen Zeit von nur dreieinhalb Stunden ein raffiniertes, dreigängiges Menü zu kreieren – mit den im Warenkorb enthaltenen Produkten. Die Jeunes Chefs waren gefordert: Eine Vorspeise aus Lachsforelle, Kaisergranat und Babyspinat, ein Hauptgericht mit Lammrücken und -schulter, Petersilienwurzel, violetter

ter Karotte, Topinambur und Senfsalat, ein Dessert mit weißer Schokolade, Passionsfrucht und Sago – alles attraktiv fürs Auge und beeindruckend für den Gaumen. Die Küchenbetreuung und -wertung lag in den Händen von Conseiller Culinaire Gerhard Beck, langjährig erfahrener Küchenchef des Lufthansa Seeheim. Die Jury-Leitung hatte Chargé de Missions Volker Deigendesch.

Den Sieg verbuchte der 21-jährige Michael Becherer vom Restaurant „La Fleur“ in Frankfurt am Main davon. Er wird die Bailliage Hessen beim diesjährigen nationalen Concours vertreten, der am 16. April 2017, ebenfalls in Frankfurt/Main stattfinden wird. Platz zwei ging an Jaspar Wcislo, 21 Jahre alt und erst im zweiten Lehrjahr im Romantik-Hotel „Rettershof“ in Kelkheim. Auf Rang drei: Adnan Mecinaj (22) aus dem Sheraton Hotel Offenbach. Bailli Michel Prokop dankte in seiner Ansprache den Teilnehmern, der Jury und Küchenaufsicht sowie dem Gastgeber des Abends, Maître Rôtisseur Oliver Schakow. Er servierte mit seiner engagierten Küchen- und Service-Brigade den über 70 Gästen der Chaîne ein ausgezeichnetes Vier-Gänge-Menü.

Text: Carina Saleck-Prokop, Vice Chargée de Presse  
Foto: Marina Teske





## Aloha POKE im Werksviertel

### *Aloha ! Jeune Chaîne im Aloha Poke*

**Table Maison, 23. März 2018:** Das „Werksviertel Mitte“ dürfte wohl derzeit das spannendste Viertel Münchens sein. Hier im Münchner Osten, dort wo früher die Pfanni-Knödel hergestellt wurden, jetzt eher eine Großbaustelle mit Hochhäusern, Wohnungen, Ateliers, Werkstätten, Firmen, Läden, Geschäfte, Cafés in Containern, Fitnessclubs. Hier entsteht bis 2023 Münchens neues Konzerthaus, eine Freifläche für viertausend Besucher, Gastronomie der ganzen Welt siedelt sich an.

Claus Kratzeisen, der Vice-Conseiller Culinaire hatte die Jeune Chaîne der Bailliage Haute-Bavière, Bavière Ouest et Munich zu einem Table Maison in sein Aloha Poke im „Werk 3“ eingeladen. Ein Lokal, das in dieser Art gut im Hafen von Honolulu sein könnte. Einfache, werkstattähnliche Einrichtung, man steht oder man sitzt auf gelben Tonnen, hier ein Stapel Kartons mit Bier aus Hawaii, dort leere Träger, ein Kühlschrank mit exotischen Säften und Bieren. Der CO im feinen Zwirn daneben der Monteur im Blaumann.

Eine Theke mit vielen Zutaten der hawaiianischen Poke-Küche. Man stellt sich seine Speisen selbst zusammen. Wilder Lang-

korn- und Sushi-Reis auf die man Würfel (Poke bedeutet : in Stücke schneiden) von rohem Gelbflossenthunfisch und norwegischer Lachs aber auch gekochten Garnelen und Octopus legt. Aber auch Würfel von im Rauch und Sous vide gegartem Trutthahn und mit Mandeln und Sesam gerösteter Tofu. Je nach Vorliebe Sojabohnen, Flugmango, Tomaten, Avocados, Erdbeeren, Heidelbeeren, Kiwi, Stangensellerie, Gurken, Frühingszwiebeln, Gurken darüber. Verschiedene Saucen sind zur Auswahl wie u.a. Erdnuss-Koriander, Honig-Soja, Weisser Pfirsich-Wasabi, Orange-Honig, Hot Mayonnaise. Oben auf noch ein paar geröstete Seealgen, Chilli, japanischer Sesam, Chia Samen, Macadamia, Ingwer und Kokoschips. Sehr appetitlich, gesund und leicht. Ein Essen, wie es die Hawaiier gewohnt sind und lieben und das nun langsam auch in Europa und Deutschland geschätzt wird, erklärt Claus Kratzeisen.

Vor gut einem Jahr hat er das erste kleine Aloha Poke in München in der Türkenstrasse eröffnet. Nun das zweite im Osten Münchens. Demnächst gibt es diese Art von schmackhafter, gesunder und schneller Gastronomie auch in Düsseldorf und

Köln (Franchise) und auch in München sind weitere Standorte geplant.

Die Mitglieder der Jeune Chaîne – es waren 26 an der Zahl – zeigten sich begeistert von der Bekömmlichkeit und Vielfalt der Poke. Marie-Theresa Gérard, Chargé de Missions für die Jeune Chaîne bedankte sich bei Claus Kratzeisen für den aussergewöhnlichen Abend.

Im kommenden Sommer werden auch die der Jeune Chaîne erwachsenen Mitglieder die hawaiianische Küche des Aloha Poke kennenlernen. Aloha heißt auf Hawaii soviel wie ciao. Es bedeutet übrigens aber auch Liebling oder Liebhaber.

Text: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli  
Fotos: Marie-Theresa Gérard, Vice Chargée de Missions

Bild l.: die oberbayerische Jeune Chaîne mit Vice-Conseiller Culinaire Claus Kratzeisen und Bailli Klaus-Wilhelm Gérard; Bild r.o.: Poke mit Thunfisch, Lachs und Garnelen; Bild r.u.: Chargée de Missions Jeune Chaîne Marie-Theresa Gérard und Vice-Conseiller Culinaire Claus Kratzeisen mit einer typischen Poke

Aloha POKE im Werksviertel  
Atelierstraße 12, 81671 München  
Tel: 089 - 46132850  
www.aloha-poke.com

## Kultur und Genuss

### *Regionales im Restaurant „Fasanerie“ des Hotel Waldschlösschen*

**Table Maison, 24. März 2018:** Wir treffen uns im kleinen Kreis Interessierter bei schönstem Wetter zu einem erlebnisreichen Streifzug durch Schloß Gottorf zur Führung auf den Spuren der Herzöge von Schleswig-Holstein-Gottorf, die hier residierten.

Vom Mittelalter bis zur Moderne präsentiert sich hier die Kulturgeschichte Schleswig-Holsteins.

Der Rundgang beginnt in der in der original erhaltenen Gotischen Halle mit einer reichen Sammlung von Altären und kirchlichen Skulpturen des 13. – 15. Jahrhunderts. Der Westflügel des Schlosses ist einer der bedeutendsten Renaissancebauten Nordeuropas. Hier können wir Gemälde niederländischer Meister, Mobiliar und kostbares Tischgerät bewundern. Wichtige Ausstellungsstücke sind Gemälde von Lucas Cranach d. Ä. und seiner Werkstatt. Hier finden wir die bekannten Cranach Porträts von Luther und Melanchthon.

Die ehemalige Gottorfer Cranach-Sammlung und die gesamte Ausstattung des Schlosses wurde im 18. Jahrhundert nach

Kopenhagen gebracht. Eine Sammlung von Fayencen aus dem Ostseeraum ist der Mittelpunkt der Räume zur Kunst des Rokoko. Unsere kulinarische Reise in die Region beginnt mit einer herzlichen Begrüßung durch den Inhaber, des seit Generationen familiengeführten Hotels Waldschlösschen Herrn Hans-Werner Behmer und seinen Küchenchef Herrn Matthias Baltz. Regionale, gesunde und nachhaltige Produkte sind die Devise. Spezialitäten des Hauses sind Wildgerichte, verfeinert mit Kräutern aus dem eigenen Hotelgarten.

Das Menü:

- Praline und hausgeräucherter Schinken vom Rehbock aus hiesiger Jagd mit Apfel-Ingwer Chutney, Vogelmiere und Giersch
- Gebratenes Filet vom Steinbutt aus Nordseefängen mit Erbsenpüree, Fenchelsalat, Orange und Forellenkaviar
- Zweierlei vom Husumer Lamm, kurzgebratenes Filet und butterart geschmorte Keule, Bratenjus mit buntem Pfeffer, grüner Spargel und Radieschen, Stampf von Roter Bete und Kartoffeln

- Mousse von Quitten Portwein mit Schokoladentarte und Frischkäse-Minzeis

Die begleitenden Weine:

- Winzersekt Rosé, Weingut Pongrácz Stellenbosch/Südafrika
- 2016er Fasanerie Riesling Hochgewächs aus dem „Weingarten des Hotels“, Weingut Albert Kallfelz, Mosel/Zell-Merl
- 2014er Ripasso von Tommasi Viticoltori, Denominazione di Origine Controllata, Valpolicella/Italien

Wir sind begeistert von der interessanten, ideenreichen und herzlich würzenden Küchenmannschaft und den freundlich, flinken, gleichwohl professionellen Damen und Herren der Servicebrigade! Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten!

Text / Fotos: Dr. Susanne Andree, Chargée de Presse

Ringhotel Waldschlösschen  
Kolonnenweg 152, 24837 Schleswig  
Tel. 04621 - 3830, Fax - 383105  
[www.hotel-waldschloesschen.de](http://www.hotel-waldschloesschen.de)





## OMGD – Raritätenprobe 2018

*Wenn Weinliebhaber zusammen kommen*

**Raritätenprobe, 13. April 2018:** Am 13. April war es wieder soweit – die Wein-freaks vom OMGD trafen mit den größten Schätzen ihrer Weinkeller im „Le Jardin de France“ in Baden-Baden ein. Unser Chancelier Lutz Heyer hatte im vergangenen Jahr die tolle Idee, echte Raritäten seines Kellers zu stiften, und eine großartige Probe daraus zu machen. Alle damaligen Teilnehmer kamen in diesem Jahr wieder – und keiner ließ es sich nehmen, eine besondere Magnumflasche mitzubringen.

Angefangen mit Champagner Pommery Grand Cru ging es über ein Toskana Flight zu drei excellenten Barolo und dann folgten die Bordeaux Weine wie: 1970er Château Margaux, 1977er & 1995er & 1996er Château Mouton-Rothschild bis zu 1965er & 1995er Château Lafite-Rothschild und dem grandiosen 2006er Château Haut-Brion. In Perfektion zauberte Confrère Stéphane Bernhard das passende Menü zu den Weinen – saftig und cross gebratener Seewolf mit frischen Morcheln & Kalbsjus, gefolgt von Taubenbrust, Ragut vom Ochsen-schwanz und Rehfilet... Ein wirklich unvergesslicher – und harmonischer Abend!!!!

Natalie Lump, Grand Echanson

Le Jardin de France  
Lichtentalerstraße 13, 76530 Baden-Baden  
Tel. 07221 - 300 78 60  
www.lejardindefrance.de

## Hochgenuß in der Eifel

### *Kucher's Landhotel in Darscheid*

**Déjeuner Amical, 08. April 2018:** Eine kleine Gruppe Chaîne-Freunde traf sich Anfang April bei herrlichem Frühling-wetter in Kucher's Landhotel, wo sie von Confrère Officier Maître Rôtisseur Martin Kucher persönlich mit einem Jubiläumssekt begrüßt wurden.

Nach einem Fingerfood im „Frühlings-style“ begann das anschließende 5-Gang-Menü mit einem sous vide auf den Punkt gegarten Lachs. Darauf folgte ein Kaisergranat asiatisch mit Soja und Wasabi. Diese außergewöhnliche Kombination in Form einer Suppe empfanden die Teilnehmer als einen der Höhepunkte des Déjeuner Maison. Herr Kucher sammelt Kräuter und bietet hierzu Kurse und spezielle Menüs an. So überraschte es bei dem nun folgenden Zitrone-Rosmarin Joghurt nicht, dass dem Zwischengericht ein Eifel-Gin zur Seite gestellt wurde. Ein rosa gebratenes Eifel-Lamm war ein weiterer Höhepunkt des Menüs, welches durch eine Nachspeise aus Nougat, Passionsfrucht und Griottines abgerundet wurde.

Die passende Weinbegleitung kam von Confrère Bauer aus Mülheim/Mosel, der

leider aus persönlichen Gründen seine Wei-ne nicht selbst kommentieren konnte.

Confrère Kucher präsentierte zur Nachspeise noch eine 30 Jahre alte Spätlese, die, altersgereift, nichts von ihrer Kraft und Frucht verloren hatte.

Im Anschluss gab es, insbesondere für Weinfreunde, noch ein besonderes Erlebnis: Confrère Kucher verfügt über einen der besten Weinkeller in Deutschland mit über 20.000 Flaschen. Hier lagern „Weinschätze“ aus der Zeit von 1870 bis heute. Eine Führung mit sachkundigen Erläuterungen rundete den Aufenthalt in Kucher's Landhotel ab.

Alle Teilnehmer des Déjeuner Amical waren sich einig: die teilweise weite Anfahrt wurde mit einem kulinarisch und persönlich erlebnisreichen Tag belohnt.

Text: Herbert Eberhard, Vice Chargé des Missions

Kucher's Landhotel  
Karl-Kaufmann-Straße 2, 54552 Darscheid  
Tel. 06592 - 6 29, Fax 06592 - 36 77  
www.kucherslandhotel.de





## Dem Sternekoch in den Topf geschaut

### *Bei Confrère Oliver Röder im Bembergs Häuschen*

**Déjeuner Amical, 08. April 2018:** Der Freundeskreis der Bailliage Mittelrhein unterstützt deren Aktivitäten tatkräftig und trifft sich gelegentlich in kleiner, ungezwungener Runde. So dieses Mal zu einem besonderen Déjeuner in der Show-Küche von Confrère Oliver Röder, Maître Rôtisseur und Sternekoch, in seinem Restaurant Bembergs Häuschen.

Bei frühsummerlichem Wetter konnten wir den Pommery-Champagner und delikate Kleinigkeiten im Vorgarten des Hauses genießen. Es befindet sich in der Burg Flammersheim, die mit der Eifeler Landlust auch einen hervorragenden Landgasthof beherbergt.

Nach dem Genuss im wärmenden Sonnenschein nahmen wir Platz am Küchenblock, dem Chef's Table, um hautnah mitzuerleben, wie exquisite Küchenkunst entsteht. Confrère Oliver Röder gewährte uns Einblicke in seine Kunst des Sterne-Kochens und verwöhnte uns mit einem seiner kreativen Menüs. Erstklassige Produkte sind

Selbstverständlichkeit; deren Beschreibung wird der herrlichen Präsentation kaum gerecht. Hinzu kam dass dieser Chef's Table am Vorabend im Rahmen des von Oliver Röder organisierten Eifel Gourmet Festival angeboten wurde und er sich sozusagen warmlaufen konnte.

Zur Vorspeise gab es Zweierlei von der Süßwasser-Garnele mit Avocado und Wildkräutern. Die Zweite Vorspeise hatte die Jakobsmuschel zum Thema mit Fenchel und der Weintraube. Ein Sorbet aus Rhabarber, Basilikum und Buttermilch steigerte den Appetit auf den Hauptgang: US Short Rib mit Blumenkohl und Trüffel. Das Dessert Luftig Leicht bot weiße Schokolade an der Erdbeere und Weizengras.

Die Weine hatte Katharina Röder, prämierte Restaurantleiterin, passend zu den Gerichten und der Mittagszeit gewählt: Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2016 vom Weingut Tement, Trittenheimer Apotheke Riesling Su wie Frieja 2016 halbtrocken vom Weingut F. J. Eifel, Château de la

Commanderie, Lalande de Pomerol AC 2014 sowie Muskateller und Riesling 2015 vom Weingut Korrell zum Dessert.

Wir konnten an diesem Sonntag viel über die Zubereitung der raffinierten Gerichte erfahren und mit Oliver Röder über seine Küche sprechen. Immer wieder überzeugt er uns mit seinen Kreationen und steigert den Wunsch, ins Bembergs Häuschen zurück zu kehren. Dazu passend ist die herzliche Gastlichkeit von Katharina Röder. Beide erhielten ein großes Dankeschön mit der Laudatio von Marc Neldner, dem Silberteller der Chaîne, den Urkunden und dem Inhalt des Zylinders für das kleine Team, welches uns einen großartigen Sonntagsmorgensmahl bereitet hatte.

Text / Fotos: Dieter Ullsperger, Bailli

Restaurant Bembergs Häuschen  
Burg Flammersheim, 53881 Euskirchen  
Tel. 02255 - 94 57 52  
[www.burgflammersheim.de/bembergshauschen](http://www.burgflammersheim.de/bembergshauschen)



## Ein fulminanter Start

### *Henriks – Bar und Restaurant*

**Dîner Maison, 09. April 2018:** Vielen von uns ist Confrère Claas Henrik Anklam noch aus seiner langjährigen Tätigkeit als Küchenchef im Landhaus Scherrer und danach als Mitgesellschafter und Küchenchef in der „Tarantella“ wohl bekannt. 2013 hat Claas Henrik Anklam sein eigenes Restaurant eröffnet. Seit dem gehört das „Henriks“ zu den derzeit gefragtesten und beliebtesten Restaurants Hamburgs. Daher freuten wir uns sehr, dass Claas Anklam sich einen Abend Zeit genommen hat, uns zu bewirten und zu verwöhnen. Mal wieder hatte die Bailliage de Hambourg viel Glück mit dem Wetter. Wir konnten bei trockenem Wetter (nach diesem verregneten I. Quartal fast ein kleines Wunder) auf der schönen Terrasse vor dem Restaurant als Apéritif „Henriks on the Rocks“ genießen - dazu wurde ein exzellentes Finger Food gereicht: Lachstatar, Blini, Meerrettich & Pata Negra Schinken ... Jeder klönte mit Jedem und wir genossen es, im Freien zusammenstehen zu können. Bailli Dr. Ronald Crone und Confrère Claas Anklam begrüßten noch auf der Ter-

rasse die Consœurs und Confrères. Da das „Henriks“ mitten in Hamburg im Universitätsviertel in der Nähe des Dammtorbahnhofes liegt hatten wir alle nur eine kurze Anreise – also bequem mit Bus und Bahn zu erreichen.

Dann ging es in das schöne, moderne und doch elegante Restaurant, wo ein Feuerwerk von exquisiten Speisen und Kreationen gezündet wurde: Tataki Tuna aus der Kaviardose – Oktopus Grenoble Art – Lafina Beef im Ganzen Rossini und zum Abschluss ein Champagner-Erdbeersorbet. Es immer sehr schwer so ein unvergleichliches Menü zu beschreiben, wenn man nicht den Geschmack im Gaumen hat – aber mit viel Phantasie hoffe ich, gelingt es Ihnen den Genuss nachzuvollziehen.

Die korrespondierenden Weine waren hervorragend zum Menü ausgesucht: Choya Sake on the Rocks – weißer Burgunder und Chardonnay trocken Wittmann aus der Magnum Flasche – 2015 Lavignone Barbera d’Asti Pico Maccario, Piemont aus der 3 Liter Flasche. Claas Anklam und seine weiße und schwarze Brigade konnten stolz auf

ihre Leistungen sein: Verwöhnten sie uns doch mit einem hervorragenden Dîner und mit professionellem und sehr aufmerksamem Service. Der lang anhaltende Applaus der Mitglieder an diesem Abend galt der Crew und besonders dem Restaurantchef Patrick Piatkowski und dem stellv. Küchenchef David Witzig.

An der Bar trafen sich dann die Jeunes Chânes, die an diesem Abend sehr zahlreich teilgenommen hatten – und wie wir hörten, haben sie noch sehr lange ausgehalten. Die unentwegten „Älteren“ saßen dann noch nach Mitternacht im Restaurant zusammen und genossen dieses einzigartige Ambiente. Wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen.

Text: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse  
Fotos: Michael Zuther, Chevalier

**Henriks Bar & Restaurant**  
Tesdorfstr. 8, 20148 Hamburg  
Tel. 040 - 288084280  
[www.henriks.cc](http://www.henriks.cc)

Sie werden Ihren Standort ändern und  
trotzdem immer im Mittelpunkt stehen.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte, die jedem Vergleich vorausfährt –  
mit kleinen, individuellen Schiffen und größter persönlicher Freiheit.

Mehr über unsere Luxus- und Expeditionsreisen erfahren Sie unter

[www.vor-uns-die-welt.de](http://www.vor-uns-die-welt.de)



V O R   U N S   D I E   W E L T



HAPAG <sup>18</sup>/<sub>91</sub> LLOYD  
CRUISES



## Eine kulinarische Entdeckungsreise

### *Vom Naturresort Schindelbruch zum Hotel FreiWerk Stolberg*

**Dîner Amical, 27. April 2018:** Zu einer „kulinarischen Entdeckungsreise“ wurde vom 27. bis 29. April in das Naturresort Schindelbruch eingeladen. Das Team um Maître Hôteleur Susanne Kiefer hatte sich wieder etwas ganz Besonderes einfallen lassen, um seine Gäste zu verzaubern. Nach einem vorzüglichen Dîner Amical am Freitag Abend folgte am Samstag Nachmittag eine Wanderung durch die frisch ergrünnten Buchenmischwälder des Südhazes, geführt vom Revierförster Herrn Kienzle. Das Ziel war das 9 km entfernte Schwester-Hotel FreiWerk in Stolberg, wo die Wanderer ein kühles Bier und ein rustikales Buffet mit Harzer Spezialitäten erwartete.

Zum Dîner Amical verwöhnte uns der Sieger des Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerbes der Bailliage Sachsen-Anhalt aus dem Jahr 2017, Felix Barth, der inzwischen die Position des Souschefs im Naturresort Schindelbruch bekleidet, mit einem Feuerwerk kulinarischer Genüsse. Die korrespondierenden Weine hierzu präsentierte der erste Sommelier unserer Bailliage, Florian Stroschke.

