

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 Uhrmacherstadt Glashütte erstmals in Betrieb genommen. Knapp 100 Jahre später bescherte ihr der Wiederaufbau durch die Firma WEMPE große Aufgaben: Mit der Einrichtung der einzigen Prüfstelle

nach deutscher Chronometernorm und der Etablierung der WEMPE Uhrmacherschule bildet die Sternwarte in Glashütte heute den perfekten Produktionsstandort für die Armbandchronometer der WEMPE GLASHÜTTE 1/SA Kollektion.

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

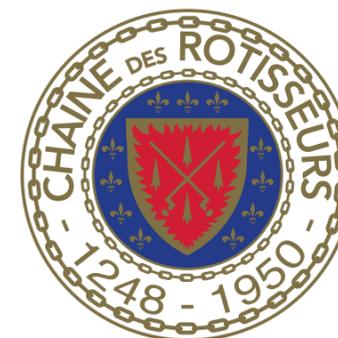


CHRONOMETERWERKE
WEMPE
GLASHÜTTE 1/SA

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

Januar 2019 · Ausgabe 72 · www.chaine.de



CHAÎNE-JOURNAL D'ALLEMAGNE

Förderung der gepflegten Koch- und Tafelkultur seit 1248



Short Rib von Dan Morgen, Pinienkerne, Fenchel, Sardine

Buch-Tipp „1 Hot Dog und 2 Sterne“ von Bobby Bräuer, Seite 57



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

Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen
Nationalmannschaft
der Köche





Chères Consœurs, chers Confrères, Sehr verehrte Damen, sehr geehrte Herren,

Sie halten heute die 72. Ausgabe des Chaîne-Journal d'Allemagne in den Händen. Ich denke es ist an der Zeit die Titelseite neu zu gestalten und damit der Kulinarik mehr Gewichtung zu geben.

Am Ende eines Jahres gibt es normalerweise einen Rückblick auf Vergangenes. Dieses Mal jedoch möchte ich den Blick in die Zukunft richten.

Durch eine notwendig gewordene Satzungsänderung bin ich als Vorstandsvorsitzender der Chaîne-Stiftung Deutschland zurückgetreten und mit mir die bisherigen Vorstandmitglieder. Dem stellv. Vorsitzenden Lutz Heyer sowie Schatzmeister Joachim Schramm und Bailli-Ältesten-Vertreter Tigran Schipanski gilt mein besonderer Dank.

Seit dem Gründungsjahr 2006 haben wir die Chaîne-Stiftung mit viel Kraft und Elan auf einen erfolgreichen Weg gebracht. Bei dieser Gelegenheit danke ich allen Spendern und Unterstützern, die zu diesem Erfolg noch immer beitragen.

Nach wie vor fördern wir den gastronomischen Berufsnachwuchs und organisieren Nationale und Internationale Wettbewerbe für die Jeunes Chefs Rôtisseurs und Jeunes Sommeliers. Eine großartige Aufgabe, die wir keinesfalls aus den Augen verlieren wollen.

Ab Januar 2019 wird Consœur Prof. Michaela Dickgießer als meine Nachfolgerin die Vorstandsarbeit übernehmen. Ich wünsche ihr hierzu das Allerbeste im Vertrauen darauf, dass die Chaîne-Stiftung weiterhin erfolgreich wächst.

Wir sind eine Gemeinschaft, die aus Einzelnen besteht, aber nur alle zusammen machen daraus etwas Besonderes.

Das ist mein Wunsch für die Zukunft. Das möchte ich wieder ins Bewusstsein rufen.

Besinnen wir uns auf die ursprüngliche Idee unserer weltumspannenden Bruderschaft. Tradition der Küchen- und Tafelkultur fördern sowie ein friedliches und freundschaftliches Miteinander. 20 Bailliagen und ihre Mitglieder repräsentieren einzigartige Werte, die nicht verloren gehen dürfen.

Ihnen Allen ein gesundes, erfolgreiches und genussreiches 2019!
VIVE LA CHAINE !

Ihr

Klaus Tritschler
Bailli Délégué d'Allemagne
Membre des Conseils d'Administration
et Magistral Paris





Exklusivangebot für die Chaîne beim Rheingau Gourmet & Wein Festival 2019, Seite 20



Restaurant-Tipp: Begehbare Enoteca des Restaurant Bocca die Bacco in Berlin, Seite 14



Chaîne-Reise in die Champagne vom 13. bis 16. Juni 2019, Seite 18

Inhalt

International

Veranstaltungskalender International 2019	6
Genuss im Ferienland	19

Chaîne-Stiftung Deutschland

Jetzt bewerben	9
Jeune Sommelier 2019	32

National

Magnum – Magnum – Magnum	10
Eine Innovation für perfekten Weingenuss	12
Weinentdeckung aus dem Libanon	13
Bocca di Bacco in Berlin	14
Fruchtintensität bei gleichzeitiger Feinheit und Eleganz	15
Jüngster Sterne-Koch in Deutschland	16
Save Water - Drink Champagne	18
Jean-George Klein von der Villa René Lalique	20
Perlender Hochgenuss	21
Samurai	22
Rassig-reifer Rheingauer Riesling	23
Präsent und kraftvoll	24
Weingut Peter Flick	26
Willkommen im Hygge	28
Bordelais Légendaire	29
Männer der Macht und Frauen des Geschmacks	30
Château Bechevelle 2014	31
Geradlinigkeit und Charakter	33
Kultur und Leidenschaft	34
Barock trifft Moderne	34
Vom Besten das Beste	34
Die Sonne Frankenberg	35
Zuhause auf der Insel	35
Hardenberg Burghotel	35
Böttgersteinzeug	36

Reisen & Partner	40
Grand Opening Pommery Lounge	43
Naturwunder im Blick	46
Best of Bobby Bräuer	57
Château Favray	76
Martinshaler Wildsau	78
Alfred Biolek	79
Die Zukunft des Hochleistungsmixens	82
Essen – Kultur, Tradition, Herkunft	86
Kochen in Perfektion	87
Gin, Bitter, Wermut	91

Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

Termine 2019 des OMGD	25
-----------------------------	----

Baden-Schwarzwald

Kultur?	49
Baden-Schwarzwald	62
Premiere mit Genuss	71
60 ans d'Amitié Franco-Allemande	72

Baden-Württemberg

Restaurant Fallert	42
Traditionelles Gansessen	79

Bavière Orientale

Hochküche und eine Wellness-Welt	54
Festliche Tafelrunde wie bei Hofe	94

Berlin-Brandenburg

Engagierte Gastronomen auf Erfolgskurs	52
Prickelndes Bacchanal der 20er Jahre	56
Brust oder Keule	73
Über den Dächern von Berlin	81
Weihnachtliche Stimmung	96



Böttgersteinzeug – Der Vorgänger des Meissener Porzellans, Seite 36



Dîner Amical Jeune Sommelier 2019 im Gesellschaftshaus der BASF, Seite 32



Expedition für alle Sinne mit der neuen Expeditionsklasse von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten, Seite 46

Bodensee

Die Kleber Post..... 50
 In 5. Generation 64
 Gans – ganz lecker 80

Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln

Im Altera Hotel 60

Franken

Trüffelabend 87

Hamburg

Viaggio tartufissimo – bianco – nero 55
 Fahnentreffen in Hamburg 68
 Side Hotel Hamburg 75
 Dîner Amical Nikolaus 90

Haute-Bavière, Bavière-Ouest et Munich

Restaurant Atlantik Fisch 42
 Winzerer Fährndl 47
 Puntatina a tre stelle 81
 Sterne des Südens 86
 Ein Augen- und Ohrenschaus 89
 Marina Seerestaurant 96

Hessen

Le Méridien Frankfurt 39
 Ernte-Dank-Fest 59
 Le Méridien Frankfurt 84

Mecklenburg-Vorpommern

MS Europa oder MS Europa 2 65
 Klein und fein 66

Mittelrhein

Begeistertes Verwöhn-Menü 45
 Aromenspektakel im Unico 61

Festmenü im Märchenschloss 71
 Eine virtuelle Weinreise durch Frankreich 93

Niedersachsen

OMGD-Antinori Weinprobe 48
 Das Fest im Visier 95

Nordrhein

Anthony's Kochschule 67
 Scarpati 88

Pfalz-Saar-Mosel

Großartiges Jahr 47
 Déjeuner Amical beim Sternekoch 58
 Im Gräfinthaler Hof 70
 Ein kulinarisches Highlight 92

Sachsen

Genuss ohne Grenzen 38
 Ein guter Grund zu feiern 85

Sachsen-Anhalt

Wernigerode – immer eine Reise wert 69
 Festliches Weihnachtsdinner auf Schloss Storkau 97

Schleswig-Holstein

Zu Gast bei Freunden 44
 Soirée à la Cuisine 53
 Ganz(s) schön knusprig 74

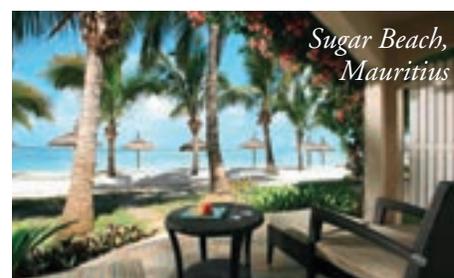
Westfalen-Lippe

Feiner geht's nicht 44
 Genialität beim Routinier 53
 Können & Fleiß 89
 Gans – gar nicht martialisch 91

Impressum 102

Veranstungskalender International 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
19. Jan.	Denmark Copenhagen	Chapitre of Denmark	M. Jorgen Krenk, Bailli Délégué
19. Jan.	Mauritius Sugar Beach	Chapitre of Mauritius	Bailli Délégué
02. Feb.	Finland Hornborg-Tampere	Chapitre of Finland	Mme Johanna Kaarina Ojala, Bailli Délégué
05. Feb.	Japan Osaka	Chapitre of Japan	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
06. Feb.	Japan Tohoku	Chapitre of Japan	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
20. Feb.	Japan Tokyo	Chapitre of Japan	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
21. Feb.	Sultanate of Oman Muscat	Chapitre of Sultanate of Oman	M. Robert Wolter Weener, Bailli Délégué
28. Feb.	South Africa Durban	Chapitre of South Africa	M. Philip Bruce Mostert, Bailli Délégué
01. - 03. Mrz.	USA Costa Mesa, CA	Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
05. - 07. Apr.	USA Indianapolis, IN	Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
13. Apr.	United Arab Emirates Dubai	Chapitre of United Arab Emirates	M. Ian Fairservice, Bailli Délégué
25. - 27. Apr.	Tunisia Tunis	Grand Chapitre of Tunisia	M. Ezzedine Chaieb, Bailli Délégué
26. - 28. Apr.	USA Napa, CA	Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
09. - 12. May	Italy Pescara	Grand Chapitre of Italy	Dr. Robert Zanghi, Bailli Délégué



Veranstaltungskalender International 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
17. - 19. May	Switzerland Lausanne	Grand Chapitre of Switzerland	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
23. - 26. May	Malta San Giljan	Grand Chapitre of Malta	Dr. Joseph M. Xuereb, Bailli Délégué
24. May	Australia Brisbane	Grand Chapitre of Australia	M. Gerald Norman Harrison, Bailli Délégué
25. May	Sweden Ekolsund	Chapitre of Sweden	M. Carl Edward Hanson Wachtmeister, Bailli Délégué
31. May - 02. Jun.	USA Pittsburgh, PA	Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
13. - 15. Jun.	France Paris	International Grand Chapitre & AGM	Bailli Délégué
15. - 17. Jun.	Liechtenstein SchaanVaduz	Grand Chapitre of Liechtenstein	M. Daniel Jean Marie Jäggi, Bailli Délégué
23. - 25. Aug.	Finland Ojala	Grand Chapitre of Finland	Mme Johanna Kaarina Hornborg-Rovaniemi, Bailli Délégué
30. Aug. - 01. Sep.	Sweden Stockholm	Grand Chapitre of Sweden	M. Carl Edward Hanson Wachtmeister, Bailli Délégué
06. - 08. Sep.	Switzerland Zermatt	Grand Chapitre of Switzerland	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
12. - 15. Sep.	Hungary Budapest	Grand Chapitre of Hungary	Lt. Colonel Ivan Peter Novak, Bailli Délégué
19. - 22. Sep.	Canada Calgary	Grand Chapitre of Canada	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué; Chair of the International Competition; Member of the Conseil D'Administration and Conseil Magistral
19. - 22. Sep.	Canada Calgary	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué
20. - 22. Sep.	Myanmar Yangon	Grand Chapitre of Myanmar	M. Magnus Ludwig Richard Scheer, Bailli Délégué
21. - 22. Sep.	Korea Seoul	International Jeunes Sommeliers Competition	M. Joseph M. Girard, Grand Argentier; Chair of the International Competition; Member of the Conseil D'Administration and Conseil Magistral
01. - 04. Oct.	Great Britain Southampton	Grand Chapitre of Great Britain	M. Philip Evins, Bailli Délégué
03. - 06. Oct.	USA Baltimore, MD	Grand Chapitre Of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
03. - 06. Oct.	Great Britain London	Grand Chapitre of Great Britain	M. Philip Evins, Bailli Délégué
19. Oct.	Australia Sidney	Chapitre of Australia	M. Gerald Norman Harrison, Bailli Délégué
19. - 21. Nov.	Saint-François Guadeloupe	Grand Chapitre of Guadeloupe	M. Richard Chaville, Bailli Délégué



Leidenschaft für Wein

Die Lotterie der Chaîne-Stiftung Deutschland

Mit der Ziehung des Gewinners der Lotterie der Chaîne-Stiftung Deutschland am 15. September 2018 im Kurhaus Binz ging eine Ära zu Ende. Es hat in der 10-jährigen Geschichte der Stiftung wohl keine Aktion oder Initiative gegeben, die so viel Geld in die Kasse der Stiftung gespült hat. Nachdem die ersten Hürden bei der Durchführung einer Nationalen Lotterie genommen waren hat sich alles ganz gut eingespielt. Als ich 2015 die Idee einer Lotterie vorstellte, konnten es sich die wenigsten vorstellen. Heute steht eine, mit allen beteiligten Behörden, abgestimmte Struktur und kann jederzeit wieder belebt werden.

Die Idee der Lotterie – mit interessanten Preisen viele kleine Einsätze zu einem großen Betrag zusammen zu fügen – ist voll aufgegangen.

An dieser Stelle zuerst ein Dank an Stephan Kohmann, dem Geschäftsführer von EuroCave Weinklimaschränke Deutschland, für 3 Jahre Zusammenarbeit und die jährliche großzügige Bereitstellung der exklusiven Weinklimaschränke als Hauptgewinne. Im Namen der Stiftung danke ich allen Spendern von Weinen in den letzten 3 Jahren. Haben wir nicht den Weinklimaschrank in jedem Jahr prall gefüllt verlost. Die Gewinner in Berlin, Wiesbaden und Frankfurt genießen heute noch den einen oder anderen Tropfen von ihrem Gewinn.

Für Einsendung von Weinen für die Lotterie 2018 bedanke ich mich bei folgenden Weingütern: Ökonomierat Petgen-Dahm, Bad Sulza, Schloss Vollrads, Von Othegraven, Schnaitmann, Ellermann Spiegel, Franz Keller, Schmidt am Bodensee, Schloss Proschwitz, Antinori, Hillinger, Georg Müller Stiftung, Dr. Heger, Stigler, Leitz, Schloss Wackerbarth, Diefenhardt, Peter Flick, Hamm und dem Rieslingweingut Egert. Ein besonderer Dank geht an France Vincs Import, den BASF Weinkeller und natürlich an unseren Nationalen Partner Champagne Pommery.

Es darf und es muss an dieser Stelle gesagt werden, dass Confrère Thomas Wirz von Vranken-Pommery, stets mehr als 5 verschiedene Qualitäten gesendet hat, wenn ich ihn um eine Weinspende gebeten habe.

Nun ist nach 3 Jahren die Chaîne-Lotterie mit EuroCave beendet und macht Platz für Neues. Ich hoffe und wünsche die Idee der Lotterie wird von dem neuen Vorstand der Chaîne-Stiftung aufgegriffen und weitergeführt. Wir benötigen in der Chaîne-Stiftung immer wieder neue Mittel um die Aufgaben zur Förderung junger Köche und Sommeliers erfüllen zu können.

Nun gilt es nach vorne in die Zukunft zu blicken: in 2019 beginnen wir eine neue Partnerschaft zur Unterstützung der Chaîne-Stiftung. Wir sind sehr glücklich

Ihnen als neuen Partner und Förderer des Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs und des Concours National des Jeunes Sommeliers der Chaîne des Rôtisseurs d'Allemagne die Vereinigung „Feine Privathotels“ (siehe Seite 34) präsentieren zu können. Neben der Bereitstellung von großzügigen und besonders genussvollen Preisen für die Gewinner der Wettbewerbe werden die Feinen Privathotels auch Reisespesen für junge Köche und Sommeliers übernehmen. Begleiten uns nicht schon seit vielen Jahren auf Chaîne-Reisen in die Toskana, die Champagne oder ins Bordeaux junge Köche und Sommeliers. Unsere jungen Talente müssen verschiedene gute und sehr gute Küchen und feinste Rebensäfte kennenlernen und probieren um sich weiterentwickeln zu können.

Die Kooperation nutzt den Feinen Privathotels, denn sie suchen ja das gute Fachpersonal in Ihren Häusern und wir haben unsere Freude bei den Besuchen von erstklassig geführten Restaurants.

In diesem Sinne bleiben Sie der Chaîne-Stiftung gewogen und unterstützen Sie diese weiter. Spenden Sie bitte an: Chaîne-Stiftung Deutschland, IBAN DE12 512 500 000 001 057 707.

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne



Jetzt bewerben

Bester Jung-Sommelier Deutschlands gesucht

Zum 13. Mal findet 2019 der Wettbewerb „Concours National des Jeunes Sommeliers“ der Chaîne des Rôtisseurs statt. Dieser Wettbewerb bietet eine Chance für junge, engagierte Mitarbeiter von gastronomischen Betrieben der Chaîne des Rôtisseurs. Die Sieger unserer Jeunes Sommeliers-Wettbewerbe der letzten Jahre, wie z.B. Lisa Bader, Marc Almert, Peter H. Müller, Sebastian Wilms und Thorsten Junker haben alle einen sensationellen Weg bestritten, und sie arbeiten inzwischen in den besten Restaurants - international!

Eingeladen sind alle Interessierten zwischen 21 und 30 Jahren, die am 01. September 2019 das 30. Lebensjahr nicht vollendet haben. Zu beachten ist, dass eine Person des jeweiligen Betriebes Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs sein muss.

Der nationale Wettbewerb findet am Montag, 01. April 2019, um 10.00 Uhr in der „BASF Kellerei“ Anilinstraße 12, 67063 Ludwigshafen am Rhein (Tel. 06 21 - 60 42 744) statt.

Die Kosten der Teilnehmer, wie Anreise und Hotel, werden von der Chaîne des Rôtisseurs übernommen. Es winken tolle Preise und der Sieger nimmt am internationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs teil.

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson
Foto: Butenschön, ihr-fotograf.de

Für nähere Informationen oder Interesse an einer Teilnahme kontaktieren Sie bitte: Natalie Lumpp, Tel. 07 221 - 99 37 69 oder E-Mail: natalie.lumpp@t-online.de.



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



1 Stern
(bei einer Spende ab €150,-)



2 Sterne
(bei einer Spende ab €300,-)



3 Sterne
(bei einer Spende ab €500,-)

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.



Magnum – Magnum – Magnum

Champagner-Gala im Schloss Graf von Faber-Castell

Champagner-Gala, 18. Mai 2019: Es gibt kein zweites Getränk auf der Welt das so für Lebensstil und Luxus steht wie Champagner. Bei der Champagner-Gala im Schloss der Familie Graf von Faber-Castell werden alle Champagner aus Magnumflaschen ausgeschenkt. Es wird ein besonderer Abend, wenn die Bankettische der Chaîne im Festsaal strahlen – Porzellan von Meissen, Besteck aus der Silbermanufaktur Robbe & Berking und mundgeblasene Gläser von Zwiesel 1872. Es wird alles aufgeboden was ein Feinschmeckerherz erwarten kann, der Menüpreis wird von unseren Partner, insbesondere Pommery, gestützt.

Zu einer feinen Champagnerauswahl von 5 Spitzen-Qualitäten, welche alle aus Magnumflaschen ausgeschenkt 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.

Sollten Sie sich in Zukunft der Frage stellen, ob Sie lieber zwei normale 0,75L Flaschen kaufen oder doch eine größere 1,5L Flasche, greifen Sie zur 1,5L Magnum Fla-

Pommery Champagner-Gala im Faber-Castell'schen Schloss

18. Mai 2019:
17.00 Uhr exklusive Hausführung,
18.00 Uhr Champagnerempfang,
19.00 Uhr Champagner-Gala im Festsaal

Menü:

Apéritif
Pommery Brut Silver Magnum

Spargel | Schnittlauch | Thunfisch
Heidsieck Monopole Blue Top
Magnum

Entenbrust & -leber | Linsen
Vranken Diamant Brut Magnum

Heilbutt | Kalbskopf | Petersilie
Pommery Apanage Rosé Magnum

Fränkischer Rinderrücken | Sellerie |
Schalotten-Butter | Bamberger
Hörnchen
Pommery Grand Cru Vintage
Magnum

Rhabarber | Erdbeere | Waldmeister
Rozés Porto Reserve Rot

Preis: 245 EUR
(inkl. Apéritif, 5-Gang-Menü, alle
Champagner, Wasser und Kaffee)

sche, denn aus dieser schmeckt der gleiche Champagner besser. Der Grund ist der Reifeprozess, der langsamer und über einen längeren Zeitraum verläuft, wenn die Flasche größer ist. Der Champagner erhält so eine harmonischere und komplexere Geschmacksnote. Die Magnum Flasche hat zwar das doppelte Volumen, aber den gleichen Flaschenhals. Das entscheidende ist hierbei das Verhältnis von leerem Raum unter dem Korken und dem Inhalt der Flasche. Je kleiner dieses Verhältnis ist, desto besser ist der Geschmack.

Unser Nationaler Partner Graf von Faber-Castell stellt den Familiensitz exklusiv für die Chaîne zur Verfügung. 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.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

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

*Guten Geschmack
erkennt man
am guten Geschmack!*



Cornelia Polato
SPITZENKÖCHIN

La Vie en bleu


CHAMPAGNE
POMMERY



Entdeckung aus dem Libanon

2010 Château, Coteaux du Liban, Libanon

Weinbau hat eine lange Geschichte im heutigen Libanon. Phönizische Händler brachten im fünften Jahrtausend v. Chr. die ersten Reben ins Land. Ausgrabungen in der antiken Stadt Byblos, eine der damals wichtigsten Hafenstädte des heutigen Libanons, brachten 5.000 Jahre alte Reben hervor. Die Römer errichteten in Baalbek im 2. Jh. n. Chr. einen Tempel zu Ehren des Weingottes Bacchus, der heute noch erstaunlich gut erhalten ist und besichtigt werden kann. An vielen Stellen sind Abbildungen über Weinanbau und Weinkonsum zu erkennen. Das phönizische Reich gehört somit zu den ältesten Weinanbaugebieten der Welt.

Das Weingut Coteaux du Liban hat eine bei weitem nicht so lange Geschichte vorzuweisen. Jedoch eine ebenso dramatische, wie auch enthusiastische Geschichte. Nicolas Abou Khater gründete das Weingut 2002 kurz nach seinem Abschluss als Oenologe an der Universität von Beaune. Nach seinem tödlichen Autounfall übernahm seine Frau, Roula, gemeinsam mit ihrem Sohn, Roland, der heute gerade einmal 23 Jahre alt ist, das Lebenswerk des Ehemanns bzw. Vaters. Mit unglaublicher Entschlossenheit entwickelt Roland gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Tamara Gebara und mit liebevoller Unterstützung seiner Mutter Roula, das Weingut weiter.

2010 Château, Coteaux du Liban

Dunkle Waldbeeren und weiche, balsamische Noten

Geschmack: trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot

Alkoholgehalt: 14 % vol.

trinkbar: ab sofort

lagerfähig: bis 2025

Trinktemperatur: 15 - 17 °C

Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 35,- EUR/Fl. (46,67 EUR/l)

Ab 12 Fl. oder 85 EUR versandkostenfrei, Sonderkonditionen für Wiederverkäufer & Gastronomen

Bestellungen unter:

www.weinstore24.de

Dabei übernimmt die Tamara, die auch für Chateau Kefraya als Önologin tätig ist, die Hauptverantwortung für die Weinbereitung und der ebenfalls studierte Önologe Roland kümmert sich verstärkt um das Marketing und die Vermarktung.

Das eher unscheinbare Weingut liegt in der Stadt Zahlé, einem der wichtigsten Orte

des Bekaa-Tals. Hervorzuheben ist, dass es eine Hochebene ist, deren Talsohle auf etwa 900 m liegt. Auf dem dort sehr fruchtbaren Boden wird neben Weinbau allgemein viel Landwirtschaft betrieben. Die besten Weinberge jedoch schmiegen sich an die Hänge des Libanon und Anti-Libanon, wie die beiden Gebirgsketten genannt werden, zwischen denen die Bekaa-Ebene liegt und erreichen dort Höhen von bis zu 1.400 m, was zu einem sehr speziellen Mikroklima mit großen Temperaturschwankungen führt. Dadurch bleibt die Säure im Wein erhalten.

Der 2010 Chateau von Coteaux du Liban ist eine Cuvée der französischen Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Wein wurde für 18 Monate in größtenteils gebräuchten Barriques aus französischer Eiche gereift. Dunkle Waldbeeren und schwarze Johannisbeeren prägen die Aromatik, untermalt von würzigen Noten, die an Lorbeer und Nelken erinnern. Durch den Ausbau im Holzfass kommen noch balsamische Noten wie Vanille hinzu. Der trockene Rotwein glänzt mit einer feinkörnig-harmonischen Tanninstruktur und einem angenehmen Säurenerv, der dem Wein eine gute Trinkigkeit verleiht, gerade in Kombination mit Schmorgerichten.

Text: Peer F. Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland



Innovation für perfekten Weingenuss

Neuer Weintemperierer begeistert die Fachwelt

Die optimale Temperatur ist entscheidend für vollkommenen Weingeschmack. Mit dem Weintemperierer „Premier“ hat die Firma PrioVino jetzt eine Weltneuheit auf den Markt gebracht, die verspricht, Wein über Stunden und direkt am Tisch auf einer exakt eingestellten Temperatur zu halten.

Die Weinexpertin Natalie Lumpp hat den „Premier“ auf Herz und Nieren getestet – und ist begeistert.

„Wenn beispielsweise tolle Rotweine zu warm serviert werden, dann verlieren sie unglaublich an Frucht und Geschmack. Das kann mit dem ‚Premier‘ jetzt einfach nicht mehr passieren“, meint Natalie Lumpp. Denn der Produkttest der Weinliebhaberin hat bestätigt, dass der „Premier“ temperierte Weinflaschen tatsächlich über Stunden konstant auf einer eingestellten Temperatur hält.

Präzision made in Germany

Für die perfekte Temperatur sorgt innovative Hightech im Inneren des „Premier“. Über Akku oder Netzteil betrieben kommt der Temperierer komplett ohne Eis oder andere Kühllösungen aus. Einstellen lässt er sich einfach über Plus-/Minus-Tasten in einem Bereich von 5 bis 20 °C. „Damit deckt er ideal alle Weinsorten von weiß bis rot ab“, so Lumpp.

Geschaffen für exklusives Ambiente

Ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluft-System sorgt dafür, dass der Temperierer praktisch geräuschlos arbeitet. Dank Akku- oder Netzbetrieb kann er so flexibel und mobil eingesetzt werden – direkt am Tisch, in der Bar, auf der Terrasse oder beim Roomservice in Hotel-Suiten.

„Der ‚Premier‘ ist zudem vom Design her super gemacht. Er passt damit hervorragend in Restaurants und Hotels im Premium-Segment genauso wie in ein exklusives ‚privates Ambiente‘“, meint Lumpp weiter. Der Temperierer besteht aus reinem Aluminium und ist ab 2.975 Euro in mehreren Beschichtungsvarianten erhältlich – von Chrom, über Silber, Schwarz-Ruthenium, Rosé-Gold bis zu 24-Karat Gold.

Wer also Wert auf state-of-the-art Produkte mit den besten und neuesten Technologien legt, liegt mit dem PrioVino „Premier“ genau richtig. Er ist die Innovation, auf die alle gewartet haben, die fein ausbalancierte Aromen im Wein zu schätzen wissen.

Mehr Informationen zur Technik und zum Produkt sind auch auf der Website www.priovino.com zu finden.

PrioVino GmbH
www.priovino.com



Bocca di Bacco in Berlin

Authentisch italienisches Essen auf hohem Niveau

Ein Abend in Berlin mit einem unkomplizierten Menü in eleganter legerer Atmosphäre war das Ziel. Mitten im Herz der Hauptstadt auf der Friedrichstraße wurden wir im Bocca di Bacco vollauf zufrieden gestellt. Vorab es war ein wundervoller Abend – Essen, Weine, Service und das Ambiente – einfach wunderbar.