Sowohl das Tatar vom Bodetal-Saibling, als auch die Rahmsuppe von der Sonnenwurzel oder der auf den Punkt gegarte rosa Lammrücken hinterließen einen bleibenden Eindruck und zeugten von der vielversprechenden Entwicklung unseres „Jungkoches“. In besonderer Erinnerung bleibt sicherlich allen der aus Mousse und Apfelfragout handgefertigte grüne Apfel, der den Abschluss des fünfzügigen Menüs bildete.

Nachdem sich die Gäste am Sonnabendvormittag individuell im wunderschönen Spabereich des Naturresorts verwöhnen lassen und entspannen konnten, startete nachmittags die Wanderung zum Schwester-Hotel FreiWerk. Die fast 9 km lange Strecke verlangte von den Teilnehmern vollen Einsatz. Versperren doch umgestürzte Bäume hier und da den Weg, so dass Klettern angesagt war. Angekommen auf der Thyrahöhe wurde die Wandergruppe durch einen fantastischen Ausblick auf das Fachwerkstädtchen Stolberg belohnt und konnte sich bei herrlicher Abendsonne und einem erfrischenden Getränk auf der Hotelterasse von den Strapazen erholen. Anschließend wur-

den alle Teilnehmer nochmals von unserem Jungkoch Felix Barth mit einem rustikalen Harzbuffet inmitten der großen Wohnküche des Gutshauses verwöhnt.

Als Haus der Ritter von Kempki Privathotels GmbH steht das Hotel FreiWerk – genauso wie das Naturresort Schindelbruch – für eine neue Hotelphilosophie in der Südhaz-Region. Das Ziel ist es, für die Wiederentdeckung der Natur- und Kulturregion Südhaz/ Kyffhäuser neue Maßstäbe zu setzen. Wir bedanken uns bei Maître Hôteleur Susanne Kiefer und ihrem Team für das gelungene Gesamtarrangement dieses schönen Wochenendes und freuen uns auf weitere neue Ideen und Anregungen für Veranstaltungen unserer Bailliage Sachsen-Anhalt.

Text: Dr. Sonja Schmicker, Vice Chancelier  
Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Naturresort Schindelbruch  
Schindelbruch1, 06536 Südhaz  
Tel. 034654 - 808 0  
[www.schindelbruch.de](http://www.schindelbruch.de)



# Ein Dîner, das man nicht alle Tage hat

## *2-Michelin-Sterne leuchten am Brandenburger Tor*

**Dîner Amical, 14. April 2018:** Geht man nach dem anerkannten Online-Informationsportal [www.restaurant-ranglisten.de](http://www.restaurant-ranglisten.de), das die Wertungen der bedeutendsten Restaurantführer 2018 zusammenfasst, stellt man eine hohe Leistungsdichte der Spitzenrestaurants Berlins fest. Zwar trennen die drei bestplatzierten Spitzenrestaurants Berlins lediglich 0,90 bzw. 0,40 Punkte voneinander, doch stolz macht es unsere Bailliage schon, dass als Number One der Hauptstadt das „Lorenz Adlon Esszimmer“ aus unserem Mitgliedsbetrieb Hotel Adlon Kempinski ausgewiesen ist.

So waren bei dieser Gemeinschaftsveranstaltung mit der Bailliage Hamburg die 73 Gäste, die aus 10 Bailliagen kamen, hochoberwartungsvoll in das „Lorenz Adlon Esszimmer“ und in die benachbarte „Bibliothek“ der Beletage gekommen, wo auf Wunsch unseres Bailli mit dem Pommery Springtime Brut Rosé ein zur Jahreszeit, dem Rahmen und Ambiente und den zu erwartenden kulinarischen Leistungen adäquater Empfangschampagner gewählt worden war. Hier sei dem veranstaltenden Haus und unserem Confrère Thomas Wirz, Geschäftsführer von Vranken-Pommery Deutschland & Österreich, für ihre freundliche Unterstützung herzlich gedankt. Nach rund einstündigem Empfang, bei dem mit dem Nachschenken des Rosé-

Champagners nicht gespart wurde, wurden die Gäste in die daneben liegenden, miteinander verbundenen Salons gebeten. Hier begrüßten unser Bailli Franz Hauk und Hotelmanager Carsten Seubert, auch im Namen des am Abend verhinderten Geschäftsführenden Direktors Matthias Al-Amiry, die Teilnehmer auf das Herzlichste. Nach dem „Gruß aus der Küche“ leitete eine sehr ansprechende Galantine von Perlhuhn und Gänseleber mit einer Feigen-Champagnervinaigrette und grünem Spargel das 5-Gänge-Menü ein. Exzellent war der folgende Pot au feu von Krustentieren mit Estragon, dem ein erfrischendes Sorbet von Himbeere, Thymian und Rose folgte. Als Hauptgang wurde, von nordamerikanischen Weiden stammend, ein Rinderfilet „Wellington“ mit Morchelrahm und dem ersten weißen Spargel der Saison serviert. Den süßen Abschluss bildete eine Komposition aus gedörrten Sauerkirschen, Topfenschaum, Basilikum-Sauerklee-Eis, gesalzenem Schokoladencrumble und Zimtblüte – hervorragend!

Ideenreich war auch die das Dîner abschließende Auswahl an deliziosen Friandises. Adäquat war die Weinauswahl, die von einem Rheingauer Riesling Spätlese trocken über einen fränkischen Silvaner und einen Bordeaux aus dem Médoc bis zum australischen Nostalgia Rare Tawny reichte.

Der schwarzen Brigade um Restaurantleiter Oliver Kraft wie auch der weißen um Küchenchef Hendrik Otto konnte Bailli Franz Hauk viel Lob zollen, und unser Confrère vor Ort, der Vice-Echanson der Bailliage Hamburg Hagen Hoppenstedt, dessen sehr gute Idee es war, dieses Dîner Amical als Berlin-Hamburger Gemeinschaftsveranstaltung durchzuführen, nahm den glänzenden Silberteller für das Hotel Adlon Kempinski entgegen.

Zum Ende wurde es noch feierlich wie offiziell, denn unsere Consœur Renate Klein erhielt ihre hochverdiente Promotionsurkunde zum Grand Officier und unser „Jung-Confrère“ Markus Grell die Nominationsurkunde zum Professionnel du Vin.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Tisch 3.; Bild r.o.: Gedörrte Sauerkirschen, Topfenschaum, Basilikum-Sauerklee-Eis, gesalzenes Schokoladencrumble, Zimtblüte. Bild l.u.: Die Ehepaare Güttler u. Hoffmann mit Diana Standke. Bild m.u.: Punktgenau zur Jahreszeit: Pommery Springtime Brut Rosé. Bild r.u.: Hendrik Otto erkochte für das Lorenz Adlon Esszimmer zwei Michelin-Sterne.

Hotel Adlon Kempinski Berlin  
Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer  
Unter den Linden 77, 10117 Berlin  
Tel. 030 - 3022 61 1960, Fax 3022 61 1537  
[www.lorenzadlon-esszimmer.de](http://www.lorenzadlon-esszimmer.de)





## Die Zukunft des Hochleistungsmixens

*Innovative Funktionen und modernes Design für kulinarisches Spitzenniveau*

In Haushalten und Restaurantküchen weltweit inspiriert Vitamix seit fast einem Jahrhundert zu kreativen und geschmacksintensiven Gerichten. Mit den ASCENT Series Hochleistungsmixern hebt Vitamix das Mixerlebnis auf die nächste Ebene. Neue Funktionen und intuitive Bedienelemente gestalten die Zubereitung nutzerfreundlicher denn je.

Nach dem Launch der A2500i und A3500i Hochleistungsmixer aus der Vitamix ASCENT Series erweitert Vitamix die Serie um ein neues Modell: den A2300i Hochleistungsmixer. Er verfügt über die klassischen Vitamix-Bedienelemente und kombiniert sie mit den innovativen Funktionen der Serie. Mit der variablen Geschwindigkeitskontrolle und Pulsfunktion lassen sich vielfältige Gerichte kreieren und unzählige Aufgaben in der Küche erledigen.

Die Premium-Geräte bieten genau die Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Präzision, die zur Kreation unterschiedlichster Aromen und Texturen sowie zur feinsten Zerkleinerung selbst härtester Zutaten benötigt wird. Vitamix-Geräte sind mehr als nur Mixer.

### Rezeptkreation Granatapfel-Roggen-Cocktail

Vorbereitung: 10 Minuten;  
Mixdauer: 30-45 Sekunden;  
Ergibt: 4 Portionen (960 ml)

#### Zutaten:

180 ml Roggenwhiskey  
90 ml frischer Zitronensaft  
90 ml Granatapfelsaft  
2 EL Honig  
90 ml Kirschsafft

2 Spritzer Angosturabitter  
1 Eiweiß  
180 ml Sprudelwasser  
130 g Eiswürfel

1. Alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Vitamix-Behälter geben und den Deckel verschließen.
2. Regler auf Stufe 1 drehen.
3. Das Gerät einschalten und die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 4 erhöhen.
4. 30 bis 45 Sekunden lang mixen.
5. Gleichmäßig auf 4 Longdrink-Gläser mit Eis und Garnitur verteilen.

Bild l.: Der A2300i Hochleistungsmixer ist das neueste Modell der Vitamix ASCENT Series. Bild r.o.: Mit Hochleistungsmixern von Vitamix gelingen unzählige Texturen und intensive Aromen. Bild r.u.: Roggenwhiskey verleiht diesem großartigen Cocktail das gewisse Etwas!

# Die *Zukunft* des Hochleistungsmixens beginnt.



## Präzise Leistung für perfekte Ergebnisse

Hochleistungsmixer von Vitamix sind mehr als nur Mixer. Sie bieten anspruchsvollen Hobbyköchen aber auch der Gastronomie genau die Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Präzision, die sie zur Kreation kulinarischer Erlebnisse benötigen. Mehr als 10 Techniken lassen sich direkt im Mixer umsetzen wie Mahlen, Emulgieren, Homogenisieren, Pürieren, Zerkleinern oder Aufschlagen - und damit individuelle und kreative Menüs entwickeln.

Erfahren Sie mehr: [www.vitamix.de](http://www.vitamix.de)



 Vitamix

 **Vitamix**



## Dechant Fischladen & Restaurant

### Groß(artig)es Dîner

#### Dîner Amical, 17. und 18. April 2018:

Fischladen, Fischrestaurant des Jahres, sind nur einige der Auszeichnungen, die Daniela und Confrère Peter Dechant für ihre großartigen Leistungen in der Gastronomie erhalten haben. Die Familie Dechant ist eine Fischer-Dynastie, die seit Generationen heimische Fische aus dem Starnberger nicht nur fängt. Dechant sen. hat extra für das Chaîne Dîner Saiblinge kalt geräuchert. Das Restaurant ist sehr klein und hat abends nur an Freitagen geöffnet. Um einen Platz zu bekommen, muss man weit voraus planen – oder Chaîne-Mitglied sein. Im nächsten Jahr wird es für diese beliebte Veranstaltung drei Termine geben (2./3./4. April 2019). Bei schönstem Wetter gab es auf der kleinen Terrasse zum Apéritif Von-Buhl Sekt Rosé aus der großen Flasche. Danach ein beachtenswert feines und buntes Dîner: Frühlingshaft gebeizte Fjordforelle; Kräuterschaumsuppe mit Auster; den erwähnten kalt geräucherten Saibling – kurz angebraten mit seinem Kaviar; Angel-Kabeljau in Lardo auf Polenta; Ganache au chocolat auf Rumtopf.

Küchenchef Timo Röpke brachte bei der Ehrung zum Ausdruck wie sehr es ihm und seiner rechten Hand - Kamela Marcin - Freude gemacht hat, für die Chaîne dieses Menü zuzubereiten. Wirtin Daniela Dechant mit Sommelière Jessica Brandenburger sorgten für liebevollen Service und feine Weine. Begleitend gab es vom Winzer Krämer, Rheinhessen: Strait-Grauburgunder 2016 und Red Stuff 2016.

Text: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli  
Fotos: Peter Dechant, Maître Rôtisseur

Dechant Fischladen & Restaurant  
Hauptstraße 20, 82319 Starnberg  
Tel. 08151 - 12106, Fax 08151 - 773808  
www.dechants-fischladen.de

## Eröffnung der Spargelsaison

### Frühlingsmenü in der Kupferpfanne in Fürth

**Dîner Amical, 13. April 2018:** Mit diesem Dîner Amical im April haben wir die Knoblauchsländer Spargelsaison eröffnet. Noch zwei Wochen vorher mussten wir aufgrund des permanent kalten Klimas um diese Veranstaltung bangen. Doch mit den ersten Apriltagen änderte sich das Wetter schlagartig und der Sonnenschein war unser täglicher Begleiter. Und tatsächlich konnte dann auch unsere neue Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber die Spargelsaison in Bayern in der 15. Kalenderwoche offiziell eröffnen. Zwar war dieser frühe Spargel noch extrem teuer - aber er war da! Unsere Chaîne-Veranstaltung bei Maître Rôtisseur Erwin Weidenhiller fiel auch mit seinem 40-jährigen Betriebsjubiläum zusammen und bei einem Kir Royal mit Champagner konnten die sehr zahlreich erschienenen Mitglieder mit Confrère Weidenhiller anstoßen, sich für die jahrelang gute Kooperation und hohe Speisenqualität bedanken und ihn für die Zukunft weiterhin viel Erfolg wünschen.

Bailli Rudi Stöcker hatte an diesem Abend auch die große Ehre, unseren Chaîne-Bruder Dr. Rudolf Zeller für seine langjährige und treue 30-jährige Mitgliedschaft die

„Officier Commandeur“-Plakette der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Paris zu überreichen. Herzlichen Glückwunsch.

In die Gratulantschar reihte sich auch Confrère Heiko Leuchtmann – Chargé de Presse der Bailliage National d'Allemagne ein, der mit seinem Besuch in Fürth sehr viel Wohlwollen von den Teilnehmern erfahren hat.

Mit einem vorzüglich und zügig servierten Jubiläumsmenü bei angeregter, lockerer Unterhaltung und von einem ausgezeichneten Sancerre begleitet, ging dieser harmonische Abend zu Ende.

Zur Erinnerung an diesen Abend und in Würdigung des seltenen Betriebsjubiläums erhielt Confrère Weidenhiller den versilberten Chaîne-Platzteller vom Bailli ausgehändigt und die Küchenmannschaft ein finanzielles Dankeschön von den Teilnehmern.

Text / Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Restaurant Kupferpfanne  
Königstraße 85, 90762 Fürth  
Tel. 0911 - 771277, Fax - 777637  
www.ew-kupferpfanne.de





## Neuer Bailli Délégué *Grand Chapitre in Madrid*

Ein Grand Chapitre von Spanien in Madrid vom 5.- 9. Mai 2018 – ein besonderes Chapitre. Es war das Erste seit der Wahl des neuen Bailli Délégué von Spanien, Rosa Román Fernández.

Sie trat die Nachfolge des langjährigen Bailli Délégué Amable Prieto an und hat die Aufgabe bravourös gemeistert. Das Chapitre war Anfang des Jahres in Barcelona geplant, jedoch hat die Politik im Baskenland eine Durchführung nicht ermöglicht.

So war Madrid eine hervorragende Alternative. Die Stadt bietet genug für viele Wochen, wir hatten aber nur drei Tage zur Verfügung. Die waren angefüllt mit exzellenten Dinern, Flamenco und der Inthronisation in einem Palast, der nur für die Mitglieder der Chaîne geöffnet wurde. Von außen nichtssagend waren wir im Inneren von der Pracht überwältigt.

Rosa Fernández hatte mit ihrem, zum Teil neu ernannten nationalen Rat viele neue Mitglieder gewonnen. Wie üblich gab es aber auch Ehrungen und Promotionen.

Das Wetter war für Anfang April eher frostig, aber die gesellige und freundschaftliche Atmosphäre war dafür umso wärmer.

Immer wieder zeigt die Vereinigung der Chaîne des Rôtisseurs, wie Freundschaft über Grenzen hinweg funktioniert.

VIVE LA CHAÎNE !

Text: Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne



## Frühlingserwachen mit Krustentieren *Röttele's Restaurant im Schloss Neuweier*

**Dîner Amical, 13. April 2018:** Es war einer von den seltenen Höhepunkten, an dem ein hochgeschätzter Koch und ein Großmeister des Weines zusammen kamen, um uns für einen Abend lang zu verzaubern. Auch der Flair von Schloss Neuweier, ein sommerlicher Frühlingsabend und die umgebenden Weinberge trugen zur vollkommenen Freude bei. Armin Röttele, seit vielen Jahren Inhaber eines Michelin Sternes, kreierte mit seinem Team ein Feuerwerk von Schalentier-Köstlichkeiten. Alle waren hingerissen!

Lauwarmer Tintenfisch, Pulposalat, Prawns in Nusskruste, Frühlingsrolle auf Ananas Chutney, ein köstliches Langostinensüppchen, Spargel, Morcheln mit glasierter Jakobsmuschel, Atlantikhummer auf Artischockenrisotto mit Portweinbutter und grünem Spargel. Die Gänge waren köstlich vom Anfang bis Ende.

Zu den Vorspeisen wurde 2016 Durbacher Plaelrain, VDP Erste Lage, Chardonnay trocken, gereicht – ein Wein der perfekt harmonierte. Zum Spargel gab es 2016 Durbacher Plaelrain, VDP Erste Lage, Riesling Klingenberg 1782 trocken – ein elegantes und rassiges Gewächs. Die Rebstöcke sind über 50 Jahre alt! Der Hummer wurde mit 2016 Durbacher Plaelrain Stollenberg, VDP Große Lage, Grauer Burgunder, trocken serviert. Die Weine wur-

den von Confrère Andres Laible senior vorgestellt, der es mit seinen Gewächsen zum weltbesten Winzer des Jahres 2016 gebracht hat. Selten ist mir ein Winzer wie er begegnet, der mit solcher Sorgfalt daran arbeitet, die Feinheiten der Trauben und des Terroirs bei der Vinifikation zu wahren. Natürliche Hefen müssen es sein, die den Traubensaft schonend vergären. Dadurch wird der Bildungsprozess von Histaminen, die im Gärungsprozess entstehen, umgangen, wodurch allergische Reaktionen in Kombination mit Schalentieren vermieden werden!!!! Der Beweis dafür wurde an diesem Abend 100%ig erfüllt.

Die Crème Brûlée von Thai Vanille mit exotischen Früchten und Kardamon gepaart mit dem 2016 Durbacher Plaelrain, VDP Erste Lage, Clevener – Traminer Auslese krönte den Abschluss.

Glücklich dürfen sich die Gäste, Consœurs und Confrères der Chaîne schätzen, die solche Abende erleben dürfen.

Text: Prof. Dr. J.F. Rentsch, Bailli Hon.

Röttele's Restaurant & Residenz  
im Schloss Neuweier  
Mauerbergstraße 21, 76534 Baden-Baden  
Tel. 07223 - 800870  
www.armin-roettele.de



## Hotel Marina

### Beim Tag der Arbeit

**Table Maison, 01. Mai 2018:** Bei herrlichem Sonnenschein traf sich die Jeune Chaîne am „Tag der Arbeit“ auf der Seeterrasse des Hotel Marina in Bernried am Starnberger See zum Table Maison.

Hausherr und frisch nominierter Confrère Milo Mayr und Chargée de Missions Marie-Theresa Gérard empfingen die Teilnehmer zu einem erfrischenden Marina-Cocktail bestehend aus Prosecco, Granatapfel und Limette.

Bei wunderschönem Wetter genoss die Jeune Chaîne das vielseitige Marina Brunch Buffet auf der herrlichen Seeterrasse. Das Buffet präsentierte eine Frühstücksauswahl, Vor- und Hauptspeisen wie tolle Nachspeisen. Hierdurch gewann die Jeune Chaîne einen wunderbaren Überblick über die kulinarische Vielfalt des Restaurants.

Im Anschluss gab es eine Führung durch das umgebaute und renovierte Seerestaurant. Confrère Mayr freute sich sehr über den Besuch und auch schon auf das Advent-Déjeuner Amical im Dezember in seinem Hotel mit vorhergehender hl. Messe in der nahe gelegenen Klosterkirche.

Bei Interesse an den Aktivitäten der Jeune Chaîne der Haute-Bavière wenden Sie sich bitte an [marie@wohnowagen-gerard.de](mailto:marie@wohnowagen-gerard.de).

Text: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli

Foto: Marie-Theresa Gérard, Vice Chargée de Missions

Bild u.: Table Maison im Hotel Marina – rechts Hausherr Milo Mayr und Marie-Theresa Gérard

**Hotel Marina**  
Am Yachthafen 5, 82347 Bernried  
Tel. 08158 - 9320  
[www.aloha-poke.com](http://www.aloha-poke.com)

## Ein fulminantes Frühlingsmenü

### Im zauberhaften Hotel Der Seehof in Ratzeburg

**Dîner Amical, 14. April 2018:** Wieder ist es Frühling und wieder sind wir im „Seehof“ in Ratzeburg, diesem wunderbaren Hotel unseres Confrère Karl Schlichting.

Herrliches Schleswig-Holstein Wetter, strahlend blauer Himmel, kleine weiße Wolken und verhaltene Temperaturen – das ist die Prognose der Wetterfrösche, die leider nur die Celsiusgrade genau vorhersagt. Nach sehr freundlichem Empfang an der Rezeption beziehen wir die behaglichen Zimmer, und genießen durch die großen Fenster den einmaligen Blick auf den eher ruhig in gedämpftem Licht liegenden Küchensee. Gegenüber liegt der Ratzeburger See mit seinem prachtvollen Dom. Und mittendrin „Der Seehof“, das Hotel im See. Bailli Dr. Reinhardt Winter begrüßt die Gäste mit Lanson Champagne brut/rosé und anspruchsvollen Appetit Häppchen: Garnele mit asiatischem Gurkendip, Rinderlende auf crouton, Thunfisch Tatar, Wachtelkirsche auf Pilzsalat und Teigtaschen mit boudin noir. Von weit her kommen Ute und Klaus Deters aus Velbert, Reinhard Wilbig aus Magdeburg und Hartmut Wolk aus Meklenburg.

Sehr herzlich dankt unser Bailli der Bankett- und Salesmanagerin Daniela Schröder

für die perfekte Zusammenarbeit bei der Vorbereitung und Gestaltung unseres Dîner Amical. Er nominiert Andreas Werner und Ronald Klöckner mit der entsprechenden Urkunde zu Chevaliers.

Küchenchef Alfred Schreiber präsentiert uns ein fulminantes Menü. Thema Frühling und beste Produkte dieser Zeit, überwiegend aus der unmittelbaren Umgebung. Wir genießen Nordmeerforelle, gebratene Jacobsmuschel, Kalbsfilet und Kalbsbacke, sowie Rhabarber Tartelettes, und das alles in Verbindung mit schöner Aussicht auf die umgebende Natur und den Küchensee.

Unter den ansprechenden Weinen beeindruckt uns besonders der Rioja Crizana „Lar de Sotomayor“, zu dem uns cfr. Götz von Rohr – bekannt, beliebt, bewährt – im kulinarischen Stichwort ausführlich berichtet. Der Tempranillo Traube wird an allen Tischen in hohem Maße zugesprochen.

Text / Fotos: Dr. Reinhardt Winter, Bailli

**Hotel Der Seehof**  
Lüneburger Damm 1-3, 23909 Ratzeburg  
Tel. 04541 - 860101, Fax - 860102  
[www.der-seehof.de](http://www.der-seehof.de)





## Restaurant Hopmanns Olive

### *Blindverkostung in der Olive*

**Dîner Amical, 14. April 2018:** Dîner Amical mit Blindverkostung als Veranstaltung des Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs in der Olive am 14.04.2018. Hopmanns Olive ist ein Geheimtipp in Erkrath. Versteckt in einem Gewerbegebiet neben einem alten Lokschuppen, der jetzt als „Place of Events“ dient, führen Petra und Ingo Hopmann ein kleines, feines Restaurant mit Herzblut, in dem sich der Gast einfach nur wohlfühlt. Die Küche ist eine Kombination aus leichter mediterraner und regional akzentuierter Küche.

Doch diesmal stand nicht die Küche alleine im Vordergrund. Es gab eine Blindverkostung: alte Welt gegen neue Welt. Die Regeln waren ganz einfach. Zu jedem Gang gab es zwei Weine von derselben Rebsorte, eine aus Europa, also alte Welt und eine aus der so genannten neuen Welt. Geführt wurden wir durch diese Welten von Christian Dietrich, uns bestens bekannt als Sommelier von Nagaya und Agata, beides Sterne-Häuser unserer Bailliage. Er hatte nun die Fronten gewechselt und ist durch seine Fachkenntnis in einem der führenden Weinvertriebe gelandet.

Nach einem Champagnerempfang im Garten der Olive mit fantastischem Finger Food startete der ausverkaufte Abend mit einem

Stundenei, Bärlauch/Morcheln/Wildkräuter/gepickeltes Rübchen. Dazu gab es die erste passende Blindverkostung Bodega Piedra – Argentinien 2017 Pinot Gris gegen Weingut Klumpp – Deutschland 2017 Grauburgunder. Viele erkannten die Weine richtig, genauso wie die folgenden, die ich gerne kurz auflisten möchte: Fischgang, Eisbein & weißer Heilbutt/Trüffel/Linsen mit Columbia Crest – USA 2015 Chardonnay Grand Estate gegen Gerard Bertrand – Frankreich 2016 Chardonnay Reserve Speciale. Und als Hauptgang, Zweierlei vom Salzwiesenlamm/Gulasch/Erbse mit Montes – Chile 2014 Alpha Cabernet Sauvignon gegen Jean Leon – Spanien 2011 Cabernet Sauvignon „Vinya Le Havre“. Zum Nachtisch gab es Rhabarber/Yuzu/Melisse/Frischkäse mit zwei Sorten Demi SEC Sekt und zwar Villa Maria – Neuseeland Lightly Sparkling Sauvignon Blanc gegen Puklavec Wines – Slowenien Sauvignon Blanc Sparkling. Diese passten zum Nachtisch, waren aber für Champagnerliebhaber etwas gewöhnungsbedürftig.

Es war beeindruckend wie viele unsere Mitglieder und Gäste sich doch als sehr gute Weinkenner entpuppten und fast immer richtig lagen, selbst bei der Rebsorte. Das Essen, das Ingo Hopmann mit seinem

Team kreiert hat, war richtig gelungen – Schade nur, dass noch nie jemand vom Guide Michelin vorbeigeschaut hat. Diese Küche kann sich sicherlich mit einigen Sternelokalitäten messen. Der Service mit nur 2 jungen Damen und Petra Hopmann war schnell, freundlich und sehr aufmerksam. Hier kann sich ein Gast richtig wohlfühlen. Liebe Petra, lieber Ingo! Eure Bailliage Nordrhein dankt Euch und Eurem Team für diesen gelungenen Abend. Wir kommen wieder! Danke auch an Christian Diedrich, der uns erfreulich locker und mit viel Fachwissen durch diesen Weinabend geführt hat. So macht Weinkunde richtig Spaß.

An diesen Abend hatte ich noch die große Ehre Herrn Prof. Dr. Dr. Klaus Mayer die Grand Commandeur Plakette zu überreichen für seine 40-jährige Mitgliedschaft in der Confrérie. Ich wünsche ihm noch viele schöne Stunden mit der Chaîne.

VIVE LA CHAÎNE !

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli  
Fotos: Christina Rössel-Eggert

Hofmanns Olive  
Ziegeleiweg 1-3, 40699 Erkrath  
Tel. 021 04 - 80 36 32  
www.hopmannsolive.de



## In memoriam Paul Bocuse

*Christof Lang huldigte im „La Bécasse“ seinem Freund und Lehrmeister*

**Dîner Amical, 14. April 2018:** Es war eine beeindruckende Einladung: Christof Lang, Maître Rôtisseur und Inhaber des Restaurants „La Bécasse“ in Aachen, hatte zur Erinnerung an seinen kürzlich verstorbenen Freund und Lehrmeister Paul Bocuse († 20. Januar 2018) zum einem Memorial-Menü mit zwölf Gängen eingeladen, das sämtlich aus Rezepten von Bocuse bestand und konsequent auf Französisch abgefasst war. Es versprach die besten Gerichte des Jahrhundertkochs, begleitet von den klassischen Weinen Frankreichs. Die Nachfrage war so rege, dass nicht alle Interessenten zum Zuge kamen: Das Sterne-Restaurant war bis auf den letzten Platz besetzt.

Walter Hubel, Vice Chargé de Missions, begrüßte als Organisator des Abends die Gäste. Das Dîner begann klassisch mit Champagner von Pommery, begleitet von delikatem Fingerfood, bevor die Gänge jeweils paarweise auf den Tisch kamen. Lyoner Pastete mit Liebstöckel-Senf-Sauce, gepaart mit einer perfekten Jakobsmuschel mit Erbsenpüree und reichlich Osietra-Kaviar, bildeten den verheißungsvollen Auftakt, dazu ein 2014 Muscat de Beaume de Venise. Eine köstliche Bouchot-Muschel-

suppe mit Hummer und Safranfäden kam sodann im Dialog mit Christoph Langs unübertrefflicher Gänseleberterrine mit Brioches und Zwiebelkompott.

Ein weiterer Höhepunkt war das wohl bekannteste Gericht von Paul Bocuse, Trüffel-suppe VGE aus 1975, als der Meisterkoch aus den Händen des damaligen Staatspräsidenten Valéry Giscard d'Estaing die Auszeichnung „Meilleur Ouvrier de France“ entgegen nahm und er sich mit der charakteristischen Suppe mit Blätterteighaube bedankte. Wir tranken einen 2016 Pouilly Fumé von Baron Ladoucette aus der Magnumflasche dazu.

Ein Sezungenfilet nach Art von Fernand Point (auf Tagliatelle mit Tomatenwürfeln und Hollandaise) kam zusammen mit Hechtklößchen an Flusskrebssauce und Sauce Nantua. Bildschön und nicht minder wohlschmeckend eine Rotbarbe mit krossen Kartoffelschuppen, dazu ein Frikassee vom Bresse-Geflügel mit Morcheln. Zur Erfrischung zwischendurch ein Sorbet von Shiraz von der Rhône, dann der Wechsel zum Rotwein, 2012 Domaine de Villeneuve en Magnum, Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes. Er bildete den Auftakt zum

Hauptgang, Ochsenskotelette mit Spargel und Sauce Choron. Die große Parade von Käse und Desserts war sodann in der Küche aufgebaut. Wegen der französischen Menükarte startete Restauranttester Joachim Römer, Vice Chargé de Presse, seine Laudatio auf französisch, was er aber bald aus Verständnisgründen beendete. Sein begeistertes Lob für das großartige Menü sprach er der Küchenbrigade und dem perfekten Service auf deutsch aus. Er würdigte das Menü als Abend der Extraklasse. Christof Lang ließ es sich nicht nehmen, seine Truppe einzeln vorzustellen, wobei er seinen Küchenchef Andreas Schaffrath besonders herausstellte. Es gab den Silberteller für den Chef, einen Blumenstrauß für die Chefin Silvie Thieves-Lang und die Service-Chefin sowie Urkunden für alle Beteiligten nebst großzügigem Trinkgeld.

Text: Joachim Römer, Vice Chargé de Presse  
Fotos: Silvia Thieves-Lang

Restaurant La Bécasse  
Hanbrucher Straße 1, 52064 Aachen  
Tel. 0241 - 7 44 44  
[www.labecasse.de](http://www.labecasse.de)



# Im Chesa-Rössli des Mövenpick Hotel Münster

## *Herr Gunia und sein Prälat – Wohlschmeckender Frühling im Mövenpick*

**Dîner Amical, 14. April 2018:** Ludwig Theopold, ehemals Direktor und sein Nachfolger Confrère, Maître Hôte­lier Generaldirektor Bernd B. Zündel, begleitet von ihren Damen Barbara und Iris gaben sich an diesem schönen Tag die Ehre.

Die Sonne war da – aber ein kalter Wind auch, so dass die von Bernd Gunia, dem Restaurantleiter, die auf der Terrasse bereitgestellten, kommunikativen Stehtische nicht genutzt werden konnten.

Drinnen war die Wiedersehensfreude von Consœurs und Confrères zum Chesa Rössli Cocktail mit Hibiskus und Rose groß.

Der Bailli begrüßte alle Anwesenden, insbesondere auch Jan Hendrik van Dillen und Christina Nielen vom Parkhotel Herne welches in die Confrérie aufgenommen wurde. Mit Champagne Mövenpick „sélection réserve brut premier cru“ startete das Menü und Küchenmeister Daniel Groß präsentierte ein unvergessliches Ceviche vom Kingfish mit Avocado in Tamarinden-Limettensud, Nori-Algen und Mango.

Mit Markus Molitors Pinot blanc „P“, gab es die passende Antwort auf die dann folgende, sehr gelungene Norwegische

Fjordforelle mit Erbsen-Wasabi-Velouté, Shiitakepilzen, Yuzu und brauner Butter. Wir heben ab und befinden uns im Geschmackshimmel.

Ein Sorbet ist ein lustvoller Pausen-Aufschwung zum folgenden Lammrücken und glaciertem Bauch mit Aubergine Couscous und gerösteter Crème vom Blumenkohl. Wir sind glücklich mit dem Rioja DOC a von Baigorri.

Nun kommt der wahre Hammer, die Weinselection von Maître Bernd Gunia zur finalen Überraschung, nämlich ein 2010er Erdener Prälat, eine Riesling Auslese Goldkapsel vom Weingut Dr. Hermann, Mosel zu einer „Tarte au citron“ mit Himbeer-Rosengelee, Pistaziencreme und einem Eis von schwarzem Tee. Betagt aber frisch, wie ein junger Frühling, mit zartgrünen Reflexen, vielschichtig nach frischgepflückten Mirabellen mit einer Balance von Säure und Frucht. 375 ml, die Flasche, jedoch keine homöopathische Dosis für den aufgeklärten Feinschmecker. Keine Enthaltbarkeit erforderlich; welch ein Luxus! Der Rosenduft schwebte noch lange in der Räumlichkeit des stylischen Restaurants und wurde auf-

gefrischt von einem üppigen Bukett für die Dame des Hauses, Iris Zündel.

Der lange Beifall aller Anwesenden war Dank für die außergewöhnliche Küchenleistung von Daniel Groß, Marcel Thier, Salvatore Marko Squillace, Nico Corsmeier sowie den ganz besonderen Einsatz von Gästeversteher und Sommelier Bernd Gunia mit seinen freundlichen Assistenten Yonas Lasri und Bethel Yonas.

Wir danken Maître Hôte­lier Bernhard Zündel mit dem Silberteller für einen würdigen, genussvollen Abend.

Alle bekamen die verdiente Urkunde der Confrérie. Herzlichen Dank.

An der Bar gab es noch Gelegenheit für ein schwelgerisches Resumée.

Text / Fotos: Ingrid Barbara Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse und Günter Naroska, Bailli

**Mövenpick Hotel Münster**  
Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster  
Tel. 0251 - 89020  
[www.movenpick.com](http://www.movenpick.com)



## Salate mal anders

### *Unwiderstehlich neue Kombinationen*

Lila Blumenkohl mit Fetakäse und Erdbeerdressing – wo gibt's denn so was? In diesem sensationellen Salat-Buch, das vollgepackt ist mit kalten und warmen Salaten sowie Rezepten für grüne Beilagen, Dressings und Pesto. Wirklich außergewöhnliche, alltags-taugliche Ideen bringen hier Abwechslung und jede Menge Farbe in die Schüssel. Ein wunderschön gestaltetes Salat-Kochbuch, das überraschend anders ist.

Ob Safranhirse mit Buchweizenfalafel, Ratatouillesalat mit Walnuss oder Kokosquinoa mit Ingwertofu – für die Salat-Rezepte in diesem Kochbuch werden Zutaten und Dressings kreativ gemixt. Daraus ergeben sich vollkommen neue Geschmackskombinationen, die es so bisher noch nie gab. Auf Vitaminliebhaber, Vegetarier und Veganer wartet ein geschmackliches und optisches Highlight nach dem anderen. Die Salat-Rezepte sind so schön farbenfroh präsentiert, da bekommt einfach jeder Hunger auf richtig gutes Grünzeug.

Salate sättigen nicht? Von wegen! Wem mittags der Magen knurrt, zaubert seinen Salat ruckzuck aus der Lunchbox und stillt seinen Bärenhunger mit einem der fabelhaften Sattmacher-Salate. Wer gerade auf die schlanke Linie achtet, greift abends zu einem leichten Gericht oder bereitet sich eine grüne LowCarb-Gemüse-Beilage zu. In diesem Salat-Buch ist alles bunt und gesund, frisch und lecker!

Salate mal anders Unwiderstehlich neue Kombinationen; ISBN 978-3-8310-3452-9 136 Seiten, 202 x 247 mm, ca. 80 Abbildungen 16,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



## Burg Staufenek

### *Grüße aus aller Welt anlässlich des WCD-Dîners*

Die Bailliage Baden-Württemberg war auf der historischen Burganlage Burg Staufenek zu Gast bei Confrère Rolf Straubinger. Die Gäste versammelten sich bei einem Glas Champagner Laurent Perrier aus der Magnumflasche bei vorsommerlichen Temperaturen und einem grandiosen Blick über das Land mit blühenden Apfelbaumwiesen zum Apéritif. Verwöhnt wurden wir dabei mit „kleinen Goschhäppchen“ mit der Handschrift von Rolf Straubinger.

Nach dem Gruppenfoto mit der Chaîne - Fahne und einem kräftigen und fröhlichen „Vive la Chaîne!“ – Fotos und Video davon wurden sofort online gestellt und gingen um die ganze Welt – haben die Mitglieder und Gäste an den festlich eingedeckten Tischen Platz genommen.

Confrère Rolf Straubinger – Officier Maître Rôtisseur – hat seit 1991 auf Burg Staufenek unter seiner Leitung einen Stern vom Guide Michelin und wurde unter anderem als bester Fischkoch der Welt, Bocuse d'Or 1997 Lyon ausgezeichnet. Mit seinen mediterranen Interpretationen regionaler Gerichte bescherte er uns einen kulinarischen Höhepunkt nach dem anderen.

Aufgrund der Initiative von Vice Chargé de Missions Walter Johannes Steyer sind seit

seit den frühen Morgenstunden von den ersten Veranstaltungen des World Chaîne Days am anderen Ende der Welt bis in die späten Abendstunden spezielle Grüße an unsere Veranstaltung eingegangen: über 180 Grüße aus mehr als 40 Ländern rund um den Erdball - wie z.B. aus Hong Kong, Kuwait, Macao, Vietnam - haben die weltweite Verbundenheit unserer Bruderschaft eindrücklich dokumentiert.

Vice Chancelier Gabriele Fürst – in Vertretung von Bailli Joachim Schramm – der Pate der Veranstaltung, Regionalratsmitglied Walter Johannes Steyer und Vice Chargé de Missions Werner Widmann nahmen unter großem Beifall der Anwesenden die Ehrungen der Brigaden vor.

Ein genussvoller und spannender Abend ging bei harmonischen Gesprächen viel zu schnell zu Ende, so dass sich alle einig waren: hierher kommen wir gerne wieder!

Text / Fotos: Gabriele Fürst, Vice Chancelier und Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Missions

Burgrestaurant Staufenek  
73084 Salach  
Tel. 07162 - 93344-0  
[www.burg-staufenek.de](http://www.burg-staufenek.de)

# Eine der ältesten Weinstuben Berlins

## Buffet, Tanz und Show in der Weinstube

**Tanz in den Mai, 29. April 2018:** Zwar fehlten noch gut 24 Stunden bis zum Mai, doch abgesehen von dieser Petitesse, wurde irgendwie doch in den Mai getanzt. Etliche Damen unserer Bailliage hatten dazu ihr bestes Dirndl aus dem Schrank geholt, denn "gern auch Tracht" hieß es in der Einladung.

Mit „Werner Hörnicke Brut“, natürlich Flaschengärung, wurde von den gut 25 Gästen ausgiebig zum Empfang im Hofgarten, also „uff'n“ Hinterhof, angestoßen. Dann konnte in der Weinstube nach den Begrüßungsworten unseres Confrère Bernd Hörnicke Kalfier, dessen Weinhaus auf 106 Jahre zurückblicken darf, sowie unseres Baillis zum kulinarischen Teil übergegangen werden. Als kalt-warmes rustikales Buffet waren die Vorspeisen sowie das Hauptgericht (natürlich mit frischem Spargel) angerichtet, das Dessert wurde am Tisch serviert. Dass die beiden Weißweine, Niersteiner Bergkirche Riesling Kabinett bzw. Auslese, vom eigenen Weinberg stammten, ist bei unserem Confrère eine Selbstverständlichkeit; die Rotwein-Alternative war ein samtig-trockener Marzemino d'Isera.

Natürlich hatte unser Confrère auch für eine exzellente musikalische Unterhal-

tung gesorgt: Tina Chevall sang bekannte Chansons, u. a. von Zarah Leander, und mit Stimmgewalt ließ es Sänger und Musiker Peter Dzida mit seinen Liedern leicht rockig bis samtig werden. Da blieben bei bester Hintergrundmusik die Tanzbeine auch nicht lange still – eben „Tanz in den Mai“. Nach einem großem Dank unseres Bailli an die Küche und den sehr aufmerksamen Service sowie der Urkundenverteilung an die Mitarbeiter konnte Bernd Hörnicke Kalfier nicht nur den Silberteller, sondern zudem die Promotionsurkunde zum Grand Officier und die Plakette als Grand Commandeur entgegennehmen. Ein schöner Abend mit Überraschungen, viel Stimmung und guter Laune ging zu Ende.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild r.o.: Der Vorspeisentisch. Bild r.o.: V. l.: Prof. Dr. Dieter Großklaus, Dr. Erik Landmann und Gisela Reuter. Bild l.m.: Es durfte und sollte getanzt werden. Bild m.r.: Bailli Franz Hauk bei seiner Laudatio. Bild u.: Unsere Damen – z. T. auch im Dirndl.

Schlossberg-Weinstube  
Berliner Straße 160, 10715 Berlin  
Tel. 030 - 8 54 30 38, Fax - 8 54 46 78  
www.hoernicke.de



## Samsun

### Gründung der ersten Bailliage Provincial der Türkei

Wer die Geschichte der Türkei kennt, kennt auch Samsun. Am Schwarzen Meer gelegen landete hier im Hafen Kemal Atatürk. Er gilt als Begründer der modernen Türkei.

Vom 4. bis 5. Mai fand hier die Gründung der ersten Bailliage Provincial der Türkei statt. Bailli Délégué Mohamed Hammam hatte seinen Kollegen des Conseil d'Administration Bailli Délégué Klaus Tritschler gebeten, als Zeremonienmeister zu fungieren.

Zur Einstimmung gab es Freitagabend „Fisch und Raki“. Wer die Türkei besucht, kennt Raki und sollte ihn unbedingt probiert haben. Der Fisch hat sich auf jeden Fall gefreut!!

Samstag war eine Tour durch die Stadt angesagt, bei der wir nicht nur die Geschichte Atatürks genauer erfuhren. Wir waren auch in einem Dorf der Amazonas, kriegerische Frauen, die einer Legende nach hier in der Antike lebten. Im elitären Yachtclub Yelken wurde uns zum Abschluss ein sehr regional zubereitetes Déjeuner serviert.

Die große Galaveranstaltung fand im Sheraton Grand dem elegantesten und größten Hotel dieser Region statt. Vor dem Dîner wurde der neue Bailli Provincial, Ferruh Isman, in seinem Amt bestätigt, zusammen mit 44 anderen Mitgliedern, die ihre Insignien erhielten.

Wie jede Reise zu Chaîne-Freunden war auch diese ein Erlebnis der besonderen Art. VIVE LA CHAINE !