Am Mittwoch, den 10.10.2018 war viel los in der Stadt, denn es war kaum ein Taxi von Tegel zu bekommen und der Verkehr war auch angespannt. Vor den Theatern, Kinos und Restaurants tummelten sich hunderte Menschen, aufgeregt in Erwartung ihres Abends. Berlin ist die Kulturhauptstadt unseres Landes und auch kulinarisch spielt sie ganz vorne mit. Angekommen in Mitte bat ich meinen Taxifahrer 2 Straßen vorher anzuhalten, es war einfach kein Weiterkommen und so ging ich den Rest zu Fuß.

Schon auf der Friedrichstraße empfing mich das warme Licht aus dem Bocca di Bacco, fast alle Tische waren schon belegt. Beim Betreten umging mich sofort eine warme Herzlichkeit und als sich die Tür hinter mir schloss, waren auch Hektik und Lärm der Großstadt weg. Angekommen – zuvorkommend und entspannt wurde ich empfangen und an meinen Tisch begleitet, wenige Minuten später traf mein Gast

ein. Wir wollten keine Speisen auswählen, sondern lieber die frischen Produkte, die Handwerkskunst und die Leidenschaft der Küche erleben, also bestellten wir zweimal ein Überraschungsmenü in 4-Gängen. Vom Service erhielten wir einen Franciacorta Rosé, leuchtend in der Farbe und fruchtbetont, um die Wartezeit zu überbrücken. Und schon bekamen wir unser Menü perfekt ausgedruckt in einer eigenen Menükarte – ganz groß! Nachdem geklärt war das wir alle Gänge genau so nehmen würden kamen wir zur Weinauswahl.

Die Weinauswahl im Bocca di Bacco ist ein Genuss für Liebhaber italienischer Rebsäfte, mehr als 250 Rot- und Weißweine, adäquat gelagert und umwerfend in der begehren Enoteca präsentiert, lassen die Herzen Kundiger höher schlagen. Nach 15 Franciacorta folgt eine stattliche Auswahl an Weinen von z.B. Frescobaldi, Castello di Ama, Antinori, Luce della Vite, Castello Banfi, Tenuta San Guido, Ornellaia, Bruno Giacosa, Gaja - 23 verschiedene Sassicaia oder 18 unterschiedliche Masseto sind schon beeindruckend. Wir haben uns für einen 2016 Chardonnay Langhe Rossj Bass von Angelo Gaja entschieden.

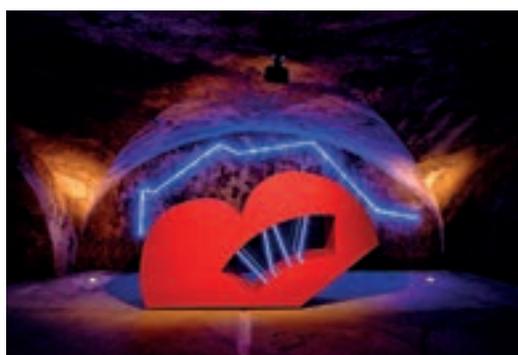
Das Menü war ein Genuss! Die Antipasti waren mit Burrata, frittierten Ochsenbäck-

chen mit Steinpilzen, Jacobsmuscheln und würzigen Pulpo mit Bratensoße schon sehr verheißungsvoll. Ein sehr feines Gericht waren dann die Safranravioli mit Ossobuco gefüllt. Ein Gedicht der folgende Steinbutt mit Steinpilzen auf einem Tomaten-Spinat-Bett. Zum Abschluss erfreuten wir uns sehr an einer Schokoladencreme von der Valrhona Schokolade mit einem Himbeerparfait. Die Zutaten für die klassische italienische Küche werden im Bocca di Bacco seit mehr als 15 Jahren täglich zeitgemäß interpretiert. Hier wird mit einer perfekten gastronomischen Philosophie die Essenz der Dinge gesucht und gefunden. Sie können das elegante Restaurant als ausgelassenes Gesamtkunstwerk aus kulinarischer Leidenschaft und bacchantischem Theater verstehen. Es sind diese italienischen Momente, die schon Matt Damon, Pierce Brosnan, Ralph Fiennes und Demi Moore an der Friedrichstraße genossen. Besuchen Sie das Bocca di Bacco in Berlin!

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bocca di Bacco
Friedrichstr. 167-168, 10117 Berlin
Tel. 030 - 20672828
www.boccadibacco.de





Fruchtintensität bei gleichzeitiger Feinheit und Eleganz 2016 „Künstleredition“ Riesling vom VDP Weingut Georg Müller Stiftung

Wein und Kunst spielen im VDP Weingut Georg Müller Stiftung eine große Rolle. Vor 15 Jahren hat Inhaber Peter Winter das in 1882 gegründete Weingut von der Stadt Eltville übernommen und mit großen Investitionen fit für eine glorreiche Zukunft gemacht. Parallel zu den Anstrengungen in der Weinqualität wurde der historische Gewölbekeller mit einer dauerhaften Kunstinstallation neu belebt. Dieser „Kunstkeller“ steht heute jedem Interessierten zum Besuch zur Verfügung und kann auch im Rahmen einer Weinprobe genutzt werden. Auf über 1.200 m² sind international bekannte Künstler ausgestellt. Der wohl bekannteste von ihnen – der Portugiese José de Guimarães – ist mit einer markanten roten Installation im Zentrum des Kellers ausgestellt. Von ihm stammt ebenfalls das Bild für die erste „Künstleredition“ im Weingut. Kellermeister Tim Lilienström hat für diesen Riesling besondere Parzellen aus dem als VDP.GROSSE LAGE klassifizierten Oestricher Lenchen ausgesucht. Die Trauben wurden kerngesund und vollreif gelesen, schonend gepresst und mit kontrolliertem „Nichtstun“ für lange Zeit auf der Feinhefe begleitet. Die Abfüllung erfolgte erst spät kurz vor dem Herbst 2017. Die Weine aus dem Oestricher Lenchen zeichnen sich durch eine besonders filigrane Fruchtintensität aus. Ein voller Obstkor-

2016 „Künstleredition“ Riesling trocken, VDP.Gutswein

Zarte exotische Fruchtaromen mit einer feingliedrigen Struktur

Geschmack: trocken
Rebsorte: Riesling
Alkoholgehalt: 13 % vol.
trinkbar: ab sofort
lagerfähig: bis 2024
Trinktemperatur: 7 - 11 °C
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 18,- EUR/Fl. (24,- EUR/l)

Inkl. MwSt. Lieferung frei Haus für
Chaîne-Mitglieder.

Bestellungen unter:
www.winters-wein-direkt.de oder
info@georg-mueller-stiftung.de

mit Pfirsich-, Apfel-, Mandarinen- und Ananasaromen in Kombination mit frischen kräutrigen Attributen wie Minze und Salbei. Im Geschmack bietet dieser Wein volle Intensität bei gleichzeitiger Feinheit und Eleganz sowie der Riesling-typischen Frische. Die Hochwertigkeit dieses Weines

wurde durch internationale Goldmedaillen und Punkte bereits eindrucksvoll bestätigt z.B.: Gold: Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft; Gold: Austrian Wine Challenge, Wien; Gold: Mundus Vini, Deutschland; 91 Punkte: Canberra Riesling Challenge, Australien; Gold: Asia Wine Trophy, Daejon Korea; Gold: China Wine & Spirits Awards, Hong Kong.

Das 18,8 ha große Weingut besitzt ca. 60% Weinberge in klassifizierten Flächen, verteilt auf Parzellen in Hattenheim, Hallgarten, Oestrich, Erbach und Assmannshausen. Neben 75% Riesling baut das Weingut 20% Spätburgunder an und hat sich im mittleren Rheingau mit diesen herausragenden Weinen bereits einen Namen gemacht. Die Anstrengungen und das Qualitätsbemühen der letzten Jahre trägt Früchte, was sich an verschiedenen Auszeichnungen widerspiegelt. Eine Auswahl daraus ist: „Bester Erzeuger Deutschland“, Mundus Vini 2017 und 2018; „Bester Riesling trocken“ für die Jahrgänge 2013, 2014, 2015 des Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE; „Best Riesling of the world“, Canberra Riesling Challenge 2013; „Best Riesling of Europe“, Canberra Riesling Challenge in 2009, 2011, 2012, 2013, 2016 und 2018.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne
Bild m.: v.l. José de Guimarães, Peter Winter



Jüngster Sterne-Koch in Deutschland

Erik Metzger vom Gasthof Krone in Waldenbuch

„Ein zweiter Stern irgendwann wäre schon einmal ein schönes Ziel.“, sagt der 23-jährige Sterne-Koch Erik Metzger selbstbewusst. Seit Mitte 2016 ist er Küchenchef und Mitgesellschafter des Sternerestaurants Gasthof Krone in Waldenbuch südlich von Stuttgart.

„Am Anfang war der Druck schon sehr hoch. Aber das war zu erwarten“, sagt Metzger, der es versteht, auch in kritischen Situationen gelassen zu bleiben.

Auch 2018 leuchtet die rote Plakette des Guide Michelin mit einem Stern neben dem Eingang der Krone.

„Man hofft die ganze Zeit, dass man den Ansprüchen genügen kann. Aber genau weiß man es nie. Kurz bevor die Sterne am Jahresende vergeben werden, kommt das große Zittern“, verrät der Küchenprofi. Gemeinsam zittert es sich leichter.

Der Geschäftsführer der Krone, Matthias Gugeler, zeichnet für den nicht minder wichtigen Service verantwortlich. Er hat 2016 auf die Fähigkeiten des jungen Stellvertreters von Patrik Giboin vertraut und eine Lösung im eigenen Haus gesucht. „Ich wusste, welches Talent hier schlummert. Die Handschrift von Erik war ja vor dem Wechsel schon drin“, erzählt er.

Wir wünschen Erik Metzger viel Erfolg.

Wo sind Sie aufgewachsen und zur Schule gegangen? *Aufgewachsen bin ich auf dem schönen Dilsberg bei Neckargmünd in der Nähe von Heidelberg. Dort bin ich auch zur Schule gegangen.*

Wann ist die Entscheidung gefallen Koch zu werden? *Eigentlich schon im frühen Kin-*

desalter, ich bin schließlich in meines Vaters's Restaurant groß geworden, das wurde mir sozusagen mit in die Wiege gelegt.

Welchen Beruf hätten Sie gelernt, wenn es nicht Koch geworden wäre? *Das kann ich nicht so genau sagen, aber vielleicht wäre ich Polizist geworden!?*

Welches war das erste Sternerestaurant in dem Sie gegessen haben? *Bei Franz Feckl im Landhaus Feckl in Ehningen.*

Wo und wann haben Sie Ihren kulinarischen Höhepunkt als Gast erlebt? *Bei Klaus Erfort in Saarbrücken.*

Ihr Motto? *Immer anpacken!*

Ihr Lieblingsrestaurant in der Region? *Da gibt es schon einige, aber das wären meine drei Favoriten: Das Landhaus Feckl in Ehningen, das Restaurant Malathounis in Kernen-Stetten und das Augustenstüble im Stuttgarter Westen.*

Ihr Lieblingsrestaurant außerhalb der Region? *Das Restaurant von Klaus Erfort in Saarbrücken.*

Welchen Küchenchef (lebend) bewundern Sie am meisten? *Andreas Caminada*

Wo würde Ihr Traumrestaurant stehen? *Vermutlich an einem Strand in der Karibik.*

Wo würden Sie gern mal für Ihr Restaurant einkaufen? *Ich kaufe immer dort ein wo ich auch gerne einkaufe. Das kann dann auch*

schon mal direkt beim Bauern sein und zuweilen sehr spontan.

Was ist Ihr Lieblingsgericht? *Da bin ich ganz bodenständig! Papa's Schnitzel und sein Zürcher Geschnetzeltes waren immer die besten! Vielleicht auch, weil es die Erinnerungen einer glücklichen Kindheit waren.*

Was essen Sie überhaupt nicht? *Naja, nicht so en vogue sind bei mir Austern und Tofu. Damit kann ich beim besten Willen nix anfangen.*

Wie viele Gerichte können Sie ohne Kochbuch kochen? *Ein Rezept brauche ich nur beim Backen, ansonsten guck ich da eher selten rein.*

Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für mich? *Nicht gegen den Zyklus der Natur zu arbeiten, sowie eine ganzheitliche Verarbeitung und Verwertung. Etwas kaputt gehen zu lassen betrachte ich als Sünde!*

Der ideale Chef muss wie sein? *Den idealen Chef gibt es nicht, es gibt ja auch keine idealen Mitarbeiter. Aber wer sich Mühe gibt mit seinem Nächsten und Rücksicht nimmt, wird immer einen guten Umgang und ein gutes Miteinander haben, der gute Wille zählt!*

Der ideale Sous Chef muss folgende Eigenschaften haben? *Wenn Sie das rein auf die Arbeit beziehen, er muss fachlich und organisatorisch so versiert sein, das ich mich immer zu 100% auf Ihn verlassen kann. Beim Rest kennen Sie ja schon meinen Standpunkt.*



Welche Fehler in der Küche entschuldigen Sie am ehesten? *Wenn mal morgens einer fünf Minuten später einläuft, mache ich da kein Fass auf. Es klagt auch keiner, wenn's am Abend mal wieder fünf Minuten (...) länger geht.*

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei Köchinnen am meisten? *Die, die ich am meisten schätze, habe ich geheiratet! Am kochen lag das aber eher nicht...*

Wie groß ist Ihr Team in Küche und Keller? *Ich habe vier Mitarbeiter und eine Spülhilfe in der Küche. Im Service meinen Geschäftspartner und Restaurantleiter, einen Mitarbeiter und mehrere Aushilfen.*

Was ärgert Sie an Anderen in Ihrer Küche? *Klugscheißer und Egoisten, welche erst Handeln und dann Ihren Kopf benutzen. Wir wissen heute mehr über Ernährung denn je.*

Wieso isst der Großteil der Menschen trotzdem schlecht? *Es muss billig und schnell sein, dazu kommen mangelhafte Kochkenntnisse wie man ein frisches Produkt zubereitet. Die Unkenntnis darüber wie man Produkte kombiniert, und letztendlich die Einfallslosigkeit des Menschen. Wenn man manchmal sieht, wie manche Messer und Gabel halten, ist es nicht verwunderlich, das denen das Wasser anbrennt.*

Was war die größte Katastrophe in Ihrem Berufsleben? *Vor Katastrophen blieb ich bisher Gott-sei-dank verschont. Aber fragen Sie mich mal nach meinen Höhepunkten!*

Wie lange planen Sie an einem neuen Menü? *Das ist natürlich unterschiedlich. Ohne vorheriges Probekochen plane ich mit meinem Team schon zwei bis drei Stunden für ein neues Menü, etwas weniger natürlich für einzelne neue Gerichte.*

Welches Land würden Sie gern mal 4 Wochen bereisen und die jeweiligen Spezialitäten, die Küche und die Leute kennen lernen? *Auf jeden Fall den asiatischen Kon-*

tinent. China, Thailand, Japan und auch Indien.

Wer ist Ihr berufliches Vorbild? *Andreas Caminada*

Ihr Lieblingsgetränk? *Einen guten Riesling oder einen kräftigen Roten. Mit einem guten Bordeaux machen Sie mir die größte Freude!*

Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)? *An besonderen Tagen und wenn es etwas zu feiern gibt.*

Womit würden sie sich beschäftigen, wenn Ihr Restaurant für ein Jahr schließen würde? *Udenkbar!*

Was machen sie in Ihrer Freizeit am Liebsten? *Welche Freizeit? ...Spaß! ... Ich bin seit dem letzten Sommer glücklich verheiratet, ich denke das lässt erahnen was für mich am liebsten ist.*

Wo würden sie Ihren Traumurlaub verbringen? *Ich würde gerne mal nach Bali reisen. Das wäre für mich ein zeitnahes Ziel.*

Welche Musik hören Sie am liebsten? *Da bin ich für alles offen, einen Tag so, den anderen so...*

Ihre Lieblingsbeschäftigung? *Mit meiner Frau in ein gutes Restaurant gehen und uns verwöhnen lassen!*

Welches Buch haben Sie als letztes gelesen? *Im Grunde war das unsere letzte Jahresbilanz, aber vermutlich wollten Sie das jetzt nicht hören. Ein gutes Buch lese ich vielleicht mal im Urlaub, die tägliche Tageszeitung ist mir da schon wichtiger. Man will schließlich auf dem Laufenden sein!*

Wie viele Kochbücher haben Sie? *Da ich selten Rezepte aus Kochbüchern verwende und lieber selber ausprobieren, sind es nur sehr wenige, ich meine gerade mal zehn Stück.*

Welches ist Ihr Lieblingsfilm? *James Bond*

007! Wenn Sie mir da einen Satz zitieren, kann ich Ihnen sagen aus welchem Film der stammt!

Was schätzen Sie an Ihren Freunden am meisten? *Das Sie mich lieben und ehren, so wie ich Sie liebe und ehre!*

Wie sieht bei Ihnen ein ideales Frühstück aus? *Da ich ein absoluter Frühstücksmensch bin, und das sind die wenigsten Köche, gerne mit allem drum und dran. Samstags mit meiner Frau ist immer unser Highlight, auch weil wir unser Restaurant Mittags nicht geöffnet haben, und uns Zeit nehmen können.*

Was heißt für Sie genussvoll leben? *Genussvoll ist ein weites Feld, das muss jeder für sich selber definieren. Ich glaube aber es braucht vor allem so etwas wie eine innere Zufriedenheit, man muss mit sich und anderen im Gleichgewicht sein.*

Für wen würden Sie gerne mal kochen? *Für meine Frau tue ich das ja regelmäßig, und ich wünsche mir, dass die Familie größer wird.*

Mit wem würden Sie gerne mal kochen? *Andreas Caminada*

Das Wichtigste, dass Ihnen im Leben passiert ist? *Ganz klar, meine Frau zu heiraten! Aber auch die Entscheidung von zuhause in die Welt auszugehen, und natürlich meine frühe Selbstständigkeit, die Dinge eben selber anzupacken.*

Welche 3 Dinge würden Sie mit auf eine einsame Insel nehmen? *Meine Frau, eine Angel und unseren Bordeaux-Weinkeller!*

Ich kann nicht leben ohne... *Ich kann's nicht oft genug wiederholen, natürlich meine Frau! Meinen Job, gutes Essen und das eine oder andere Gläschen Wein, letzteres optimalerweise in einer geselligen Runde.*

Heiko Leuchtmann bedankt sich für das Gespräch.



Save Water - Drink Champagne

Chaîne-Reise in die Champagne vom 13. bis 16. Juni 2019

Die Bailliage Hamburg, vertreten durch Bailli Dr. Ronald Crone sowie der OMGD, vertreten durch Chargé de Presse d'Allemagne Heiko Leuchtmann laden im Juni diesen Jahres zu einer exklusiven Reise in die Champagne.

Eine Reise in die Champagne im Juni ist einfach wunderbar. Von unserem 5-Sterne-Hotel dem Relais & Châteaux Haus Hostellerie La Briquetterie erkunden wir die wichtigsten Gebiete dieses berühmten Weinanbaugebietes. Im Herzen der Weinberge gelegen, sind Sie eingeladen in individuell ausgestatteten Zimmern in der Süße des Lebens zu schwelgen und gemeinsam mit uns die Champagne zu entdecken. Überzeugen Sie sich selbst von der Ausstattung dieses einzigartigen Hauses www.labriqueterie.fr. Nach der Ankunft am Flughafen Charles de Gaulle in Paris holen wir Sie mit dem Bus ab und fahren nach Germigny-l'Évêque in das bekannte Restaurant Le Gonfalon. Nach einem leichten Essen und dem Genuss der ersten Champagner fahren wir zum Champagnerhaus Nicolas Feuillatte in Chouilly. Sein einzigartiger, einfacher und zugänglicher Stil zeigt einen universellen Champagner, für eine wahre Reise ins

Herz der Sinne – nicht umsonst ist Nicolas Feuillatte der meistgetrunkene Champagner in Frankreich. Am Abend entführt uns ein köstliches Sterne-Menü in französische Gärten und unterschiedliche Aromen werden uns kulinarisch begeistern. Eine private Champagnerprobe wird um Mitternacht den ersten Tag beschließen.

Am 2. Tag fahren wir zum Champagnerhaus Alfred Gratien, unweit von Épernays belebtem Stadtzentrum. Seit über anderthalb Jahrhunderten sind Alfred Gratien Champagner eine Familienangelegenheit geblieben. Im Rahmen unserer Führung werden wir verschiedene Qualitäten degustieren. Für einen unvergesslichen Aufenthalt sorgt unser anschließendes Déjeuner im Restaurant Le Théâtre in Epernay. Am Nachmittag spazieren wir auf der berühmten Avenue de Champagne zu einer kleinen Erfrischung ins Champagnerhaus Collard-Picard. Anschließend besuchen wir das Champagnerhaus Mercier und steigen in einen elektrischen Zug, der uns durch die kilometerlangen Stollen fährt und mit einer Führung viel über das 1858 von Eugène Mercier gegründete und seit 1979 zu Moët & Chandon gehörende Champagnerhaus

erfahren läßt. Nach einer Pause von 2 Stunden in unserem Hotel sind wir am Abend zu Gast im Chaîne-Haus Le Grand Cerf. Das vielfach ausgezeichnete Restaurant am Fuß der Montagne de Reims bildet den eleganten und stilvollen Rahmen für eine klassische Küche. Wir genießen in entspannter Atmosphäre nach einem Champagner Empfang eine exquisite und phantasievolle französische Küche mit lokalen Produkten. Bei unserer Rückkehr im Hotel erwartet uns ein exklusives Privat-Tasting.

Am 3. Tag besuchen wir die Domaine Pommery – 1868 wurde mit dem Bau des grandiosen Anwesens begonnen und 10 Jahre später fertig gestellt. Eine monumentale Treppe mit 116 Stufen führt zu den 30 m unter der Erde gelegenen Gewölben: die Kellereien – die unterirdische Welt von Pommery. Die 120 spektakulären galloromanischen Kreidebrüche wurden bereits vor 2.000 Jahren in die Kreide gegraben. Heute beherbergen die Kellergewölbe neben 25 Millionen Flaschen Champagner eine einzigartige moderne Kunstsammlung sowie die größte private Champagnersammlung der Welt. Im Château Les Crayères - von einem grünen Teppich umringt, prachtvoll



gelegen in einem stattlichen Park - erwartet uns anschließend der Chef de Cuisine in der Brasserie Le Jardin zu einem Déjeuner. Am Nachmittag genießen wir wieder eine Pause von 2 Stunden in unserem Hotel. Der König der Weine wird am Abend bei einem fürstlichen Champagner Dîner in der Villa Demoiselle in Reims in einem einzigartigen Rahmen präsentiert. Die Chaîne des Rôtisseurs erhält exklusiv die Möglichkeit in den Privaträumen der Eigentümer von Pommery dieses Dîner zu veranstalten. Ein letztes Mal begeben wir uns am 4. Tag auf die Spuren der Champagnermacher und beginnen mit einem gemeinsamen Essen – es ist ein authentisches Déjeuner in der wundervollen und sehr beliebten Brasserie Excelsior (vormals Flo) in Reims. Zum Abschluss der beeindruckenden Erlebnisse der letzten Tage erwartet uns mit G.H. Mumm ein weiteres sehr bekanntes Champagnerhaus. Seit 1827 im Herzen der Champagne - die ersten Zeilen der sagenumwobenen Weingeschichte des Hauses wurden lange vor seinem offiziellen Gründungsdatum geschrieben. Die Mumm Familie stammt aus dem 12. Jahrhundert. Anschließend bringt Sie unser Bus wohlbehalten zur individuellen Abreise wieder zum Flughafen nach Paris.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Pressed'Allemagne

Infomationen und Buchungen über:
 Dr. Ronald Crone, Bailli
 E-Mail: Ronald.Crone@crone.de
 oder
 Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse
 d'Allemagne
 E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de

Genuss im Ferienland

Neugründung der Bailliage Kroatien

Da ich im Conseil d'Administration Paris zuständig bin für die Entwicklung und Neugründung von Bailliagen International freue ich mich ganz besonders die Neugründung der „Bailliage National de Croatie“ melden zu dürfen.

Nach intensiven Vorbereitungen und vielen Kontaktgesprächen wurde am 21. November 2018 in Zagreb mit der Inthronisation von 41 neuen Mitgliedern diese Bailliage offiziell in die Internationale Familie der Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen.

Bailli Délégué Dalibor Greganić war es gelungen, sowohl 24 neue Consœurs wie Confrères als auch 17 neue professionelle Hoteliers und Restaurateure mit ihren Betrieben für unsere Confrérie zu begeistern.

Im Beisein von Bailli Délégué Tomaz Rav-

nikar aus Slowenien und Bailli Délégué Iván Novak aus Ungarn bleibt die Inthronisationsfeier ein unvergessliches Erlebnis. Das exzellente Gala Menu wurde im 5* Hotel Esplande bei Confrère Maître Hôtelier Ivica Krizmanić im Oval des historischen Ballsaales von der ebenfalls zuvor inthronisierten Chef Rôtisseur Ana Grgic zelebriert. Ana ist über die Grenzen Kroatiens für ihre großartigen Kochkreationen bekannt.

Es ist eine große Freude Kroatien als Ferienland mit seinen 1.246 vorgelagerten traumhaften Inseln bei künftigen Veranstaltungen und Chapitres zum Reiseziel zu haben. VIVE LA CHAINE !

Text: Klaus Tritschler, Directeur International de Développement et Communication



Jean-George Klein von der Villa René Lalique

Die Chaîne beim Rheingau Gourmet & Wein Festival 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:

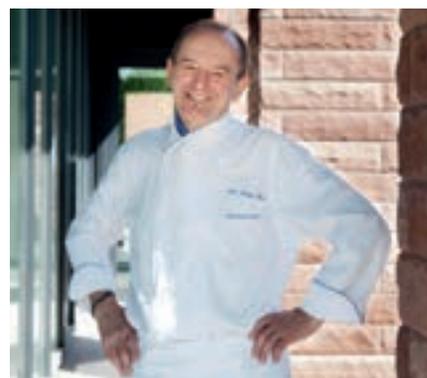
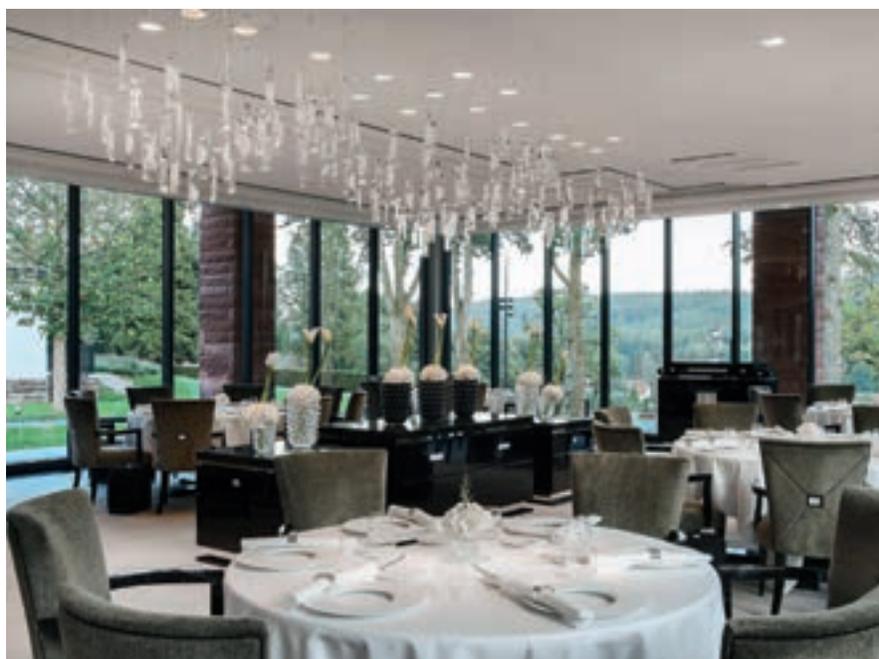
Hotel Kronenschlösschen

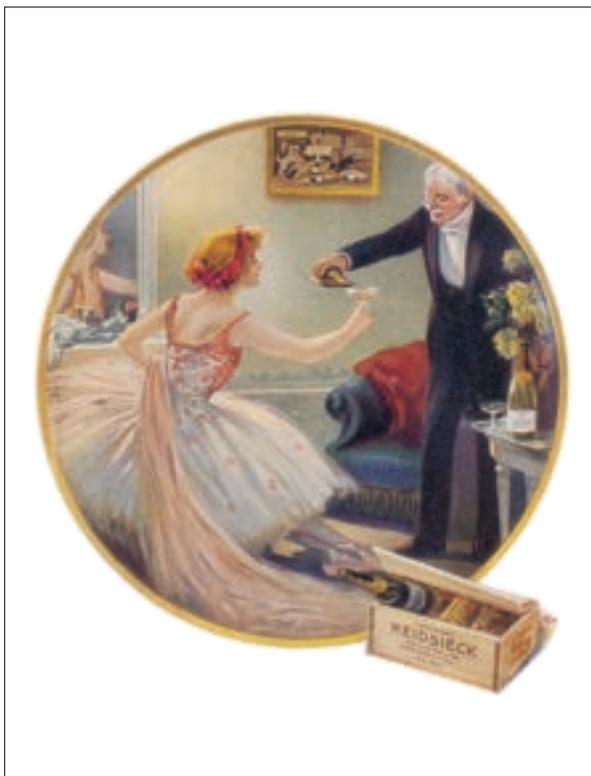
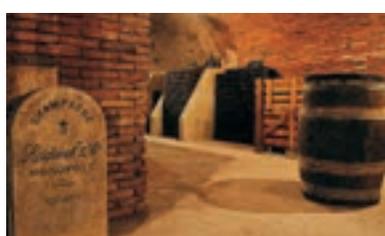
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim

Tel. 06723 - 640, Fax - 76 63

E-Mail: info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de





Perlender Hochgenuss

Champagne Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut

Heidsieck & Co Monopole ist Anfang des 20. Jahrhunderts der Markenfürher. Er ist Hoflieferant des Königs von Preußen und des deutschen Kaisers, des englischen Hofes, des schwedischen Hofes und König Karl Gustavs und auch des Zaren Nikolaus II. und vieler anderer europäischer Königshäuser. Begonnen hat alles 1785, als der junge deutsche Tuchhändler Florens-Louis Heidsieck aus Westfalen, nach Frankreich ging. Er gründete in Reims die auf den Handel von Wolle und Wein spezialisierte Firma namens «Heidsieck & Co». Schnell erkannte Florens, dass sich das Champagnergeschäft weitaus besser entwickelte und konzentrierte sich recht schnell auf den Verkauf der exklusiven Weine der Region. Seit seiner Gründung entwickelt das Champagnerhaus bedeutende Exportaktivitäten, insbesondere nach Deutschland und Russland. Seine kaiserliche Hoheit der Zar, ein großer Champagnerliebhaber, lässt jährlich zwei ganze Züge Heidsieck Monopole kommen. Florens-Louis Heidsieck führt diesen Auftrag fort. Zwischen 1885, dem hundertjährigen Bestehen, und 1900 erlebt das Champagnerhaus eine sehr bewegte Zeit. Die Verkäufe nach Großbritannien erreichen 952.000 Flaschen im Jahr 1884 und nach Russland werden im Jahr 1912

Champagne Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut

Aromen von Pfirsichen, Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten, feine Säure, elegante Perlage und harmonischer Abgang.