Text: Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne



## Le Méridien Frankfurt

### „33. Table Maison für Profis + Amateure“

**Table Maison, 30. April 2018:** Veränderungen tragen immer die Chance einer Verbesserung in sich. Und das ist das Schöne am Neuen. Und wahrlich gespannt waren wir auf unseren neuen Standort für das traditionelle, erste Table Maison in diesem Jahr. 50 Mitglieder trafen sich erstmals in der Bar & Grill „The Legacy“, des Le Méridien Hotels in Frankfurt am Main. Sehr schön war auch der Blick aus dem Wintergarten auf die gerade erblühten Kastanien. Das Le Méridien beschreibt sich selbst als lässige Location im hippen Bahnhofsviertel. Ins Gespräch kommen. Den Moment erfahren. Urbanität erleben. In die kulinarische Welt eintauchen, Gaumenfreude wie Kunstgenuss genießen, das verspricht „The Legacy“.

Zum herzlichen Empfang durch Bailli Michel Prokop und seine Frau Carina kurz nach 18 Uhr wurde ein Live Brune S Spumante Extra Dry Prosecco der Cantine Maschio serviert. Ein verführerischer Schaumwein mit zartem Bouquet von Äpfeln und Pfirsich. In Vertretung von Küchenchef Sven Frambach, der leider das Bett hüten musste, stellte uns dann Nils Emrich das Menü des Abends vor.

Zubereitet wurden eine Finesse an Vorspeisen: Spargel Panna Cotta / lauwarmen grünen Spargelsalat, Geräucherter Lachs / Sauce Choron / Fenchel-Orangen-Salat (Blutsauerampfer), Schweinebauch / Cole Slow / weiße Barbecue Sauce, Bretonische Fischsuppe / gebratene Garnele (Parmesan). Die Hauptgänge schlossen sich dem kulinarischen Gipfel an. Mit Pulled Pork Ravioli / Tomatenschaum (Erbsensprossen), Gebratener Thunfisch / Süßkartoffel Pommes / Salsa Verde, Gesmokter Duroc Schweinerücken / Pfeffersauce / Kartoffelstampf mit Parmesan (Röstzwiebeln + Schnittlauch). Die fein ausgewählten Weine; ein Halcon Real Tempranillo sowie ein Weißburgunder aus Rheinhessen, Pfandturm vom Weingut Dr. Koehler steuerten harmonisch ihre Aromen bei.

Ja, und dann das Süße: serviert aus dem Bauchladen! Tonka Bohnen Crème brûlée, Erdbeer-Rhabarber Crisp und ein rauchiges Schokoladenmousse mit rosa Popcorn. Köstlich, köstlich!

Backstage kochten Michèle Dunkel, Justus Meyer Manuel Gies. Nils Emrich sowie Philipp Kral zelebrierten ihre Kochkunst an der Live Station.

Herzlich, fleißig und aufmerksam kümmerten sich Luzie Madler, Ayca Fiskirian, Andoni Lujan-Blanco und Ahmet Biçer unter der Leitung von Javier Villacampa, Restaurantleiter, um unser Wohlergehen und die wachsamem Blicke sorgten für allzeit gefüllte Gläser.

Vice Chargée de Missions, Dagmar Rösch, bedankte sich zum Abschluss des Abends mit anerkennenden und herzlichen Worten bei der weißen und schwarzen Brigade die uns einen so schönen Abend bereitet hatten. Anschließend verwies sie kurz auf die kommenden Veranstaltungen der Bailliage. Einen Vorgeschmack, auf „sein“ Dinner Amical am 2. Juni in Reichelsheim mit einer Besichtigung von Schloss Reichenberg gab uns noch Confrère Armin Treusch und gegen 21 Uhr war dann dieses erste „neue“ Table Maison im Le Méridien zu Ende.

Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse  
Text: Bernhard Scheer, Vice Chargé de Missions

Le Méridien Frankfurt  
Wiesenhüttenplatz 28-38, 60329 Frankfurt  
Tel. 069 - 2697 0  
www.lermeridienfrankfurt.com

# Mit dem Schiff zum Restaurant

## *Spargelessen mit Confrère Klaus Gerresheim*

**Déjeuner Amical, 06. Mai 2018:** Wo kann man so etwas sonst in Deutschland erleben: Mit dem Schiff durch einen sehr großen Hafen zum Restaurant. Diese einmalige Veranstaltung, die so nur in Hamburg stattfinden kann, konnten wir dank unseres Confrère Klaus Gerresheim von „Gerresheim Serviert“ auch in diesem Jahr wieder genießen.

Am Sonntag, den 06. Mai um 11 Uhr trafen sich 78 Conscœurs und Confrères an den Landungsbrücken im Hamburger Hafen. Dort wartete eine Barkasse auf uns. Dank unseres Bailli und seinem Charme war der Schiffsführer bereit, nicht nur direkt vom Ableger zum Jachthafen in Finkenwerder zu fahren, sondern uns bei strahlendem Sonnenschein durch die Kanäle der Speicher-Stadt und um die neuen Quartiere in der Hafen-City rund um die Elbphilharmonie zu schippern. Es war für uns alle ein tolles Erlebnis. Nach gut einer Stunde kamen wir von der Wasserseite an dem Jachthafen vorbei. Confrère Klaus Gerresheim und seine Mannschaft winkten, hissten die große Chaîne-Fahne und das unter Trompetenklang. Ein kleines Stück weiter konnten wir dann anlegen und mit bereit gestellten Bussen ging es zum 1914 erbauten Clubhaus des ehemaligen Jachthafens – das 2014

noch von Kaiser Wilhelm eingeweiht worden war. Bailli Dr. Ronald Crone, Hausherr Klaus Gerresheim (Officier Maître Restaurateur) und sein Küchenchef, unser neues Mitglied Confrère Thomas Schulze (Maître Rôtisseur) begrüßten die Gäste. Der herrliche Garten lädt zum Verweilen bei einem perfekten Apéritif ein: Dazu in der einen Hand den Kriter französischen Premium Sekt und in der anderen Hand die leckeren Fingerfood: Cracker mit Perlhuhn und Cumberland sauce, Balic Lachs und angemachtes Rindertartar. Alleine das hätte diesen Ausflug zu einem Highlight gemacht – und der schöne Blick über die Elbe nach Blankenese

Als wir in den 290 m<sup>2</sup> großen Kaiser-Wilhelm-Salon mit seiner 5 m Deckenhöhe eintraten, waren alle beeindruckt. Das Menu? Wie heißt es doch so schön „the same procedure as every year“ – wir haben Spargelzeit und dann gibt es stets vorweg einen lauwarmen ausgelösten Hummer, der auf der Zunge zerging und dann den perfekt gegarten köstlichen Spargel, mit Kalbsrückensteak und/oder Katenschinken und einer Sauce Hollandaise vom Feinsten. Da das Wetter so herrlich war, wurde der Nachtschiff wieder im Garten eingenommen und jeder konnte sich die Original Crêpes

Suzette, flambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis und Mandelsplittern selbst holen. Zum Schluss wurde noch Kaffee oder Tee, Petits Fours und noch ein Digestif gereicht – das rundete dieses Déjeuner perfekt ab.

Bailli Dr. Ronald Crone betonte, dass diese Veranstaltung, getragen von großer Begeisterung und einem hohem Einsatz der perfekt geschulten und dabei sehr freundlichen Mitarbeiter des Hauses „Gerresheim Serviert“ wieder ein Highlight im Chaîne-Jahr 2018 sein wird. Alle Teilnehmer waren von der Gastfreundschaft und dem hohen Leistungsniveau, das uns geboten wurde, begeistert und unter großen Applaus wurden die Urkunden verteilt. Der Bailli dankte vor allem Confrère Klaus Gerresheim für das hervorragende PreisLeistungsverhältnis. Wir freuen uns schon jetzt darauf, dass wir 2020 diese Veranstaltung wieder anlässlich des Hamburger Hafengeburtstages veranstalten dürfen.

Text: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse  
Fotos: Dr. Ronald Crone, Bailli & Eva Parbs, Officier

**Gerresheim Serviert Am Yachthafen**  
Jachtweg 10, 21129 Hamburg  
Tel. 040 - 600 170  
[www.gerresheim-serviert.de](http://www.gerresheim-serviert.de)





## Schnell mal was Gutes

### Rezepte für den Feierabend

Trotz Zeitmangel etwas Besonderes kochen? Starkoch Alexander Herrmann zeigt in seiner schnellen Küche, wie das geht! In seinem neuen Kochbuch präsentiert er Schnelles für Genießer – fünf große Rezeptkapitel prall gefüllt mit fixen Feierabend-Rezepten, die in maximal 30 Minuten auf dem Tisch stehen. Dabei setzt er auf beste Zutaten, kombiniert Aromen auch mal unerwartet anders und nimmt, wenn nötig, einfach eine kleine Abkürzung. Das ist unkomplizierte Alltagsküche vom Feinsten!

Mit Alexander Herrmanns Kochbuch wird Sterneküchen-Flair ohne viel Aufwand an den heimischen Herd geholt. Die alltags-tauglichen Gerichte stillen den Hunger im Handumdrehen: Hier gibt's schnelle Rezepte wie Currywurst Deluxe, Hähnchen-Saté, Pulled Lachs oder Kaiserschmarrn mit Pfefferaprikosen.

Dass Alexander Herrmann ein wahrer Meister an den Töpfen ist, bestätigt unter anderem sein Michelinsterne aus dem familieneigenen Restaurantbetrieb. Fernsehzuschauer bekommen den sympathischen, humorvollen Koch regelmäßig in TV-Formaten wie Küchenschlacht oder The Taste zu sehen. Bereits mit dem DK-Kochbuch Geschmacksgeheimnisse bewies er sein Talent für die extrafeine Kombination von Aromen. Für seine schnelle Küche hat Herrmann nun wieder tief in seine Trickkiste gegriffen und all seine schnellen Rezepten mit einem ganz speziellen Clou versehen. Überzeugen Sie sich selbst davon! Alexander Herrmann Schnell mal was Gutes ISBN 978-3-8310-3450-5 auf 192 Seiten, in der Größe 196 x 252 mm, mit ca. 90 Farbfotos für 19,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## 200 Jahre Familientradition

### Restaurant August und Maria in Aying

**Dîner Amical, 16. Mai 2018:** Nur kurz nach dem gelungenen Abend in der Pfistermühle kam die Bailliage erneut in den Genuss eines eindrucksvollen Beispiels von Gastlichkeit der Familie Inselkammer und ihrer Verbundenheit mit der Chaîne des Rôtisseurs – diesmal im von Pair de la Chaîne Franz Inselkammer und seiner charmanten Gattin Angela betriebenen Restaurant August & Maria im Brauereigasthof in Aying. Auch hier hatten ein Umbau und Umstrukturierungen stattgefunden, deren Ziel Angela Inselkammer in ihrer Begrüßungsrede anschaulich machte: 200 Jahre Tradition eines Familienbetriebs sollten bei heutigen Anforderungen entsprechender guter Küche und gutem Service für die Gäste spürbar bleiben, so dass ihnen das Restaurant eine Heimat auf Zeit vermittelt. Die von ihr angesprochene Leidenschaft der Küche unter Leitung von Mario Huggler mündete in ein grandioses modern interpretiertes bayerisches Menü: Den Auftakt bildete ein Tatar vom Milchkalb mit gebeiztem Eigelb, Salat und Creme von jungen Erbsen, Minze und Schaum vom Herrmannsdorfer Knochenschinken. Es folgte confiertes Filet vom Lechtaler Saibling mit Sauce Gribiche, Blumenkohlpuée und leichter Bier-Aioli. Als Hauptgang wurde rosa gegarter Rücken vom Maibock mit jungen Rüben und Bärlauch-Spinat gereicht. Der süße Abschluss

bestand aus Topfenknödeln mit Brioche-Bröseln, Erdbeer-Ragout und Sauerrahms mit Fichtenwipfel. Die begleitenden Weine harmonierten bestens: 2016 Weißer Burgunder & Chardonnay von Karl H. Johner, Baden, aus der Magnum und 2003 Château Lousteauneuf, Cru Bourgeois, Medoc, aus der Doppelmagnum. Alternativ wurde eine Bierbegleitung mit Spezialitäten aus der Brauerei Aying angeboten. Abgerundet wurde der Abend durch den aufmerksamen Service unter Leitung von Karl-Heinz Haverland.

Der Wunsch der Inselkammers, dass Gäste das Restaurant im Gefühl verlassen, einen wundervollen Abend erlebt zu haben, hat sich ganz sicher erfüllt.

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions  
Fotos: Alois Knür, Vice Chargé de Presse Honoraire

Bild l.o.: Bailli Klaus-Wilhelm Gérard und der Bailli von Baden-Württemberg Joachim Schramm; Bild u.: (vlnr) Peter und Peppi Inselkammer, Bailli Klaus-Wilhelm Gérard mit Angela und Franz Inselkammer, der Bräu von Aying. Bild r.o.: Schauspieler Dirk Galuba (Sturm der Liebe) erhält von Bailli Klaus-Wilhelm Gérard seine Promotionsurkunde zum Officier.

Restaurant August & Maria  
im Brauereigasthof Hotel Aying  
Zornedinger Straße 2, 85653 Aying  
Tel. 08095 - 90 65 - 0  
www.aying.de





## Wo die Weine (fast) vor der Haustür wachsen

### *Ein Dîner mit Qualitätsweinen aus dem nahen Werder an der Havel*

**Dîner Maison, 19. Mai 2018:** Auch den vinophilsten Chaîne-Mitgliedern dürfte es gewiss großteils unbekannt sein, dass das nördlichste deutsche Qualitätsweinanbaugebiet nur wenige Kilometer von Potsdam entfernt liegt. Zwar zählen laut WeinRDV (Weinrechtsdurchführungsverordnung) die Weine aus Werder an der Havel zum Anbaugebiet Saale-Unstrut, was aber nur von formaler Bedeutung ist.

Doch der Empfang bei sommerlichem Wetter im begrünten Innenhof, der Gartenterrasse des Hotels Am Jägertor, begann erstmal mit einem (oder auch mehreren) Glas Champagner, milde aromatisiert mit einem Schüsschen Werderaner Erdbeerwein, dazu schmackhaftes Flying Food. Musikalisch unterhaltsam begleitet wurde der Abend mit „swingender Musik am Piano“ durch Dieter Hinz, Pianist und Klavierlehrer aus Oranienburg.

Nach einer Stunde wurde in „Die Lounge“ gebeten, wo Bailli Franz Hauk und Gastgeber René Dabberdt die 40 Gäste, davon rund ein Drittel aus Nachbar-Baillagen, herzlich begrüßten. Nach einem Amuse-Bouche (hausgebeizter Lachs) zeigte Küchenchef Jörn Bettin sein Können mit einem regional wie saisonal orientierten 4-Gänge-Menü, das mit Pochiertem Zan-

der / Spargel / Erdbeeren startete und mit einer kräftigen Essenz vom Federvieh / gebackene Spargelspitzen sowie einer Crêpinette vom Kalbsfilet / Erdbeer-Demiglace / Kartoffel-Spargel-Gratin als Hauptgang fortgeführt wurde. Als Dessert wurde eine Crème brûlée mit beigefügter Erdbeertarte serviert, hüftgoldträchtig, aber bestens im Geschmack. Den finalen Kaffee begleiteten kleine Pralinen mit Chaînelogo-Dekor – eine pfiffige Idee!

Die begleitenden Weine – und das war der Clou – kamen beide vom ca. 7 km Luftlinie entfernten Werderaner Wachtelberg (Weinbau Dr. Manfred Lindicke) und waren ein fruchtig-trockener Sauvignon blanc Spätlese sowie ein trockener Regent.

Aber auch die Historie wurde nicht vergessen, erst recht nicht bei einem Dîner in der ehemaligen preussischen Residenzstadt Potsdam. Unsere Consœur Dr. Theophana Prinzessin von Sachsen informierte nach dem Hauptgang über die Rolle von Hans Hermann von Katte, dem Jugendfreund von Friedrich II. (dem späteren Friedrich der Große), der 1730 in der Festung von Küstrin exekutiert wurde. Eine Miniaturausgabe der Originaltafel, die in der Ruine der Festung hängt, wurde von unserer Consœur an René Dabberdt übergeben.

Nach der Laudatio unseres Bailli, der die guten Leistungen von Küche und Service zu Recht sehr lobte, erfolgte die Übergabe der Urkunden an die Mitarbeiter und des glänzenden Silbertellers an unseren Maître Hôtelier René Rabberdt sowie eines schönen Blumenstraußes an Mitorganisatorin Renate Klein und an Hotelbesitzerin Christine Wargny, die für dieses Dîner Maison extra angereist war. Dann wurde es noch einmal „offiziell“, denn Jan Schwarz, Vice-Chargé de Missions Hon., erhielt für seine 30-jährige Chaîne-Mitgliedschaft die Officier-Commandeur-Plakette.

Dieser schöne Abend, an dem vom Wetter über das Ambiente bis zur Kulinarik alles passte, wird uns noch lange in bester Erinnerung bleiben.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild r.o.: Das Amuse-Bouche: Lachs, Dillsauce und Croûtons. Bild l.o.: Vier Gäste aus der Bailliege Niedersachsen. Bild l.m.: 7 km trennen den Werderaner Wachtelberg von Hotel Am Jägertor. Bild m.u.: Christine Wargny, Besitzerin des Hotel Am Jägertor.

Hotel Am Jägertor  
Restaurant Die Lounge  
Hegelallee 11, 14467 Potsdam  
Tel. 03 31 - 20 11 100, Fax - 20 11-333  
[www.potsdam-hotel-am-jaegertor.de](http://www.potsdam-hotel-am-jaegertor.de)



## Eine liebgewordene Tradition

### *In der Alt Helgoländer Fischerstube*

**Déjeuner Maischolle, 26. Mai 2018:** Seit 2002 ist es eine liebgewordene Tradition der Hamburger Bailliege, sich zum Déjeuner „Maischolle“ im Restaurant Alt Helgoländer Fischerstube zu treffen.

Wir hatten auch in diesem Jahr wieder Glück mit dem Wetter (fast 30 Grad und Sonnenschein) und so konnte der Champagner-Empfang auf der Terrasse vor dem Restaurant stattfinden – ein Traumblick: Im Herzen von Altona direkt am geschichtsträchtigen Fischmarkt befindet sich die „Fischküche für Genießer“. Der Blick von der Terrasse auf die alte Fischauktionshalle und auf den Hafen mit den Schwimmdocks von Blohm & Voss ist einmalig. Selbst gestandene Hamburger sind von diesem Blick immer wieder fasziniert. Vor dieser Kulisse von Gruppe zu Gruppe zu gehen mit einem Glas Champagner in der Hand und mit allen zu klönen – was gibt es Schöneres. Alle Consœurs und Confrères haben diesen Auftakt sehr genossen. Sie wollten am Liebsten draußen bleiben. Nach der Begrüßung durch unseren Bailli und unserer Consœur Brigitte Estner auf der Terrasse erwarteten uns die gemütlichen im maritimen Stil ein-

gerichteten Stuben wo das Déjeuner mit einem sehr leckeren Amuse-Bouche begann. Nach einem hervorragenden Lachstatar mit Kiwi, Frischkäse mit Feldsalat und Vinaigrette folgte die traditionelle Maischolle Finkenwerder Art mit kross gebratenem Speck und zweierlei Kartoffelsalat. Dieses Jahr war die Maischolle dank der Wetterbedingungen und des späten Termins etwas größer als sonst. Da ja „Scholle satt“ angekündigt war, waren die Rekorde der letzten Jahre nicht zu toppen. Für Nichthamburger: Die junge Maischolle wird von Anfang Mai bis Ende Mai naturgegeben halt immer größer... Dazu wurde der 2017er Althelgoländer Fischerstube Spezial Riesling, Gutsabfüllung Kallfelz, Zell-Merl/Mosel gereicht, der mit den Fischgerichten hervorragend korrespondierte. Wer wollte – und heutzutage ja auch oft angeboten – konnte einen 2014er Kaapzicht Estate Rede Stellenbosch Shiraz + Cabernet Sauvignon bestellen. Ein gut geschenktes Bier – wer das wollte – durfte natürlich auch nicht fehlen. Für die „Süßmäuler“ gab es dann Vanillegrießklöße auf Rhabarber-Erdbeerragout. Zum Abschluss kam wie jedes Jahr ein köstlicher selbst

gebackener Butterkuchen von Consœur Brigitte Estner auf den Tisch, der dieses Déjeuner mit einer guten Tasse Kaffee abrundete. Besonders herzlich fiel der Dank an Consœur Brigitte Estner und Confrère Alex Stein, der leider kurzfristig verhindert war, aus, die dieses Déjeuner jedes Jahr wieder so wundervoll ausrichten. Die weiße Brigade unter der neuen Leitung der Chefköche Alexander Vesper und Eduard Zeuchner, für die hervorragende Arbeit in der Küche gelobt und der wie immer freundliche und aufmerksame Service der schwarzen Brigade unter der Leitung von Thomas Quaas-Golombek mit viel Beifall gewürdigt. Besonders freute sich der Bailli Confrère Dieter Ahlers die Plakette des Commandeur für 20 Jahre Mitgliedschaft überreichen zu können. Wir freuen uns schon auf den Mai 2020.

Text: / Fotos: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse  
Fotos: Dr. Ronald Crone, Bailli; Alt Helgoländer Fischerstube

Alt Helgoländer Fischerstube  
Fischmarkt 4 a-c, 22767 Hamburg  
Tel. 040 - 3194696  
[www.althelgolaenderfischerstube.de](http://www.althelgolaenderfischerstube.de)



## Diesmal mit einem Hole-in-one

*Und der Wanderpokal wanderte erneut*

**Golfturnier, 28. Mai 2018:** Bereits zum 6. Mal trafen sich die Bailliagen Hamburg und Berlin-Brandenburg zum freundschaftlichen Turnier-Wettkampf um den Chaîne-Wanderpokal. Diesmal in Timmendorfer Strand, wo der Begrüßungsabend am 27. Mai auf der Terrasse der Friesenstube des Maritim Seehotel stattfand. Die auf dieser Terrasse garantierte Abendsonne war durch etwas Küstennebel zwar leicht gefiltert, dennoch fand das Dîner ungehindert an der frischen Ostseeluft statt. Lediglich zum anschließenden Plausch ging es dann in die gemütliche Friesenstube.

Rechtzeitig zum Turnierbeginn am 28. Mai im Maritim Golfpark Ostsee hatte sich der Sommernebel verzogen, und alle Teilnehmer erlebten wieder einmal (bei diesem Turnier schon „Tradition“) einen sonnen-durchfluteten und amüsanten Golfstag.

Die Sensation des Tages war diesmal ein „Hole-in-one“, welches Frau Quiel-Roggensack (aus der Hamburger Equipe) auf Loch 2 des Seekurses spielte. Da alle Getränke bekanntlich durch das Arrangement abgedeckt waren, konnte Bailli Dr. Ronald Crone Frau Quiel-Roggensack überzeugen, in diesem Fall ausnahmsweise etwas für die Chaîne Stiftung zu spenden. Am Abend

„spendeten“ dann alle Gäste Frau Quiel-Roggensack hierfür einen sehr herzlichen Applaus.

Nachdem die Bailliage Hamburg bereits 2016 und 2017 die Turniere gewonnen hatten, hätte sie beinahe den Wanderpokal (wenn drei Siege in Folge) mitnehmen können. Aber es kam anders, denn diesmal hatten die Berliner mit 280 zu 231 Punkten die Nase vorn, so dass nun wieder „pokalmäßig“ alles offen ist. Ein wahrlich Grand Dîner fand dann am Abend in der „Orangerie“ statt. Nach dem Champagnerempfang auf der Terrasse verwöhnte Lutz Niemann die Gesellschaft mit einem wahrhaft unvergesslichen Menü, zu welchem der Confrère Ralf Brönnner eine exzellente Weinbegleitung ausgewählt hatte.

Text: Thomas Wachs, Bailli Hon.  
Fotos: Ralf Brönnner, Officier Maître Restaurateur

Restaurant Orangerie  
Maritim Seehotel Timmendorfer Strand  
Strandallee 73, 23669 Timmendorfer Strand  
Tel. 045 03 - 6 05-0, Fax - 6 05-2450  
www.maritim.de



## Ladies Lunch

*Restaurant Schwarzreiter*

**Déjeuner Amical, 06. Juni 2018:** Zu der jährlich unter dem Motto „Ladies Lunch“ stattfindenden Veranstaltung trafen sich bei strahlendem Sonnenschein mehr als vierzig bestens gelaunte Damen im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Schwarzreiter des Münchner Traditionshotels Vier Jahreszeiten Kempinski zu einem sommerlich leichten Déjeuner. Das Hotel, das immer ein Garant für gelungene Veranstaltungen der Bailliage ist, und der Ruf des Restaurants übten ganz offensichtlich eine große Anziehungskraft aus.

Begrüßt wurden die Gäste erstmalig von dem neuen Managing Director des Hotels Holger Schroth und dem langjährigen Einkaufsleiter Sinan Yaman. Nach dem Apéritif (Taittinger Rosé) erfreuten Küchenchef Anton Pozeg und seine Brigade mit folgendem dreigängigen Menü: Alpenlachs, Blumenkohl, Kräuter, Kaviar – Kalbsrücken rosa gebraten, Liebstockelpüree, Spargel – Erdbeer-Tiramisu, Kakaoeis, Erdbeerragout, harmonisch begleitet von Chardonnay Château Pesquié (Rhône) und Côtes-du-Rhône „Sélection“ Château de Saint Cosme. Der aufmerksame Service unter Leitung von Christina Packer ließ keine Wünsche offen. So erhielten die Brigaden am Schluss neben Urkunden verdient begeisterten Applaus, Sinan Yaman durfte einmal mehr einen Erinnerungsteller entgegennehmen und die Gäste brachten ihre Hoffnung auf eine Neuauflage im nächsten Jahr zum Ausdruck.

Text / Fotos: Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions; Fotos: Julia Platte, Dame de la Chaîne

Restaurant Schwarzreiter  
im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski  
Maximilianstraße 17, 80539 München  
Tel. 089 - 2125 2125  
www.schwarzreiter-muenchen.de



## Il viaggio di Chaîne in Sicilia

*Chaîne-Reise nach Sizilien 31.05. - 03.06.2018*

Um es vorweg zu nehmen: Wir waren eine fröhliche Reise-Gruppe die viel Spaß miteinander hatte, sowie in Giuseppe Saita einen sachkundigen Sizilien-Kenner. Auch das Wetter war siziliengerecht – sonnig und warm.

Schon Goethe schrieb: (Italienische Reise II 1787) Italien ohne Sizilien macht gar kein Bild in der Seele: hier ist erst der Schlüssel zu allem“. Und weiter: „Dass ich Sizilien gesehen habe, ist mir ein unzerstörlicher Schatz auf mein ganzes Leben“.

Die Insel im Mittelmeer ist so reich an Geschichte, Sehenswürdigkeiten und abwechslungsreichen Landschaften wie ein ganzer Kontinent. Will heißen: die Zeit war zu kurz. Kurz und wunderschön!

Aber der Reihe nach: Giuseppe Saitta von der „Osteria Saitta am Nussbaum“ in Düsseldorf hatte in seiner Heimat Sizilien ein abwechslungsreiches und interessantes Programm zusammengestellt.

Am 1. Tag landeten wir planmäßig um 11.00 Uhr in Palermo (Landebahn verläuft parallel zum Meer). Mit dem Bus fuhren

wir nach Palermo und bekamen sogleich die ersten Eindrücke der Stadt zu sehen. Im zentral gelegenen „Grandhotel Piazza Borsa“ in der Altstadt angekommen wurden wir mit kühlen Getränken und Snacks im wunderschönen Innenhof erstmalig verwöhnt. Hier wurden wir von unserem Stadtführer Gino, einem Palermitaner abgeholt. Gino, ausgestattet mit einem unwahrscheinlich großen Wissen der Welt- und Kirchengeschichte begleitete uns für 2 Tage. Mit dem Bus fuhren wir, nur wenige Kilometer von Palermo entfernt, nach Monreale zur Besichtigung der Kathedrale. Ein Normannenbau aus dem 12. Jahrhundert. Sie zeigt die Symbiose aus romanischer, arabischer und byzantinischer Kunst mit etwa 4.500 m<sup>2</sup> Mosaikflächen. Wir waren alle von der Schönheit ergriffen. Der Kreuzgang mit seiner Größe von 47 x 47 Metern ist der einzige noch verbliebene Rest des zu dem Gebäudekomplex der Kathedrale gehörenden Benediktinerklosters. An jeder der 4 Seiten befinden sich 26 spitzbogige Arkaden mit unterschiedlichen Kapitellen, zu

denen es viele Geschichten zu erzählen gab. Wieder zurück in Palermo ging es zum Teatro Massimo, Italiens größtem Opernhaus. Schon die prächtige Fassade mit sechs korinthischen Säulen und der großen Kuppel, die den Opernsaal mit über 1300 Sitzplätzen überspannt war beeindruckend.

Unser nächstes Ziel war nun das Rathaus von Palermo. Dort hatten wir eine Audienz beim Bürgermeister Leoluca Orlando der uns überraschenderweise in deutscher Sprache begrüßte. Ein promovierter Jurist und Politiker, der sowohl in Palermo als auch in Heidelberg studiert hat. Eine Begegnung in alten ehrwürdigen Gemäuern. Bailli Joachim Dr. von Gratkowski überreichte als Gastgeschenk einen Wimpel der Chaîne des Rôtisseurs.

Ein köstliches Fisch-Menü im Restaurant „Locanda del Gusto“ in einem wunderschönen romantischen Innenhof beschloss den Tag. Wir waren begeistert!

Am 2. Tag ging es per „Fußmarsch“ zum Markt Ballarò mit all seinen herrlichen und bunten Genüssen wie Fisch, Gemüse und



Obst. Danach stand die Besichtigung des Palazzo Reale (Normannenpalast) mit der Cappella Palatina (Kirche) an. Der Palast steht an der höchsten Stelle des mittelalterlichen Stadtgebietes. Die dreischiffige Säulenbasilika nimmt den Besucher durch das von Goldglanz durchschimmernde Halbdunkel, Mosaiken und Marmor gefangen. Der Palast selbst ist Sitz des sizilianischen Regionalparlaments.

Bei heißen Temperaturen haben wir uns nun das schattige Plätzchen im Ristorante „Villa S.Giovanni degli Eremiti“ verdient wo wir schon erwartet wurden. Wir ließen uns verwöhnen mit köstlichen sizilianischen Speisen und vielem gut gekühlten Wein und Wasser.

Ausgeruht begaben wir uns wiederum zu Fuß auf den Weg zur Kathedrale von Palermo mit all seinen spannenden Geschichten. Für Deutschland ist die Kathedrale von besonderer Bedeutung, da sich dort die Gräber der Stauferkaiser Heinrich VI, Friedrich II und Königin Konstanze von Sizilien befinden. Am Abend gab es eine Zusammen-

kunft mit der Bailliage Palermo und Bailli Dr. Roberto Vivaldi im Restaurant „Gigi Mangia“. Ein aufschlussreicher Abend.

Am 3. Tag fuhren wir nach Cefalu, ca. 70 km südlich von Palermo. Cefalu ist eine Küstenstadt und bekannt für ihre normannische Kathedrale. Ein beliebter touristischer Ort direkt am Meer gelegen. Nach der Besichtigung der Kathedrale waren wir für eine Erfrischung mit kleinen Köstlichkeiten unter Sonnenschirmen in der Enoteca Rosorubino sehr dankbar.

Im Anschluss daran flanieren wir durch die engen malerischen Gässchen und auf der Strandpromenade bis zum Restaurant „Via Roma Vecchia“, direkt am blauen Meer gelegen, bei gefühlten 33° C und nahmen ein kleines Mittagessen zu uns.

Das nächste Ziel war das Weingut „Abbazia Santa Anastasia“ in Castelbuono mit elegantem Hotel in einem ehemaligen Benediktinerkloster inmitten von Weinbergen. Es liegt ca. 4 km vom Tyrrhenischen Meer und 13 km von Cefalu entfernt auf einer Höhe von 450 m. Erfrischung, Besichti-

gung Weinkeller mit anschließender Verkostung von einem köstlichen Pinot Nero Spumante Q1000, mit einer ausgesprochen fruchtigen, jungen und lebendigen Note im wunderschönen Garten bei sehr entspannter Atmosphäre.

In einem der herrlichen alten Gemäuer mit edler Einrichtung genossen wir am Abend ein vorzügliches Essen, welches eine wirkliche Chaîne-Qualität in jeglicher Hinsicht hatte einschließlich Service. Bravissimo!

Ein letzter Blick auf die stimmungsvolle Illumination der Gebäude und der Abschied fiel uns schwer. Der Busfahrer brachte uns sicher wieder nach Palermo ins Hotel zurück.

Am 4. Tag ein letztes Frühstück und Fahrt zum Flughafen.

Giuseppe, grazie mille per le belle esperienze e le ottime prelibatezze.

(Danke Giuseppe für die schönen Erlebnisse und all die Köstlichkeiten).

Text / Fotos: Ursula Biskamp, Vice Chargée de Missions Hon.

## 2 x Bodega Decuatro

### *Weine mit hohem Anspruch aus der Region La Mancha*

Die spanische Weinregion La Mancha – südlich von Madrid – ist das Land der Windmühlen und des Don Quijote. Getreidefelder, so weit das Auge reicht, gelegentlich unterbrochen von Mohnfeldern, und dann immer wieder große Rebflächen mit ihrem satten Grün, die sich so wohlthuend vom Rest der sonnengepeitschten Landschaft abheben. Es ist das Land der großen Genossenschaften, die in effektiver Massenproduktion preiswerte Alltagsweine herstellen, die oft besser sind als ihr Ruf.

Dort haben sich vier Freunde zusammengesetzt, um gegen öden Einheitsgeschmack und anspruchslose Qualität ein Zeichen zu setzen. Mit ihrer Bodega Decuatro (wörtlich übersetzt: das „Weingut der Vier“) produzieren sie Weine mit hohem Anspruch.

Schon Salvador Dalí sagte: „Ein großer Wein braucht einen Platz, an dem er wachsen kann, einen Mann, der weiß wie man ihn macht, einen leuchtenden Poeten, der ihn ausbaut, und einen Liebhaber, der ihn versteht.“ So kümmert sich Roberto um die Reben, Ricardo um den Weinkeller, Jacobo um die Koordination und Fran um den Verkauf. So trägt jeder der 4 Freunde mit großer Leidenschaft seinen Teil zum Erfolg der Bodega bei.

Basis der vollmundigen Weine sind die 80 bis 90 Jahre alten Rebstöcke, allen voran die alte Sorte Bobal. Die Weinbauern, die ihre Trauben sonst an Genossenschaften zum Einheitspreis verkaufen, geben ihre besseren Qualitäten sehr gerne an die Freunde ab, weil diese besser bezahlen. So können die

#### **2015 Monociclo**

intensives Bukett nach dunklen Waldfrüchten, elegante Textur, sandig fließt er über die Geschmackpapillen

Geschmack: trocken

Rebsorten: Tempranillo, Petit Verdot  
Alkoholgehalt: 14 % vol.

**Preis: 8,50 EUR/FI. (11,33 EUR/l)**

#### **2014 Decuatro**

Duft nach dunklen Früchten, Vanille, Toastaromen und Kaffee, vollmundig am Gaumen, mit grandioser, perfekt gereifter Beerenfrucht, elegante Tannine und Cremigkeit

Geschmack: trocken

Rebsorten: Tempranillo, Bobal, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

**Preis: 13,50 EUR/FI. (18,00 EUR/l)**

Preise jeweils inkl. MwSt.  
zzgl. Versand

4 aus dem Vollen schöpfen und sich die Erträge aus den besten Parzellen sichern. Die beiden Rotweine heben sich nicht nur qualitativ sondern auch optisch von der Masse ab. Das Flaschendesign basiert auf Papier-freiem Direktdruck, was ein echter Hingucker ist. Das Verfahren ist etwas aufwendiger in der Organisation, denn die

Flaschen müssen bereits vor der Füllung in einer speziellen Firma direkt aufs Glas bedruckt werden. Das kostet kaum mehr, sieht aber unverschämte gut aus!

Der Monociclo ist eine Cuvée aus den Sorten Tempranillo und Petit Verdot, die 3 Monate im Holzfass reifen. Ein herzhafter Bursche, mit intensivem Bukett nach dunklen Waldfrüchten, Brombeeren, Heidelbeeren und feinen Würznoten. Kompakt und saftig am Gaumen mit sehr viel herrlich reifer Frucht, die ebenso von Waldbeeren geprägt ist. Feine Gerbstoffe verleihen ihm eine elegante Textur, sandig fließt er über die Geschmackpapillen und hinterlässt einen aufregenden Eindruck.

Sein großer Bruder D4 ist aus vier Rebsorten komponiert: Tempranillo, Bobal, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon. 2 nationale und 2 internationale Sorten, die rund 8 Monate in Fässern aus französischer Eiche reifen. Intensiver, weicher und geschmeidiger Duft nach dunklen Früchten, Vanille, Toastaromen, Kaffee und einem Hauch schwarzem Pfeffer. Vollmundig am Gaumen, mit grandioser, perfekt gereifter Beerenfrucht und gebändigter Kraft. Elegante Tannine werden von einer Cremigkeit begleitet, die jede Ecke im Gaumen einzunehmen und zu entzücken weiß. Perfekt zu dunklem Fleisch.

Text: Frank Roder MW, Maître Sommelier

Erhältlich bei:

[www.vif.de](http://www.vif.de) oder Tel. 06898 - 27070





## ZWIESEL KRISTALLGLAS

### Wine Classics. Eindrucksvolles Design für die großen Weine der Welt.

WINE CLASSICS aus der Manufaktur von ZWIESEL 1872 setzt ein einzigartiges Zeichen in der Verbindung von Design und Genuss. Das geradlinige und prägnante Design der Kelche zielt auf eine intensive und authentische sensorische Wahrnehmung der Aromen großer Weine ab.

Schon immer unterstützen wir die Kreativität und das Talent junger Sommeliers und Köche – gemeinsam mit der Chaîne des Rôtisseurs setzen wir dieses wichtige Engagement fort.



interior  
innovation  
award  
2013  
Winner



reddot design award  
winner 2013

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.  
FÜR DIE SEELE DES WEINES.



ZWIESEL  
1872



## Landpartie Odenwälder Frühling

### *Genießer Restaurant Treuschs Schwanen*

**Déjeuner Amical, 02. Juni 2018:** Unser Odenwälder Ausflug führte uns bei strahlendem Sommerwetter zuerst in die über 700 Jahre alte Burganlage Schloss Reichenberg. Vor der Führung durch die alten Gemäuer und die Michaelskapelle trafen wir uns in gemütlicher Runde im Schloss Café. 1307 zum ersten Mal in alten Dokumenten erwähnt wurde es bis 1731 von verschiedenen Linien der Erbacher Grafen bewohnt. Erhaltungsarbeiten im 19. Jahrhundert und der Übergang in Privatbesitz 1926 retteten Schloss Reichenberg vor dem endgültigen Verfall. Seit 1979 im Besitz der ökumenischen Kommunität diente die Anlage lange als Tagungs- und Begegnungsstätte. Seit 2010 beherbergt sie das Erfahrungsfeld Schloss Reichenberg und ist eines der Lebenszentren der Gemeinschaft OJC. Die sorgfältige kontinuierliche Restaurierung in den letzten 35 Jahren macht die Burganlage heute zu einem Schmuckstück im Gersprenztal und zu einem Emblem von Reichelsheim/Odenwald. Nun folgte der kulinarische Teil, zunächst auf der Terrasse des Treuschs Schwanen, das schon seit 32 Jahren von Confrère Armin Treusch geführt und bereits in der 2. Ge-

neration durch Sohn Thomas kräftig unterstützt wird. Freundlich und äußerst kompetent umsorgt uns der Service unter der Leitung von Elke Treusch, der zum Auftakt Rieslingsekt extra trocken Heppenheimer Schlossberg Weingut Freiberger, Heppenheimer servierte, begleitet von Wildkrokette im Kartoffelwürzteig, Kürbiskernschnitzel vom Landschwein, Spargelquiche und Räucherforellen Mousse. Bailli Michel Prokop und Hausherr Armin Treusch begrüßen die Gäste aufs Herzlichste und Confrère Anton Schreibweis bekam die Grand Officier Commandeur Plakette überreicht. Nicht umsonst heißt dieses Restaurant ‚Genießer Restaurant‘ – denn genießen durften wir wahrlich! Spargel, Fisch und Lamm sind nicht nur die Spezialitäten dieser Region, sie wurden auch meisterlich zubereitet. Variation von Odenwälder Fischen und Umstädter Spargel, Terrine von geräuchertem Stör, Spargel und Backkrebse, marinierter Bachsaibling und gebeizte Lachsforelle im Crêpe mit Spargelsalat und Forellenkaviar Schmand, zweierlei vom Finckenbacher Forellenbarsch gebraten auf Kartoffelrisotto und Maultäschle mit Safran

und Estragon | Hüttenthaler Kräuterzickli im Grünkern-Kartoffelkloß mit Spargel, Spitzmorcheln und Brennessel | Crepinette vom Odenwälder Lamm und Croquette mit Bergthymian Jus, gebratenem Spargel und marmorierter Urkarotte | Erdbeermousse mit Holunderblüten Gelee und Buttermilch Sorbet, dazu marinierte Erdbeeren und Buttermilch Espuma.

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Thomas Treusch zeigte sein großes Können bei der raffinierten und wunderbaren Zubereitung dieses Meister-Menüs. Begleitet wurden die Speisen von sorgfältig ausgesuchten Weinen der Region.

„Der Odenwald ist immer eine Reise wert, besonders aber Treuschs Schwanen“ meinte Bailli Prokop zum Abschluss „alles war perfekt organisiert und ein Erlebnis das wir so schnell nicht vergessen werden!“

Text: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur  
Fotos: Bernhard Scheer, Vice Chargé de Missions

Genießer Restaurant Treuschs Schwanen  
Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim  
Tel. 06164 - 22 26  
www.treuschs-schwanen.com

# Es war ein Fest

## *Kurzurlaub im Strandhotel auf der Halbinsel Fischland*

### **Chaîne-Treffen, 03. bis 04. Juni 2018:**

Drei Baillis und die Delegation aus Berlin kommen an den Ort, wo Urlaub groß geschrieben wird. Im rustikalen Rahmen begrüßen Maître Hôte Isolde Heinz und Bailli Erhard Kulosa alle Gäste im Strandhaus umgeben von Kiefernwäldern und inmitten der Dünen. Heutzutage wäre eine Bauerlaubnis für solch ein Objekt ausgeschlossen, umso mehr genießen wir den Champagner Rosé und Brut zum Auftakt dieses hochwertigen Grillfests.

Viele Kleinigkeiten auf hübsch eingedeckten Tischen warten auf uns, das Grillgut bestehend aus argentinischen Rückensteaks, Lammkarree, Riesengarnelen und vielem anderen mehr. Wir müssen nicht Schlange stehen, sondern der aufmerksame Service erfüllt jeden Wunsch direkt am Tisch. So ist der Genuss gleich doppelt groß, wie Conscœur Heinz treffend bemerkt. Der Weinkühler wird nicht leer, trotz der großen Nachfrage beim beliebten Grauburgunder vom Weingut Stenz/Pfalz. Spätburgunder

von Pfaffmann findet seine Liebhaber genau so wie der von Isolde Heinz spendierte Marillengeist, zu vorgerückter Stunde.

Tags darauf drehen einige Chaîne-Freunde mit geführter Zeesboot-Tour, eine interessante Runde auf dem Bodden, dann wartet das Highlight in der Ostseelounge auf uns. Dass ihm immer wieder besonders spannende Kreationen einfallen, ist ein Markenzeichen von Maître Rôtisseur und Sternekoch Pierre Nippkow. Jedes einzelne Objekt des Amuse-Bouche ist ein filigranes Meisterwerk und schmeckt einzigartig. Dem gereicht Ruinard Champagner besonders aus der Magnum-Flasche zu Ehren.