Geschmack: trocken
 Rebsorten: 20 % Chardonnay, 70 % Pinot Noir, 10 % Meunier
 Alkoholgehalt: 12 % vol.
 trinkreif: ab sofort
 vorher öffnen: nein
 Trinktemperatur: 6 - 11 C°
 lagerfähig: 2 Jahre ab Kauf
 Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 26,99 EUR/Fl. (35,99 EUR/l)

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

Bestellungen unter:

www.vranken-pommery-shop.de oder
info@vranken-pommery-shop.de

mehr als 400.000 Flaschen exportiert. Heute gehört Champagne Heidsieck & Co. zur Vranken-Pommery-Monopole Gruppe und sammelt viele wichtige Auszeichnungen. Der ‚Blue Top Brut‘ erhielt in zwei aufeinanderfolgenden Jahren Gold bei Mundus Vini und der Berliner Wein Trophy.

Das traditionsreiche Haus Champagne Heidsieck & Co Monopole zählt zu den renommiertesten Schaumwein-Produzenten weltweit. Savoir-Faire auf höchstem Niveau: Der Kellermeister von Champagne Heidsieck & Co Monopole Hervé Ladouce ist ein Champagner-Künstler, dem es gelingt, die alte Tradition des Hauses mit Bravour fortzuführen. Blue Top ist ein fruchtbetonter Champagner mit Aromen von Ananas, Maracuja, Pfirsich und Birne. Er zeigt sich mit 70 % Pinot Noir Trauben gut strukturiert und voluminös mit einer Dosage von 12g/l. Beim Essen ist er ein perfekter Begleiter für Meeresfrüchte, Krustentiere, Fisch oder weißes Fleisch. Bei Heidsieck & Co Monopole herrscht Savoir-Faire auf höchstem Niveau – zeitlos köstliche und dennoch aktuelle Champagner sind der Lohn!

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



Samurai

Pen of the Year 2019

Der Pen of the Year wurde 2003 zum ersten Mal aufgelegt und gilt seither als die perfekte Definition von luxuriöser Schreibkultur und bester Handwerkskunst. Jedes Jahr erzählt eine neue exklusive Serie von Epochen und Völkern, die die Geschichte der Menschheit prägen.

Diesmal dienen Geisteshaltung und Präzision der Samurai der limitierten Schreibgeräte-Edition als faszinierende Quelle der Inspiration.

Die Samurai etablierten sich Ende des 12. Jahrhunderts als politische Führungselite. In Japan auch Bushi genannt, beherrschten sie bis zur Abschaffung des Feudalismus das Land. Ihre Ära endete 1876, als ihnen per kaiserlichem Verbot das Tragen ihrer Tracht mit den zwei Schwertern verboten wurde. Der Mythos um die Samurai hält sich jedoch bis heute: Die japanischen Krieger beeindruckten die Nachwelt noch immer mit ihrer unnachahmlichen Kampfkunst, den aus edelsten Materialien aufwändig gearbeiteten Schwertern und ihren lautlos gleitenden Bewegungen, deren Ästhetik sich mit den Schreibbewegungen vergleichen lässt.

Miyamoto Musashi (1584-1645), der größte Samurai Kämpfer aller Zeiten, verfasste das Buch der 5 Ringe („Gorin no Sho“), das bis heute als Quelle für Lebensweisheiten dient und die Strategien eines idealen Samurai beschreibt: Entscheidend ist demzufolge nicht seine Technik, sondern die von Entspannung, Offenheit und Klugheit des Herzens geprägte innere Haltung des Kämpfers. Fließende Bewegungsabläufe zu erlernen und zu perfektionieren war Teil der Nitō Schwertkunst-Schule von Musashi. Er verglich diese Abläufe mit der Anpassungsfähigkeit und Klarheit des Wassers, und bis heute werden gleichmäßige Bewegungen in Japan durch ein besonderes Wellenmuster symbolisiert. Die Klingen der Langschwerter („Katana“) der Samurai



wurden in einem aufwändigen und traditionellen Prozess aus Tamahagane Stahl geschmiedet, während Schwertscheide und Griff aus unbehandeltem Magnolienholz geformt und mit wertvollem Rochleder veredelt wurden.

Der Pen of the Year 2019 – Samurai und Samurai Black Edition

Faszinierende Reminiszenzen an die Krieger Japans prägen den Pen of the Year Samurai. Den dunklen Schaft aus gebeiztem, lackiertem und poliertem Magnolienholz ziert eine Gravur mit japanischen Schriftzeichen, die von Hand mit 24-karätigem Goldlack ausgelegt wurde: „Heute besiege ich mein ich von gestern“ steht da zu lesen, ein Zitat des großen Samurai-Kriegers Miyamoto Musashi. Das von ihm entworfene Symbol für das Wort „Tsuba“ (deutsch: Stichblatt) ist in die Stirnseite der Endkappe eingraviert. Das Tsuba schützt die Hand des Samurais beim Gebrauch der Waffe. Das Rochenle-

der der kunstvoll dekorierten Schwertgriffe ist am handgeschmiedeten Griffstück des Pen of the Year 2019 nachempfunden. Beide Kappen, der Griff sowie die 18 Karat Goldfeder des Füllhalters, dessen Auflage auf 400 Exemplare limitiert ist, sind mit Ruthenium beschichtet. Die Auflage des Tintenrollers umfasst 120 Schreibgeräte.

An die Rüstung der japanischen Krieger erinnert der schwarz lackierte Metallschaft der Black Edition, dessen filigrane, sich verjüngende Linien mit 24-karätiger Goldbeschichtung die Verzierung leicht erhaben erscheinen lassen. „Kultiviere beides – Geist und Weisheit“ lautet das Zitat von Samurai Miyamoto Musashi, das in die Kappe der Black Edition graviert wurde.

Auf der Tamahagane-Einlage in der Kappe der auf nur 330 Füllfederhalter und 100 Tintenroller limitierten Edition ist das japanische Schriftzeichen für Samurai zu sehen; die Endkappe wiederum ziert das von Miyamoto Musashi gestaltete Symbol für Tsuba – das Stichblatt der japanischen Schwerter – sowie ein wellenartiges Dekor, das für die fließenden Bewegungsabläufe der Samurai steht.

Eine anthrazitgraue PVD-Beschichtung aus Titan veredelt die Kappen und das Griffstück, und die 18 Karat Goldfeder des Füllfederhalters ist mit Ruthenium beschichtet.

Jedes exklusive Schreibgerät verkörpert die innere Haltung der Samurai, nach Kraft, Klarheit und Vollkommenheit zu streben. Aufbewahrt wird es in einer hochglänzend polierten, schwarzen Holzschatulle. Den einzeln nummerierten Unikaten liegt ein Zertifikat mit der Unterschrift von Charles Graf von Faber-Castell bei, das die Limitierung bescheinigt.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





Rassig-reifer Rheingauer Riesling

2013er Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Erstes Gewächs

Die im Jahr 2013 geerntete Riesling-Spätlese aus der Spitzenlage Hattenheimer Wisselbrunnen – und ausgebaut als Erstes Gewächs – zeigt die Domäne des kleinen Weinbaugebietes Rheingau: nämlich seine optimalen Reifevoraussetzungen, bei qualitätsbewusstem, reduktiven Weinausbau.

Nach vier Jahren Flaschenreife präsentiert der Wein sich mit vornehmen, edlen Riesling-Pfirsich-Aromen, gepaart mit den dezenten Geschmack- und Geruchsbestandteilen von Quitte und reifen Äpfeln. Das elegante Säurespiel der Rebsorte Riesling verleiht ihm eine stoffige, rassige Eleganz. Die Lage Wisselbrunnen – als reiner Südhang, mit einer Neigung von 8° – ist nicht nur die herausragende Hattenheimer Weinberglage, sie hat auch eine lange Tradition. Schon im Jahre 1211 wurde sie erwähnt unter dem Namen „undervistelborne“ in Jahr 1292 ist die Schreibweise „zu wiscelburnen“ zu finden, bis sie über den Begriff „westelborn“ im Jahre 1470 zu ihrer heutigen Bezeichnung kam. Als Bodenbeschaffenheit gibt es hauptsächlich leichtere, tertiäre Mergelböden, die mit tiefgründigen Lössschichten durchzogen sind. Diese Böden prägen wie in unserem Fall die Weine mit feiner Frucht, gepaart mit pikanter Säure.

Zwar ist es schon allein durch das Alter dieses „Ersten Gewächses“ bedingt, ihn al-

2013er Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Erstes Gewächs

Ein Geruch nach feinem Pfirsich mit wunderbaren Reifekomponenten und im Geschmack eine Explosion an Aromen wie Quitte und Äpfel, geprägt von Mineralität der tertiären Mergelböden.

Geschmack: trocken
Rebsorte Riesling
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Optimale Trinkreife
Trinktemperatur: 12 - 14°C
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 16,50 EUR (22,00 EUR/l)
inkl. MwSt. und zzgl. Versand

lein zu verkosten, doch bietet er sich auch als wunderbarer Begleiter insbesondere zu Fisch- und Schalentiergerichten an.

Geerntet wurde der Wein, mit einem Mostgewicht von 100° Oechsle, ausschließlich durch Handlese, nachdem der Weinberg schon vorher eine selektionierte Vorlese erfahren hatte, die nur noch die vollreifen

Beeren – ohne Botrytis – übrigließen. Ein solch aufwendiger Weinausbau erfordert auch vom Erzeuger eine besondere Betriebsphilosophie – und diese ist in dem kleinen Familienweingut Egert aus Hattenheim im Rheingau gegeben. Der Vater als Winzer und Kellermeister in Personalunion; die Ehefrau managt den Verkauf und die Veranstaltungen und auch die beiden Kinder sind mit Leib und Seele im Weinbau tätig. Die Tochter studiert in Geisenheim Weinbau und Oenologie und der Sohn in Weinsberg Weinbau und Kellerwirtschaft. Der Wein wurde im kleinen Edelstahltank, klimagesteuert ausgebaut, und konnte aus diesem Grund mit einem optimalen Verhältnis von 8,9 g/l Restzucker bei 8,3 Promille Gesamtsäure schon im Juni des Jahres 2014 auf die Flasche gefüllt werden, um bis jetzt zu reifen und zu einem edlen Repräsentanten des Rheingaus zu werden.

Der 2013er Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Erstes Gewächs ist der aktuelle Siegerwein im Focus-Weintest und wurde deshalb ausgewählt.

Text: Günter Neitzer, Vinothek-Verlag

Bestellungen direkt bei:
Weingut Egert, www.weingut-egert.de
E-Mail: egert@weingut-egert.de



Präsent und kraftvoll

Cassandra: Neuer Rotwein von Villa Cavicana

Manchmal ist die Zeit einfach reif für etwas Neues. Das hat wohl auch der Kellermeister von Villa Cavicana gedacht, als er Cassandra aus der Taufe hob. Der Rotwein ergänzt das Sortiment um eine kraftvolle Komponente, deren Ursprung vor allem in der Rebsorte Tannat begründet ist. Anna, Eleonora und Letizia bekommen eine neue Gefährtin: Die Rotwein-Auswahl wird durch Cassandra ergänzt. Während Eleonora fruchtig und Letizia als straighter Bordeaux-Blend auftreten, bringt Cassandra Fülle und Opulenz mit in die Kollektion. „Unser Ziel war es, alle Geschmacksprofile im Rotweinbereich abzudecken. Durch den Tannat-Anteil ist uns ein sehr kraftvoller Rotwein gelungen, der sich zugleich mit ganz unterschiedlichen Aromen präsentiert“, erläutert Kristin Eisenberg, Geschäftsführerin von Villa Cavicana.

Der Tannat kommt ursprünglich aus Ungarn und ist heute hauptsächlich im Südwesten Frankreichs im Anbau. Aus dieser Rebsorte entstehen sehr tieffarbene Weine mit einer ausgeprägten Tanninstruktur. Dank der gut eingebundenen, präsenten Säure kann der Wein gut altern. Der Geschmack ist fruchtig-würzig mit dem Aroma von Pflaumen und dunklen Waldbeeren.

Cassandra IGT Lazio Rosso Villa Cavicana

Kraftvoller Tannat mit raffinierten Frucht- und Kräuteralomen von Cabernet Franc und Merlot. Ein kompakter Rotwein mit dem urwüchsigen Charakter eines dichten Waldes.

Geschmack: trocken

Rebsorten: Tannat, Cabernet Franc und Merlot

Ausbau: 13 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

trinkreif: ab sofort

vorher öffnen: 2 Stunden

Trinktemperatur: 15 - 17 °C

lagerfähig bis: 2028

Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 16,- EUR/Fl. (21,33 EUR/l)
inkl. MwSt. und zzgl. Versand.

Bestellungen unter:

Villa Cavicana GmbH

Tel. 06123 - 7 09 80 65

E-Mail: kontakt@villacavicana.com

www.villacavicana.com

Seit der Veröffentlichung der Forschungsergebnisse von Roger Corder gilt der Tannat als „gesündester“ Rotwein überhaupt, denn die Sorte hat viermal mehr Phenole als andere. Dies wirkt sich vorbeugend auf Herz- und Kreislauferkrankungen aus. Zudem sind Phenole wichtige Radikalfänger, also chemische Verbindungen, die reaktive Radikale aus der Umwelt abfangen und so biologisch unschädlich machen.

Alle Weinnamen der Kollektion von Villa Cavicana haben einen künstlerischen oder literarischen Ursprung, der im direkten Zusammenhang mit Italien oder dem Latium stehen. So erinnert Eleonora an die Frau, in die sich Rainer Maria Rilke einst verliebte: Eleonora Duse. Oder an Anna Risi, eine römische Schönheit, die dem Maler Feuerbach Modell stand und die er leidenschaftlich liebte. Der Name für den neuen Wein ist eine Reminiszenz an die Winzertochter Cassandra Ranaldi, die aus dem Latium stammte und mit dem Maler Joseph Anton Koch verheiratet war. Er ist für seine Bilder wunderschöner Latium-Landschaften berühmt geworden.

Text / Fotos: Redaktion/Villa Cavicana



Termine 2019

Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

Datum	Ort/Haus	Veranstaltung	Ansprechpartner
26.01.2019	Ludwigshafen am Rhein Atable Restaurant	Dîner Amical „Riesling und Meer“	Dr. Heinz P. Gander, Pfalz, Saar, dr.gander-chaine.psm@gmx.de
09.02.2019	Hannover Die Insel am Maschsee	Wein Tasting & Dîner Amical	Dr. Andreas W. Wiedemann, Niedersachsen tdrwiedemann@icloud.com
09.03.2019	Meißen Ofenhalle der Staatlichen Porzellanmanufaktur Meissen	Pommery Champagner-Gala La vie en bleu – savoirfaire, beauté et fantaisie	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
22.03.2018	Bad Neuenahr-Ahrweiler Steinheuer Heppingen	Raritätenprobe	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
01.04.2019	Ludwigshafen BASF Kellerei	Jeunes Sommelier Wettbewerb Gala Dîner, Siegerehrung, Inthronisation OMGD	Natalie Lumppp, Baden-Schwarzwald natalie.lumppp@t-online.de
09. - 12.05. 2019	Florenz Fonte de' Medici	Antinori-Weinreise in die Toskana Weingüter – Villen – Palazzi	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
18.05.2019	Stein bei Nürnberg Schloss Graf von Faber-Castell	Pommery Champagner-Gala La vie en bleu – savoirfaire, beauté et fantaisie	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
13. - 16.06 2019	Epernay Hostellerie La Briqueterie	Reise in die Champagne über 40 Champagner in 4 Tagen	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
20. - 23.06 2019	Saint-Émilion Château Hotel Grand Barrail	Chaîne-Bordeaux Weinreise Wein und Architektur	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
20. - 23.06 2019	Essen Schlosshotel Hugenpoet	Champagner Tasting und Lehrgang mit Pommery	Dr. Joachim von Gratkowski, Nordrhein J-v-G@t-online.de
29.06.2019	Freyburg (Unstrut) Edelbrennerei Schloss Neuenburg Weinberghotel Edelacker	Edelbrand-Verkostung und Dîner Amical „Argentinischer Abend“	Claas Plesch, Sachsen-Anhalt plesch@chaine-lsa.de
19. - 21.07 2019	Öhringen Schlosshotel Friedrichsruhe	OMGD goes Württemberg Tour de Vin mit Natalie Lumppp	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
24.08.2019	Essen Schlosshotel Hugenpoet	Champagner Tasting und Lehrgang zu Pommery	Dr. Joachim von Gratkowski, Nordrhein j-v-g@t-online.de
21.09.2019	Bad Krozingen Weingut Fritz Waßmer	Weinprobe „Große Lagenprobe“	Dr. Oliver Klein, Baden-Schwarzwald chaine-baden-schwarzwald@web.de
21.09.2019	Dierhagen Strandhotel Fischland	Event bei Maître Hôte Isolde Heinz und Maître Rôtisseur Pierre Nippkow	Franz R. Hauk, Berlin-Brandenburg chaine@hauk.de
22.- 24.11. 2019	Oldenburg	Chaîne-Wochenende: Kulinarik, Kultur und OMGD	Rolf Müller, Bremen rolf.mueller@chaine-bremen.de
30.11.2019	Stetten bei Meersburg Weingut Aufricht	Wein und Schokolade	Gerhard Schweden, Bodensee chainebodensee@icloud.com
30.11.2019	Stolberg/Südharz Naturresort Schindelbruch	Dîner Amical & Sensorik-Seminar mit H. Stroschke	Claas Plesch, Sachsen-Anhalt plesch@chaine-lsa.de
05.12.2019	Köln Landhaus Kuckuck	Dégustation du Vin	Dieter Ullsperger, Mittelrhein d.e.ullsperger@t-online.de

Weingut Peter Flick

Verflickst gut und himmlisch

Im Sommer dieses Jahres hat der junge Winzer Peter Flick das Weingut Himmel übernommen. Mit seiner Familie wird er den Betrieb gewohnt familiär führen und die Belange der Kunden und Geschäftspartner persönlich betreuen, hierbei unterstützt ihn Annette Himmel während der Übergabe mit Rat und Tat.

Die eigene Weinguterweiterung mit der modernen Betriebsstätte und dem besonderen Lagen- und Rebsortenportefolio beflügelt seine Passion, charaktervolle und einzigartige Weine zu erzeugen. Das Weinsortiment von Peter Flick wird demnach durch die Himmelweine ergänzt, alle mit ihrer ureigenen Typizität, vom frisch-fruchtigen Basiswein bis zum Terroir geprägten Lagen- und Spitzengewächs. Traditionsbewusstsein, kombiniert mit innovativen Ideen und der Liebe zum Wein wird die Grundlage „verflickst himmlischer“ Weine sein.

Peter Flick, hat das große Abenteuer gewagt und das Weingut Himmel mit den Hochheimer Spitzenlagen übernommen. Damit hat er sich den Traum eines eigenen Weinguts erfüllt. Getreu seinem Motto „Thank God for Riesling“ wird er sich jetzt in den Wickerer und Hochheimer Weinbergen ans Werk machen, komplexe und mineralische Rieslinge aus alten Reben und

2017 VERFLICKST Riesling trocken

Duft nach frischen gereiften Früchten und Blüten. Feine mineralische Würze und tollem weichem cremigen Abgang.

Geschmack: trocken
Rebsorte: Riesling
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
schon trinkbar: sehr gut
vorher öffnen: nein
trinkreif ab: jetzt
lagerfähig bis: 2022
Trinktemperatur: 6 - 11°C
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 10,50 EUR/Fl. (14,00 EUR/l)

Preis inkl. MwSt., ggfl. zzgl.
Versandkosten (ab 100 EUR
versandkostenfrei)

frisch-fruchtige Weine aus jungen Anlagen zu erzeugen. Authentische Weine von hervorragender Qualität für jeden Anlass sind sein Anspruch und damit der Verzicht auf kurzlebige Trends und Geschmacksnivellierungen. Zahlreiche Auszeichnungen bestä-

tigen seinen Weg abseits des mainstreams und erfreuen Weinfreude mit einem abwechslungsreichen Weinsortiment zu fairen Preisen. Flick sagt: „Wer nur in Fußstapfen anderer tritt, hinterlässt keine eigenen Spuren.“ und mit einem Lächeln ergänzt er: „Zwischen Himmel und Hölle ist ein VERFLICKST guter Platz“.

Jede der fünf Generationen, die in der Familie Flick das sechs Hektar große Weingut verantwortete, brachte frischen Wind in den Betrieb. Heute ist es an Peter Flick, die Tradition fortzusetzen. Die regionalen Medien sind voll des Lobes über seine komplexen und mineralischen Rieslinge von alten Reben, oder die frischen und fruchtigen Weinen aus seinen Junganlagen. Alle zeichnen sich – neben der hervorragenden Qualität – durch ein sehr faires Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Vom leichten, ehrlichen Wein, über fruchtig-frische Qualitätsweine, bis zu den vielfach ausgezeichneten und originären Prädikatsweinen – probieren Sie mal einen Wein vom Weingut Peter Flick.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bestellungen per Mail oder Onlineshop:
info@wein-vom-flick.de oder
www.wein-vom-flick.de





VILLA CAVICIANA

EINE KOLLEKTION VOLLER PERSÖNLICHKEITEN.

Die Weine von Villa Cavicana

Charakterstark und einzigartig - die Weine der Villa Cavicana sind anders als typische italienische Erzeugnisse. Das liegt nicht nur an unseren seltenen autochthonen Rebsorten, sondern vor allem daran wie wir auf

dem Landgut arbeiten. Die Bewirtschaftung unserer Weingärten erfolgt ausschließlich biologisch. Die ökologische Produktion ist unser Weg, nachhaltig zu arbeiten und qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen.

Villa Cavicana: Nur das Beste aus dem Latium.

www.villacavicana.com





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: 350,00 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

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

Bordelais Légendaire

Les Châteaux et les vins

Die legendären Châteaux, ihre großen Weine, ihre Geschichte, ihre Architektur - und das alles in großartigen Bildern.

Das mag wie eine absurde Idee klingen: Aber versuchen Sie einmal, während Sie dieses Buch durchblättern, für einen Moment die Augen zu schließen. Dann werden Sie unweigerlich den Geschmack eines exzellenten Rotweins auf der Zunge spüren. Bordeaux - Legendäre Châteaux und ihre Weine bietet alles, was den Mythos der berühmtesten Weinregion der Welt ausmacht. Dieser Band lässt Sie auf großartigen Fotografien hervorragende Weingüter entdecken, von Margaux bis Mouton Rothschild, von Gruaud Larose bis Latour. Sie erhalten faszinierende Einblicke hinter die Mauern der Châteaux, wo die außergewöhnlichen Tropfen reifen. Erleben Winzer und Kellermeister des Bordelais, von Saint-Émilion bis Pomerol, bei der Arbeit. Und erfahren Wissenswertes über die Geschichte der Weingüter und ihre architektonischen Besonderheiten, über Rebsorten, Lagerung und Bodenbeschaffenheit. Alles getreu dem bekannten Goethe-Zitat: "Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein



Bordeaux Legendäre Châteaux und ihre Weine

Ein wunderbares Geschenk für Weinkenner und alle, die es noch werden wollen.

224 Seiten mit 200 Farbfotografien
Hardcover mit Schutzumschlag
erschienen März 2015
ISBN-13: 9783832732493
ISBN-10: 3832732497
Verlag: TeNeues Media

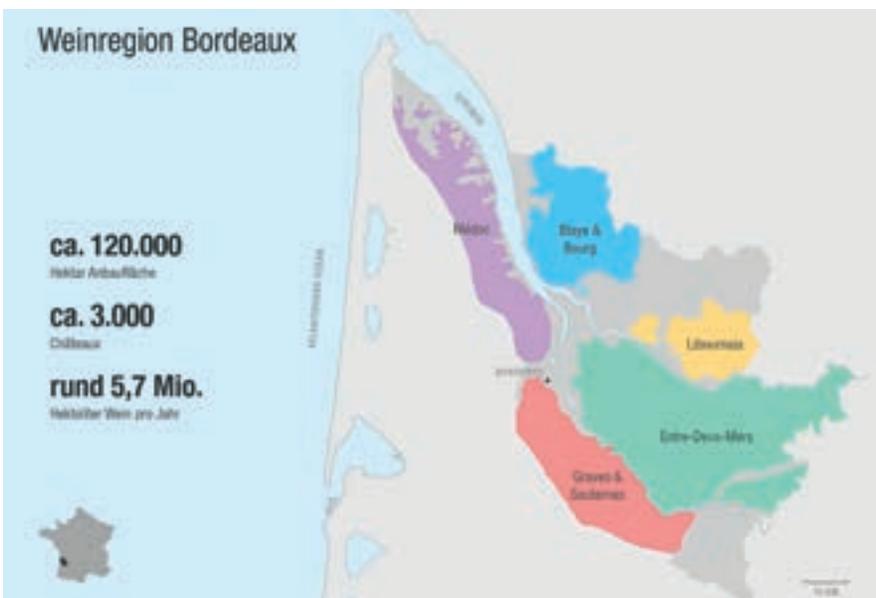
Preis: 76,89 EUR

zu trinken." Die informativen Texte runden das Buch ab wie der Nachhall einen Grand Cru.

Herausgeber Ralf Frenzel schreibt in seinem Vorwort: „Bordeaux ist mehr als nur Wein. Bordeaux ist ein Versprechen, ein Stil, ein Selbstverständnis. Die Bordeaux-Weine gehören nicht umsonst zu den besten Weinen der Welt. In den vergangenen 100 Jahren gab es im Bordelais aber auch viele prekäre Situationen, ausgelöst durch allgemeine Wirtschaftskrisen oder schlechte Wetterbedingungen. Doch wie kein anderes Weinbaugebiet der Welt hat es seine Krisen bewältigt und ist wie Phönix aus der Asche wieder auferstanden.“

Eine Auswahl der Châteaux: Angéus, Brane-Cantenac, Cantenac Brown, Cheval Blanc, La Conseillante, Duhart-Milon, L'Évangile, Figeac, La Gaffelière, Gruaud Larose, Haut-Brion, Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Mouton Rothschild, Palmer, Pichon Baron, Pichon Lalande, Le Pin, Rauzan-Ségla, Rieussec, Smith Haut Lafitte, Yquem

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



Männer der Macht und Frauen des Geschmacks

Willkommen in Beychevelle - Land der Weine und Legenden

Bordeaux ist das pochende Herzstück der Welt des Weines. Die Stadt besitzt nicht nur herausragende Weinlagen und symbolträchtige Schlösser. Hier wohnen und arbeiten auch Winzer, die jahrhundertealte Traditionen pflegen sowie Weinhändler und Weinbauspezialisten, die die Wissenschaft und Liebe zum Wein in die Welt getragen haben.

Unsere Chaîne-Bordeaux Weinreise 2019 führt uns vom 20. bis 23. Juni 2019 zu bedeutenden Weingütern in und um Bordeaux und wir werden viele sehr gute Bordeauxweine verkosten. Eine Reise im Bordeaux zu organisieren ist nicht so einfach, da die meisten Châteaux kein offizielles Besucherprogramm anbieten. Es ist uns trotzdem wieder gelungen ein sensationelles Programm mit sehr interessanten Besichtigungen und Tastings zu organisieren, u.a. besuchen wir auch Château Bechevelle.

Drei Jahrhunderte Geschichte erzählen von Beychevelle und den mächtigen Familien, die sein Schloss in vielerlei Hinsicht geprägt haben. Das Land von Château Beychevelle erstreckt sich über 250 Hektar, von denen etwa 90 mit Reben bepflanzt sind. Der Rest

besteht aus Wiesen, auf denen Limousin-Kühe weiden oder Kiefern, Pappeln, Eschen und Walnussbäume wachsen. Die im Durchschnitt 30 Jahre alten Rebstöcke haben ein wichtiges Wurzelsystem entwickelt, das es ihnen ermöglicht ihre Nährstoffe aus der Tiefe zu ziehen und damit schwierige klimatische Bedingungen wie Dürreperioden im Sommer zu überstehen.

Die Weinberge bestehen aus vier edlen Médoc-Rebsorten: 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc und 3% Petit Verdot. Für jede einzelne Parzelle wird eine Sorte gewählt, die den Besonderheiten und Einschränkungen des Landes entspricht. Eine manuelle Ernte ermöglicht es, die besten Trauben zu sortieren und zu ernten.

Zu allen Zeiten regieren die Männer von Beychevelle in ihrem Land und achten darauf, dass das Schloss sein ganzes Ansehen erhält. Es wurde 1565 von Bischof François de Foix-Candale, der damaligen Regierung der Herzöge von Epernon, errichtet und 1757 vom Marquis de Brassier rekonstruiert. Das Schloss wurde dann im 20. Jh. von der Familie Achille-Fould vergrößert. Noch

heute begeistert es seine Besucher sowohl durch die Weinberge als auch durch die elegante Ausstattung der Wohnbereiche.

Die 1990 gegründete Beychevelle Foundation und ihr Internationales Zentrum für zeitgenössische Kunst unterstreichen die Kunst in all ihren Formen (Bildende Kunst, Kino, Musik, Tanz, Literatur, neue Technologien, Fotografie, Theater). Beychevelle feiert auch 1993 die Kunst, indem er Equinoxe veranstaltet, eine Veranstaltung, die sich dem Drehbuchschreiben unter dem Vorsitz von Jeanne Moreau widmet.

Heute gehört Château Beychevelle zu Grands Millésimes de France, die sich im Besitz von Castel und Suntory befinden, vertreten durch Nobuhiro Torii. Wir werden im Rahmen unserer exklusiven Chaîne-Weinreise auch ein Dîner auf Château Bechevelle genießen können. Melden Sie sich bei Interesse für eine solche Bordeaux-Weinreise bei:

Chargé de Presse Heiko Leuchtman unter E-Mail: hek.leuchtman@mercussini.de oder Tel. 0176 - 13 15 55 42.

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne





Château Bechevelle 2014

Das Große Terroir von Bechevelle

Das Wort Terroir macht nur Sinn, wenn Sie verstehen, wie das Klima- oder Mikroklima mit dem Weinberg interagiert. Diese Definition wäre jedoch nicht vollständig, wenn wir nicht das Talent des Winzers haben, jeden Weinberg anzubauen und zu pflegen. Die Nähe der Gironde, die auch von den Stufen des Schlosses aus zu sehen ist, spielt eine Rolle als Beschützer und Klimaregulierer, die für die Herstellung eines außergewöhnlichen Weins unerlässlich ist. Das Herzstück des Weinbergs liegt auf zwei tiefen Garonne-Kiesebenen der Güntz-Ära am Rande der Gironde, dem bevorzugten Terroir der Cabernets Sauvignons. In der Tat sind es diese berühmten Croupes aus ernsten Médocains in der Nähe der Gironde, die die besten Voraussetzungen für die Blüte der Bordeaux-Rebsorten bieten. Die Rebe stellt die Hitze der Sonne während der Nacht wieder her und leitet überschüssiges Regenwasser ab. Hier finden die Reben ideale Bedingungen, um ihre Trauben zu reifen. Diese Weine werden tiefrot, ausgewogen und großzügig, seidig und kraftvoll. Die Legende um Château Beychevelle und der erste Duc d'Epéron sind der Ursprung dieses neuen Weinguts, der Welt der Segel, des Bootes und im weiteren Sinne der Rei-

Château Beychevelle 2014
 Enorme Frucht, 92 Parker-Punkte

Geschmack: trocken
 Rebsorten: 51% Merlot,
 39 % Cabernet Sauvignon, 5 % Petit
 Verdot, 5 % Cabernet Franc
 Alkoholgehalt: 14% vol.
 trinreif: ab sofort
 vorher öffnen: 2 Stunden
 lagerfähig: 2034
 Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 120,90 EUR/Fl.
 (161,20 EUR/l)

Inkl. MwSt. und zzgl. Versand, ab
 12 Flaschen versandkostenfrei in
 Deutschland

se, die den Architekten Arnaud Boulain bei seiner Realisierung geleitet hat. Die neue Weinkellerei von Château Beychevelle ist ebenso innovativ wie die würfelförmige Architektur und die große Verglasung.

Sie verbessert die Präzisionsarbeit, die die Château-Teams seit vielen Jahren leisten. Der 4ème Grand Cru Classé Saint-Julien 2014, Château Beychevelle Grand Vin ist mit 92 Parker Punkten beert. Die enorme Fruchtigkeit durch schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche und sehr reife Brombeere, reflektiert den exakten Reifegrad der Trauben. Am Gaumen präsentiert er sich sehr gut und voll gebaut und dennoch schön strukturiert und seidig. Das neue Weingut von Château Beychevelle ist perfekt auf den Weinberg abgestimmt, wobei jede Rebe ihren Platz in diesem Beckengrundstück findet und jedes Terroir seine ganze Komplexität und Tiefe offenbart. Der neue Bottich ist geräumiger und besser dimensioniert und ermöglicht zudem eine schonende Belastung durch die Schwerkraft, eine sehr genaue Temperaturregelung und eine "maßgeschneiderte" Extraktion.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bestellungen unter:
www.vicampo.de
 Tel. 06131 - 30 29 30

Jeune Sommelier 2019

Dîner Amical im Gesellschaftshaus der BASF in Ludwigshafen

Dîner Amical, 01. April 2019: Wenn 18.30 Uhr die Korken knallen, steht der Gewinner des 13. Nationalen Jeunes Sommeliers Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs schon fest. Denn junge Sommeliers aus den verschiedensten Restaurants Deutschlands sind an diesem Tag nach Ludwigshafen gekommen um den Besten unter sich zu finden. Die BASF Kellerei stellt der Chaîne wieder einen einzigartigen Rahmen für diesen Wettbewerb zur Verfügung. Der Concours National des Jeunes Sommeliers beginnt 10.20 Uhr mit einem Tasting, dann folgt der theoretische Teil – bei dem gilt es 50 Fragen aus der gesamten Weinwelt in englisch zu beantworten. Zum Abschluss des Wettbewerbes müssen die Teilnehmer ihre Fähigkeiten in der Praxis am Tisch des Gastes unter Beweis stellen.

Dieser Sommelier-Wettbewerb wird unter den strengen internationalen Kriterien der Chaîne ausgetragen und gilt als einer der anspruchsvollsten der Branche. Die Jury besteht stets aus mehreren international erfahrenen Weinfachleuten und Sommeliers. Neben unserer Grand Echanson Natalie Lump, sind z.B. Frank Kämmer, Mas-

ter Sommelier und Leiter des Sommelier College der Sommelier-Union Deutschland und der Präsident der Sommelier-Union Deutschland Peer F. Holm in der Jury.

Alle Teilnehmer nehmen sich etwas von diesem Tag mit und können Erfahrungen sammeln. Es gibt viele attraktive Preise für unsere Sommeliers und der Gewinner fährt zur Weltmeisterschaft der Chaîne am 21. September 2019 nach Seoul in Korea. Schon heute drücken wir für unseren Deutschen Teilnehmer die Daumen und wünschen ihr oder ihm viel Erfolg.

Feiern Sie mit uns den besten Jeune Sommelier – und lassen Sie sich auf keinen Fall das ausgeklügelte „Foodpairing“ der BASF entgehen! Das Dîner Amical wird begleitet von den Weinkapazitäten des BASF Weinkellers. Sie stellen zu dem Aromen-Menü von Karl Hermann Franck die unterschiedlichsten Weine aus dem reichen Fundus der BASF vor. Wie verändern sich die Weine beim Meer & Salz? Oder mit asiatischen Gerichten? Küchenchef Karl-Hermann Franck erzählt von seinen Erfahrungen mit der asiatischen Küche. Und freuen Sie sich auf die zauberhafte Moderation von

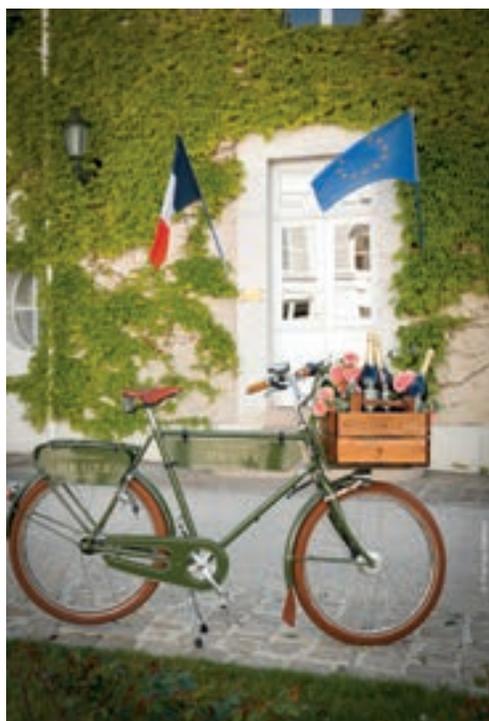
Kathrin Lucas, als Winzertochter lebt sie ihre Begeisterung und Überzeugung für Wein seit frühester Kindheit. Die Inthronisation für den OMGD ist auch möglich, melden Sie sich bitte bei Interesse rechtzeitig in der Chancellerie an. Der Preis von 145 EUR beinhaltet den Apéritif, das 4 Gang-Menü inkl. aller begleitender Weine, Wasser und Kaffee. Sie dürfen gespannt sein auf die, stets anspruchsvolle, Weinbegleitung aus dem BASF Weinkeller. Die Platzanzahl zu diesem exklusiven Dîner Amical am 01.04.2019 ist begrenzt, sichern Sie sich deshalb schnell Ihre Plätze. Es gibt auch ein Zimmerkontingent für das Hotel René Bohn in Ludwigshafen.

VIVE LA CHAÎNE !

Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Informationen und Anmeldungen:
Dîner Amical, 01. April 2019
Chaîne des Rôtisseurs
Chancellerie, Ilona Lipke
Am Joseph 21, 61273 Wehrheim/ Taunus
Tel. 06081 - 68 28 70
E-Mail: i.lipke@chaine.de





Geradlinigkeit und Charakter

Champagne Deutz Brut Millésimé 2013

Dieser Champagner begeistert Sie die nächsten zwanzig Jahre. Der Deutz Brut Jahrgangschampagner hat einen geradlinigen, kraftvollen und eleganten Charakter. Mit seiner starken Persönlichkeit verbindet er Mineralität mit Aromen von Zitrus, Blumen, Gewürzen sowie Tabak Noten. Seine sehr ausgewogene Struktur und Größe des Jahrgangs machen ihn zum idealen Champagner für festliche Apéritifs und Empfänge.

Die Champagner Marke Deutz, die in diesem Jahr ihr 180-jähriges Bestehen feiert (gegründet 1838) und hat sich als eine der größten Champagnermarken etabliert. Deutz ist ein Meister in der Kunst kostbarer Jahrgänge herzustellen, die die verschiedenen Champagnersorten widerspiegeln, und dabei hält Deutz an seinem Terroir und bietet Champagne Cuvées die vollmundig, verführerisch und mit schlichter Eleganz und sehr feinen Bläschen überzeugen. Inhaber von Champagne Deutz ist die Familie Rouzaud, denen auch Champagne Louis Roederer gehört. Deutz arbeitet weiterhin intensiv am Prestige und der Qualität des Sortiments, eine Strategie mit der sich die Marke der Zeit anzupassen wusste, sowohl im Geschmack als auch im ästhetischen Stil, mit modernen und stilvollen Flaschen.

Trauben aus vielen verschiedenen, noch dazu aus den besten Lagen der Region für

Champagne Deutz Brut Millésimé 2013

Leuchtende Farbe, fruchtig und blumige Aromen, Gewürze und Tabak, nachhaltige Perlage. Kraftvolle und elegante Geradlinigkeit und Charakter.

Geschmack: trocken
 Rebsorten: 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Meunier
 Alkoholgehalt: 12 % vol
 Trinkbar: ab sofort
 Lagerfähig: 2033
 Serviertemperatur 8-10°C
 Größe: 0,75 L Flasche

Preis: 60,- EUR/ Fl. (80,- EUR/L)
 Inkl. MwSt und zzgl. Versand,
 ab 160 EUR Bestellwert oder ab
 24 Flaschen erfolgt der Versand frei
 Haus in Deutschland.

seinen Champagner zu verwenden: Das war auch dem jungen, aus Aachen stammenden William Deutz wichtig, als er mit Pierre-Hubert Geldermann 1838 in Ay sein kleines Champagner-Weingut gründete. Deutz wählte das Dorf an der Marne süd-

lich von Reims mit Bedacht: Ay liegt mitten im Champagner-Gebiet – mit annähernd gleich langen Wegen zu allen wichtigen und hochwertigen Weinbergen der Region.

Zielstrebig ging der junge Deutz daran, nach und nach beste Lagen zu erwerben bzw. die Produzenten hervorragender Trauben an sein Haus zu binden – eine Politik, die seine Erben fortsetzten: Heute kommen 80 % der von Deutz zu Champagner verarbeiteten Trauben aus Grand und Premier Crus, 44 ha sind in Eigenbesitz des Weinguts, die Trauben weiterer 160 ha werden von rund 60 Produzenten zugekauft. Und obwohl das Weingut im Herzen der Pinot Noir-dominierten Region Vallée de la Marne liegt, besitzt es auch 11 ha in der weiter südlich liegenden Côte des Blancs, wo die besten Chardonnay-Trauben herkommen. Deutz genießt unter Kennern eine hervorragende Reputation und verdankt seinen exzellenten Ruf auch den Jahrgangs-Abfüllungen und Spitzen-Cuvées welche nur in guten Jahren und dann in konstant herausragender Qualität abgefüllt werden.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bestellungen unter:
www.koelner-weinkeller.de
 oder Tel. 0221 - 13 97 28 0.
info@koelner-weinkeller.de

FEINE PRIVAT HOTELS

Kultur und Leidenschaft

Kultur und Leidenschaft

Feine Privathotels

Was 2010 mit dem Zusammenschluss von vier handverlesenen, privat geführten Hotels begann, ist heute eine feine Kollektion ausgesuchter Häuser, jedes für sich ein Unikat und lebendiges Beispiel für Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Die Feinen Privathotels verbindet das Verständnis von gelebter Gastlichkeit und bestem Service und wir glauben an die besonderen Augenblicke, die sich nur dann entfalten können, wenn Sie sich wohlfühlen.

Die Direktoren der Feinen Privathotels sind Persönlichkeiten, die ihr Haus mit Leidenschaft führen und wissen, dass Luxus nichts mit Kristalllüstern zu tun hat – genauso wenig, wie sich Stil allein an Kleidung festmachen lässt. In unseren Hotels verbinden sich Eleganz und lässiger Charme zu einer Atmosphäre, die Sie begeistern wird. Und genau das ist die Idee der Feinen Privathotels: Einzigartigkeit ist für uns kein Selbstzweck, sondern entsteht aus dem tiefen Wunsch passionierter Hoteliers, Ihnen eine wundervolle Zeit zu bereiten.

Unsere Schwerpunkte liegen auf herrschaftlicher Architektur und Kultur im urbanen Raum; wir begeistern mit Destinationen an und auf dem Wasser und schenken Ihnen Momente in schönster Natur. Entdecken Sie die Einzigartigkeit unserer Häuser und lassen Sie sich in eine Welt voll Kultur und Leidenschaft entführen. Willkommen.



Barock trifft Moderne *Bülow Palais Dresden*

Das Barockviertel Dresdens zählt unzweifelhaft zu den Hot-Spots der Elbmetropole. Hier, inmitten geschichtsträchtiger Architektur, liegt das Feine Privathotel Bülow Palais. Die barocke Fassade des 2010 fertiggestellten 5-Sterne-Superior-Hotels komplettiert das historische Straßenbild zu einem stimmigen Ensemble. Seine Lage könnte zentraler nicht sein: Die größten Sehenswürdigkeiten der Stadt – Semperoper, Zwinger und Frauenkirche – sind von hier aus fußläufig erreichbar.

Die Eigentümer und passionierten Kunstsammler haben bei der Innengestaltung des Palais ihre persönliche Handschrift hinterlassen: Das Interior zeugt von zeitloser Eleganz, Kunst begleitet den Gast auf Schritt und Tritt. Die 58 Zimmer und Suiten sind mit edlen Stoffen und Materialien ausgestattet und versprühen den individuellen Charme eines privat geführten Hauses – wer hier eincheckt, wird sich schnell zuhause fühlen.

Für Verwöhmte nach einem inspirierenden Tag ist das Spa im Bülow Palais wie geschaffen. Klein und fein, ist es genau auf die Bedürfnisse von Städtereisenden ausgerichtet. Ist mit den Lebensgeistern auch der Appetit zurückgekehrt, empfiehlt sich ein Dinner im „Carroussel“. Das Gourmetrestaurant unter der Leitung von Sternekoch Benjamin Biedlingmaier steht für eine kreative, edle Küche.

Bülow Palais Dresden
Königstraße 14, 01097 Dresden
Tel. 0351 - 80030
www.buelow-palais.de

Vom Besten das Beste

Der Europäische Hof

Es ist ein wahres Postkartenmotiv, das der Heidelberg-Besucher beim Spaziergang entlang des Philosophenwegs genießen kann, denn von hier aus bietet sich ein wunderbarer Ausblick über die Altstadt bis ins Land hinein. Doch nicht nur die Stadt am Neckar, auch das 5-Sterne-Superior Haus selbst ist eine Reise in den Süden Deutschlands wert. Der ganz im Stil eines klassischen Grandhotels in vierter Generation familiengeführte Europäische Hof macht den Aufenthalt zum opulenten Genuss. Die mit Stil und Liebe eingerichteten 118 Zimmer und Suiten lassen keine Wünsche offen. Ein weiteres Highlight ist die weit über Heidelberg hinaus bekannte Gourmetküche des Hauses unter der Leitung von Küchenchef Julien Schon.

Entspannung finden die Gäste dieses Feinen Privathotels bei erholsamen Stunden im Panorama-Spa: Von hier aus schweift der Blick weit über die Stadt bis hin zum Heidelberger Schloss. Das Panorama-Spa ist der „place to be“, wenn es um Erholung und Schönheit geht; zudem besteht Zugang zu den Gesundheitsangeboten von sieben Facharztpraxen. Wer die Vorzüge einer kompletten Wohnung schätzt, auf die Annehmlichkeiten des Luxushotels jedoch nicht verzichten möchte, quartiert sich in einem der drei eleganten Serviced Apartments ein und genießt die Vorzüge einer Stadtwohnung am Puls Heidelbergs.



Der Europäische Hof Heidelberg
Friedrich-Ebert-Anlage 1, 69117 Heidelberg
Tel. 06221 - 5150
www.europaeischerhof.com

Die Sonne Frankenberg

Heimat der Brüder Grimm

In der Heimat der Brüder Grimm erwartet den Reisenden ein ganz besonderer Schatz – die Sonne Frankenberg. Die Ursprünge des liebevoll restaurierten, im typischen Fachwerkstil erbauten Hauses gehen bis in das 16. Jahrhundert zurück.

Ganzheitliches Wohlbefinden erlebt der Gast dieses Feine Privathotels im großzügig angelegten Sonne Spa; zudem werden eine Reihe manueller Therapien angeboten, die den Erholungsprozess verstärken. Sportlich Aktive können sich von einem Personal Trainer bei Indoor- und Outdoor-Trainings begleiten lassen. Die sanften Hügel und kurvenreichen Straßen sind auch bei den Fans historischer Fahrzeuge äußerst beliebt. Wer sich das Vergnügen einer Ausfahrt im Oldtimer gönnen möchte: Die „Ente“ des Hotels macht (fast) jede Spritztour mit.

Feinschmecker freuen sich über die kulinarische Vielfalt des Hauses: Im Gourmetrestaurant „Philipp Soldan“ bringt der junge Spitzenkoch Erik Arnecke das Erlebnis Sterneküche auf ein völlig neues Niveau. Weitere Gaumenfreuden verspricht Timo Schröder aus den „Sonne Stuben“, der für seine Raffinessen in der gehobenen regionalen Küche mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet wurde. Für den märchenhaft schönen Ausklang eines Urlaubstages empfiehlt sich die Bistro-Bar „Philippo“ oder ein Besuch des „Tabak Kollegiums“.



Die Sonne Frankenberg
Marktpl. 2, 35066 Frankenberg (Eder)
Tel. 06451 - 7500
www.sonne-frankenberg.de



Zuhause auf der Insel

Fährhaus Sylt

Wer die Wattseite der nordfriesischen Insel für sich entdecken will, sollte eine Wanderung entlang jener Bucht machen, die von Morsum im weiten Bogen hoch bis nach Kampen führt. Den Scheitelpunkt markiert ein in jeder Hinsicht besonderer Ort – das Fährhaus Sylt. Das strahlend weiße, im viktorianischen Stil erbaute Gebäude mit der imposanten Veranda ist das „Tor zur Insel“, denn hier, am heutigen Munkmarscher Yachthafen, legten einst die Dampfer mit den Touristen an, die via Inselbahn dann in die „Sommerfrische“ reisten.

Heute legen keine Dampfer mehr an; In der kleinen Marina des Munkmarscher Yachtclubs dümpeln Jollen und andere kleine Segler. Wind und Meer bestimmen die Geräuschkulisse, auf sanften Dünenhügeln wiegt sich das Seegras im Takt. Hier kann der Gast entspannen und genießen – ganz nach seiner Fassung.

Wer den Alltag hinter sich lassen will, besucht das Spa dieses Feinen Privathotels. Hier ist Wellness kein Wort, sondern gelebte Philosophie. Friesischer Charme trifft auf nordisches Design: Die nach dem Gründer des Fährhaus Sylt benannte Käpt'n Selmer Stube versprüht pure Gastlichkeit. Hier tischt Küchenchef Markus Gerlach Regionales mit besonderer Raffinesse auf. Im Winter speisen die Gäste gemütlich am Kachelofen; im Sommer diniert man auf der viktorianischen Terrasse.

Fährhaus Sylt
Heefwai 1, 25980 Sylt
Tel. 04651 - 93970
www.faehrhaus-sylt.de

Hardenberg Burghotel

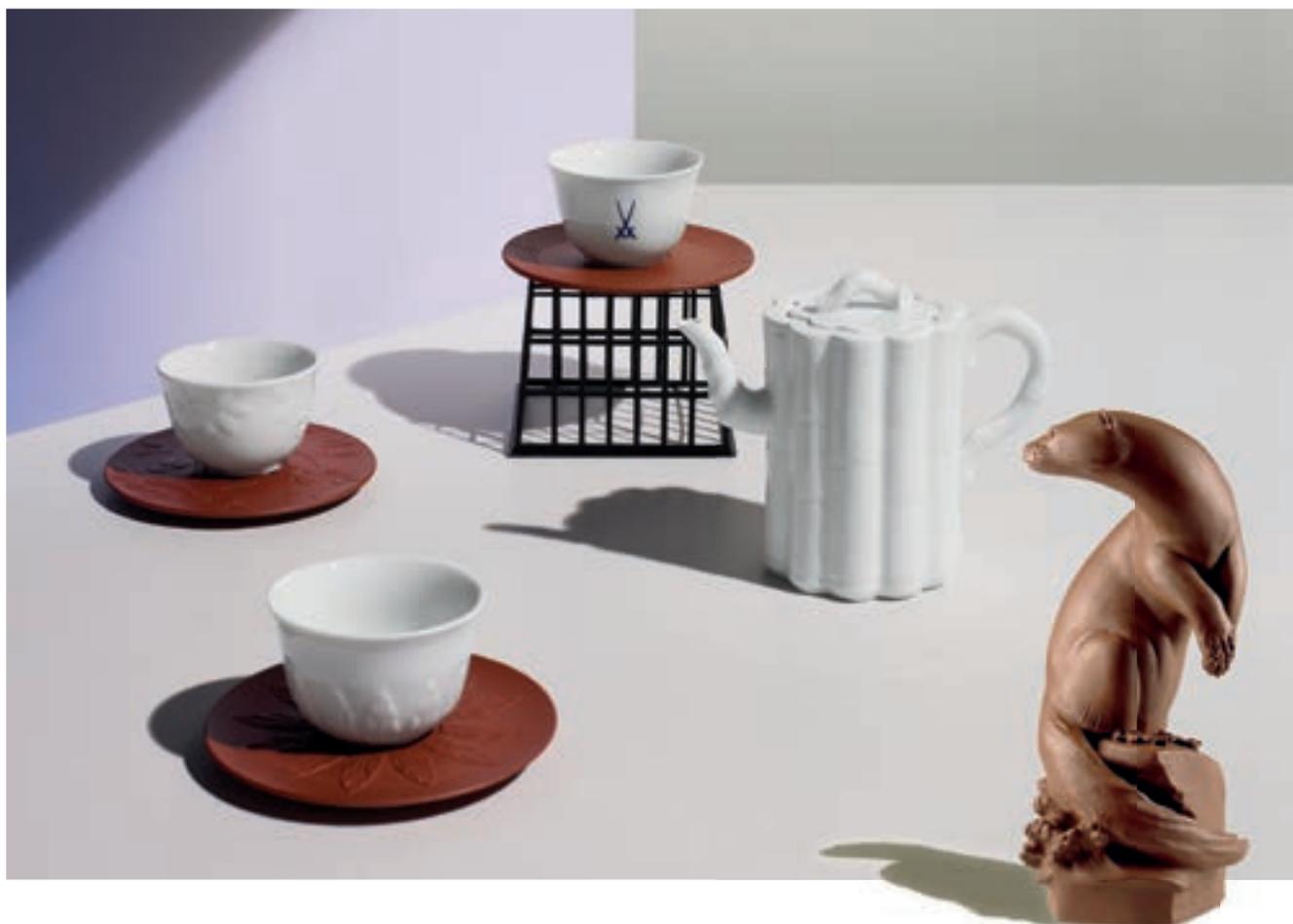
Landleben trifft Romantik

Der schwarze Keilerkopf im Wappen der Gräflichen Familie von Hardenberg steht für ein historisches Ensemble inmitten schönster Natur, das bereits die Dichter der Romantik zu begeistern wusste: Unter dem Namen Gräflicher Landsitz Hardenberg vereinen sich in und um den SchlossPark das elegante 5-Sterne-Haus Hardenberg BurgHotel mit dem Gourmetrestaurant Novalis und dem Hardenberg Casino, die Kornbrennerei, die über 1.000 Jahre alte BurgRuine und zwei der schönsten Golfplätze Norddeutschlands zu einer Destination, die ihresgleichen sucht.

Die Ursprünge der vom Erzbischof von Mainz erbauten Burg Hardenberg reichen bis ins zehnte Jahrhundert zurück. Bereits damals gehörte die Familie von Hardenberg zu den Burgmännern, die mit der Aufsicht und Verwaltung beauftragt waren, um 1400 wurde die Burg samt ihrer Ländereien den Grafen von Hardenberg übereignet. Nach dem teilweisen Einsturz der Burganlage 1698 begann man mit dem Bau des repräsentativen Schlosses und mit dem Ausbau des Anwesens, so wie es sich noch heute Besuchern präsentiert. Erste Adresse für Feinschmecker im Feinen Privathotel ist das Restaurant Novalis, benannt nach einem der bedeutendsten Dichter der Frühromantik und Vorfahren der heutigen Grafen. Hier genießt der Gast eine norddeutsch-regionale und klassisch französische Küche.