Konfierter Steinbutt mit Honig-Senf-Eis in Maigrünem Apfelsud auf den Punkt gegart, besticht gemeinsam mit Riesling Dönnhof/Nahe.

Begeisterung allerseits vernimmt man bei der Spargelcrème und Hummer, nebst Tropfen von Vanilleöl. Exedra Amphora blanc, vom jungen Winzer Josep Puigrós, Katalonien, hebt das Aroma zur Vollen-

dung. Das war mein bester Gang, hören wir, aber da kommt noch der Schulterbug vom Rind mit einer Whiskey-Reduktion auf's Tapet. Loidana, Marco Abella, Priorat, wenig Tannine und doch kräftig, überzeugt dazu perfekt.

Der Favorit vieler Gäste ist das Dessert namens „Gin Tonic“, eingelegte Gurke, Gin-Eis, Gin Sorbet, Holunderblüte mit einem Extra-Kick Gin aus dem Zerstäuber vom Sommelier zelebriert, sorgt für Gesprächsstoff und Highlights am Gaumen. Mit Moscato' Asti passend dazu, bedankt sich Bailli Kulosa beim Service und der fulminanten Leistung von Isolde Heinz und Confrère Nippkow mit Team.

Text / Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

#### Strandhotel Fischland

Ernst-Moritz-Arndt-Str. 6, 18347 Dierhagen  
Tel. 038226 - 520  
[www.strandhotel-fischland.de/](http://www.strandhotel-fischland.de/)





## Willkommen im Hygge

### *Ankommen - Wohlfühlen - Genießen*

„Brasserie und Bar. Das ist das Hygge! Bei uns gibt's exzellente, kreative Küche. Eine klasse Bar und herzlichen Service. Wir sind ein urbaner Hotspots inmitten der ländlichen Elbvororte mit viel Platz für viele Hygge-Momente. Also: immer herein, bitte.“, erzählt Confrère Nils Jacobsen vom Landhaus Flottbek in Hamburg.

Und weiter klärt er uns auf: „Wir haben viel von den Dänen gelernt. „HYGGE“ zum Beispiel. Hygge ist ein ganz besonderes Lebensgefühl, welches uns das glücklichste Volk der Erde, die Dänen, tagtäglich vorlebt. Hygge steht für Geborgenheit und Vertrautheit, Gemeinschaft, entschleunigtes Miteinander und Zeit mit den Liebsten und der Familie. Hygge ist die Kunst, eine besondere Stimmung zu schaffen, in der man sich willkommen fühlt. Hygge ist gutes Design, warmes Licht, ein Glas Wein mit Freunden, Stil und Lebensfreude. Und es heißt, ganz im Moment zu leben. Und genau deshalb heißt das Restaurant im Landhaus Flottbek jetzt auch so: Hygge-Brasserie & Bar“

Die unverwechselbare Atmosphäre des Restaurants in dem ehemaligen Pferdestall ist geprägt durch das harmonische Zusammenspiel alter Holzbalken, rustikalem Dielenboden und modern designter Bar

#### **HYGGE Arrangement**

Erleben Sie hyggelige Tage im Boutique Hotel Landhaus Flottbek

Leistungen:

- 2 ÜN in stilvollen und gemütlichen Zimmern unterm Reetdach
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Willkommens Cocktail vom Barchef Alexander Wagner
- 1 Abendmenü im HYGGE Style in der Brasserie inkl. Weinbegleitung vom Sommelier Lennart Wenk, Wasser, Kaffee, Digestif

**Preis: 330,00 p. P.** (im DZ)

Das Angebot ist ganzjährig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar.

für garantiert unvergeßliche Besuche oder Feiern. Der blühende Bauerngarten bietet in den Sommermonaten einen einmalig schönen Rahmen für einen Empfang. Mit seinen schönen Teakholztischen und dem rustikalen Dielenboden ist das Club-House der ideale Ort für eine kleine Feier

oder ein familiäres Essen für bis zu 40 Personen. An lauen Abenden lädt die Terrasse zu legeren BBQs unter wuchtigen Kastanienbäumen ein. In den Wintermonaten sorgt ein Kamin für eine behagliche Hüttenatmosphäre.

Das 4-Sterne-Hotel aus dem 18. Jahrhundert bietet elegante Zimmer mit kostenfreiem WLAN und Flachbild-TVs. Sie wohnen in Groß-Flottbek, einen 10-minütigen Spaziergang vom Botanischen Garten Hamburg entfernt. Das Landhaus Flottbek ist 15 Fahrminuten vom Hamburger Hafen und der historischen Altstadt entfernt. Parkplätze sind kostenfrei verfügbar. Die hellen Zimmer des Flottbek sind im Landhausstil gestaltet, elegant möbliert sowie mit einem Schreibtisch ausgestattet, und Sie können den hoteleigenen Fitnessbereich nutzen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.landhaus-flottbek.de](http://www.landhaus-flottbek.de)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Buchungen unter:

Landhaus Flottbek

Baron-Voght-Straße 179, 22607 Hamburg

Tel. 040 - 822741-0

E-Mail: [info@landhaus-flottbek.de](mailto:info@landhaus-flottbek.de)



# Ausdrucksstarkes Terroir

## 2016 Rüdesheimer Drachenstein Riesling VDP.ERSTE LAGE

Der 2016 Rüdesheimer Drachenstein Riesling VDP.ERSTE LAGE vom Weingut Leitz kommt mit einem beachtlichen Aromenpaket von weißen Pfirsichen, reifen Lychees sowie saftigen Blüten ins Glas. Frisch und mit einer feinen Mineralität zeigt sich der Wein am Gaumen. Die saftigen Fruchtkomponenten wurden perfekt mit den leichten Hefenoten kombiniert. Ein besonderer Essenbegleiter, gerade für Meerestiere. Probieren Sie zum Rüdesheimer Drachenstein Riesling gegrillte Muscheln, Sushi oder aber auch Schmorfleisch mit Cranberries.

Die Lage unterhalb des Rüdesheimer Niederwalddenkmals wird mit Fußabdrücken längst ausgestorbener Kreaturen der Urzeit in Verbindung gebracht und stellt in zunehmendem Maß einen Weinberg höchster Güte dar.

Die Weine, die hier wachsen bestechen durch ihre blumige und elegante Art und ihre feinwürzige Note. Dafür sorgt vor allem die Bodenstruktur mit lösslehmhaltigen Sandstein- und Quarzitböden, die aus dem Taunusquarzit abgeleitet sind. Auch sehr tiefgründige Böden mit nicht unerheblichen Kalkanteilen findet man in dieser

### 2016 Rüdesheimer Drachenstein Riesling VDP.ERSTE LAGE

Duft nach weißen Pfirsich, Lychee und Blüten. Subtile Quarzit-Würze und druckvoller Abgang. Gut balanciert mit frischer und sehr angenehmen mineralischen Stilistik.

Geschmack: trocken  
Rebsorte: Riesling  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
schon trinkbar: gut  
vorher öffnen: nein  
trinkreif ab: jetzt  
lagerfähig bis: 2031  
Trinktemperatur: 6 - 11°C  
Größe: 0,75 l / Flasche

**Preis: 18,95 EUR/Fl.** (25,27 EUR/l)

Preis inkl. MwSt.,  
ggfl. zzgl. Versandkosten  
(ab 75 EUR versandkostenfrei)

Weinlage. Der Rüdesheimer Drachenstein und speziell die alten Rebanlagen im Bereich des Niederwalddenkmals sind die Grundlage dieses feinmineralischen Rieslings aus dem Großen Stückfass.

Generell schenkte dieser Jahrgang den Winzern wirklich nichts und sie mussten intensivste Anstrengungen unternehmen um ihre Trauben gesund zu halten. Die Weinlese startete im Weingut Leitz Ende September mit Spätburgunder und endete offiziell mit Unterbrechungen am 02. November mit der Ernte der edelsüßen Qualitäten. Die Trauben für diesen Riesling wurden in der letzten Oktober-Woche 2016 gelesen und direkt im Anschluss per Ganztrauben-Pressung schonend verarbeitet. Die Vergärung erfolgte im Großen Holz über 6 Monate.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

#### Bestellungen unter:

[www.belvini.de](http://www.belvini.de), [info@belvini.de](mailto:info@belvini.de)

Tel. 03528 - 22981-10

(Mo. - Fr. von 8 - 17 Uhr)

Für die Gastronomie gelten separate Preise.





## Antinori – Begeisterung für Wein und Architektur

*Chaîne-Weinreise in die Toskana vom 30.05. - 03.06.2018*

13 Teilnehmer der Antinori-Reise konnten es nicht erwarten und trafen schon am 29.05. im Hotel Fonte de Medici bei Florenz ein und hatten so das Vergnügen, ein spätes, wunderschön leichtes Diner in der Villa Bordonni zu genießen mit ausgezeichnete Weinbegleitung aus dem Chianti-Gebiet.

Nach einer 1. Nacht im idyllisch, mitten in den Weinbergen gelegenen Hotel, nach Erprobung des Swimmingpools und einem guten Frühstück holten wir die übrigen 21 Teilnehmer an den Flughäfen von Florenz und Pisa ab und schon ging es in die Maremma, wo wir nach einem Lunch in der Osteria Enoteca San Guido als erstes Weingut der Familie Antinori die Tenuta Guado al Tasso besichtigen konnten mit einem Tasting des 2016 Il Bruciato des Gutes.

Nach einem gemütlichen BBQ im Hotel, natürlich auch mit ausgezeichneten Antinori-Weinen aus dem Chianti bot Heiko Leuchtmann noch ein Privat-Tasting mit 1986 Sassicaia und 2011 Tignanello von der fast direkt neben dem Hotel liegenden Tenuta Tignanello an, das in der lauen

Sommernacht gern angenommen wurde. Nach einem ruhigen Vormittag im Hotel mit Schwimmen, Relaxen oder Wandern gab es dort ein Antipasti und Pasta-Bufferet, bei dem ich den toskanischen Brotsalat entdeckt habe, den ich auch zu Hause versuchen möchte. Nun konnten wir auch die Tenuta Tignatello besichtigen und das zauberhafte Landhaus der Familie Antinori mit dem dazugehörigen Garten. Zum Abendessen fuhren wir nach Florenz in die Villa Il Salviatino. Bei atemberaubendem Blick über Park und die Stadt genossen wir den Champagner-Empfang und das anschließende Diner Amcial, natürlich auch mit Antinori-Weinen.

Am nächsten Tag fuhren wir wieder in die Maremma zur Mittelmeerküste zur Tenuta Le Mortelle, eine ganz moderne Kellerei, architektonisch eindrucksvoll gestaltet. Die Lunterrasse nach der Besichtigung erfüllte dafür jedes Toskana-Klischee. An einer langen Tafel unter schattigen Bäumen war für uns gedeckt und wir genossen unseren Lunch und besonders die Weißweine der Tenuta.

Zum Diner Amical mit vorgeschaltetem Olivenöl-Tasting in der Osteria di Passignano in einer alten Klosteranlage hatten wir es vom Hotel aus nicht weit. Die Klosteranlage hatte Marchese Antinori zusammen mit den Weinbergen dem Orden abgekauft, saniert und dann die Gebäude zurückgeschenkt. Auch dieser lange Tag schloss mit einem Private Tasting, diesmal mit 2012 Solaia von der Tenuta Tignatello. Das Durchhaltevermögen der Teilnehmer war schon beachtlich.

Der nächste Tag war der Stadt Florenz gewidmet. Wegen unserer Gruppengröße gab es abwechselnd den Stadtrundgang mit Besichtigung des Museums und Baptisteriums und ein sehr interessantes Käse-Wein-Tasting. Zum Abendessen waren wir wieder in Florenz im Palazzo der Antinoris zum Table Maison in der dortigen Cantinetta. Zum Apéritif mit Antipasti wurde ein Franciacorta aus dem Hause Antinori aus- geschenkt, von der Tenuta Montenisia. Das folgende Menü war ganz klassisch gestaltet mit Parpadelle, Carrè de vitello, Pecorino und Torta de pere, begleitet von Antinori-

## Speisen unter alten Bäumen

### *Sommerliches Déjeuner im Restaurant Meersalz*



Weinen aus Umbrien, Castello della Sala. Nun wurde es etwas abenteuerlich – nach einer neuen Regelung dürfen Reisebusse nicht mehr in die Stadt Florenz fahren, sondern nur noch bis zur Endhaltestelle einer Straßenbahn. Als wir mit der Straßenbahn um ca. 0.30 Uhr dort festlich gekleidet und mit Insignien geschmückt ankamen, war unser Bus nicht da – der Fahrer hatte seine Lenkzeit überschritten. Nach einiger Zeit erschien zufällig ein Reisebus mit einer marokkanischen Familie. Nach orientalischen Preisverhandlungen haben sie uns zu unserem Hotel gebracht.

Am Abschiedstag konnten wir die Tenuta Bargino besichtigen, für Jahrhunderte konzipiert und noch moderner und architektonisch eindrucksvoller als Le Mortelle. Das Weingut mit Kellerei, Verwaltung, Besucherzentrum und Restaurant verschwindet optisch im Berg. Von der Autobahn Florenz-Siena aus ist auf halber Höhe nur ein schmaler dunkler Streifen zu sehen. Nach dem letzten gemeinsamen Lunch im dortigen Restaurant Rinuccio 1180 mit Weinen von Castello della Sala und Tenuta Tignatello hiess es Abschied nehmen.

Wir danken Heiko und Sandra Leuchtmann, dass sie uns die Leidenschaft der Familie Antinori für Wein und auch für Architektur so hautnah haben erleben lassen. Wir konnten wunderschöne Tage mit 35 Teilnehmern aus deutschen und schweizerischen Bailliagen erleben.

Text: Sabine Hauk, Officier

Die nächste Weinreise zu Antinori in die Toskana ist geplant für Mai 2019. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Chargé de Presse Heiko Leuchtmann, E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de

**Déjeuner Amical, 3. Juni 2018:** Die alte Villa ist stilvoll und individuell renoviert. Restaurant und Hotel florieren, sodass sogar 2 neue Suiten geschaffen wurden, die rege nachgefragt werden von Geschäftsleuten, über Bodenseebesucher bis zum Gourmet oder auch Kochkursteilnehmern.

Bei wunderbarem Wetter begrüßten uns Confrère Erik Essink und seine Gattin Dominique mit einem 2015 Riesling Sekt vom Weingut Stachel, Pfalz, in ihrer Garten-Oase im Schatten alter Bäume. In bester Stimmung nahmen wir an der festlich gedeckten, langen Tafel Platz und wurden mit dem Amuse-Bouche, einer gebratenen Jakobsmuschel mit Sprossen und Mandelschaum eingestimmt. Dominique Essink suchte für uns einen 2015 Riesling GG Achkarren Schloßberg von Dr. Heger, Baden, aus zu dem nun folgenden sensationellen Gang: Marinierte Gelbflossenmakrele mit Gurke, Apfel und Macademia-Nüssen an einem Yuzu-Senf-Dressing. Weiter ging es mediterran mit aromatischen Langostinos vom Grill an Pesto mit mediterranem Gemüse Artischocke und Oliven. Dazu harmonierte der 2017 Cuvée Windrosé QbA trocken vom Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz, hervorragend. Bei den sommerlichen

Temperaturen erfrischte er wunderbar und war unser Favorit. Der 2014 Blauer Lemberger QbA trocken vom Weingut Aufricht, Bodensee begleitete den zarten Kalbsrücken mit Kalbsmaultäschle' und gebratenem Spargel bestens. Das süße Finale – eine Dessertvariation mit Beeren-Buttermilch-Sorbet, Mojito-Espuma, Limetten-Küchlein, Erdbeer-Tiramisu und frischen Beeren rundete ein 2017 Gelber Muskateller vom Weingut Aufricht ab. Bis spät in den Nachmittag genossen wir angeregte Gespräche in bester freundschaftlicher Atmosphäre. Bailli Gerd Schweden dankte dem engagierten Küchenteam von Erik Essink und dem aufmerksamen und liebevollen Serviceteam um Dominique Essink herzlich für dieses wunderbare Sommer-Déjeuner in ihrer stilvollen Oase. Unter großem Applaus überreichte er die Erinnerungsurkunde der Chaîne des Rôtisseurs.

Text / Fotos: Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse

Restaurant Meersalz  
im Boutique Hotel Friesinger  
Bahnhofstr. 5, 88079 Kressbronn  
Tel. 07543 - 9398787, Fax - 9398780  
www.boutique-hotel-friesinger.de



## Mineralisch & Fruchtig

### *Hillinger Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015*

Eigenständigkeit und ein puristischer Stil zeichnen die Weine aus der burgenländischen Region aus. Leithaberg DAC steht für naturnahe Anbaumethoden und die Betonung herkunftstypischer Charakterzüge. Der Blaufränkisch Leithaberg DAC präsentiert sich dem Auge mit einem kräftigen Rubinrot und schwarzem Kern. Reife Kirschen, Brombeeren, Graphit, Lakritze und Kräuterwürze in der Nase. Frische Kirschfrucht am Gaumen, straffe Struktur, verspielt, aber doch und auch geradlinig. Ein Wein mit eleganten Tanninen, die von der Säure getragen werden. Im Abgang dominieren dunkle Beeren und Würze.

Drei Faktoren garantieren maßgeblich die Qualität der Hillinger Weine: das besondere Klima im Burgenland, naturverbundene Arbeit im Weingarten und modernste Kellertechnik. Das warme, sonnenreiche Klima und die unmittelbare Nähe des Neusiedlersees lässt die Temperaturen im Sommer ansteigen – und das bewirkt etwas höhere Zuckergradationen und körperreiche Weine. Natürlich prägt auch der Boden: die leichten, trockenen Löss- und Schwarzerdeböden ermöglichen kräftige, kompakte Weine. Im Weingarten setzt Hillinger seit

#### **Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015**

Geschmack: trocken  
Rebsorte: 100 % Blaufränkisch  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
trinkbar: ab sofort  
vorher öffnen: 1 Stunde  
Trinktemperatur: 16 - 18°C  
lagerfähig: 10 Jahre  
Größe: 0,75 l / Flasche

**Preis: 20,00 EUR/Fl.** (26,66 EUR/l)  
inkl. MwSt. und zzgl. Versand  
ab 12 Fl. 5% Nachlass

2010 erfolgreich auf biologisch-organischen Weinbau. Der Fokus liegt hier in der Belebung des Bodens. Pro Hektar werden im Durchschnitt 4.000 - 5.000 kg Trauben geerntet, das entspricht etwa 1,5 - 2 kg Trauben pro Stock. Hillingers Weinkeller zählt zu den modernsten Produktionsstätten Europas. Leo Hillinger beschreibt das so: „Wenn man die Traube respektiert und liebt, dann muss man ihr auch tech-

nisch gerecht werden.“ Das selektionierte Traubenmaterial kommt zur Vinifikation in computergesteuerte Edelstahltanks. Diese Gärtanks sind doppelt bemantelt, das heißt dass sich zwischen den zwei Wänden Kühlschlangen befinden, die eine kühle Vergärung und Lagerung des Weins ermöglichen. Die Barrique-Fässer im Weingut Hillinger sind ausschließlich aus feinstem französischem Steineichenholz hergestellt. Das süße, würzige Tannin des Holzes unterstützt hervorragend die Aromen der Weine. Ein klassisches Barrique fasst 225 Liter und wird nur zwei bis maximal drei Mal befüllt, um bestmögliche Qualität des Weins zu garantieren.

Der Blaufränkisch Leithaberg DAC wurde 15 Monate im gebrauchten Barrique auf der Feinhefe ausgebaut und passt hervorragend zu Lamm- & Mangalitzagerichte oder Käse.

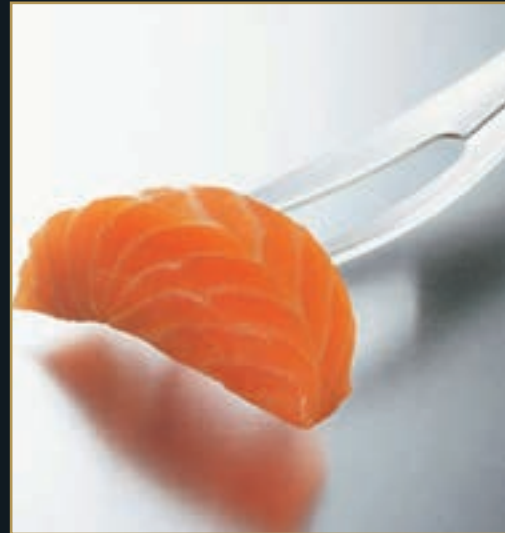
Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

#### **Bestellen unten:**

[www.leo-hillinger.com/shop](http://www.leo-hillinger.com/shop)  
Tel. +43 2160 - 83170  
(Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 11-19 Uhr)



# CAVIAR & HOUSE PRUNIER

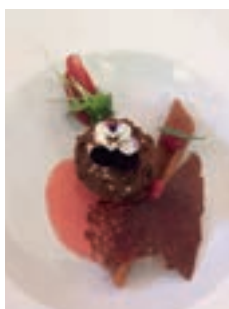


Caviar House & Prunier ist Partner der Gastronomie,  
des selektierten Fachhandels und der **CHAÎNE DES RÔTISEURS**.  
Gerne beliefern wir auch Sie, den privaten Feinschmecker  
mit Spezialitäten zu jedem Anlass aus unserem Versandkatalog.

**Das sollten Sie probieren!**

Fordern Sie unseren exklusiven Gratis-Versandkatalog an.  
Kostenfrei bequem per Telefon:

**0800 / 22 25 855**



## In der Mühle am Schlossberg

### *Symbiose von Tradition und Moderne mit regionaler Küche*

**Dîner Amical, 8. Juni 2018:** Das Landgut Wartenberger Mühle, im Tale gelegen, war über viele Jahrhunderte zuständig für die Versorgung der auf dem nahegelegenen Bergrücken befestigten Wartenburg mit landwirtschaftlichen Produkten, Geflügel, Fleisch und Erzeugnissen aus dem Mühlenbetrieb. Die Burg ist längst nicht mehr, ihre Grundmauern sind metertief vom Wald überwuchert und nur noch zu erahnen.