Hardenberg BurgHotel
Hinterhaus 11A, 37176 Nörten-Hardenberg
Tel. 05503 - 9810
www.burghotel-hardenberg.de



Böttgersteinzeug

Der Vorgänger des Meissener Porzellans

Johann Friedrich Böttger zählt zu den wichtigsten Wegbereitern des europäischen Porzellans und der Gründung der Manufaktur Meissen. Als junger Alchemist wird Johann Friedrich Böttger 1702 von August dem Starken nach Dresden bestellt, da er sich damit rühmt, Gold herstellen zu können. Dies gelingt ihm trotz Jahren systematischen Forschens nicht. Doch mit der Entdeckung des nach seinem Erfinder benannten „Böttgersteinzeugs“ im Jahr 1706 wird in Europa zum ersten Mal das Herstellungsprinzip chinesischen Porzellans gefunden und angewandt: Tone werden mit Quarzen und einem Flussmittel gemischt und bei sehr hohen Temperaturen gebrannt.

Diese Entdeckung macht Böttger knapp zwei Jahre vor der Erfindung des weißen Porzellans und benennt diesen tiefroten Werkstoff selbst „Jaspisporzellan“. Damit war ein ungewöhnlich hartes, feuerfestes und gegen plötzliche Temperaturwechsel beständiges Material gefunden, das darüber hinaus Schliff und Politur annimmt wie ein Halbedelstein. Durch filigranen Ausarbeitungen, Glasuren oder Vergoldung ist zu-

dem eine Vielseitigkeit der künstlerischen Behandlung möglich wie in keinem anderen Zweig der Keramik. So fertigte die Manufaktur Meissen kurz nach der Gründung im Jahre 1710 neben dekorativen Vasen, Teegeschirr und Bierkrügen auch Glocken, Weihwasserkessel oder figürliche Arbeiten aus „Böttgersteinzeug“.

Mit der Erfindung des weißen Hartporzellans und dessen intensiviertere Produktion wird das „feine rothe Porcelain“ nach wenigen Jahren bereits vollständig verdrängt. Seine Renaissance erlebt der Werkstoff 1919 durch den Manufakturdirektor Max Adolf Pfeiffer. Unter seiner Leitung entstanden beeindruckende Tierplastiken wie der „Fischotter“ oder die „Eule“ von Max Esser, die durch das „Böttgersteinzeug“ eine naturalistische Lebendigkeit erhalten.

Die künstlerische Auseinandersetzung mit „Böttgersteinzeug“ hat eine lange Tradition. So schuf der langjährige Chefplastiker Jörg Danielczyk zahlreiche Unikate wie den „Torso“ und die Künstlerin Sabine Wachs verband in ihren Werken wie der Skulptur „Windfang“ erstmals Meissener Porzellan

mit dem roten Feinsteinzeug. Die abstrakten Figuren erhalten durch diese Verbindung eine einzigartige Eleganz und besondere Wirkung.

Die heutigen Künstler der Manufaktur Meissen fasziniert die Ausdruckskraft des Steinzeugs, dessen Haptik und Wärme. So entstehen immer neue Werke, die besonders auf diese Eigenschaften eingehen. Jedes Jahr entstehen limitierte Kollektionen, die MEISSEN für Sammler und Porzellanliebhaber auf den Markt bringt. Darunter sind neben Meissener Porzellanen auch immer Stücke aus „Böttgersteinzeug“ zu finden. So zeigen die „Kürbisvase“ oder die „Gravierte Kanne“ aus der Limited Edition 2019 die weiterhin bestehende Begeisterung für dieses einmalige „feine rothe Porcelain“. So ehrt die Manufaktur Meissen bis heute das über 300 Jahre alte geschichtsträchtige Material, das eine elementare Rolle in der Entwicklung des ersten europäischen Porzellans spielte.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne
Foto: MEISSEN®, Copyright ©MEISSEN®



GRAF VON FABER-CASTELL

S
A
M
U
R
A
I



PEN 20
OF THE 19
YEAR侍

DIE MEHRERE JAHRHUNDERTE ANDAUERENDE ÄRA DER SAMURAI, DIE ÄSTHETIK IHRER WAFFEN UND IHRE GEISTIGE HALTUNG WAREN INSPIRATION FÜR DEN PEN OF THE YEAR 2019. DER SCHWARZ LACKIERTE METALLSCHAFT DER „BLACK EDITION“ MIT SEINER SCHMUCKVOLLEN 24 KARAT VERGOLDUNG ERINNERT AN DIE KUNSTVOLL VERZIERTE, AUS EINZELNEN PLATTEN GEFERTIGTE RÜSTUNG.

DIE KAPPE, DER AUF NUR 350 FÜLLFEDERHALTER UND 100 TINTENROLLER LIMITIERTEN EDITION, ZIERT EINE VON EINEM DER BESTEN SCHWERTMEISTER JAPANS ANGEFERTIGTE EINLAGE AUS ORIGINAL TAMAHAGANE-STAHL. DER FÜLLFEDERHALTER MIT EINEM SCHAFT AUS MAGNOLIENHOLZ IST AUF 400 UND DER TINTENROLLER AUF 120 EXEMPLARE LIMITIERT.

HANDMADE IN GERMANY

WWW.GRAF-VON-FABER-CASTELL.DE



Genuss ohne Grenzen

Wochenende im östlichsten Chaîne Haus Deutschlands

Dîner Amical, 01. September 2018: Das Wochenende im Romantik Hotel Tuchmacher in Görlitz war in vielerlei Hinsicht ein Beweis dass Freundschaft und Genuss in unserer Bruderschaft keine Grenzen kennt. Das östlichste Chaîne-Haus Deutschlands hatte über die Grenzen Sachsens hinweg viele Gäste aus anderen Bailliagen angezogen. Gemeinsam erlebten wir zwei Tage voller Höhepunkte.

Bereits zur Begrüßung am Freitagabend ging es wiederum über die Grenze – ins benachbarte Polen. Wir durften einem kleinen Konzert der Europachorakademie im Meeting Point Messiaen in Zgorzelec beiwohnen. Professor Joshard Daus stimmte uns mit Chormusik auf höchstem Niveau auf einen genussvollen Abend ein. Exklusiv für die Chaîne erklangen die wundervollen Stimmen der Sängerinnen und Sänger aus der ganzen Welt. Im Anschluss ging es zum get-together ins neueröffnete Hotel und Restaurant „Insel der Sinne“ direkt am Berzdorfer See.

Der Samstag begann mit einer Rundfahrt durch die wunderschöne Altstadt von Görlitz. Von da ging es weiter zum ehemaligen Alterssitz des preußischen Kriegs- und Marineministers Graf von Roon, dem Schloss

Krobnitz. Nach einem kleinen, deftigen Déjeuner waren wir gestärkt für einen Abstecher zum Schloss Königshain bevor der Bus uns zurück nach Görlitz brachte.

Mit dem Dîner Amical im historischen Ambiente des Hotels Tuchmacher bereitete uns das Team um unsere Confrère Martin Vits und Thierry Baumgart wiederum grenzenlosen Genuss. Bereits beim Empfang herrschte fröhliche Stimmung. Im festlich geschmückten Saal mit seiner historischen Holzbalkendecke startete das Menü mit Lasagne von der Roten Bete und Terrine vom Wildlachs, begleitet von einem 2017er Pinot Grigio Ramato aus dem venezianischen Haus Graf von Attems. Roulé vom Kalbstafelspitz bildete den zweiten Gang. Dazu wurden die Gläser mit einem 2017er Messwein Grüner Veltiner aus dem Stift Göttweig im Kremstal gefüllt. Weiter ging es mit Muschelpanaché auf Fenchelpüree und Safransud, abgerundet mit 2016er Esporão Reserva Branco aus dem portugiesischen Weingut Herdade do Esporão. Auf den Hauptgang vorbereitet wurden unsere Geschmacksknospen mit Tomatensorbet, aufgegossen mit feinstem Stolichnaya Vodka. Ein auf den Punkt gegartes Salzwiesenslamm an getrüffeltem Kartoffelflan

und Bohnen erfreute daraufhin unsere Sinne. Köstlich mundete dazu der Montefalco Rosso Jahrgang 2015 von Arnaldo Caprai aus Umbrien. Als süßer Abschluss überzeugte eine Ananas Tartelette begleitet von einem Mokkaquett. In den Gläsern prickelte dazu ein Riesling Sekt 2015 aus dem Hause Reichsrat von Buhl.

Mit kräftigem Applaus würdigten die Gäste nach dem Menü die Akteure des Abends in Küche und Service. Vice Chancellor Klaus-Dieter Lindeck lobte den aufmerksamen Service und die herausragende Leistung der Küche. Wir haben einen rundum gelungenen Abend erlebt. Die herzliche Gastfreundschaft im Tuchmacher sorgte für ein unvergessliches Wochenende. Am Ende waren sich alle einig: Der östlichste Ausläufer der Chaîne des Rôtisseurs d'Allemagne hat allherhand zu bieten – musikalisch, architektonisch und natürlich kulinarisch. Görlitz ist immer eine Reise Wert.

Text / Fotos: Gunter Anton, Bailli

Romantik Hotel Tuchmacher
Peterstraße 8, 02826 Görlitz
Tel. 03581 - 47310
www.tuchmacher.de

Le Méridien Frankfurt

Für Profis & Amateure

35. Table Maison, 10. September 2018: Heitere, gelöste Stimmung verspürte man im „The Legacy“ des Le Méridien in Frankfurt, als uns Dagmar Rösch, Vice Chargée de Missions zum September Table Maison begrüßte und sich bei unserem Gastgeber Confrère Wolfgang Selinger dafür bedankte, dass die Chaîne zu Gast sein durfte. Auch wenn die Außentemperaturen den nahen Herbst noch nicht erwarten ließen, war er draußen doch schon zu sehen. Sehr schön beschreibt dies ein Gedicht von Georg Britting:

Im September ist alles aus Gold:
Die Sonne, die durch das Blau hinrollt,
Das Stoppelfeld,
Die Sonnenblume, schläfrig am Zaun,
Das Kreuz auf der Kirche.

Der Apfel am Baum.
Ob er hält? Ob er fällt?
Da wirft ihn geschwind
Der Wind in die goldene Welt.

Der Auszubildende, Gian Schäfer, der anschließend mit Nils Emrich die Live Cooking Station übernahm, trug uns professionell und sehr charmant vor, was die Küchenbrigade für diesen Abend vorberei-

tet hatte und was uns serviert werden würde. Bei ihrer Vorbereitung hatte die Küche sich nicht nur auf den Herbst eingelassen, sondern sich ein Potpourri aus allen Jahreszeiten ausgedacht.

Die Vorspeisen: Ein Rindertatar auf Dinkelbrot, Pfifferlings-Süppchen gewürzt mit Chorizo Wurst, ein getrüffelter Belugalinsen Salat mit roter Beete und Mango, gebeizter Lachs mit Tannenhonig und Quinoa Salat garniert mit Orange und Granatapfel. Für den Hauptgang wurden Backstage und an der Live Cooking Station zubereitet: Barbarie Entenbrust mit einem Kichererbsen-Kürbis Ragout, Wolfsbarsch mit einer Oliven-Thymian Kruste und cremiger Polenta sowie Trüffel Tagliatelle mit Steinpilzen.

Und zum Abschluss konnten wir wieder Süßes aus dem Bauchladen wählen: Frischkäse auf Kürbisküchlein, Orangen Panna Cotta mit Sonnenblumenkern Crumble und ein Mandelmousse mit Cantuccini.

Vom Weingut Mario Zelt aus Laumersheim/Pfalz, wurde eine trockene Cuvée „LES TENTES“ von St. Laurent, Spätburgunder, Dornfelder und Dunkelfelder serviert sowie ein Weißburgunder „Pfandturn“ vom Weingut Dr. Koehler aus Rheinhessen.

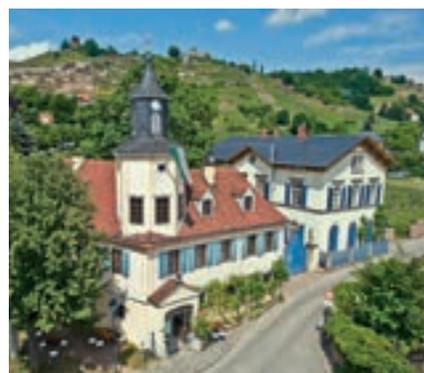
Professionell, mit Begeisterung und Charme kümmerten sich Michèle Dunkel, Steven Obermann, Justus Meyer, Nils Emrich, Gian Schäfer (Azubi), Javier Villacampa, Cinzia Burgio, Jennifer Wernicke, Joseph Spettisy (Azubi) um unser Wohlergehen.

Bailli, Michel Prokop überreichte zum Ende des Abends Dr. Andreas Rösch die Commandeur Plakette. Dame de la Chaîne, Christine Petra Worm nahm ihre Aufnahmeurkunde entgegen, Caroline Curik strahlte, als sie die Nominationsurkunde für den Ordre Mondial des Gourmet Degustateurs erhielt und Christian Müller von der Burg Gleiberg freute sich sichtlich über die Nomination zum Chef de Table. Mit einem herzlichen Dankeschön für diesen Abend bedankte sich Dagmar Rösch in unser aller Namen bei der weißen und schwarzen Brigade, bestätigt von allen Teilnehmern mit einem kräftigen Applaus.

Text / Fotos: Bernhard Scheer, Vice Chargé de Missions

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





Reisen & Partner

Besondere Erlebnisse für die Chaîne des Rôtisseurs

Bei einem Arbeitstreffen mit unseren Nationalen Chaîne-Partnern ist ein Wunsch immer wieder genannt worden: Erlebnisse für Kunden schaffen. Was bedeutet das für Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs genau? Es ist der Wunsch unserer Chaîne-Partner den Mitgliedern einen Zugang zu besonderen Orten und zu erlesenen Produkten zu ermöglichen. Wir alle können in ausgewählten Restaurants speisen und in außergewöhnlichen Hotels übernachten, aber wenn kleine und große gastronomische Ausflüge mit spannenden und interessanten Führungen und Besichtigungen gepaart werden haben wir wirklich exklusive Veranstaltungen. Seit vielen Jahren veranstalten wir z.B. eine Kultur- und Champagner-Reise nach Dresden. Bei dieser Reise besuchen wir die Semperoper, die Frauenkirche, die weltbekannten Museen im Zwinger oder im Residenzschloss der sächsischen Könige, aber wirklich exklusiv sind Führungen und Empfänge in der Sternwarte Glashütte des Juwelier Wempe, Einblicke in die echte Produktion der Porzellanmanufaktur Meissen, Diners auf Schloss Proschwitz oder private Tastings mit dem Kellermeister im Schloss Wackerbarth. Mit der Chaîne zu reisen bedeutet immer etwas mehr zu erleben wie ein „normaler“ Besucher der Sächsischen Landeshauptstadt. Aber natürlich tragen wir dem hohen kulinarischen Niveau der Chaîne des Rôtisseurs Rechnung durch Champagnerempfang

sowie Déjeuners und Diners in ausgewählten Restaurants. Der kulinarische Höhepunkt der Dresden-Reise vom 06. bis 10. März 2019 wird das Dîner Amical „Pommery Champagner-Gala La vie en bleu – savoir-faire, beauté et fantaisie“ in der weltberühmten Porzellanmanufaktur Meissen sein. Erstmals, und möglicherweise einmalig, wird die Ofenhalle der ältesten Porzellanmanufaktur Europas der Ort für eine einzigartiges Dîner Amical sein. Neben erlesensten Champagnern der Domaine Pommery, welche wir aus mundegeblasenen Gläsern von Zwiesel 1872 genießen, werden wir ein exquisites Menü von Confrère Mario Pattis von Meissener Porzellan mit Silberbesteck von Robbe & Berking verspeisen. Aber es erwarten Sie weitere Highlights: Am ersten Abend erleben wir nach individuellen VIP-Führungen in der Gemäldegalerie Alte Meister im Dresdner Zwinger ein Table Maison im ausgezeichneten Restaurant Kastenmeier. Das Kastenmeiers gehört für das Magazin Der Feinschmecker zu den aktuell besten Fischrestaurants in Deutschlands. Der zweite Tag beginnt mit einem Sekt-Tasting mit Qualitäten aus der Schatzkammer des Kellermeisters und Confrère Jürgen Aumüller im Schloss Wackerbarth. Der dann folgende Champagnerempfang eröffnet das Déjeuner Amical bei Confrère und Sternekoche Stefan Hermann im prächtigen

ca. 7 m hohen Festsaal der Villa Sorgenfrei. Nach Besuchen der Weingüter Hofflößnitz und Karl Friedrich Aust und einer Kaffeepause fahren wir in das Schloss Proschwitz von Confrère Prinz zur Lippe. Am Vormittag des dritten Tages erhalten wir exklusive Einblicke in die Fertigung der Glashütter Uhren bei einem Besuch der Sternwarte von Wempe. Wir freuen uns sehr das am Abend in der Semperoper „Die verkaufte Braut“ gegeben wird – die Oper in drei Akten von Bedřich Smetana (1824–1884) wird ein besonderes Erlebnis werden. Einen fast unvorstellbaren Reichtum werden wir beim Besuch des Neuen Grünen Gewölbe am vierten Tag sehen, bevor wir anschließend eine Orgelaudacht und Führung in der Frauenkirche genießen. Am Abend treffen wir über 100 Chaîne-Freunde aus ganz Deutschland bei der Pommery Champagner-Gala in Meißen. Wir wohnen im 5-Sterne Hotel Bülow Palais, welches unter der Leitung von Confrère Ralf Kutzner, als die erste Adresse in Dresden gilt. Ich freue mich auf erlebnis- und genussreiche Stunden und viele gute Gespräche mit Ihnen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

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

MEISSEN
est.1710

H A N D W E R K S K U N S T

UND

Moderne Opulenz



WWW.MEISSEN.COM



Restaurant Fallert

Im Hotel Talmühle

Déjeuner Amical, 21. Juli 2018: Ein Sommertraum im herrlichen Park des Restaurants Fallert in Sasbachwalden fand statt. Der Aperitif Alde Gott Winzer, ein Spätburgunder Sekt und Schwarzwälder Versucherle sowie der 1. Gang Salat von Alb-Linsen und Radiesle mit Schnittlauch, Schweinebäckle und Kalbszünge mit Weißem Gutedel Scherzinger Batzenberg konnten auf wunderschön gedeckten Tischen im Park genossen werden.

Hernach zog der dieses Jahr seltene Regen über Sasbachwalden, worüber wohl niemand ernsthaft böse sein konnte.

Die Eheleute Fallert hatten vorgesorgt und bereits zuvor die offene Orangerie eingedeckt. Bei angenehmen Temperaturen wurde das Menü überdacht und windgeschützt fortgesetzt. Die Kulinarik der einzelnen Gänge überraschte fortlaufend den Gaumen. Die Weine waren zum sommerlichen Menü wunderbar abgestimmt. Geiste Tomaten-Bouillon mit Sommergemüsen ließen bei lauwarmem Sommerregen träumen und nette Gespräche führen. Der seit 41 Jahren ununterbrochene Michelin-Stern am Restaurant strahlt unverändert.

Wir danken Gutbert Fallert und seiner wertigen Gattin und dem ganzen Team für dieses herrliche Déjeuner Amical.

Text: Joachim Schramm, Bailli

Restaurant Fallert
Im Hotel Talmühle
Talstraße 36, 77887 Sasbachwalden
Tel. 07841 - 628290
www.talmuehle.de

Restaurant Atlantik Fisch

Eröffnung der Austernsaison

Dîner Amical, 18. September 2018: Wenn Peter Feigl, Officier Maître Rôtisseur in sein Restaurant Atlantik Fisch ruft, muss man sich schnell anmelden, denn die 130 Plätze sind im Nu ausgebucht.

Nicht nur das gewohnt ausgezeichnete Fisch-Menü und die hochwertigen Weine, sondern auch das urige Ambiente sorgen für einen rundum gegliederten Chaîne Abend. Eiskalter Champagner Taittinger Brut konnte am lauen Spätsommerabend noch im Freien gereicht werden. Dieser heizte den Hunger auf den 1. Gang – frische Austern Fines de Claire aus der Normandie & Belon aus der Bretagne, sowie Thunfischatar auf Onkel Lothar's Wurzelbrot förmlich an. Als nächster Höhepunkt folgte das Duett vom Hummer. ½ Hummer vom Grill und Hummerravioli mit einer exzellenten Bisque. Damit der Geschmackssinn die komplette Freude hatte, schenkten die freundlichen Damen vom Service einen wunderbaren Sancerre aus dem Hause Vacheron ein. Beim Zwischengang erfreute man sich an kaltem Gurkenschäum mit Sylter Auster Royal und Lachs Kaviar.

Die „Königsdisziplin“ von Küchenchef Jiri Hanykry im Atlantik Fisch ist der als Hauptgang servierte geangelte bretoni-

sche Loup de mer nach traditioneller Art der Rôtisseurs. Ein Fischerlebnis im Ganzen serviert, in einer Größe reichlich für 6 Personen, fachmännisch von jeweils einem Mitglied zerlegt, dazu eine knackige Gemüseauwahl und Bratkartoffeln.

Wer dann immer noch ein Plätzchen frei hatte, erfreute sich bei der Nachspeise an Grießflammerie mit hausgemachtem Beersorbet. Dazu passend eine Muskat Auslese aus dem Hause Kracher, Burgenland.

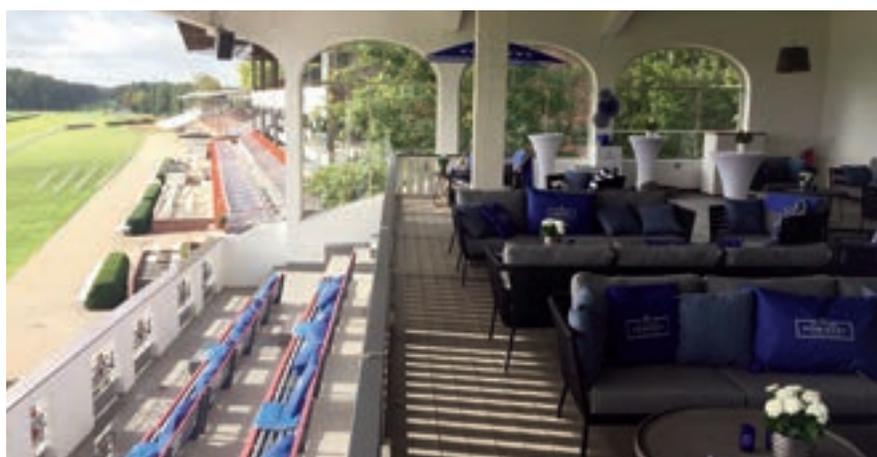
Für beste Stimmung vor und während des Dîner Amical sorgte der 12-köpfige „Münchner Matrosenchor“. Die Gäste fühlten sich an die Nordsee versetzt und waren überrascht, als sie eim Heimgehen nach Mitternacht dann doch nur die Isar sahen. Kompliment und Dank an Anja Feigl und Confrère Peter Feigl, der später auch noch sein Talent als Sänger präsentierte.

Text / Fotos: Alois Knürr, Vice Chargé de Presse Honoraire

Bild l.o.: Gastgeber Peter Feigl mit Balli Klaus Wilhelm Gérard;
Bild r.o.: frische Austern; Bild u.: Küchenbrigade

Restaurant Atlantik Fisch
Zenettstraße 12, 80337 München
Tel. 089 - 74790610
www.atlantik-muenchen.de





Grand Opening Pommery Lounge

Renntag der Deutschen Einheit auf der Galopp-Rennbahn Hoppegarten

Thomas Wirz, Geschäftsführer Vranken-Pommery Deutschland & Österreich, lud zum Renntag der Deutschen Einheit am 03. Oktober 2018 auf die Galopp-Rennbahn Hoppegarten zum Grand Opening der Pommery Lounge.

Die Galopprennbahn Hoppegarten ist eine traditionsreiche, 1868 gegründete Pferderennbahn von 430 Hektar Fläche in Hoppegarten östlich von Berlin. Bis zum Ersten Weltkrieg entwickelte sich Hoppegarten zur wichtigsten deutschen Rennbahn.

Der Berliner Verein für Pferderennen suchte 1866 ein Gelände für den Bau einer neuen Rennbahn, denn die Pferderennbahn am Tempelhofer Exerzierplatz genügte den technischen und repräsentativen Ansprüchen nicht mehr. Nachdem Hofstallmeister Fedor von Rauch König Wilhelm von Preußen von den Planungen für eine Galopprennbahn in Hoppegarten überzeugt hatte, wurde am 9. Oktober 1867 mit kurzfristig erbauten Holztribünen ein Proberenntag mit drei Jagdrennen auf dem Gelände durchgeführt, der zufriedenstellend verlief. So gründete sich am 15. Dezember 1867 mit 36 Mitgliedern aus ganz Deutschland der Union-Klub.

Die Finanzierung des Rennbahnbaus wurde durch Spenden der Klub-Mitglieder sowie Anteilscheine des Union-Gestüts und des

Berliner Rennvereins gewährleistet. Der Berliner Baumeister Carl Bohm besuchte die Pferderennbahn Longchamp sowie die Rennbahn auf Schloss Chantilly und nahm sie als Vorbild für die Gestaltung der Hoppegartener Rennbahn. Das Anlegen der 1200-Meter-Geraden trug zur späteren Popularität der Rennbahn bei. Der preussische König Wilhelm I. und der Bundeskanzler des Norddeutschen Bundes Otto von Bismarck eröffneten am 17. Mai 1868 die Galopprennbahn Hoppegarten mit vier Hindernisrennen.

Die Einführung des Totalisators (Toto) 1872 sicherte die Finanzierung der Rennen und ermöglichte 1886–1888 den Bau von massiven Tribünen anstelle der alten Holztribünen. Das Verbot der Wettmaschine sowie das Sonntagsrennverbot durch Wilhelm II. hemmten das Wachstum der Pferderennbahn. Doch die Aufhebung des Verbots im Jahr 1903, das neue Totogesetz von 1905 und die neue Rennordnung von 1912 begünstigten schließlich wieder die Entwicklung. Hoppegarten hatte sich zur wichtigsten deutschen Rennbahn entwickelt und war das Zentrum des gesellschaftlich-politischen Lebens Berlins geworden. Häufig sahen bis zu 40.000 Zuschauer die Rennen und bis zu 1.000 Pferde standen in den Ställen in Hoppegarten und dem be-

nachbarten Neuenhagen. Im März 2008 übernahm ein Unternehmer die Rennbahn von der Treuhand und führte umfangreiche Renovierungen durch. Heute steht die Galopprennbahn unter Natur- und einige Gebäude unter Denkmalschutz. Auch der Rennbetrieb verläuft seit 2008 wieder regelmäßig. Pro Jahr finden bis zu elf Renntage statt, die auch internationale Rennställe anziehen.

Mit der Eröffnung der Pommery Lounge zum 28. Preis der Deutschen Einheit beginnt auf Deutschlands schönster Galopprennbahn in Hoppegarten ein neues Kapitel. In der obersten Etage der denkmalgerecht wiederhergestellten Kaisertribüne lud Pommery-Chef Thomas Wirz zum stilvollen Rennen-Gucken. Und Tini Gräfin Rothkirch, die Chefin des Rennclubs, freute sich über die Präsenz von Kaiserurenkel Franz Friedrich Prinz von Preußen. „Wir sind sehr froh, solche Partner wie Champagne Pommery hier zu haben“, sagte Rennbahneigentümer Gerhard Schöningh. An diesem Tag hatte er wieder einmal reichlich zu tun. Das Wetter stimmte und mehr als 10.000 Gäste waren zum vorletzten Renntag der Saison gekommen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



Feiner geht's nicht

Traditionshotel Parkhotel Herne

02. Oktober 2018: Das Parkhotel Herne befand sich lange im Umbau einer Hotel-Erweiterung auf nunmehr 71 Zimmer. Confrère Hendrik van Dillen führt das Traditionshotel mit Geschick und guten neuen Ideen. Er hat – zuletzt als Hoteldirektor und Geschäftsführer in der Hotel Residenz Palais Coburg in Wien – die Leitung von seinem Vater übernommen.

Die gehobene Gastronomie, insbesondere der Gourmetbereich ist seine Passion. Als Chef in der neuen Küche fühlt sich Thorsten Brodal so richtig wohl. Er kommt aus dem „Silicon Valley der Gastlichkeit“, aus Baiersbronn, dem zwei-Sterne-Gourmet-Restaurant Sackmann und war dort 10 Jahre Küchenchef.

Seiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und ich empfehle unter den verlockenden Positionen der Speisekarte ganz besonders das Parfait von geräuchertem Heilbutt mit Taschenkrebstatar, Avocado und Limonen-Öl. – Ein köstlicher Auftakt mit Klasse. Feiner geht's nicht! Auch die Möglichkeiten einer Weinbegleitung sind üppig. Das Haus wurde soeben vom Genuss-Magazin „Der Feinschmecker“ in den Kreis der 500 besten Restaurants in Deutschland aufgenommen.

Das Mitgliedshaus der Chaîne des Rôtisseurs erhielt die Chaîne Bronze-Plakette am 02. Oktober 2018 für die Restaurant-Fassade. Dem Patron Maître Hôtelier Jan Hendrik van Dillen wurde sie in Anwesenheit der Presse von Bailli Günter Naroska übergeben.

Text / Fotos: Günter Naroska, Bailli

Parkhotel Herne
Schaeferstr. 109/111, 44623 Herne
Tel. 02323 - 955-0
www.parkhotel-herne.de

Zu Gast bei Freunden

Auf der Hamburger Hallig im Hallig Krog

Table Maison, 29. September 2018: Blauer Himmel, weiße Wolken und bis zum Horizont Salzwiesen, Schafe, Watt und das Meer. Auf einer Warft in der Ferne taucht der schneeweiße, reetgedeckte Hallig-Krog auf.

Hier ist Erik Brack Pächter, kreativer Küchenchef und herzlicher Gastgeber. Vom Traumschiff auf die Hallig angekommen an seinem Traumarbeitsplatz mit grandiosem Ausblick auf das Weltnaturerbe Wattenmeer. Der Name der Hallig erinnert an die Hamburger Kaufleute Rudolf und Arnold Amsinck. Sie erwarben 1624 die Deichrechte an der Nordost-Ecke der Insel Strand und errichteten bis 1628 Deiche. So entstand der Amsinck-Koog. Durch die Burchardiflut im Jahre 1634 wurden die Deiche zerstört. Die Warft mit dem „Hamburger Haus“ blieb bestehen.

Die Hamburger Hallig ist keine Insel mehr. Sie wurde 1860 durch einen Damm mit dem Festland verbunden und gehört seit 1928 zur Gemeinde Reußenköge.

Die Küche von Erik Brack und seinem Team ist so herausragend wie die Lage des gastlichen Hauses in der platten Weite. Beste Zutaten aus der Region werden frisch zubereitet. Dazu gehören Lamm, Fisch und Nordseekrabben.

So beginnt auch unser Menü mit einem einmaligen Hallig-Spritz aus hausgemachtem Sanddornlikör und prickelndem Prosecco. Dann gibt es gebratenes Nordseezungenfilet mit knusprigen Krabben-Cannelloni auf Minze-Erbsen und Räuchermakrelenfümet. Dazu trinken wir einen frischen 2017er Riesling aus Deidesheim.

Das Beste vom Salzwiesenlamm, Leber eingewickelt in eine Scheibe Lammschinken, Kotelett und Keule, genießen wir mit gebratenem Blumenkohl, konfierten lila Möhren und Bärlauch-Kartoffelrisotto. Dazu wird ein trockener 2014er Val de l'Or Merlot der Domaines Baron de Rothschild serviert. Zum Abschluss werden wir mit einem Quitten-Champagnerüppchen mit Vanillesabayon und Himbeersorbet verwöhnt. Erik – wir kommen wieder im nächsten Jahr in das Land der weiten Wiesen und des endlosen Wattenmeers in dieses genussvolle Haus mit seinem hervorragenden und ausgesprochen herzlichen Service! Danke!

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

Hallig-Krog
25821 Reußenköge
Tel. 04671 - 942 788
www.hallig-krog.de





Begeisterndes Verwöhn-Menü

Im Restaurant „Zur Tant“ - und vorweg eine Kaffee-Degustation

Diner Amical, 21. September 2018: Bereits am Nachmittag trafen sich die Mitglieder in Troisdorf bei der Kaffeerösterei Schmitz-Mertens um sich mit der Kultur des Lieblingsgetränks der Deutschen näher vertraut zu machen. Wolfgang Schmitz-Mertens, der das Familienunternehmen in dem denkmalgeschützten historischen Fabrikgebäude bereits in der fünften Generation führt, erläuterte sehr anschaulich und begeisternd viele interessante Details rund um den Anbau, Handel und natürlich Zubereitung des Kaffees. Für unsere Fragen hatte er ein offenes Ohr und verblüffte die Chaîne-Mitglieder unter anderem mit der Nachricht, dass Kaffee mit rund tausend unterschiedlichen Aromen mehr als Wein aufzuweisen habe. Nachdem wir die unterschiedlichen Rohbohnen betrachten und beschnuppern konnten, wurde extra für uns geröstet. Die anschließende Kaffeeprobe unterschiedlicher Sorten im hauseigenen Verkostungsraum rundete den aromatischen und lehrreichen Ausflug in die Welt des Kaffees wunderbar ab.

Im Anschluss erwartete uns in Köln-Langel im Restaurant „Zur Tant“ *, das idyllisch direkt am Rheinufer gelegen ist und uns mit der spätsommerlichen Abendsonne verwöhnte, ein Sektempfang „Szigeti“. Sternekoch Confrère Thomas Lösche und sein Küchenteam hatten ein exzellentes

Sechs-Gang-Menü vorbereitet, welches vom aufmerksamen Service, verantwortet von Marlen Mager, präsentiert wurde. Begleitet wurde dies durch ausschließlich österreichische Weine – jeweils charmant vorgestellt durch Sommelier Mario Fitz.

Die erste Überraschung kam bereits zum Amuse-Bouche mit einem Roten Veltliner 2017 von Josef Fritz aus Niederösterreich. Er setzte die Makrele mit Gurke, Avocado und Senf sofort passend in Szene.

Weiter ging es mit einer Terrine de Canard, die, passend zum Nachmittag mit einem Kaffeegeele gereicht wurde. Hier gab es als Begleitung eine Auslese Cuvee Angerhof 2017 von Hans Tschida.

Der geangelte Wofsbarsch vereinte mit Pfefferlingen und einem Hauch Sommertrüffel neben Blumenkohl und Ei die wechselnden Jahreszeiten und war ganz großartig gelungen. Mit ausdrucksstarkem Bouquet kam dazu der Grüne Veltliner Smaragd Weissenkirchen 2017 aus der Domäne Wachau.

Nach einer liebevoll dekorierten Gazpacho gab es zum Hauptgang das Salzwiesenslamm welches durch die Salzzitrone ausgesprochen frisch und leicht daher kam. Auch Aubergine, Bohnen und Couscous unterstrichen diesen Eindruck; als Rotwein durfte sich dazu der Blaufränkisch Königsberg 2013 von Uwe Schiefer aus dem Burgenland entfalten.

Das süße Finale bestand aus einer Komposition von Zwetschge, Vanille, Kadaifi und Pekanuss, welches wir uns trotz der vielen Gänge zuvor nicht entgehen lassen durften. Ebenso die Beerenauslese Red Angerhof von Hans Tschida.

An den Tischen blieb Uneinigkeit, welcher der vielen fantastischen Gänge nun am besten geschmeckt habe. In seiner begeisterten Laudatio unterstrich Vice Chancellor Gero Hagemeister die außerordentliche Leistung der Küchenmannschaft unter Confrère Lösche, der schwarzen Brigade von Frau Mager sowie des Sommeliers Fitz und überreichte mit Bailli Dieter Ullsperger die Urkunden. Den Kaffee oder Espresso zum Abschluss wird das ein oder andere Mitglied an diesem Abend auch ganz besonders intensiv genossen haben.

Text / Fotos: Gero Hagemeister, Vice Chancellor

Restaurant „Zur Tant“
Rheinbergstraße 49, 51143 Köln
Tel. 02203 - 818 83
www.zurtant.de

Kaffeerösterei Schmitz-Mertens & Co.KG
Boschstraße 1, 53842 Troisdorf-Spich
Tel. 02241 - 25 65 50
www.schmitz-mertens.de



Naturwunder im Blick

Expedition für alle Sinne mit der neuen Expeditionsklasse

Am 13. April 2019 geht die HANSEATIC nature, das erste der drei neuen Expeditionsschiffe von Hapag-Lloyd Cruises, auf ihre erste große Reise. Im Oktober folgt das Schwesterschiff HANSEATIC inspiration und 2021 die HANSEATIC spirit. Sie brechen auf, um auf ihren Routen bis in die entlegensten Regionen dieser Erde die Kraft und Schönheit der Natur erlebbar zu machen. „Inspired by nature“, das Credo der neuen Schiffe, spiegelt sich in deren Gesamtkonstruktion ebenso wie im Designkonzept und dem Erlebnis an Bord wider. Auf ca. 215 Quadratmeter erstreckt sich auf Deck 8 der großzügige Bereich des OCEAN SPA. Natur ist hier die Inspirationsquelle für die Bauweise und die Gestaltung der Räume – Farben und Formen sind in vielen Details den Ideen ursprünglicher Landschaften nachempfunden. Bodentiefe Fenster sowie ein Außenbereich machen die Entspannung in der finnischen Sauna zu einem besonderen Erlebnis. Eine Dampfsauna, Erlebnisduschen und Eisbrunnen sind außerdem vorhanden. Neben einem Friseursalon stehen den Gästen Massa-

ge- und Kosmetikanwendungen in lichtdurchfluteten Räumen mit Blick aufs Meer zur Verfügung. Zum Einsatz kommen ausschließlich auf Nachhaltigkeit setzende Produkte von den Marken Vinoble, Hyapur, John Masters Organics und Nailberry. Vegane Rezepturen, lokale Erzeugung sowie Verzicht auf chemische oder synthetische Zusätze entsprechen dieser Philosophie „Inspired by nature“.

In direkter Nachbarschaft zum OCEAN SPA liegt der ca. 100 Quadratmeter große Fitnessbereich. Auch hier ist die Natur dank bodentiefer Panoramafenster oder eigener Außenbereiche allgegenwärtig. Während die Schiffe durch Eislandschaften der Polarregionen in Arktis und Antarktis oder durch die Warmwassergebiete des Amazonas oder der Südsee fahren, können sich die Gäste in zwei Räumen sportlich betätigen. Moderne Geräte stehen ebenso zur Verfügung wie ein Kursraum, dessen Glasfront sich komplett zu einem eigenen Außenbereich öffnen lässt. Ein Fitnesstrainer bietet neben Betreuung an den Geräten und Personal-Training Kurse wie zum Beispiel

Reling-Gymnastik, Core Training, Pilates oder antarktische Sonnengröße an. Entspannung, Balance und Kraft bilden die drei Säulen des Sportangebots an Bord.

An den Fitnessbereich grenzt das weite Sonnendeck mit dem ca. 630 Quadratmeter großen Poolbereich mit Gegenstromanlage und Bar, dank flexiblen Zeltdachs wetterunabhängig nutzbar.

Mit dem Bau der beiden Schiffe Hanseatic nature und Hanseatic inspiration wurde in 2017 begonnen. Die Schiffe sind jeweils 138 m lang und 22 m breit, mit einem Tiefgang von 5,60 m erfüllen sie die höchste Eisklasse für Passagierschiffe. Die 120 Kabinen und Suiten sowie die 3 Restaurants und 2 Bars werden von einer 175köpfigen Besatzung auf 5-Sterne-Niveau betrieben. Die Klassifizierung durch den Berlitz Cruise Guide liegt zwar noch nicht vor, aber der Standard entspricht dem des Expeditionskreuzfahrtschiffes MS Hanseatic, welches mit der Note „5 Sterne“ ausgezeichnet wurde.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Großartiges Jahr

Für das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm

Das Jahr 2018 war für das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm in vielerlei Hinsicht hervorragend. Außer dass in diesem Sonnenjahr grandiose Öchsle-Grade erreicht worden sind, wurde das Weingut auch für das vergangene Jahr mit vielen Preisen ausgezeichnet. Bei der diesjährigen Weinprämierung erreichte das Weingut bei der von der Landwirtschaftskammer des Saarlandes durchgeführten Prämierung 15 Goldmedaillen. Insgesamt wurden für alle Weingüter dieses Bundeslandes nur 28 Goldmedaillen vergeben.

Ebenfalls wurde das Weingut bei der Berliner Weintrophy in diesem Jahr zum zweiten Mal in Folge als bester Weinproduzent Deutschlands ausgezeichnet. Eine besondere, seltene Ehre war die Ernennung unseres Mitglieds Ralf Petgen (Grand Officier Maître Sommelier) zum Ökonomierat, die von der damaligen saarländischen Ministerpräsidentin Annegret Kramp-Karrenbauer

vorgenommen wurde. Dies war auch der Anlass, dass der Vice-Echanson der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel, Manfred Pfenning gemeinsam mit Bailli Honoraire Ulli Schroeder Ralf und Brigitte Petgen im Namen der Bailliage für diese Erfolge gratulierte. Ulli Schroeder bedankte sich ganz besonders als Vorsitzender des Stiftungsrats der Chaîne-Stiftung Deutschland für die oftmalige Unterstützung der Familie Petgen bei den Benefiz-Charity-Essen. Nicht nur, dass immer wieder Weine kostenlos für derartige Veranstaltungen zur Verfügung gestellt wurden, auch bei der Füllung des in jedem Jahr zu versteigernden Weinkühlschranks wurden vom Weingut Petgen-Dahm immer etliche Weine gespendet. Mit einer kleinen Weinprobe bedankten sich Brigitte und Ralf Petgen für die Gratulationen.

Text / Fotos: Manfred Pfenning, Vice Echanson



Winzerer Fährndl

Gelungener Start zum Oktoberfest

Wiesn-Eröffnung, 22. September 2018:

Mit 2 gezielten Schlägen auf den Wechsel im Holzfass eröffnete Oberbürgermeister Dieter Reiter das 185. Oktoberfest in München mit den eindeutigen Worten „O`zapft is“. Das große Ereignis wird akustisch mit 12 Böllerschüssen weit hörbar über das Wiesengelände gesendet und anschließend fließt um Punkt 12 Uhr in allen Bierzelten das Wiesnspezial Bier unaufhörlich.

400.000 Besucher bereits am 1. Tag – davon waren 100 Mitglieder der Chaîne und die feierten bei bester Stimmung in der Hausbox des Paulaner Festzelts Winzerer Fährndl. Die Wiesnwirte Arabella und Confrère Peter Pongratz tischten ein Spezial Chaîne-Wiesn-Menü auf. Als Start für den 1. Hunger frische Brezn mit einem Brotzeitbrettl quer durch die Metzgerei. Es folgte ein herrlich angerichtetes Potpourri aus Wiesnschmankerl – Ente, Haxn und Braten mit Blaukraut und Kartoffelknödel. Wer es dann noch schaffte, konnte als Dessert einen schmackhaften Kaiserschmarrn genießen. Mit dabei die Mitglieder der Jeune Chaîne, die zu Wiesn Fans wurden und gleich den nächsten Termin in der „Knödelei“ fest machten. Unter den 100 Chaîne Gästen konnte Bailli Klaus-Wilhelm Gérard die Baillis der Bailliagen Bodensee, Baden-Schwarzwald, Sachsen-Anhalt und Prof. Michaela Dickgiesser begrüßen. Alle waren sich einig: ein rundum gelungener Wies'n Start.

Text / Fotos: Text: Alois Knürr, Vice Chargé de Presse Honoraire

Paulaner Festzelt Winzerer Fährndl
Nördliche Münchner Str. 2, 82031 Grünwald
Tel. 089 - 62171910
www.winzerer-faehndl.com



OMGD-Antinori Weinprobe

Himmlisches Italien in Paolos Landhaus am Golfpark

Weinprobe, 22. September 2018: Der Bailli-Stabübergabe in unserer Bailliage schloss sich eine mittägliche Antinori-Weinprobe an. So konnte sich der einstimmig gewählte neue Bailli, Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann, gleich gebührend bei seinem Vorgänger bedanken.

Auf die herausragenden Leistungen von Dr. Ralf Härtel und seiner lieben Frau Angelika wurde allerdings noch ausgiebig mit Sekt des Hauses Geldermann angestossen. Der neue Bailli übergab einen großen Blumenstrauß sowie eine Flasche Pedro Ximenez des Jahrgangs 1931 aus dem Hause Toro Albalá. Außerdem schallte es: „Vielen Dank und herzlich willkommen, lieber Bailli Honoraire!“

Als sich die beschwingte Gesellschaft dann an die Tische setzte, hatte unser lieber Officier Maître Rôtisseur Paolo Bragagna diese bereits überreich mit köstlichen Antipasti eingedeckt. Crostini di Fegatini, Vitello Tonnato, Carpaccio, gefüllte Tomaten und Paprika, Prosciutto sowie Salami wurden von italienischem Brot begleitet. Dazu kam die erste Antinori-Kreszenz zum Einsatz, die von Raoul Filicchioni, Vertreter des Hauses Antinori, besprochen wurde: Ein Vermentino, Tenuta Guado Al Tasso, der mit seinen exotischen Zitrus-Noten

gleich zum Monte Argentario entführte. Daran anschließend verkosteten wir einen Orvieto Classico Superiore, San Giovanni Della Sala sowie einen Chardonnay, Tormaresca. Der Orvieto, der reich an tropischen Fruchtnoten war, ist vielen als klassischer italienischer Cuvée-Weisswein bekannt, aber auch er wird seit gut 30 Jahren als Orvieto neuen Stils nicht mehr nur aus uralten italienischen Rebsorten gekeltert. In diesem Falle wurden auch Pinot Bianco und Vignier zugemischt. Der Chardonnay vom Stiefelabsatz hatte neben feinen Blumennoten auch den salzigen Wind des Mittelmeeres mit eingefangen. Das passte natürlich hervorragend zu Gambas in Kräutern gebraten an Cannellini-Bohnencreme mit Olivenöl und Hummerschaum. Ein Gang, der Begeisterung auslöste!

Nun waren wir bestens auf den Reigen von 5 Antinori-Rotweinen eingestimmt. Besonders hervorzuheben war hier der 2016er Achelo des Weingutes La Braccasca aus Cortona. Dieser aus Syrah hergestellte dichte Rotwein ergänzte mit seinen kräftigen Amarena-Kirsch-Noten den nächsten Gang perfekt: Eine kleine Roulade vom Chianina Rind in Chiantisauce geschmort auf Kartoffel-Möhren-Stampf und Parmesan Fonduta. Ein schlotzig-leckerer Schmacko-

fatz, der durch die feine Amarena-Süsse des Weins auf allerhöchste kulinarische Level gehoben wurde. Danke, lieber Paolo, für diese italienische Version des Himmelreichs! Den süßen Abschluss bildeten klassische italienische Dolce. Sehr erfrischend dazu war ein Franciacorta der Extraklasse, der Cuvée Royale der Tenuta Montesina. Nach den doch recht gehaltvollen Rotweinen half dieser fruchtig-elegante Spumante sicherlich vielen, auch den Abend noch gut zu überstehen, zumal manch einer nachfolgende Termine hatte.

So konnte sich der neue Bailli bei Paolo, seiner lieben Miriam, Herrn Filicchioni und dem tollen Team aus Küche und Service nur herzlichst für diesen gelungenen Estand bedanken. Das fällt natürlich sehr leicht, wenn man in zufriedene Gesichter blicken kann.

Text: Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann, Bailli
Fotos: Lutz Müller, Vice Chargé de Missions;
Marc Y. Wandersleben, Officier; Uwe Bernhard

Paolos Landhaus am Golfpark
Hainhaus 24, 30855 Langenhagen
Tel. 0511 - 72 85 20
www.landhaus-am-golfpark.de

Kultur³

Regionales und Saisonales kombiniert mit badischen Weinen

Déjeuner Amical, 29. September 2018:

Am 29. September folgten 45 Consoeurs und Confrères der Einladung des Vice Conseiller Culinaire Honoraire Roland Burtsche vom Hotel Colombi in Freiburg zu einem vielfältigen kulturellen Hochgenuss. Bereits um 10 Uhr empfingen die Eheleute Burtsche ihre Gäste. In einem der langjährigsten Mitgliedshäuser der Chaîne d'Allemagne fühlte sich die Begrüßung wie ein Heimkommen an.

Nach dem herzlichen Empfang führte die Chefin des Hauses, Frau Waltraud Burtsche, mit einer erfahrenen Stadtführerin die Gäste durch die Freiburger Altstadt auf den Münstermarkt. Im Münster stand dann ein Orgelkonzert mit Werken Bachs und Chopins auf dem Programm. Dem schloss sich ein Sekttempfang im erzbischöflichen Palais durch Prof. Boris Böhmman / Domkapellmeister / Leiter der Freiburger Dommusik und eine Orgelführung durch den Münsterorganisten Josef Schwab und Prof. Matthias Maierhofer an.

Zurück im Colombi stand bereits der dritte Apéritif mit einem 2014er Laufener Altenberg Blanc de Noir statt. Derart beschwingt, freuten sich die Consœurs und Confrères sehr über ein Amuse-Bouche und den ersten Gang: Chartreuse von Wachtelbrust, Gänseleber, Trüffel und Gewürz-apfel Gänseleberpraline, Apfelsalat und Trüffelvinagrette. Diesem und den folgen-

den Gängen merkte man die vom Guide Michelin gerühmte französische Prägung der Colombi Küche an. Statt Experimenten kamen die Gäste in den Genuss bewährter Tradition, die die Geschmacksnerven angenehm verlässlich vibrieren ließ.

Mit der edlen Vorspeise harmonierte der dazu gereichte 2016er Durbacher Plauelrain Traminer Auslese vom Weingut Andreas Laible perfekt.

Der zweite Gang war eine feine Mischung altbewährter Speisen mit modernem Pepp: Zanderschnitte mit feingeraspeltem Räucheraal, Weinkraut und Puy-Linsen. Dazu gab es einen frischen 2017er Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder Spätlese trocken vom Weingut Moosmann.

Als Hauptgang konnten die Gäste einen wunderbar zarten Kalbsrücken mit Senfkörnerkruste und geschmortes Kalbsbäckchen auf Champagnerjus mit glaciertem saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle genießen. Darauf war die Weinbegleitung, ein 2015er Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken >RS< vom Weingut Salwey, ganz wunderbar abgestimmt.

Das süße Finale war ein Mille Feuille von grünem Apfel und Karamell mit Calvados, Vanilleschaum und marmoriertem Karamelleis. Ganz unkonventionell aber sehr passend gab es dazu einen 2015er Oberrotweiler Spätburgunder, ebenfalls vom Wein-

gut Salwey. Bei der Ehrung der schwarzen und weißen Brigade merkte man Confrère Burtsche den Stolz auf seine Mitarbeiter an. Voller Begeisterung berichtete er von deren langjährigen Zugehörigkeit in seinem Hause und von den vielen Auszubildenden, die er und seine Frau gewinnen konnten.

Den Service leitete eine junge Mitarbeiterin der Eheleute Burtsche mit zwei Auszubildenden. So prompt und doch unauffällig, wie die Gäste bedient wurden, war „Fachkräftemangel“ für ein paar Stunden ein Fremdwort.

Zum Abschluss führte Confrère Burtsche die Gäste zunächst zum obligatorischen Gemeinschaftsfoto und danach in den Wintergarten. Dort verwöhnte er seine Gäste mit legendären, selbst hergestellten Pralinen und einer Auswahl feinsten Obstbrände.

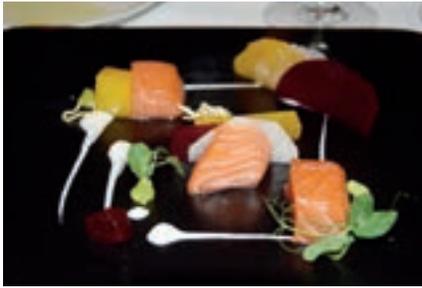
Wie immer zeigte sich das Colombi als ein vorbildliches Mitgliedshaus mit aufrichtiger Passion der Inhaber für die Werte der Chaîne. Wer das Colombi nicht kennt, hat etwas verpasst.

Text: Vera Klein, Vice Chargé de Presse

Colombi Hotel

Rotteckring 16
79098 Freiburg im Breisgau
Tel. 0761 - 210 60, Fax 0761 - 210 66 20
www.colombi.de





Die Kleber Post

Ein echtes Stück Oberschwaben

Dîner Maison, 29. September 2018: Im Traditionshotel Kleber Post in Bad Saulgau speisten schon Ernst Jünger und Helmut Kohl. Über Jahrhunderte erlebte das Romantik Hotel Kleber Post eine wechselvolle Geschichte und war bis 2001 im Privatbesitz der Familie Kleber. Als Anlaufstelle für hochrangige Gäste wie Ernst Jünger, Mitterand und Kohl, war sie Zeuge wichtiger gesellschaftlicher und politischer Ereignisse. Nach dem Credo „Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert“ (Zitat: Oscar Wilde) wurde das Traditions Haus neu gestaltet. Hier trifft barockes Lebensgefühl auf Design, purpurner Samt und Blattgold auf moderne Leuchten, Bildobjekte und Fotokunst. Zeitgenössische Kunst von z.B. Gerold Miller, HAP Grieshaber, Willibrord Haas, Rose Sommer-Leybold u.a. ist ein wesentlicher Teil des Einrichtungskonzeptes und trägt zur besonderen Atmosphäre bei. Individuell ausgestattete Gästezimmer in zeitgemäßem Design, ein Wellness-Bereich über den Dächern von Bad Saulgau und Veranstaltungsräume vom Barockzimmer bis zum modernen Tagungsraum runden das gelungene Konzept der Kleber Post ab. 2016 übernahmen Michael Roensch als Geschäftsführer Hotel und Restaurant und Walter Varga mit seinem Team die Kü-

che von Christine und Egon Durach. Mit Herz und Leidenschaft bereiten sie regionale, internationale und saisonale Gerichte zu, überarbeiten auch gerne Traditionelles kreativ und legen großen Wert auf Frische und erstklassige Qualität, am liebsten aus der Region. Michael Roensch machte die Kleber Post wieder zu einem beliebten Anlaufpunkt mit kulturellen Veranstaltungen, Barmusik und Tagungen.

Und so durften wir anlässlich der Aufnahme von Walter Varga in die Bailliage Bodensee einen wunderbaren Abend im innovativ interpretierten Ambiente des Traditionshotels genießen.

Nach dem Apéro und der herzlichen Begrüßung durch Michael Roensch, Walter Varga und Bailli Gerd Schweden stimmten uns ein feines Süsspöckchen und Terrine vom Hokkaido-Kürbis ein. Es folgte ein mildes Sashimi vom Irischen Bio Lachs das auf der Zunge zerschmolz. Die richtige Schärfe brachten Rettich und Wasabi kombiniert mit Joghurt und Rote Bete. „Pepi“, der fruchtig-runde Sauvignon blanc der Cantina Tramin aus Südtirol begleitete sehr harmonisch diese Vorspeisen. Weiter ging es mit krossem Zerlei von der Wachtel auf cremiger Trüffelpolenta und einer passenden Spätburgunder Weißherbst Spätlese vom Weingut Stigler, Kaiserstuhl. Der

Hauptgang erfreute uns mit einem auf den Punkt gebratenen Lammrücken im knusprigen Tramezzini-Mantel auf Mangold und Thymian-Kartoffelstampf begleitet von einem Demidoff rosso IGT von Paolo Conterno aus der Toskana. Der charmante und aufmerksame Service servierte nun den süßen Höhepunkt: Ein wunderbar schmelzendes Champagnermousse in der Schokoladenrolle mit Cassis-Sorbet! Hierzu passte sehr fein die Riesling Spätlese Berg Roseneck vom Weingut Künstler aus dem Rheingau.

Unter begeistertem Applaus und Dank an die weiße und schwarze Brigade überreichte Bailli Gerd Schweden die Chaîne-Urkunde an unseren neuen Confrère Walter Varga, den wir herzlich willkommen heißen! Dem ganzen Team herzlichen Dank für das exzellente Menü und den perfekten Service. Wir freuen uns sehr, dass sich die Kleber Post wieder zu einem besonderen Treffpunkt in der Region, kulinarisch wie künstlerisch, entwickelt hat.

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

Hotel Kleber Post
Poststraße 1, 88348 Bad Saulgau
Tel. 07581 - 5010, Fax - 501-499
www.kleberpost.de

DIE NEUE EXPEDITIONSKLASSE



Entdeckerwelten.

Weltentdecker.



Ab April 2019:
HANSEATIC **nature**
Ab Oktober 2019:
HANSEATIC **inspiration**
Ab 2021:
HANSEATIC **spirit**
Jetzt Informationen
anfordern!



Engagierte Gastronomen auf Erfolgskurs

Idyllische Lage und kulinarisch Gutes am Südostzipfel Berlins

Dîner Maison, 29. September 2018:

Seit 1995 führen Hartmut und Heideruth („Heidi“) Leutloff ihr Wirtshaus am See in Zeuthen, wobei der nur ein paar Meter entfernte Miersdorfer See gemeint ist. In perfekter Arbeitsteilung, denn Hartmut Leutloff hat den Part des exzellenten Weinkenners und -beraters übernommen und Ehefrau Heidi den der geschmackvollen Seele des Hauses, dem sie ihr Engagement und Herzblut widmet. Und recht geben ihnen die aktuellen guten Benotungen in den Restaurantführern wie Schlemmer-Atlas, Gusto und Großer Guide.

Pünktlich um 18 Uhr begann der Empfang mit einer Schaumweinrarität, dem Quinquin Rosé vom Schlossweingut Esterházy im Burgenland.