Das ehemalige Landgut wurde liebevoll restauriert, die Symbiose von alt-hergebrachten mit moderner Architektur und Kunst spiegelt sich in einem ansprechenden, anheimelnden Ambiente wieder. In dieser Tradition widmet sich das Haus nunmehr als Land-Art-Hotel seinen Gästen unter der neuen Bezeichnung „Mühle am Schlossberg“. Bei sommerlichen Temperaturen konnten wir auf der rückwärtigen Terrasse bei einem Riesling Sekt brut, Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz, das Fingerfood mit Blick auf alte Bäume, den Skulpturenpark, die Streuobstwiese und den überregional bekannten Kräutergarten genießen.

Bailli Dr. Heinz Paul Gander und Consœur Maître Hôtelier Anja Scharff begrüßten die Chaîne-Freunde und Gäste und leiteten über zum Dîner Amical im Speisezimmer,

welches ehemals als Kuhstall gedient hatte. Die noch vorhandenen und in die Wände eingelassenen Tränken sind eine stilvolle Erinnerung an die Vergangenheit des Gemäuers. Küchenchef Kevin Letsch und seine Mannschaft erfreuten unsere Gaumen mit einem exzellenten Menü von ausschließlich regionalen Produkten, verfeinert mit Kräutern aus dem hauseigenen Kräutergarten.: Eine Praline von der Gänsestopfleber mit confiertem Rhabarber und karamellierter Brioche, gefolgt von einem Schaumsüppchen aus dem Kräutergarten, mit Stundenei von den eigenen, freilaufenden Hühnern. Als Zwischengang gab es ein Sorbet von Mango und Passionsfrucht mit Koriander – eine zunächst scheinbar ungewohnte, dann aber doch sehr interessante Geschmacksvariante. Danach wurde eine geschmorte Backe und Raviolo mit Liebstöckel vom Weideochsen, mit gegrillten Karotten und gebackenem Kichererbsenbrot serviert. Die Liebhaber des süßen Desserts konnten sich zum krönenden Abschluss an einer Gateaux von Schokolade mit Kirschen und Sauerrahmeis mit Weinraute aromatisiert erfreuen. Die Gänge des Menüs wurden durch Weine von Winzern unserer Bailliage begleitet: einem Riesling Spätlese Restsüß

2016 vom Weingut Eugen Müller, Forst, Pfalz, einem Weißen Burgunder trocken 2016 vom Weingut Petgen-Dahm, Perl, Saarland, einem Gaudenz trocken 2014 vom Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz. Zum Dessert wurde ein Sherry el candado von Pedro Ximenez, Jerez de la Frontera, Spanien kredenzt – eine Hommage unseres Sommelier Omar Shambri an die Heimat, aus der er stammt. Herr Shambri und Vice Echanson Manfred Pfenning führten uns unterhaltsam durch die Gänge des Menüs, in Verbindung zu den ausgeschenkten Weinen.

Es folgten die Danksagung mit einem Blumengruß und die Überreichung der Urkunden an die Hausherrin, an die weiße Brigade und den sehr aufmerksamen Service. Auch den Mannschaften hatte der Abend sichtlich Spaß bereitet. Danach wurden Kaffeespezialitäten, Digestif und ein frisch gezapftes Bier angeboten. Confrère Peter Fusser erfreute uns mit Liedern aus seinem Gesangsrepertoire, darunter u.a. „Wenn abends die Heide träumt“. Das wurde von allen sehr herzlich angenommen. Der Abend klang mit angeregten Gesprächen und in freundschaftlicher Atmosphäre aus.

Text / Fotos: Edna Gander, Dame de la Chaîne

# Und ewig lockt der Hummer

... wie beim Festival „Hummer & Co.“

**Dîner Amical , 16. Juni 2018:** Präsidial durften sich unsere Consœurs und Confrères ab 18:00 Uhr für eine Stunde fühlen, denn zum Apéritif ging es in die 9. Etage, nämlich auf die Dachterrasse der luxuriösen 170-m<sup>2</sup>-Präsidentensuite. Dort trafen sich die gut 50 Gäste bei Lillet Rosé mit Tonic oder wahlweise Champagne Lanson und beeindruckendem Ausblick auf die Dächer der City Ost.

Im Veranstaltungsrestaurant „Atelier“ begrüßten Bailli Franz Hauk sowie Gastgeber und Confrère Roberto Klimsch die Anwesenden, darunter auch zwei besonders weitgereiste, nämlich das Ehepaar Peter Hafkus und Gattin Anna Bladh-Hafkus aus den Bailliagen San Antonio (USA) bzw. Cuernavaca (Mexico).

Küchenchef Andreas Hansen hatte ein 5-Gänge-Menü vorbereitet, das sich mehr oder minder rund um den Hummer drehte: Start mit einer gefälligen Hummerterrine & Hummercocktail mit Wachtelei, Avocado-Creme, Cognac und Paprika-Gel, dem eine kräftige Hummercremesuppe mit Garnelen und Limettenschaum sowie ein erfrischendes Champagner-Sorbet folgten. Weiter ging es mit dem Hummerragout & Hum-

merschere auf Kalbsmedaillon, Kirschtomaten und Kartoffel-Safran-Stampf und einer delikaten Bananencreme auf Ananas-Carpaccio, Kokos-Limettenschaum und Mango-Passionsfruchtsorbet. Zum Kaffee wurden kleine, aber feine hausgemachte Pralinen gereicht. Drei Weine, ein Pfälzer Grauburgunder vom Bioweingut Mohrgutting, eine Cuvée „Der Rosé“ vom Weingut Andreas Bender sowie ein Le Volte aus der Toscana waren die Menübegleiter.

Nach der Laudatio unseres Bailli, der Verteilung der Dankesurkunden an die Mitarbeiter und der gerahmten Erinnerungsurkunde an den Gastgeber für das Dîner Amical „Festival Hummer & Co.“ bekam unsere Jung-Consœur Manuela Schäfer ihre Nominationsurkunde als Dame de la Chaîne. Ein schöner Abschluss für einen schönen Abend!

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice-Chargé de Presse

Maritim proArte Hotel Berlin  
Friedrichstraße 151, 10117 Berlin (Mitte)  
Tel. 030 - 20 33-5, Fax 030 - 20 33-4090  
www.maritim.de



## Ein starkes Stück

*Das 360-Seiten-Megawerk zum Top-Thema Fleisch*

Fleisch ist ein Mega-Trend, feiert sein Comeback in Zeiten des veganen Hypes. Mehr denn je hat Qualität dabei Top-Priorität. Die Ansprüche sind gestiegen, das Wissen versierter Hobbyköche und Fleischgourmets auch – und das Angebot neuer Fleisch-Cuts, Sorten, Stücke und nicht zuletzt der Zubereitungsmöglichkeiten dank neuer Tools ebenfalls. Höchste Zeit, das neue, moderne Wissen vom Fleisch zu bündeln. Das große Buch vom Fleisch ist maßgeschneidert für diese Ansprüche: Ein echtes Schwergewicht mit Standardwerk-Appeal. Alles drin, alles dabei, was Profis und Fleischkenner heute brauchen: Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. Der erste Teil des Buchs fasst alles Wissenswerte rund um den Fleischgenuss präzise und praxisnah zusammen: Fleischqualität von der Aufzucht bis zur Schlachtung und Reifung, Fleisch von verschiedenen Tierrassen, Einkauf, Lagerung, deutsche Schnitte und internationale Cuts. In Wort und Bild werden alle relevanten Fakten zu den begehrtesten Fleischsorten erklärt - von Kalb, Rind, Schwein, Lamm und Ziege bis Pferd. 13 Spitzen- und Sterneköche präsentieren ihre Top-Fleischrezepte. Darunter Andi Schweiger, Zwei-SterneKoch Andreas Krollik, Christoph Hauser, Harald Derfuß, Manuel Reheis. Spitzenrezepte für Genießer und leidenschaftliche Kenner - Fleisch in Premium-Qualität! Erschienen bei Teubner: Das große Buch vom Fleisch, auf 360 Seiten, mit ca. 500 Farbfotos Format: 22,5 x 29,5 cm, Hardcover 79,90 EUR (ISBN: 978-3-8338-5778-2)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



## Südtirol inspiriert die Oberlausitz

### *Chaîne-Wochenende in Tautewalde*

**Dîner Amical, 21. April 2018:** Bei schönstem Wetter trafen wir uns am Freitagabend im Innenhof des Landydill Erbgericht Tautewalde, wo wir bis in die späten Abendstunden bei einem lauen Lüftchen und angeregten Gesprächen im Freien sitzen konnten. Maître Rôtisseur Enrico Schulz verwöhnte uns mit kreativen Gerichten aus dem Smoker. Schon hier wurden wir von der herzlichen und familiären Atmosphäre im Erbgericht Tautewalde eingenommen. Am nächsten Morgen begaben wir uns auf Entdeckungstour durch die Oberlausitz. Erste Station war die Leinenmanufaktur „von Kleist“ in Neukirch. Der Hausherr Hans-Henning von Kleist wusste mit bildhaften Geschichten über die älteste Faser der Menschen und die Leinenweberei zu begeistern. Danach führte uns der Weg nach Bautzen. Im „Italienischen Eck“ erwarteten uns auserlesene Köstlichkeiten als Stärkung zu Mittag. Nach dem Espresso waren wir wieder fit für den Rundgang durch die über tausendjährige Stadt. Die Tuchhändlerin Teda ließ die wechselhafte Geschichte Bautzens in kurzweiligen Schilderungen an uns vorüberziehen. Den Abschluss der Führung bildete – wie kann es anders sein – ein Besuch im Bautz’ner

Senfladen. Beim Verkosten quer durch die riesige Auswahl von fruchtigem Heidelbeer-Senf bis zu aromatischem Trüffel-Senf fand jeder seine persönliche Liebessorte. Noch immer bei Sonne fanden wir uns am Abend zum Apéritif zusammen bevor wir zum Dîner Amical an der festlich gedeckten Tafel Platz nahmen. Maître Rôtisseur Enrico Schulz hatte auch die Begleitung des Menüs mit Weinen aus Südtirol perfekt abgestimmt. Er ließ es sich auch nicht nehmen, uns selbst auf jeden Gang einzustimmen. Der Start mit gebeiztem Lachs, Zuckerschoten, Stubenkükenroulade, Rhabarberchutney, Weinsuppe und Schwarzbrot harmonierte mit einem Pinot Grigio vom Weingut Elena Walch. Der folgende Rotbarsch kombiniert mit Zitronengras, Apfel, grünem Spargel und Kräutersalat war ein kulinarisches Highlight. Dazu freuten wir uns an einem 2016er Sauvignon Blanc vom Weingut Dürer-Weg. Der nächste Gang verwöhnte uns mit gerolltem Kaninchen und Südtiroler Speck, ergänzt von einem 2016er Terlaner, einer vielschichtigen Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon. Der Hauptgang kam als Komposition von dreierlei Lamm – jede Art für sich eine Gaumenfreude – mit Tel-

tower Rübchen, Walnuss und Karotten-Kartoffellaibchen daher. Ein interessantes Aromenspiel entwickelte sich im Vergleich mit den beiden dazu eingeschenkten Weinen – einem intensiven, tiefdunklen 2016er Lagrein, den es nur in Südtirol gibt, aus der Kellerei St. Pauls und einem 2014er Siebeneich aus der Kellerei Terlan, einem körperreichen Merlot mit besonderer Finesse. Im süßen Abschluss des Menüs vereinten sich Erdbeere, Schokolade, Kokos, Pfeffer und Zitronengras zu einem aromatischen Feuerwerk, abgerundet mit leckerem Kirschwein.

Küchen- und Serviceteam haben uns hervorragend bewirtet und die persönliche Rundum-Betreuung durch unsere Gastgeber, Familie Schulz, sucht ihresgleichen. Dafür konnte Vice Chancellor Klaus-Dieter Lindeck im Namen aller Teilnehmer zum Abschluss nur lobende Worte finden.

Text / Fotos: Gunter Anton, Vice Chargé de Missions

Landydill Erbgericht Tautewalde  
Tautewalde 61, 02681 Wilthen  
Tel. 03592 - 38300, Fax - 383299  
www.tautewalde.de



# Zu Gast bei Deutschlands bestem Koch

## *Dîner Amical bei Joachim Wissler im Restaurant Vendôme*

**Dîner Amical, 05. Mai 2018:** Wenn Spitzenköche aus ihren Reihen den Besten wählen, gewinnt wiederholt Joachim Wissler mit seinem Restaurant Vendôme im Grand Hotel Schloss Bensberg. Fünfzig Consoeurs und Confrères aus den Bailliagen Nordrhein und Mittelrhein hatten an diesem Samstag Abend Deutschlands besten Küchenchef für sich allein: Confrère Joachim Wissler, Officier Maître Rôtisseur, hatte sein Restaurant exklusiv für die Chaîne reserviert und servierte ein eigens für uns zusammen gestelltes Sieben-Gang-Menü der Extraklasse. Es begann bei strahlendem Wetter auf der Terrasse des Schlosses mit Fernblick auf den Kölner Dom mit Champagner Moët & Chandon 2014 Grand Vintage, begleitet von Finger-food wie Wagyu Beef „Jerky“, Gazpacho Marshmellow, Gänseleber-Toffee und Tapioka Crouton und gepickelten Pilzen. Bei Tisch gab es dann nach der Begrüßung durch durch Bailli Joachim von Gratkowski (Nordrhein) und Vice Chancelier Gero Hagemeister in Vertretung von Bailli Dieter Ullsperger (Mittelrhein) als sensationelles Amuse-Bouche „Blue Fin Thunfisch-tatar in Salzpfäulen-Vinaigrette“, bevor es zum eigentlichen Menü ging.

Es startete mit einer Lechtal-Seeforelle in Weizengras-Vinaigrette mit gepickelten Radieschen, Saiblingskaviar und Mecklenburger Windkräutern, begleitet von einem 2014 Sau-vignon Sausaler vom Weingut Tement. Dichte Aromen bei einer „Langoustine & Süßkartoffel“ mit Karotten-Ingwer-Emulsion, Masala-Tandoori und Kernöl, dazu ein Ausnahme-Wein: 2015 Kirsten Riesling Free Run, bei dem die Reben nicht gepresst wurden und alle 60 Magnum-Flaschen im Besitz des Restaurants waren (jetzt nur noch 48). Eine Felsenrotbarbe mit hinreißender Knusper-Haut kam mit Kokos-Rahmerbsen, einer Gillardeau-Auster, Soja-sauce und Mumbai-Currynagel. Passender Wein dazu: Cartology Bush Vines, eine Cuvée aus Chenin blanc und Semillon aus Hermanus in Südafrika.

Damit wir aus dem Staunen nicht heraus kamen, gab es als nächstes eine überglänzte gebratene Gänseleber mit Muskatkürbis, kleinen Spitzmorcheln und Bruchsaler Spargel, begleitet von einem 1982 Don PX Gran Reserva, ein Dessertwein aus Morilla-Morides mit feinem Kaffee-Armoma. Der Fleischgang war ein Limousin-Lammrücken „Stroganoff“ (mit Lammschulter), Rote

Bete, Gewürzgurkenkaviar, Kartoffelblini und sensationeller Cognac-Rahmsauce. Der Wein dazu: 2009 Pralongo von Fumanelli, eine Rotwein-Cuvée aus dem Veneto. Eis-creme und Granité von Badischem Spargel mit Champagner-Limonenaufguss leitete zusammen mit 2010 Seehof Cuvée Hügel-land, einer Beerenauslese aus Rheinhessen, das Dessertvergnügen ein, das in einem Topfensoufflé mit Hibiskus-Schaum und Erdbeeren mündete. Zum Ausklang viele kleine Köstlichkeiten aus der Patisserie zum Kaffee und eine begeisterte Laudatio von Restauranttester Joachim Römer mit herzlichem Dank an alle Beteiligten, allen voran Wisslers zehnköpfiger Küchenbrigade, aber auch an Restaurantchef Markus Klaas und Sommelier Marco Franzelin mit ihrer schwarzen Brigade.

Text: Joachim Römer, Vice Chargé de Pesse

Fotos: Gero Hagemeister, Vice Chancelier und Joachim Römer

Restaurant Vendôme  
im Grand Hotel Schloss Bensberg  
Kadettenstraße, 51429 Berglich Gladbach  
Tel. 02204 - 42-0  
[www.schlossbensberg.com](http://www.schlossbensberg.com)





## Brüder-Trio übernimmt die Regie

### *Ein großartiges Erlebnis in Straubing*

**Dîner Maison, 13. Juni 2018:** Die Bailliage Bavière Orientale hat im Rahmen eines Dîner Maison das Straubinger Restaurant Toni's by Wenisch in die Chaîne aufgenommen. Regie führt dort der erst 27 Jahre alte Anton Wenisch, der kürzlich beim Grand Chapitre in Regensburg als Maître Rôtisseur inthronisiert worden ist. Knapp 50 Mitglieder der Bruderschaft und Gäste erlebten bei Wenisch ein Fünf-Gang-Menü, das gepaart mit einer bestechenden Weinauswahl und einem hochgelobten Service laut Vice Chancelier Anton Röhl zu einem „großartigen Erlebnis in einem phantastischen Ambiente“ wurde. Zentraler Gang in der Speisenfolge war „Zweierlei vom Ox“, eine Spezialität des Hauses, weil die Wenischs Ochsen selbst züchten und das hochwertige Fleisch in der „Genusszentrale“ der eigenen Metzgerei selbst veredeln. Der reine Familienbetrieb wird inzwischen von den drei Brüdern in der dritten Generation getragen: Maître Rôtisseur Anton Wenisch (27) führt bei den kulinarischen Themen Regie und profitiert von der Ko-

operation mit seinem Bruder Stefan (25), der die Metzgerei unter seinen Fittichen hat. Von dort bezieht das Restaurant das hochwertige Fleisch. Schließlich befindet sich auch Bruder Christoph (20) in den Startlöchern, um im Hotel die Verantwortung zu übernehmen. Der gelernte Koch macht zurzeit eine Ausbildung zum Hotelfachmann im „Vier Jahreszeiten“ in München. Zum kleinen Gastro-Imperium der Wenischs zählt auch noch die „Genussarena Wenisch“ mit 5000 Sitzplätzen auf dem Straubinger Gäuboden-Volksfest, eines der traditionsreichsten und ältesten in Bayern. Die Unternehmensgruppe beschäftigt 120 Mitarbeiter, davon 20 Auszubildende. Die Brüder Anton und Christoph haben ihre Kochausbildung im Chaîne-Haus Forster's in Donaustauf gemacht. Monika und Reinhold Forster waren bei der Start-Veranstaltung in Straubing sichtlich stolz auf ihre ehemaligen Azubi-Schützlinge. Bailli Karl-Günther Wilfurth schätzte sich auch angesichts der Querverbindungen im Chaîne-Netzwerk glücklich über die

Aufnahme des Straubinger Hauses in die Bruderschaft. „Wir sind begeistert von der Jugendlichkeit der aufstrebenden Gastronomie“, sagte Wilfurth.

Anton Wenisch hat seine Lehr- und Wanderjahre bereits hinter sich. Unter anderem war er im Schlosshotel Lerbach bei Nils Henkel und im Sörlinghof auf Sylt bei Johannes King tätig – beide Häuser sind mit zwei Michelin-Sternen dekoriert worden (mehr Hintergründe im Journal der Bailliage, das im Dezember 2018 erscheint).

Text / Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse

Bild r.o.: Die Chaîne-Veranstaltung war in den Farben der Bruderschaft illuminiert. Bild l.u.: Fleischthemen und innovative Gastronomiekonzepte stehen bei Wenisch im Vordergrund. Bild m.u.: Variationen von Ochsenfleisch waren der Kern des Hauptgangs. Bild r.u.: Anton Wenisch ist als Maître Rôtisseur inthronisiert worden. Bei der ersten Chaîne-Veranstaltung bekam er den Erinnerungsteller aus den Händen von Vice Chancelier Anton Röhl.

**Toni's by Wenisch**  
Innere Passauer Straße 59, 94315 Straubing  
Tel. 09421 - 99310  
[www.tonisbywenisch.de](http://www.tonisbywenisch.de)

# Ascot lässt grüßen

„Mut zum Hut“ war das Motto des Ladies-Lunch

**Ladies-Lunch, 16. Juni 2018:** Immerhin 40 Damen fanden dieses Jahr den Weg ins Excelsior Hotel Ernst in Köln, um nach einem großartigen Champagner-Empfang im Pavillon und nach der Begrüßung durch den stellvertretenden Hotel-Direktor Jürgen Blank im Blauen Salon nach dem Lunch (karamellisierte Ziegenkäse auf Tatar von Roter Bete und Apfel mit Pinienkerncreme sowie einem Gazpacho im Weckgläschen) den Worten von Carolin Incorvaia-Pomränke zu lauschen.

Zum Motto „Mut zum Hut“ erläuterte die gelernte Modistin aus Krefeld, wie man einen Filz- oder Strohhut herstellt. Sie hatte dazu Holzstumpen aus Lindenholz, Bügelisen und feuchte Tücher mitgebracht. Hier und da hörte man während ihres Vortrags ein leichtes Zischen: Wärme ist nötig, um das Material in die richtige Passform zu ziehen. Nicht nur die Arbeitstechnik konnte hier bestaunt werden, sondern es gab reich-

lich Hutmodelle zum Anschauen und Anprobieren.

Die Organisatorinnen Ulla Heyder und Silke Lüsssem, Vice Chargées de Missions, hatten Mühe, die Damen nach der Präsentation der Hutmodelle zum Hauptgang (Filet vom Saibling mit Beurre Blanc, kleinem Marktgemüse und Süßkartoffelpüree) wieder an den Tisch zu bitten. Ein weißer Burgunder 2017 vom Weingut Korrel, rundete den leichten Lunch ab.

Die beiden schönsten Outfit's (hier zählte nicht nur der schönste Hut, sondern das Gesamtbild) wurden mit zwei Gutscheinen für einen Hut-Workshop von Frau Pomränke prämiert und gingen an Edith Köfer-Heynemann und Hiltrud Fidellak, die sich in leuchtendem Orange und schwarz-weiß den übrigen Gästen präsentierten.