Knapp eine Stunde dauerte der Empfang, dann wurde von Bailli Franz Hauk an die Tische gebeten, wo er und Gastgeber Hartmut Leutloff die 26 erschienenen Gäste herzlich begrüßten. Und zum Start des Abends konnte unser Bailli dem Gastgeber gleich eine große Freude mit der Überreichung der Nominationsurkunde zum Maître Restaurateur machen.

Gastgeberehefrau Heidi Leutloff hatte ein 4-Gänge-Menü kreiert, das Küchenchef Carlos Luzio perfekt umgesetzt hatte: Nach einem geschmacksstarken Cappucci-

no von Waldpilzen als Amuse-Bouche wurde mit einem Picandou, inspiriert von der Farbe Gelb, gestartet - begleitet von einem trockenen Silvaner aus Rheinhessen, den Gastgeber Hartmut Leutloff wie auch die anderen Weine persönlich an den Tischen erklärte.

Dem folgenden Zwischengang - Kabeljau, Graupen-Risotto, Champagner-Sabayone - war ein angenehmer Weißburgunder aus Rheinhessen zugesellt, und zum Kalbsfilet mit Artischocke, Spinat-Tomaten-Gemüse, Auberginensauce passte der gewählte Spätburgunder von der Nahe bestens.

Als krönender Abschluss wurde eine Variation vom Apfel mit einem Gläschen Poiré artisan, einem Birnenschaumwein als Cuvée aus Weinbirnen serviert - eine Rarität, wie man sie sich wünscht, von der Manufaktur Jörg Geiger. Eine Kaffeespezialität nach Wunsch war dann, zumindest kulinarisch, der Schlusspunkt.

Bei der Laudatio unseres Bailli konnte nur Gutes resümiert werden, dazu ein engagierter Gastgeber und ein hochmotiviertes Team in der Küche und im Service. Dankbar wurden die Erinnerungsurkunden und das Tip in Empfang genommen, und der Gastgeber erhielt die verdiente große Urkunde für dieses bestens gelungene Dîner Maison.

Offiziell wurde es ganz am Schluss, denn die Consœur Ulrike Wituschek aus der Nachbar-Bailliage Mecklenburg-Vorpommern, aber in Berlin wohnend, erhielt ihre Promotionsurkunde zum Officier, Werner Gronebaum die OMGD-Nominationsurkunde und dazu mit seiner Gattin Judith eine Flasche Champagner für ihre vielen organisatorischen Mühen, die sich wahrlich gelohnt hatten. Und nicht zu vergessen ist unser Confrère Horst Henrich, der als Dankeschön für seine großzügige Spende zur Finanzierung unseres Bulletin's eine Flasche eines edlen Rotweins in Empfang nahm. Fazit: Ein kulinarisch wunderschöner Abend, und wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Veranstaltung in diesem Hause mit seinem engagierten Gastgeber.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild m.o.: Eine Rarität: der Quinquin Rosé – natürlich in traditioneller Flaschengärung erzeugt. Bild m.r.: Ein Dank an die Organisatoren Werner u. Judith Gronebaum. Bild m.m.: Kalbsfilet, Artischocke, Spinat-Tomaten-Gemüse und Auberginensauce. Bild l.u.: Die Veranda, in der 18 der 26 Gäste saßen.

Leutloff's Wirtshaus am See
Schulzendorfer Straße 5-6
15738 Zeuthen (Dahme-Spreewald)
Tel. 033762 - 7 23 66, Fax - 7 25 61
www.wirtshaus-zeuthen.de

Soirée à la Cuisine

Im Restaurant „Orangerie“

Dîner Amical, 12. Oktober 2018: Großartiges Vorspiel, ja das hatten wir vor wenigen Wochen mit einer „Dégustation des vins“ in diesem wunderbaren Sterne Restaurant an der Ostseeküste in der Lübecker Bucht! Und nun geht es hier richtig zur Sache.

Die legendäre, beliebte und immer zahlreich nachgefragte Küchenparty. Schon beim Champagne-Empfang beste Stimmung: Mario Schulmann und sein Partner zupfen, streichen und quälen Kontrabass und Gitarre. Sie unterhalten uns bestens mit schwungvoller Musik, bekannte Melodien wecken Erinnerungen und die Lautstärke ist so angenehm, dass Begrüßungen und Gespräche der vielen Gäste problemlos möglich und erfrischend sind.

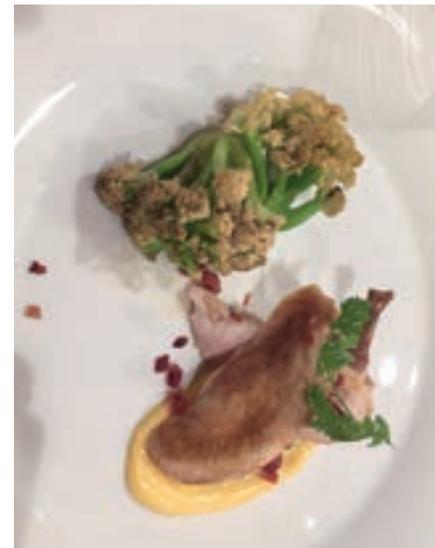
Überall engagierte Köche, eine bestens disponierte Service-Mannschaft. Nun werden wir eingeweiht in deren Geheimnisse, Kunstfertigkeiten und Ideen; und immer wieder werden unter unserem Staunen und aufrichtiger Bewunderung perfekte Teller aus der kleinen, nun doch extrem gut bevölkerten offenen Küche ins Restaurant geschickt; oft auch von uns eher ungeschickt und optimierungsbedürftig selbst getragen, schwungvoll gleichwohl ungenlenk eingesetzt. Mit Ruhe, Gelassenheit und freudig

bereit, alles zu erklären, agieren Sternekoch Lutz Niemann und sein Küchenchef Thomas Lemke mit ihrer Crew. Sommelier und Restaurantchef Ralf Brönnner läßt es sich nicht nehmen, uns beste Tropfen und natürlich auch große Schlucke aus seinem umfangreichen und attraktiven Angebot einzuschenken.

Und was kommt auf die Teller hier am Ostseestrand? Natürlich feines vom Saibling, Jacobsmuschel mit Tomatenvariation, Wildgarnelen auf Kokosrisotto, und Zander in Nußbutter. Aber auch für Tatar vom Weideochsen, Wachtel und Perigord-Gänseleber, Rehrücken mit Rosenkohl, Ratatouille mit Ziegenfrischkäse können wir uns noch begeistern, bevor herbstliches vom Kürbis, eine Variation von der Williamsbirne und Feingebäck dieses 11-gängige Menu beschließen.

Text / Fotos: Dr. Reinhardt Winter, Bailli

Orangerie | Restaurant & Vinothek im
Maritim Seehotel
Strandallee 73, 23669 Timmendorfer Strand
Tel. 04503 - 6050, Fax - 605-2450
www.orangerie-timmendorfer-strand.de



Genialität beim Routinier

Jürgen Löring brilliert auf Gut Mausbeck in Bochum

Dîner Amical, 13. Oktober 2018: Er ließ sich durch nichts aus der Ruhe bringen, der Maître, an diesem Abend hatten ihn doch ausgerechnet beim Treffen der Freunde der Chaîne zwei wichtige Küchenmitarbeiter wegen Krankheit verlassen.

Genial, routiniert und vom Feinsten kam das angekündigte Menü auf die Teller der 35 anwesenden Gäste: Duett von Jakobsmuschel und Kaisergranat mit Belugalinsen Essenz von Morchel und Portwein und einem Kloss von buntem Wurzelwerk | Stubenküken Mousseline | Sorbet Spoon von grünem Apfel | Zweierlei vom Kalb. mit Steinpilzen und Kartoffelstampf | Mandelflorentiner mit Birne und Gewürzten Beeren. Wir danken allen, die am Zustandekommen dieses Abends beteiligt waren mit der Urkunde der Chaîne.

Text: Ingrid Barbara Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse
Fotos: Harald Bertlich und Günter Naroska



Gut Mausbeck
Kornweg 36, 44805 Bochum
Tel. 0234 - 9761 6700, Fax - 9761 6699
www.mausbeck.de



Hochküche und eine Wellness-Welt *Landromantik-Hotel Oswald in die Chaîne aufgenommen*

Dîner Maison, 14. Oktober 2018: Ein Michelin-Stern, das Relais & Châteaux-Prädikat eines erfolgreichen Hotels, die enorme Power von Senioren-Patronat und junger Generation, ein kleines gastliches Familienreich auf Expansionskurs: Die gastronomischen Aktivitäten der Familie Oswald im Bayerischen Wald stehen der Chaîne des Rôtisseurs gut zu Gesicht. Die Bailliage hat das Landromantik-Hotel Oswald in Kaikenried im Herbst 2018 in die Bruderschaft aufgenommen.

Das persönliche Chaîne-Mitglied ist Alfons Oswald sen., der gemeinsam mit seiner Frau Rosemarie auf der Basis eines traditionsreichen Landgasthofes mit Metzgerei seit Anfang der 80er Jahre Zug um Zug die Hotelschiene aufgebaut hat. Alles begann mit einem kleinen Hotel mit 15 Zimmern und Kegelbahn. In mehreren Stufen ist das Oswald auf 55 Zimmer mit 110 Betten und einer umfangreichen Wellness-Abteilung angewachsen. „Der Fokus liegt auf Gourmet und Spa“, sagt Andreas Oswald (26). Er ist als einer von drei Oswald-Söhnen für den Food & Beverage-Bereich des Hotels geschäftsführend tätig. Nach der Kochlehre bei Heinz Winkler in Aschau war er dort ein Jahr lang als Demi-Chef-de-Partie tätig, bevor er in den elterlichen Betrieb zurückkehrte. Ihm folgte zwei Jahre später Thomas Gerber, der zuvor jeweils sieben Jahre als Sous-Chef bei den Drei-Sterne-Köchen Christian Bau und Heinz Winkler

gewirkt hat. „Die Idee war, gemeinsam etwas Neues zu schaffen, für ihn gab es den Anreiz, sein eigenes Gourmet-Restaurant zu bekommen“, so Andreas Oswald.

Mit einer leichteren und „zeitgemäßen“ Form der klassischen französischen Küche plus einen Schuss Regionalität erkochte das Team 2015 den Michelin-Stern. Eine Kostprobe bekamen die Orientalen beim Dîner Maison mit Gänseleber mit Jakobsmuschel, Grünem Apfel und Herbststrüffel sowie bretonischem Hummer mit Kürbis und Passionsfrucht vor heimischem Reh Rücken mit Rote Bete, Sellerie und Baroloessig-Jus, gefolgt von einem Dessert aus Kaffee, Mascarpone und Schokolade.

Das Konzept wird bis Anfang 2019 einen neuen Rahmen bekommen: Dann soll die noch elegantere Gourmetstube mit 20 Plätzen eröffnet werden.

Ob die Spitzengastronomie zumal weitab von Ballungsgebieten profitabel ist? Andreas Oswald beantwortet die Frage schon beim Blick auf die Gourmetabteilung mit „Ja“. Und weil das Team um Thomas Gerber auch das „normale“ Hotelrestaurant beschickt, rechnet sich das Konzept. Offensichtlich lässt sich das Publikum von der Verbindung eines hochklassigen Gourmet-Angebotes mit einer Wellness-Spa-Sparte überzeugen: Die durchschnittliche Jahresauslastung der Herberge liegt bei 90 Prozent. An dem gastronomischen Gesamtwerk wirkt außerdem Bruder Georg

mit, der in der angeschlossenen Metzgerei Regie führt. Schließlich schöpft Bruder Alfons jun. aus einer umfassenden Ausbildung: Der gelernte Koch hat internationales Management studiert und führt die Geschäfte im rechtlichen und kaufmännischen Bereich.

Die Oswalds decken das gastronomische Marketing-Spektrum mit einem zweiten Haus ab: Sie haben im 14 Kilometer entfernten Bodenmais ein Hotel übernommen, das gegenwärtig komplett saniert wird. Anders als das Stammhaus zielt es auf sportlich aktive Gäste ab, die wenig Zeit im Hotel verbringen und bei einem günstigen Preis gerne auf Dienstleistungen verzichten. Wer in einem der 120 Betten sein müdes Haupt ausruht, der bekommt ein Frühstück und kann den Abend in der Bar ausklingen lassen. Wer exzellent essen und Spa genießen will, der fährt nach Kaikenried.

Text: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Fotos: Hartmut Wolff

Bild m.o.: Bailli Karl-Günther Wilfurth vollzog die Aufnahme des Hotels in die Chaîne. Als gute Geister wirken nach wie vor Rosemarie und Alfons Oswald sen.. Bild r.o.: Liesl Mayer, Katharina Schober und Joachim Hüther genossen sichtlich das Ambiente. Bild r.u.: In der Küche führen Thomas Gerber (Mitte) und Andreas Oswald (Dritter von links) Regie.

Relais & Château
Landromantik-Hotel Oswald
Am Platzl 2, 94244 Teisnach/Kaikenried
Tel. 09923 - 84100
www.hotel-oswald.de

Viaggio tartufissimo – bianco – nero

Eine Reise der Bailliage de Hambourg

Trüffelreise, 17.-21. Oktober 2018: Wenn der harte Kern der Bailliage de Hambourg zum gefühlten 10. Mal mit großer Freude die gleiche Reise unternimmt, dann kann es sich nur um die Trüffelreise in die Marken mit Confrère und Bailli Klaus W. Gérard handeln. Aber dieses Mal kam noch das i-Tüpfelchen: Wir reisten schon einen Tag vorher alle an...

Nach der Ankunft am Flughafen wurden wir mit Musik empfangen und die Ersten tanzten zu den lustigen Klängen. Und schon ging es mit dem Bus ans Meer, um eine „Kleinigkeit“ zu essen. Nach dem Einchecken fuhren wir in eine typische aber exzellente Trattoria. Es war eine gelungene Neuigkeit und wir waren dankbar ob der Idee unseres Baillis einen Tag vorher anzureisen. Ein toller Auftakt

Auch wenn wir fast alle das centro storico von Jesi kannten – aber Klaus Gérard, wenn er Bauten erklärt und Geschichten und Anekdoten beim Spaziergang erzählt – zuzuhören ist immer wieder spannend. Nach dem Mittagessen im *Dietro le Quinte* gab es eine kleine Pause, um dann in die geliebte Trattoria „La Centilena“ von Rolando zu einer *serata italiana piacevole* und köstlichen Trüffelgerichten zu gelangen. Von wegen „sssteife Hamburger“ – auch hier wurde getanzt und gesungen – eine Bombenstimmung. Natürlich darf auch Ancona nicht fehlen. Neben Kultur gab es wieder die herr-

lichsten Antipasti, Austern und Nudeln in der Altstadt. So gestärkt ging es ins berühmte Loreto. Jeder, der dort einmal in der Basilika vom Heiligen Haus gestanden hat, weiß, wie die Frömmigkeit und die Erhabenheit der Räume beeindruckend sind. Und dieses Jahr hatte Klaus Gérard einen deutschen Mönch gebeten, uns in dieser Basilika zu segnen. ... Klaus, das Gefühl ist nicht zu beschreiben und wir danken Dir nochmals für dieses einzigartige Erleben. Das abendliche Fischrestaurant war wieder etwas Neues – wir waren begeistert.

Am nächsten Tag ging es zu den Grotten di Frasassi – wer einmal in dieser riesigen Höhle das Ave Maria gesungen gehört hat, weiß was Ergriffenheit ist. Bei einem rustikalen Mittagessen mit viel Trüffel bei Settimio Sparapani und der „Mama“ in Cupramontana zeigten die „Nordlichter“ wieder einmal, wie sie zu feiern verstehen: es wurde gesungen und getanzt und das zur Mittagszeit. Der Abend stand unter dem Motto: Abendessen mit Trüffel – und dann standen wir unterm Sternenhimmel im wunderschönen Landhaus von Klaus & Federica... Das Ambiente und die Gastfreundschaft der Beiden zu beschreiben fällt sogar uns, die wir durch Reisen und die Chaîne bestimmt verwöhnt sind – schwer. Es ist unsagbar, mit wieviel Liebe und höchsten Köstlichkeiten dieser Abend für uns zelebriert wurde. Kerzenschein und der

begleitende Klavierspieler rundeten dieses einzigartige Erlebnis ab.

Den Abschiedstag krönte das 2-Sterne-Restaurant Uliassi – eines der besten Fischrestaurants an der Adria. Bailli Dr. Ronald Crone dankte Catia und Mauro Uliassi für dieses außergewöhnliche Diner, für die Kreativität und Spitzenleistung bei tagesfrischen Produkten und für die herzliche Aufnahme und den hervorragenden Service. Hinterher erfuhren wir, dass das „Uliassi“ seinen 3. Stern erhalten hat. Herzlichen Glückwunsch!

Und dann war die schöne, gemeinsame Zeit leider wieder zu Ende. Das Programm war unglaublich gut, köstlich und wohl nicht zu toppen. Der Dank gebührt Klaus Gérard, dem bestimmt kenntnisreichsten Menschen der Marken, der uns in diesen Tagen die Leidenschaft für Trüffel, für die Kultur und für diese zauberhafte Landschaft erneut so herzlich und kompetent vermittelt hat und seiner Federica, die so warmherzig und mit zauberhaften Deutsch so eine charmante Gastgeberin geworden ist.

Bericht: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse

Fotos: Michael Zuther, Chavalier

the italian way GmbH
Aichstraße 3-7, 82380 Peißenberg
Tel. 08803 - 636421
www.trueffel-reisen.de





Prickelndes Bacchanal der 20er Jahre ... in der „Austernbank“ in Berlin-Mitte

Dîner Maison, 13. Oktober 2018: Unsere neue Consœur Anna-Maria Maaß lud uns ein zum Dîner Maison in der „Austernbank“, das durch die „prickelnde“ Menübegleitung durch Sekt, Blanc de Blanc und Champagner ein besonderes Augenmerk auf die Getränke – und damit zum Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs – lenkte. Chaîne-Mitglieder und ihre Gäste waren mit 53 Personen vertreten und dazu kamen noch 22 Gäste unseres Vice-Echanson Anton Stefanov und unserer Gastgeberin Anna-Maria Maaß, der unser Bailli gleich zur Begrüßung ihre Mitgliedsurkunde zum Maître Restaurateur überreichte. Wir begannen ganz stilecht mit Winzersekt Lutter & Wegner, denn gleich um die Ecke, im Traditionsrestaurant Lutter & Wegner entstand 1825 die Bezeichnung „Sekt“ für Schaumwein. Der Schauspieler Ludwig Devrient trank nach jeder Vorstellung dort seinen Champagner und bestellte eines Abends mit einem Zitat aus Shakespeares „Heinrich IV.“: „Bring er mir Sekt, Bube – ist keine Tugend mehr auf Erden?“ Mit Sekt / Sec, engl. Sack, wurde damals Sherry bezeichnet – der Ober brachte ihm aber wie gewohnt Champagner – und so bürgerte sich diese Bezeichnung für Schaumwein in

Berlin und später in Deutschland ein. 1925 wurde die Bezeichnung „Sekt“ in Deutschland amtlich. Dieser Winzersekt begleitete die als Amuse-Bouche gereichten ausgezeichneten gratinierten Austern mit Spinat & Beurre blanc. Der folgende marinierte Lachs mit Trüffel, Dill, Zitrone & Parmesan wurde von Pommery Brut Royal aus der Magnumflasche begleitet, und danach wurde zu sehr schmackhaften Blinis mit Kaviar, Estragon & Crème Fraîche der Blanc de Blanc Brut de Villeroy eingeschenkt. Es folgte ein feines Ragout von Hummer & Jakobsmuscheln mit Spargel und Kräutersaitlingen mit Champagner Heidsieck & Co. Monopole Silver Top. Zum Hauptgang – Tournedos Rossini mit Gänsestopfleber & Gratin dauphinois wurde die „prickelnde“ Getränkebegleitung unterbrochen, und wir bekamen die ausgezeichnet passende 2013 Rotweincuvée „Bacchanal“ aus dem Burgenland. Zum süßen Abschluss mit Crêpes Suzette durften wir den Champagner Demoiselle Sweet genießen. Das Lebensgefühl der 20er Jahre brachte uns der Spezialist für diese Musik Henry de Winter eindrucksvoll nahe. In mehreren Gangpausen und zum Abschluss genossen wir die von ihm vorgetragenen Lieder und

seine launige Moderation, die die schon vorhandene gute Stimmung noch beflügelte. Nach der Übergabe von Erinnerungsurkunde und Blumenstrauß an Frau Maaß und die Urkunden für die Mitarbeiter aus Küche und Service erhielt auch Frau Stefanov einen Blumenstrauß für ihre Unterstützung bei der Vorbereitung dieser gelungenen Veranstaltung.

Zum Abschluss war es dem Bailli eine große Freude, unserem Pair de la Chaîne Bernhard Wedler-Wolski seine Commandeur-Plakette zu übergeben und anschließend die Promotionsurkunde zum Grand Officier an Franz-Jürgen Sachs und die Nominationsurkunde zur Dame de la Chaîne an Birgit Schröder.

Text / Fotos: Sabine Hauk, Officier

Bild l.o.: Das Restaurant „Austernbank“ im Humboldt-Carré. Bild l.u. & r.o.: Angeregte Gespräche während des Sektempfangs. Bild m.u.: Die Damen und Herren in Erwartung des nächsten Menüganges, vorn links Confrères Eberhard Gustke alias Henry de Winter. Bild r.u.: Gastgeberin Anna-Maria Maaß, Bailli Franz Hauk und Küchenchef Philippe Lemoine.

Restaurant Austernbank
Behrenstraße 42, 10117 Berlin
Tel. 030 - 767 75 27 24, Fax - 767 75 27 21
www.austernbank-berlin.de

Best of Bobby Bräuer

Brillant kochen auf jedem Niveau

Wenn die Produkte stimmen und die Liebe des Kochs oder der Köchin zum Kochen, braucht es nur ein bisschen Fingerspitzengefühl und natürlich etwas Übung – und auch zu Hause können Sterne-Menüs entstehen. Oder Gerichte mit deutlich weniger Aufwand, die Gäste aber ebenso begeistern, weil sie perfekt abgestimmt sind und einfach schmecken.

Bobby Bräuer, Münchens bekannter und beliebter Zwei-Sterne-Koch aus dem Esszimmer by Käfer in der BMW-Welt ist dort nicht nur für das Sternerestaurant verantwortlich, sondern auch für drei weitere Restaurants, ein Café und den gesamten Eventbereich – mit Küchen auf ganz unterschiedlichem Niveau. Und genau das hat ihn auf die Idee zu diesem Buch mit über 60 Rezepten gebracht: „Ich wollte zeigen, wie man mit ein wenig Kreativität auf jedem Niveau tolle Gerichte kochen kann. Und das fängt eben mit einem Hot-Dog an, geht über ein feines Risotto oder eine Polenta-Suppe, Kalbszunge, Ceviche vom Saibling oder Fish & Chips à la Bavarie, bis zur Zwei-Sterneküche für ambitionierte Hobbyköche.“

Kann denn nun wirklich jeder Sterneküche kochen, Herr Bräuer? „Natürlich nicht, zumindest nicht auf Anhieb. Aber das ist auch gar nicht notwendig. Niemand, der



Bobby Bräuer Ein Hot Dog und Zwei Sterne

Gute Produkte, die Liebe zum Kochen und ein bisschen Kreativität, dann schmeckt ein Gericht.

Hardcover
240 Seiten
ca. 150 Fotos
erschienen: 10.2018
ISBN 978-3-8338-6522-0
Gräfe und Unzer Verlag, München

Preis: 29,99 EUR

wenig Zeit und daher auch wenig Übung hat, muss zuhause ein aufwändiges Menü kochen, wenn er seine Gäste verwöhnen möchte. Das geht viel einfacher, wie ich

hoffentlich in diesem Buch zeige. Gleichzeitig: Wer sich wirklich mal an Gerichte wagen möchte, die wir im EssZimmer servieren, der findet hier eben auch authentische Zwei-Sterne Gerichte.“ Und der sympathische Bräuer gibt noch einen kleinen Tipp: „Nehmen Sie sich doch von einigen Gerichten einfach ein paar Komponenten heraus. Dann verblüffen Sie beispielsweise Ihre Gäste mit raffinierten Petersilien-Lollies zur ganz einfachen Polenta-Suppe. Schon sind Sie der Star.“

Bobby Bräuer ist bekannter und beliebter 2-Sterne Koch im Ess-Zimmer in München. Seinen ersten eigenen Stern erkochte er als Küchenchef im Königshof in München. Dann folgen Stationen in Düsseldorf und Berlin, wo er für das Victorian und die Quadriga im Brandenburger Hof erneut den Stern erkochte. In Kitzbühel wurde er vom Gault&Millau Österreich zum „Koch des Jahres 2012“ gekürt. 2013 kam er wieder in seine Heimat München zurück und verantwortet seitdem als Küchendirektor für Käfer die kulinarischen Outlets der BMW-Welt mit seinem besonderen Baby, dem EssZimmer, das 2016 erstmals mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne
Fotos: Thorsten Jochim, Gräfe und Unzer Verlag





Déjeuner Amical beim Sternekoch

Zu Gast in Becker's Hotel und Restaurant

Déjeuner Amical, 3. Oktober 2018: Im Michelin mit 2 Sternen bewertet, im Gault- Millau geehrt und ausgezeichnet für „höchste Kreativität und Qualität“ - wir sprechen von Officier Maître Rôtisseur Wolfgang Becker, einem der besten seiner Zunft in Deutschland. Der Einladung zum Déjeuner Amical in BECKER'S Hotel und Restaurant in Trier folgten zahlreiche Teilnehmer, darunter eine Delegation von Chaîne-Freunden aus Luxemburg, ebenso Gäste aus den Bailliagen Mittelrhein und Hessen. Bailli Dr. Gander begrüßte in seiner Ansprache Confrère Wolfgang Becker, den Bailli Délégué aus Luxemburg, Herrn Francis Sandt, Bailli hon. Uli Schroeder, Vice Echanson Manfred Pfenning und eines unserer ältesten und renommiertesten Mitglieder, Herrn Joachim Mayer, Grand Officier Maître Restaurateur und Pair de la Chaîne. Dem Empfang mit Cuvée B extra brut 2010, einem Premium Sekt aus weißen Burgundersorten und dem eigenen Weingut folgte ein kulinarisches Sternenfeuer der

Extra-Klasse: marinierte gelbflossenmakrelebirne | speck | haselnuss/ kopfsalat; sankt petersfisch auf der haut gebraten | steinpilze | artischocke | petersilie - 2015 Weißer Burgunder; gebrannte gänselebercrème | portwein | zwetschgen | kaffee- 2013 Riesling feinherb; heimischer rehrücken aus dem gewürsud | pfefferaromen | weinhefe | karotte | kürbis - 2012 Spätburgunder; zweierlei knuspernougat | ananas | weiße schokolade - 2016 Riesling Geisberg. Die begleitenden Weine - ausnahmslos vom Weingut Becker - wurden zu jedem Gang sachkundig und mit viel Liebe von Frau Becker vorgestellt. Das Angebot an jeweils drei Interessenten, ausgewählt per Losentscheid, bei der Zubereitung eines Menü-Ganges aktiv mitzuwirken, wurde begeistert aufgenommen. In den anschließenden Statements lobte man einheitlich die großartige Küchenorganisation und dass alles unter großer Ruhe und Gelassenheit ablief. Professionell - jeder wusste, was er wann zu tun hatte. Nach verdientem Beifall mit Standing Ova-

tions wurden der Hausherr und die Brigaden mit einer Urkunde geehrt, Frau Becker mit einem herbstlichen Blumenstrauß. Das Déjeuner klang mit Kaffeespezialitäten und Digestif aus. Wer ein paar schöne Tage in der Römerstadt Trier mit Deutschlands ältestem Dom, der Konstantin-Basilika, der Porta Nigra, dem römischen Amphitheater und vielen anderen Sehenswürdigkeiten verbringen möchte, dem seien das Art Design Hotel von Confrère Wolfgang Becker und seine herausragende Küche wärmstens empfohlen.

Text: Edna Gander, Dame de la Chaîne
Fotos: Edna Gander, Beate Dingler, Vice Echanson
Manfred Pfenning

Becker's Hotel und Restaurant
Olewiger Str. 206, 54295 Trier
Tel. 0651 - 938080
www.beckers-trier.de

Ernte-Dank-Fest

Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein

Dîner Maison, 13. Oktober 2018: „Die Burg Schwarzenstein ist ein mystischer Ort“ so die Erkenntnis des Hausherrn Michael Teigelkamp, nach 14 Jahren, in denen er die Geschicke des Hauses leitet. Wahrscheinlich ist das auch der Grund, dass Bailli Michel Prokop an diesem einmaligen Platz im Rheingau über 90 Conscœurs und Confrères begrüßen konnte. Darunter Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler mit seiner Gattin Barbara, Michel Cottray, Bailli Délégué de France Honoraire und seine Frau Heike, Bailli de Monaco Honoraire und Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique mit seiner Gattin Christine sowie aus der Bailliage Berlin Vice Chargé de Missions Wolf-Dietrich Klein und seine Gattin Conscœur Renate und von der Bailliage Bodensee Vice Chargé de Missions Hans Scheidel uns seine Frau Heike.