Die Stimmung war recht ausgelassen, und beim Dessert (Variation von Rhabarber und Erdbeere) entstand eine angeregte Diskus-

sion, welcher Hut nun zu welchem Outfit passte. Küche und Service waren hervorragend, und einige Damen meldeten sich gleich spontan für den Ladies-Lunch im Mai 2019 an.

Zum Ausklang des sehr abwechslungsreichen Nachmittags konnten die Gäste eine Präsenttasche mit Produkten aus dem Hause Douglas und unseres Mitgliedes Agneta Veesen-Zimmermann, die Kosmetik aus der eigenen Apotheke sponserte, mit nach Hause nehmen. Eines haben die Damen an diesem Nachmittag gelernt: Es gibt für jedes Gesicht den passenden Hut.

Text: Ulla Heyder, Vice Chargée de Missions  
Fotos: Claudia Kornmann, Dame de la Chaîne

Excelsior Hotel Ernst

Domplatz / Trankgasse 1-5, 50667 Köln

Tel. 0221 - 2701

[www.excelsior-hotel-ernst.de](http://www.excelsior-hotel-ernst.de)



## Der Diplomat

### *Rosso e Nero 2015 vom „Rot“weingut Pöckl*

Seit fast 30 Jahren wird das Streben nach höchster Qualität im Weingut Pöckl immer wieder mit Auszeichnungen honoriert. Das ist eine Bestätigung für einen kompromisslosen Weg und ein Ansporn das Ziel, den perfekten Wein, nicht aus den Augen zu verlieren.

Die Palette des österreichischen Weingutes im Weinbaugebiet Neusiedlersee im Burgenland reicht bei den Rotweinen von fruchtbetont wie Zweigelt, Solo Rosso, Zweigelt Classique, Blaufränkisch Classique, St. Laurent Classique und Pinot Noir Classique bis zu den kräftigen und für viele Jahre lagerfähigen Rosso e Nero, Syrah, Pinot Noir, Admiral und Rêve de Jeunesse. Den Rosso e Nero 2015 beschreibt Peter Moser im Falstaff Weinguide Österreich 2017/18 wie folgt: „Tiefdunkles Rubinrot, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Kirschen, feine Kräuterwürze, zartes Nougat, kandierte Orangenzesten, reife Zwetschgen. Saftig, Herzkirschen, feine Tannine, würzig, frisch strukturiert, ausgewogen, ein vielseitiger Speisenbegleiter.“

René Pöckl sagt: „Ob Sand, Schotter, Lehm oder Schwarzerde mit Kies – in und um Mönchhof kennen wir die Beschaffenheit unserer Böden genau und wissen, welche Rebe wo am besten wächst. Unsere lang-

#### **Rosso e Nero 2015**

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexe, schwarze Kirschen, feine Kräuterwürze, zartes Nougat, kandierte Orangenzesten, reife Zwetschgen, feine Tannine, würzig, frisch strukturiert, ausgewogen

Geschmack: trocken

Reborten: 50% Zweigelt, 25%

Merlot, 20% Cabernet Sauvignon,

5% Syrah

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14 % vol.

trinkreif: ab sofort

lagerfähig bis: 2032

vorher öffnen: ja 1 Stunde

Größe: 0,75 l / Flasche

**Preis: 21,00 EUR/Fl.** (28,00 EUR/l)

Preis inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten

jährige Erfahrung mit den verschiedenen Lagen, wie zum Beispiel Kaiserberg, Rappühl, Pohnbühl, Langberg, Wiesacker oder Herrenjoch, ermöglicht uns die anfallenden Arbeiten im Einklang mit der Natur durchzuführen und höchste Qua-

lität zu produzieren.“ Die Geschichte des Weinguts beginnt 1910, als Albert Pöckl von einem 10jährigen Aufenthalt in Minnesota, USA, zurückkehrt. 1945 übernahm Alberts Sohn Theodor Pöckl den Betrieb und richtete seinen Fokus mehr und mehr auf die Weinwirtschaft. Theodor und seine Frau Magdalena vergrößerten das Unternehmen auf 10 Hektar und lieferten somit eine gute Basis für die weitere Entwicklung des Weinguts, die mit vollem Enthusiasmus von Sohn Josef vorangetrieben wurde. Josef Pöckl, geboren 1951, übernahm den Betrieb 1979 von seinen Eltern und wandelte ihn sofort in einen reinen Weinbaubetrieb um. 1986 entschied er sich für eine weitere Spezialisierung und seit damals führte er mit seiner Frau Theresa das Weingut als ein ‚Rotweingut‘. René Pöckl, der bereits seit 2002 Kellermeister ist, führt das heute auf 40 Hektar angewachsene Weingut jetzt in vierter Generation zusammen mit seiner Mutter Theresa.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

#### **Bestellungen unter:**

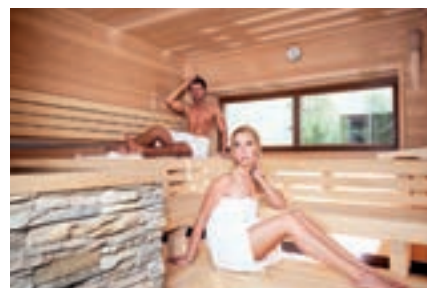
<http://shop.poeckl.at/>

e-Mail: [info@poeckl.at](mailto:info@poeckl.at)

oder telefonisch +43 2173 80 258

(Mo. - Fr. 9 - 12 und 13 - 16 Uhr)





## Das Hotel Forsters in Donaustauf

### *Eines der ganz besonderen Hotels bei Regensburg*

Genießen Sie Ihren Urlaub in einer der schönsten Umgebungen des Landes. Donaustauf, das natürliche Idyll zwischen den Ausläufern des bayrischen Waldes, ist das Fleckchen Heimat, das zum Wiedersehen einlädt. Verbinden Sie die faszinierenden Naturschönheiten der Umgebung mit wohltuender Erholung. Das Hotel Forsters in Donaustauf bietet Ihnen hierzu ein umfangreiches Angebot, das Ihre Sinne umgarnet.

Confrère Reinhold Forster sagt: „Das Wohlbefinden unserer Gäste ist unser oberstes Anliegen. In verschiedenen Größen und Kategorien steht für jeden Gast und für jedes Bedürfnis das passende Zimmer zur Verfügung. Hier finden Sie Ruhe und Entspannung.“

Sie wünschen sich nahe Regensburg eine Unterkunft, die Ihnen behagliche und anspruchsvolle Gastlichkeit bietet? Sie legen Wert auf eine ausgezeichnete Küche? Im Forsters Posthotel in der Marktgemeinde Donaustauf werden Sie fündig! Im Sommer 2012 durch einen Neubau erweitert, vereint das Hotel nun modernen Wohn-, Tagungs- und Wellnesskomfort mit einem exzellenten Restaurant. Tradition und Moderne, rustikale Behaglichkeit und zeitlose Eleganz begegnen sich hier harmonisch unter einem

#### Fein Speisen & Trinken Himmlische Genüsse im Forsters

Im Übernachtungspreis enthalten:

- 2 Übernachtungen
- Schlemmerfrühstück inkl. Sekt
- 1 bayerisches 3-Gang-Abendmenü
- 1 französisches 6-Gang-Abendmenü
- Nutzung des Wellness- und Relaxbereiches

Preis: ab 202,00 EUR p. P. (im DZ)

Einzelzimmer ab 263,00 EUR  
buchbar bis 31.12.2018

Das Angebot gilt auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Dach. Und die schöne blaue Donau schlängelt sich ganz nah am Haus vorbei. Mit einer exquisiten Küche (mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet) werden Sie im Restaurant verwöhnt. Erleben Sie kulinarische Träume und köstliche Kreationen, die den Gaumen verzaubern.

In weniger als 20 Minuten erreichen Sie das farbenfrohe mittelalterliche Regensburg, UNESCO Weltkulturerbe, in 5 Minuten Walhalla, die imposante Ruhmeshalle von Ludwig I. und direkt im neuen Wellnessbereich steht sogar eine Mauer aus dem 12. Jahrhundert.

Im renommiertesten Hotel von Donaustauf werden Sie auf den Geschmack kommen. Die beiden im Hause integrierten Restaurants „Zum Postillion“ sowie „Zum Poststüberl“ freuen sich, Sie einzuladen. Täglich sind die Lokalitäten für Sie geöffnet und versprechen mit kalter und warmer Küche Ihren Gaumen zu verwöhnen. Dabei ist die traditionell-bayrische Küche ebenso vertreten, wie Speisen aus aller Welt. Die Bar des Hotel Forsters bietet das passende Ambiente, um den Abend genüsslich ausklingen zu lassen. Im Sommer dürfen wir Sie zudem in unseren Biergarten einladen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Forsters Posthotel  
Maxstr. 43, 93093 Donaustauf  
Tel. 09403 - 910-0  
e-mail: info@forsters-posthotel.de  
www.forsters-posthotel.de

# Impressionen



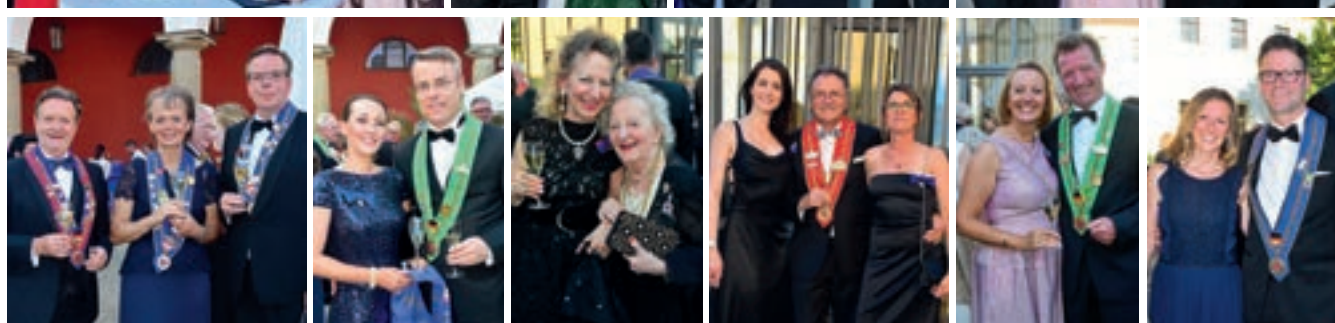
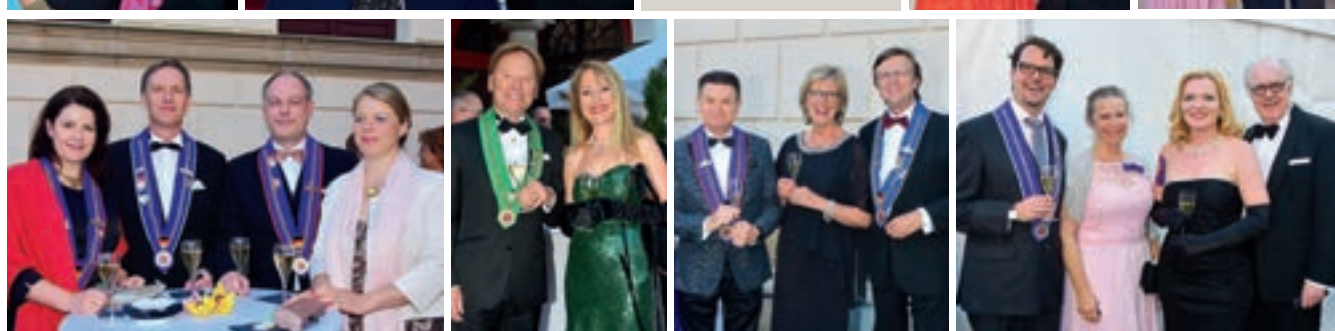
*April 2018*

16. April 2018,  
Grandhotel Hessischer Hof  
Frankfurt am Main,  
Siegerehrung,  
Inthronisation und  
Diner Amical.



*Mai 2018*

12. Mai 2018,  
Grand Gala-Dîner  
des 92. Grand Chapitre  
d'Allemagne im Marstall  
des Schloss St. Emmeram,  
Regensburg



## Veranstungskalender



## Juli

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
20. (Fr)	Bindlach/Bayreuth	<b>Best Western Bindlach</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
20. (Fr)	Köln	<b>Weinhaus Zur alten Schule</b> Dîner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
21. (Sa)	Bremerhaven	<b>Natusch Fischereihafen Restaurant</b> Dîner Amical	Bremen, R. Müller
21. (Sa)	Sasbachwalden	<b>Hotel Talmühle</b> Déjeuner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
25. (Mi)	Berlin	<b>Trattoria Toscana</b> Table Maison	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
28. (Sa)	Dresden	<b>Taschenbergpalais Kempinski</b> Dîner Amical	Sachsen, K. D. Lindeck

## August

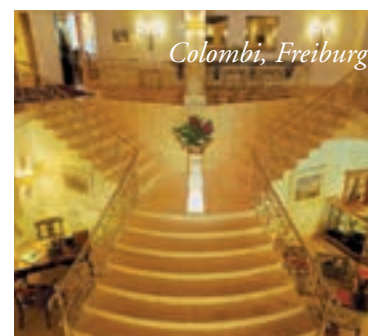
Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
02. (Do)	Grünwald	<b>Grünwalder Einkehr</b> „Biergarten“	Haute Bavière, K. W. Gérard
06. (Mo)	Hamburg	<b>Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten</b> Dîner Maison	Hamburg, Dr. R. Crone
10. (Fr)	Wolfsburg	<b>Hotel Ludwig im Park</b> Dîner Amical „Charity“	Niedersachsen, Dr. R. Härtel
12. (So)	Bregenz (CH)	<b>Festival-Dîner mit Besuch der Bregenzer Festspielbühne</b> „Carmen“ von Georges Bizet	Bodensee, G. Schweden
14. (Di)	Aachen	<b>La Becasse</b> Dîner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
17. (Fr)	Waiblingen	<b>Bachofer</b> Dîner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
17. (Fr)	Lostau	<b>Landgasthof Zur Erholung</b> Dîner Amical	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
18. (Sa)	Bremen	<b>Chaîne-Sommerfest</b>	Bremen, R. Müller
19. (So)	Bad Neuenahr- Ahrweiler	<b>Brogstter's Sanct Peter</b> Déjeuner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
24. (Fr)	Eichstätt	<b>Domherrnhof</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
26.-28. (So-Di)	Burg im Spreewald	<b>Zur Bleiche Resort &amp; Spa</b> „Sommerfest im Spreewald“	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
26.-28. (So-Di)	Burg im Spreewald	<b>Zur Bleiche Resort &amp; Spa</b> „Sommerfest im Spreewald“	Sachsen, K. D. Lindeck



26. (So)	Essing	Ritterschänke Burg Randeck „Einkehr in der Ritterschänke“	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
26. (So)	Hattenheim im Rheingau	Weingut Georg Müller Stiftung Déjeuner Maison "OMGD"	Hessen, M. Prokop
27. (Mo)	Reinbek	Waldhaus Reinbek Golfturnier	Hamburg, Dr. R. Crone

## September

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
01. (Sa)	Görlitz	<b>Romantik Hotel Tuchmacher</b> Dîner Amical	Sachsen, K. D. Lindeck
01. (Sa)	Hörstel-Riesenbeck	<b>Parkhotel Surenburg</b> Dîner Amical	Westfalen-Lippe, G. Naroska
07. (Fr)	Velberg-Nevigés	<b>Haus Stemberg</b> Dîner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
07. (Fr)	Quedlinburg	<b>Theophano</b> Stadtrundgang mit Orgelkonzert und Dîner Amical	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
08. (Sa)	Quedlinburg	<b>Harzrundfahrt zur Rappode-Talsperre</b> mit Picknick und Dîner Amical	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
10. (Mo)	Frankfurt am Main	<b>Le Meridien Parkhotel Frankfurt</b> Table Maison	Hessen, M. Prokop
13.-16. (Do-So)	Binz/Insel Rügen	<b>93. Grand Chapitre d'Allemagne</b>	National, Chancellerie
18. (Di)	München	<b>Atlantik Fisch</b> Dîner Amical	Haute Bavière, K. W. Gérard
21. (Fr)	Köln-Porz	<b>Restaurant Zur Tant</b> Dîner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
22. (Sa)	München	<b>Winzerer Fährndl</b> „Wies'n Eröffnung“	Haute Bavière, K. W. Gérard
22. (Sa)	Langenhagen	<b>Paolo's Landhaus am Golfpark</b> OMGD Wein Tasting	Niedersachsen, Dr. R. Härtel
22. (Sa)	Iphofen	<b>Zehntkeller</b> „Häckerbrotzeit im Weinberg-Pavillon“	Franken, R. Stöcker
24. (Mo)	Hamburg	<b>Landhaus Flottbek</b> Dîner Maison	Hamburg, Dr. R. Crone
28. (Fr)	Bad Canstatt	<b>Im Dinkelackerzelt</b> „Volksfest“	Baden-Württemberg, J. Schramm
29. (Sa)	Zeuthen	<b>Leutloff's Wirtshaus am See</b> Dîner Maison	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
29. (Sa)	Freiburg	<b>Colombi</b> Déjeuner Amical	Baden-Schwarzwald, Dr. O Klein
29. (Sa)	Bad Saulgau	<b>Hotel Kleber Post</b> Dîner Maison	Bodensee, G. Schweden



# Oktober

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
06. (Sa)	Coburg	<b>Romantik Hotel Goldene Traube</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
12. (Fr)	Timmendorfer Strand	<b>Maritim Seehotel</b> Soirée à la Cuisine	Schleswig-Holstein, Dr. R. Winter
13. (Sa)	Bremen	<b>„Save the Date“</b>	Bremen, R. Müller
13. (Sa)	Bochum	<b>Gut Mausbeck</b> Dîner Amical	Westfalen-Lippe, G. Naroska
13. (Sa)	Geisenheim	<b>Burg Schwarzenstein</b> Dîner Maison	Hessen, M. Prokop
13. (Sa)	Stuttgart	<b>Hotel Zur Weinsteige</b> Dîner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
17.-21. (Di-So)	Marken (Italien)	<b>Trüffelreise in die Region Le Marche</b> (bereits ausgebucht)	Haute Bavière, K. W. Gérard
19. (Do.)	Schnelldorf	<b>Hotel-Restaurant Anna</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
19.-21. (Do-So)	Straßburg	<b>1. OMGD Grand Chapitre International</b>	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
19.-21. (Do-So)	Straßburg	<b>1. OMGD Grand Chapitre International</b>	Baden-Württemberg, J. Schramm
19.-21. (Do-So)	Straßburg	<b>1. OMGD Grand Chapitre International</b>	Alsace, Dr. H. Gander
20. (Fr)	Köln	<b>Hotel Im Wasserturm</b> Dîner Maison	Mittelrhein, D. Ullsperger
20. (Fr)	Meerbusch	<b>Anthony's</b> Dîner Maison	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
25.-28. (Do-So)	Marken (Italien)	<b>Chaîne-Erlebnisreise 2 x 2-Sterne</b> „viaggio tartufissimo - Trüffelreise“	Haute Bavière, K. W. Gérard
26. (Fr)	Kelkheim/Ts.	<b>Schlosshotel Rettershof</b> Déjeuner „Dames“	Hessen, M. Prokop

## Impressum

### Herausgeber:

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage National d'Allemagne e.V.,  
Klaus Tritschler, Bailli Délégué

### Chefredaktion:

Heiko Leuchtmann (V.i.S.d.P.),  
Chargé de Presse d'Allemagne  
hek.leuchtmann@mercussini.de

### Druck und Vertrieb:

Pro Mod Deters GmbH  
Klaus Deters  
Kirchstr. 95, 42553 Velbert  
Tel. 02053 - 42 67 89 -0, Fax -19  
info@pmd-agentur.de

### Verlag:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG  
Kirchstr. 95, 42553 Velbert  
Tel. 02053 - 42 67 89 -16, Fax -19

### Titel:

MS Europa, Hapag-Lloyd Cruises

### Autoren dieser Ausgabe:

Verena Klein, Dr. Daniela Hennes, Ingrid Barbara Seite-Naroska, Dr. Susanne Andree, Irmtraud-A. Schliephake, Inge Stöcker, Astrid Kulosa (Vice Chargée de Presse); Joachim Römer, Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Joachim Kretschmar (Vice Chargé de Presse); Dr. Heinz Gander, Günter Naroska, Klaus-Wilhelm Gérard, Dieter Ullsperger, Dr. Reinhardt Winter, Dr. Joachim von Gratkowski (Bailli); Prof. Dr. J.F. Rentsch, Thomas Wachs (Bailli Hon.); Barbara Tritschler (Pair de la Chaîne); Natalie Lumpp (Grand Echanson); Carina Saleck-Prokop (Officier, Commandeur); Dr. Sonja Schmicker, Gabriele Fürst (Vice Chancelier); Sibylle Gräfin zu Dohna, Ulla Heyder (Vice Chargée de Missions); Johannes Steyer, Bernhard Scheer, Gunter Anton (Vice Chargé de Missions); Ursula Biskamp (Vice Chargée de Missions Hon.); Sabine Hauk (Officier); Frank Roder (MW, Maître Sommelier); Ina Pfortner, Edna Gander (Dame de la Chaîne); Prof. Dr. Ulrike Gräbel; Albert Voigts (Maître Hôtelier); Didier Bentz (Küchenchef Scheck-In Kochfabrik in Achem); Dirk Lehmann; Heiko Leuchtmann (Chargé de Presse d'Allemagne)

### Technische Realisation:

Design Birgit Oehme, designoehme@gmx.de

### Texte und Fotos:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

**Auflage:** 5.000 Stück, **Erscheinung:** 4 x pro Jahr

**Preis:** Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.  
Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne im Jahresbetrag enthalten.

### Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs, Chancellerie:  
Heiko Leuchtmann (V.i.S.d.P.)  
Am Joseph 21, 61273 Wehrheim/ Taunus  
Tel. 06081 - 68 28 -70, Fax 06081 - 68 28 -71  
mail@chaîne.de, www.chaîne.de

**Das nächste Chaîne-Journal erscheint am 15.10.2018, der Redaktionsschluss für die Ausgabe ist der 15.09.2018.**