Also eine international erwartungsvolle Gästeschar, die sich bei sommerlichen Temperaturen (Mitte Oktober!) eingefunden hat. So konnte nicht nur der Empfang – serviert wurde ein gut temperierter Riesling Sekt 2016 aus dem Hause Trenz

zu Spundekäs und Lachstatar – im Freien stattfinden, sondern auch das 4 Gänge Menü wurde unter der rebenbelaubten Terrasse mit großartigem Blick über den Rheingau serviert. Bailli Prokop hat mit der umsichtigen Unterstützung seiner Gattin Carina wieder mal einen wunderbaren Abend arrangiert. Beide begrüßten in allerbesten stimmungsvoller Laune jeden Gast persönlich.

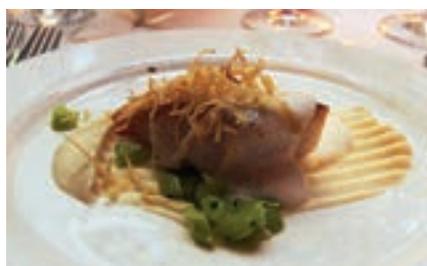
Mit Blick auf und in mitten der Lage „Schwarzenstein“ nahmen wir an herbstlich zum Erntedank dekorierten Tischen Platz. Folgerichtig wurde dann ein 2017er Riesling aus dieser Lage vom Weingut G.H.v. Mumm zur Kürbissuppe mit gebratener Garnele serviert. Diesen frischen, mineralischen Riesling gab es auch zum gebratenen Zanderfilet auf Kartoffel-Sellerie-Purré. Zum Hauptgericht: Wachtel-Crépinette auf Spinatgemüse und Spätburgunderjus, reichte der sehr aufmerksame Service einen Pinot Noir Signature vom Weingut Daniel, Geisenheim. Der süße und schöne Abschluss des Menüs: Tarte Tatin mit Vanilleeis und Rumrosinen.

„Das war wohl bestimmt nicht die letzte Veranstaltung und wir kommen gerne wieder“ so der von Bailli Michel Prokop in seinem Dank ausgesprochene Wunsch mit dem er vielen der Anwesenden aus dem Herzen sprach. Der Applaus und Dank ging an das Serviceteam unter der Leitung von Tim Buchmann sowie an das Küchenteam unter der Leitung von Falk Richter und Marco Stenger. Confrère und Hausherr Michael Teigelkamp erhielt als Zeichen der Anerkennung und Wertschätzung die Plakette der Chaîne des Rôtisseurs, die künftig das Haus als Mitgliedshaus unserer Confrérie auszeichnet.

VIVE LA CHAINE!

Text: Volker Deigendesch, Vice-Chargé de Missions
Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse

Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32, 65366 Geisenheim
Tel. 06722 - 99500
www.burg-schwarzenstein.de





Im Altera Hotel

Kulinarik und Kultur in Oldenburg

Dîner Maison, 13. Oktober 2018: Im Zentrum der Stad Oldenburg, am Herbartgang, waren wir zu Gast bei Confrère Michael Schmitz und Confrère Cord Henning Pieper im neuen Chaîne-Haus, dem Altera Hotel und „Schmitz Brasserie“.

Ein Teil der Gäste war schon am Freitag angereist und traf sich zum Willkommensabend im Weinkeller der Schmitz Brasserie. Es gab ein zünftiges 3-Gänge Menü und Michael Schmitz servierte dazu 3 Weine, die dieses passend begleiteten. Es war eine fröhliche Stimmung im gemütlichen Weinkeller. Am Samstagmorgen stand ein Besuch im Horst Janssen Museum auf dem Programm und anschließend ging es noch in das nebenan gelegene Stadtmuseum, wo der Oldenburger Künstler Helmut Lindemann eine Privatführung durch seine Ausstellung „Cross over“ für uns machte.

Das Wetter meinte es an diesem Wochenende gut mit uns und Oldenburg lud zum Bummeln und Verweilen ein. Am Abend fanden sich alle Gäste zum Empfang in der 5.Etage auf der Dachterrasse des Hotels ein und genossen bei eisgekühltem Champagner den Blick auf Oldenburg. Bailli Rolf Müller und Confrère Michael Schmitz und

seine Frau Andrea hießen alle Gäste herzlich willkommen und begrüßten besonders unseren Bailli Freund Claas Plesch und seine Frau Antje aus Sachsen-Anhalt.

Danach hieß es: „Piepers Best 2018“ – Küchenmeister Cord Henning Pieper krenzte ein 5 Gänge Menü mit seinen persönlichen Highlights. Es begann mit einer Variation vom Kürbis mit krossem Schweinebauch, dazu ein Weißer Burgunder 2016 aus der Pfalz. Danach gab es ein Filet vom Steinbutt, auf den Punkt gebraten mit Kalbshaxenragout und einen 2016er Langhe Bianco, Italien, was zusammen hervorragend mundete. Es folgte Crepinette von der Wachtel mit Linsengemüse mit einem 2010er Domaine de la Fully, ein Genuß. Als Hauptgang servierte uns der perfekte und freundliche Service rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken mit gebratener Rotwurst und dazu einen 2015 Reserve del Conte, Manincor, Kaltern. Die Gäste waren begeistert. Zum Abschluss ließen wir uns eine Variation von der Birne mit Mascarpone-Eis schmecken mit einem Glas Ürziger Würzgarten Spätlese.

Es war ein köstliches Menü, das uns Cord Henning Pieper zubereitet hatte und es

fand viel Lob bei allen Gästen. Die Weine, die Sommelier Michael Schmitz ausgesucht hatte, passten hervorragend. Es war eine feierliche und fröhliche Stimmung und alle Gäste fühlten sich in unserem neuen Chaîne-Haus sichtlich wohl. Nach dem Dîner Maison wurden Michael Schmitz als Maitre Hôtelier und Cord Henning Pieper als Chef Rôtisseur in die Chaîne aufgenommen und Bailli Rolf Müller übergab Ihnen und dem Team von Küche und Service als Anerkennung für diesen fantastischen Abend die Urkunden. Wir bedanken uns herzlich für den tollen Service, der alles im Blick hatte und uns sehr verwöhnte.

Der Abend bei Confrère Michael Schmitz fand großen Anklang und wir freuen uns vom 22. - 24. November 2019 hier wieder zu Gast zu sein, die Chaîne und der OMGD mit Grand Echanson Natalie Lump. „Save the Date“!

Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomie
Fotos: Arash Farahani, Contentley PR & Medienservice

Altera Hotel und Schmitz Brasserie
Herbartgang 23, 26122 Oldenburg
Tel. 0441 - 219080
www.altera-hotels.de

Aromenspektakel im Yunico

Sake-Tasting und Déjeuner Amical über dem Rhein

Déjeuner Amical, 14. Oktober 2018:

Auch das Wetter würdigte dieses besondere kulinarische Erlebnis und zeigte sich mitten im Herbst noch mal mit fast sommerlichen Temperaturen so dass Bailli Dieter Ullsperger die Begrüßung hoch über dem Rhein auf der schönen Terrasse des Restaurants Yunico vornehmen durfte.

Die Mehrzahl der Gäste hatte vorab die Gelegenheit wahrgenommen, an einem feinen Sake-Aromen-Tasting teilzunehmen. Dabei wurden nacheinander unterschiedlichste Zutaten, Aromen und Konsistenzen auf vier Löffeln gereicht und mit einem jeweils passenden Sake kombiniert, was ein vielseitiges Aromenspiel auslöste. Stellvertretend genannt sei hier die köstliche Kombination von Biofu Sake mit Shiro Daku (einer weißen Sashimisaucen). Moderiert wurde die Verkostung informativ und charmant von Frau Yoshiko Ueno-Müller, der ersten weiblichen Master of Sake Tasting überhaupt.

Die Freude über das vorzügliche Tasting steigerte die Erwartungshaltung noch mehr, aber auch diesem hohen Anspruch wurde die außergewöhnliche Menüfolge mehr als gerecht. Sie wurde von Küchenchef Confrère Christian Sturm-Willms dargeboten und war eine japanisch verwurzelte und mediterran beeinflusste Kombination.

Es war beeindruckend, wie eine Auswahl allerfeinster Zutaten in verschiedensten Zubereitungsarten serviert wurde. Sei es Hamachi als Sahimi mit der ungewöhnlichen und oben schon erwähnten köstlichen weißen Sashimisoße, sei es der geflammte Label Rouge Lachs oder die ausgebackene, filigrane Languste, die allesamt ein besonderes Aroma mit einer ebenso besonderen Leichtigkeit gepaart auf den Teller zauberten.

Zur guten Laune trug neben dem aufmerksamen Service auch die Sake-/Weinbegleitung bei, startend mit dem Sparkling Sake und fortgeführt unter anderem mit dem feinherben Saar Riesling St. Urbanushof

von Nik Weis aus der Magnum oder dem Enter Sake Heiwa aus der raren Magnumflasche. So verbrachten die Consoeurs und Confrères in den modernen, aber trotzdem gemütlichen Räumlichkeiten des YUNICO einen rundum gelungenen Nachmittag, gespickt mit einigen kulinarischen I-Tüpfelchen. Sie spendeten bei der abschließenden Laudatio durch Bailli Dieter Ullsperger und Vice Conseiller Gastronomique Marc Neldner zusammen mit der Ehrengabe an Christian Sturm-Willms und der Urkunden an Service-Chefin Melanie Hetzel einen großen Applaus.

Text: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Vera Aschenberg, Vice Argentière;
Silke Lüssem, Vice Chargée de Missions

Restaurant Yunico im Kameha Grand Bonn
Am Bonner Bogen 1, 53227 Bonn
Tel. 0228- 4334 5000
www.kamehabonn.de



Genuss für einen guten Zweck

Dîner Amical Charity im Schloss Eberstein

Dîner Amical, 27. Oktober 2018: Dank der ausgesprochen großzügigen Unterstützung einer Vielzahl von Sponsoren konnten Bailli hon. Prof. Michaela Dickgeißer und Bailli Dr. Oliver Klein am 27. Oktober 65 Gästen ganz besondere Leckerbissen bieten. Im ehrwürdigen Schloss Eberstein in Gernsbach empfing Maître Rôtisseur Bernd Werner die Conscœurs und Confrères mit Champagne Pommery Brut Royal aus der Magnumflasche, Kaviar von Caviar House & Prunier, Gillaudeau Austern von Südfisch, Gänseleber und anderen Köstlichkeiten.

Dank der Firmen Mega Fleisch und Forelenhof Buhlbach – Familie Bareiss sowie der Weingüter Eberstein, Franz Keller und Fritz Waßmer konnten die Teilnehmer auch ein unvergessliches Menü genießen – und das alles zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland und des gastronomischen Nachwuchses.

Ganz fulminant startete Confrère Werner mit dem ersten Gang: Tartar vom deutschen Weiderind, Frankfurter grüne Sauce, Kaviar und Senfgurke. Dazu gab es einen 2015er Riesling** trocken vom Weingut Eberstein, welches unmittelbar an das Schloss Eberstein angrenzt. Besser ließe sich die oft gepriesene Verwendung lokaler Speisen und Getränke kaum umsetzen. Die Vorstellung des Weines übernahm der Eigentümer des Weingutes, Herr Jürgen Decker, höchstpersönlich und erläuterte den Gästen die feinen Nuancen seines Erzeugnisses. Nach dem ersten Gang übernahm Juwelier Confrère Georg Leicht aus Pforzheim die Moderation. Mit sechs zaubernden Damen stellte er Werke

seiner Schmuckkollektion vor. Mit seiner unterhaltsamen Präsentation schaffte er es, sogar den männlichen Teil der Gesellschaft für Schmuck zu begeistern, wobei das teilweise auch an den Trägerinnen seiner Schmuckstücke gelegen haben könnte. Als zweiten Gang servierte die schwarze Brigade des Schlosses Eberstein confierten Saibling aus Baiersbronn mit Fregola Sarda, Fenchel und Belper Knolle. Die Weinbegleitung mit einer 2015er Oberberger Bassgeige, Chardonnay vom Weingut Franz Keller mundete dazu ganz hervorragend. Der Hauptgang war unkonventionell und brilliant: Rücken und geschmorte Backe vom Stauerico-Schwein, Tomaten-Auberginen-Auflauf, Taggiasca Olive und Thymianjus. Selbst erkorene Liebhaber von Rind und Geflügel waren sich einig, dass das Stauerico-Schwein von Mega Fleisch ein zart-deftiger Genuss und eine echte Alternative zu konventionelleren Fleischsorten zum Hauptgang ist.

Den korrespondierenden Wein, einen 2014er Spätburgunder „Alte Reben“, stellte Felix Waßmer, der Sohn Fritz Waßmers, vor. Seine jugendliche Begeisterung färbte förmlich auf den Wein ab und erhöhte das Geschmackserlebnis.

Noch vor dem Dessert stand eine Tombola zugunsten der Chaîne-Stiftung auf dem Programm. Dank der großzügigen Beiträge des Confrère Georg Leicht und der Firma Euro-Cave konnten die spielfreudigen Loskäufer auf beachtliche Gewinne spekulieren: ein Schmuckstück aus dem Hause Leicht sowie ein gefüllter Weinkühlschrank. Fast alle Mitgliedshäuser der Bailliage und das Polsterhaus Otten hatten

weitere verlockende Gewinne beigesteuert. Angesichts dessen und einer Gewinnquote von 1:6 erfreute sich die Tombola einer großen Aufmerksamkeit. Zum Glück für die Chaîne-Stiftung gewann ausgerechnet der Vertreter der Firma Euro-Cave den zweiten Hauptgewinn, den Weinkühlschrank der Firma Euro-Cave. Diesen stellte er noch ein zweites Mal – diesmal für eine Versteigerung – zur Verfügung. So kamen insgesamt 3.650 EUR Einnahmen für den gastronomischen Nachwuchs zusammen.

Diesen Erfolg krönte noch Confrère Werner, der einen beträchtlichen Teil seiner Einnahmen aus der Veranstaltung der Chaîne-Stiftung spendete.

Zum Abschluss eines vorzüglichen und herrlich klassischen Diners gab es zum Nachtschiff Cremeux von der Njangbo-Kuvertüre mit Banane und Macadamianuss sowie einen 2013er Merlot Weißherbst Auslese vom Weingut Eberstein.

Nach diesem Abend konnten alle Gäste beglückt und beruhigt nach Hause oder ins Hotel zurückkehren. Hatten doch alle mit großer Kraft an der Förderung des Koch- und Sommelier-Nachwuchses mitgewirkt. Nähere Informationen zur Chaîne-Stiftung, deren Arbeit und den von ihr ausgerichteten Wettbewerben sind unter www.chaine.de/die-chaine/chaine-stiftung zu finden.

Text: Dr. Oliver Klein, Bailli

Schloss Eberstein
Schloss Eberstein 1, 76593 Gernsbach
Tel. 07224 - 995950
www.hotel-schloss-eberstein.de



EMPFEHLUNG

JA

ZU GELEBTER GASTLICHKEIT

FEINE
PRIVAT
HOTELS

Kultur und Leidenschaft

Die FEINEN PRIVATHOTELS sind keine Hotelkette. Vielmehr wurde diese Vereinigung von Hoteliers ins Leben gerufen, die gemeinsame Werte teilen: den Sinn für das Echte, eine Leidenschaft für Kultur und Lebensfreude sowie das bedingungslose Engagement für individuell gelebte Gastlichkeit. Alle Häuser gehören der Luxuskategorie an und bieten ihren Gästen begeisternde kulinarische Erlebnisse. Lassen Sie sich inspirieren und besuchen Sie uns – mit dem Kennenlern-Gutschein der FEINEN PRIVATHOTELS.
www.feine-privathotels.de



**FÄHRHAUS SYLT SEA CLOUD CRUISES HOTEL LOUIS C. JACOB SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN
SCHLOSSHOTEL HUGENPOET HARDENBERG BURGHOTEL DIE SONNE FRANKENBERG HOTEL BÜLOW PALAIS EUROPÄISCHER HOF
HEIDELBERG WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE HOTEL-RESTAURANT ERBPRINZ VILLINO VILA JOYA**



In 5. Generation

Regionale Küche als Spiegelbild unserer Landschaft

Dîner Maison am 27. Oktober 2018: Wir befinden uns auf der lieblichen Halbinsel Höri im Untersee mit Hügeln, verwunschenen Orten, alten Bäumen und viel Ruhe. Die einmalige Lage zog zahlreiche Künstler und Literaten auf der Suche nach Inspiration an. Waren es zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch zivilisationsmüde Schriftsteller wie Hesse und Finckh, so wurde die Höri nach 1933 auch Zufluchtsort für verfolgte Künstler wie z.B. Otto Dix, Helmut Macke, Erich Heckel und Max Ackermann. Heute kann man den Spuren dieser Berühmtheiten in den Kulturdenkmälern folgen, im Hesse-Museum Gaienhofen, im Museum Haus Dix und im Hermann-Hesse-Haus (1907-1912).

Im Jahr 1873 erbaute der Mooser Gastwirt Georg Baum das Gasthaus Grüner Baum direkt an der neuen Landstraße nach Radolfzell. Es entwickelte sich schnell zum Treffpunkt an Markttagen für Höri-Besucher und als zentrale Poststelle. Liliane und Hubert Neidhart führen nun in 5. Generation das Restaurant.

Ihre Philosophie ist: „Wir bieten Ihnen Speisen, die auf eine moderne und unkomplizierte Art zubereitet werden. Verwendet werden dazu die besten und gesündesten regionalen Produkte und Spezialitäten, denn die Speise- und Getränkekarte ist das kulinarische Spiegelbild unserer Landschaft - und da hat die Halbinsel Höri ja so Einiges

zu bieten. Bodenseefische und Hörigemüse spielen dabei die Hauptrolle. Ergänzt durch ein regionales Fleisch-, Käse- und Getränkeangebot möchten wir so die gewachsene Bodenseeküche im Zeitgeist des 21. Jahrhunderts präsentieren“.

In diesem Sinne ist Hubert Neidhart auch Mitglied bei der Slow Food Chef Alliance, bei den Südländköchen, verwendet Demeter Produkte und hat beste Kontakte zu den Fischern und Gemüseanbauern der Region. Mit dem Kochen kam er als Gastwirtssohn früh in Kontakt, gelernt hat er es im Inselhotel in Konstanz. Seine Wanderjahre führten ihn nach Frankreich und London und in manchem Gericht klingt etwas französisches Lebensgefühl mit.

Aufs Herzlichste begrüßte uns Hubert Neidhart in seinen von Künstlern gestalteten Gasträumen mit einem Rieslingsekt der Kellerei Rheinecker. Wir starteten mit einem feinen Carpaccio vom Butternuss Kürbis mit lokalem Ziegenkäse und Höri Bülle, der historischen Zwiebelsorte, die schon vor 1.000 Jahren hier für das Kloster Reichenau angebaut wurde. Auch der Wein kam aus der Region, ein Weißburgunder vom Weingut Kress in Überlingen. Die wunderbare sämige Fischsuppe aus Bodenseefischen bekam mit Röstbrot, Sauce Rouille und einer leichten Schärfe den erwähnten französischen Touch, fein unterstrichen durch den Weiler Rosé vom Weingut Reb-

holz in Liggeringen. Zum Hauptgang präsentierte uns Hubert Neidhart den frischen Fang des Tages – große Bodenseekretzer, die im momentanen milden Klima besonders gut wachsen. Auf Champagnerkraut, Ableisa (eine historische Linsensorte) und getrüffeltem Kartoffelpüree schmeckte er uns bestens. Für Nichtfischesser wurde ein zartes Hirschsteak vom Silka Hirsch mit Rotkraut und Püree serviert und dazu ein Vasohn Rotweincuvée vom Weingut Clauß Nack gereicht. Den süßen Schlusspunkt setzte eine Eistorte aus Tonkabohnen-Schokoladen Parfait mit Gewürzzwetschgen.

Unter Applaus und mit herzlichem Dank an die weiße und schwarze Brigade überreichte Bailli Gerd Schweden die Urkunde der Chaîne an Hubert Neidhart. Wir heißen ihn als neues Profi – Mitglied mit authentischen kreativen Rezepten der Bodenseeregion in unserer Bailliage herzlich willkommen!

Und damit der schöne Abend noch nachklingen kann, erstanden wir für zu Hause in Neidharts Lädenle die leckere Fischsuppe, Rouille und Höribüllesalz.

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

Restaurant Grüner Baum
Radolfzellerstraße 4, 78345 Moos
Tel. 07732 - 54077
www.gruenerbaum-moos.de

MS Europa oder MS Europa 2

Was ist der Favorit unserer Chaîne-Gruppe?

Auf dem Weg von Lissabon über die Azoren, Porto Santo und Madeira zu den Kanarischen Inseln, konnte sich jeder der Chaîne-Freunde ein Bild machen, welches der beiden Luxusfahrzeuge der persönliche Favorit ist. Erstmals organisierte die Bailliege M-V mit dem Kreuzfahrt-Reisebüro eine Passage auf MS Europa 2, dem jüngeren der beiden Schiffe.

Der erste Azoren-Anlauf wurde von den Nautikern aus Sicherheitsgründen von Sao Miguel nach Terceira umgeroutet, da ein Anlegen in Porta Delgada zu riskant war. Vor der Hafenanlage machten mächtige Wellen und Strömungen ein sicheres Manöver unmöglich. Da vertraute man gerne seinem erfahrenen Expeditionsexperten Kapitän Gottschalk von MS Bremen. Terceira entdeckten wir tags drauf bei gemäßiger See. Zwei Tage und zwei Nächte sind die Azoren vom europäischen Festland entfernt, und 36 weitere Stunden von Madeira, so dass wir die Zeit genießen konnten, alle Räumlichkeiten zu entdecken. Sieben verschiedene Restaurants stehen uns

zur Verfügung, mit Terrasse der beliebte Yachtclub und auch ein großer Sitzbereich in der Sansibar. Morgens und mittags in leger-eleganter Umgebung speisen und sich seine persönlichen Wünsche allzeit erfüllen zu lassen, auch wenn sie außerhalb der Speisekarte liegen, zeugt von wahrem Luxus, der es unseren Reisenden besonders angetan hat. Inklusiv selbstverständlich. Abends suchten wir gerne die Räumlichkeiten innerhalb auf, denn die Wetterverhältnisse waren im weiten Atlantik um die Azoren herum oft stürmisch und wechselhaft. Im Rahmen der Ausflüge hat der Ein-oder Andere auch einen Regenguss abbekommen, bei den herrschenden, milden Temperaturen allerdings erträglich. Ab Madeira war der Wettergott uns wieder hold und schickte eitel Sonnenschein.

Der Maschinenraum tief im Schiffsinnen ist für Technik-Begeisterte hochinteressant und wurde vom 1. Ingenieur persönlich erklärt und geleitet. Für Chaîne-Mitglieder speziell ist eine Führung zu den Proviant- und Kühlräumen im Bauch des Schiffes

spannend; wer hätte dort unten mit einem Glas Champagner rosé und Snacks zur Begrüßung gerechnet?

Nach allen positiv verlaufenen „Restaurant-Tests“ hatten wir am vorletzten Tag das Vergnügen mit unserem Confrère Maître Hôtelier Josef Gruber gemeinsam im Elements, dem asiatischen Refugium, bei exzellenter Weinauswahl zu speisen. Zur Erinnerung erhielten wir eine persönliche Speisekarte mit den Namen und Unterschriften aller Teilnehmer.

Fazit nach zehn Tagen MS Europa 2 ist, dass niemand sich festlegen wollte, welches der beiden Schiffe für ihn nun das schönere oder bessere ist. Jedes von beiden hat seinen eigenen Charme!

Text / Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten
MS Europa 2
hl-cruises.com





Klein und fein

Qualität statt Quantität auf Usedom

Usedom, 27. & 28. Oktober 2018: Etliche Parallelveranstaltungen gibt es Ende Oktober zu beiden Diners Amicaux in Ahlbeck auf Usedom, was dem kulinarischen Vergnügen jedoch keinen Abbruch beschert! Samstag Abend zur Gib-Gourmet-Feier, treffen wir uns bei Sandra & Maître Rôtisseur Fred Quaiser im Kaiser's Eck. Wie bereits auch von den Michelin-Testern berichtet, ein Restaurant mit großer Qualität und kleinen Preisen! Eingangs empfängt uns die Chefin mit erfrischendem Sekt vom Weingut Schaffner – dann lässt der Küchengruß vom Dorsch auf Risotto Großes erahnen. Grüner Veltliner / Grassel zu viel gepriesenen Königsberger Klopsen von Zander und Dorsch, ein Genuss, wie er zarter nicht sein kann. Kredenz vom Service bei Riesling Salamander/Jüngling/Mosel kommt diesmal der Dorsch im Serrano- Mantel völlig anders daher, mit geröstetem Blumenkohl und dessen Crema, verfeinert mit Spuren vom Kaffeeöl. Zu dieser Jahreszeit darf s anschließend ruhig etwas Kräftiges sein, so die aufs Zarteste geschmorte Hirschkeule im Jus mit paniertem Sellerie und dessen feiner Mousse. Nicht nur als Farbtupfer dient der gebratene Kürbis, er schmeckt auch ausge-

zeichnet dazu. Ungefragt erhalten wir extra Sauce zum herbstlichen Wildgang, begleitet von Primitivo, Rocca die Mori. Fast schon unbezwingbar aber auf jeden Fall mehr als einen kleinen Happen wert, sind Mohn Küchlein & Himbeer-Parfait, getoppt mit Schokolade, Beerenragout und Kürbiskern-Krokant. Zur Feier des Tages spendiert das Gastgeberpaar Ron Zacapa Centenario 23 und erhält von Bailli Kulosa prompt die silberne Ehrennadel für zehn äußerst erfolgreiche Jahre als Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs! Gerne kommen wir 2019 mit unserer befreundeten Bailliege Sachsen-Anhalt wieder.

Sonntag, 28.10.2018

Seit Längerem wieder einmal im Ahlbecker Hof bei Rolf Seelige-Steinhoff! Bailli Kulosa überreicht auch hier Eingangs die Urkunde zur Beförderung unseres Confrère zum Grand Officier Maître Hôtelier. Wir erfahren, dass Maître Rôtisseur Hark Pezely aus gesundheitlichen Gründen das Traditionshaus verlassen musste und werden heute unerwartet kulinarisch betreut vom Sous Chef des Hauses. Der kann es auch und überrascht uns statt mit einem drei Gang-

Menü, gleich mit fünf Gängen! Zwei Grüße aus der Küche, Tomatenmousse-Törtchen und anschließendem Pulpo-Carpaccio, nicht nur außergewöhnlich anzusehen, sondern auch köstlich am Gaumen.

Haus-gebeiztes Label-Rouge Lachsfilet, geschmorter Chicorée, Birnenklein als köstliche Nocke und angemachtem Sauerrahm, bilden den eigentlichen Vorgang. Weiße Bohnencreme, Quitte und Zwiebel ergänzen sich mit altem Balsamico Jus zum Iberico-Rücken an wie selbstverständlich. Kaum noch Platz für die köstlichen Schokoladenvariationen als Dessert resümieren wir, dass bei beiden Abenden die Künste der Küche ein Höchstlob verdienen!

Text / Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Kaiser's Eck
Kaiserstraße 1, 17419 Heringsdorf
Tel. 038378 - 3005
www.kaiserseck.de

Ahlbecker Hof
Dünenstraße 47, 17419 Heringsdorf/Ahlbeck
Tel. 038378 - 620
www.seetel.de

Anthony's Kochschule

Anthony der andere Sternekoch

Dîner Maison, 20. Oktober 2018: Eines Tages kam ein liebes Mitglied unserer Bailliege, Ingrid Huckenbeck, zu mir und sagte: „Joachim, da ist ein Koch, den musst du unbedingt kennenlernen“. Und so kamen wir das erste Mal zu Anthony's Kochschule in Meerbusch. Das Lokal, halb Restaurant, halb Kochschule, ist eher ein wenig alternativ aber gemütlich und ansprechend eingerichtet mit einem Chef, der von Anfang an mit seiner Heiterkeit und seiner lockeren Art bezauberte. Das Essen war ein Traum und so kehrte ich ein paar Wochen später samt Regionalrat zurück und zur unseren großen Freude war Anthony begeistert von der Idee zu uns in die Chaîne zu kommen. Das Essen war wieder großartig und wir hatten den richtigen Riecher, denn acht Wochen nach dem Aufnahmeantrag kam der Stern.

Sie wundern sich vielleicht, warum ich nur von Anthony spreche. Von Anfang an gab es nur den Namen ohne Nachnamen. Genau so locker ist die gesamte Belegschaft. Aber nun zum Dîner Maison, das am 20.10.2018 stattfand. Ich möchte nicht langweilen und jeden Gang einzeln besprechen. Alle waren mehr als perfekt. Über Hokkaidokürbis mit Croutons und

Vadouvan, gefolgt von Ochsenschwanz mit Süßkartoffeln und Karotte, und Wildfang-Kabeljau auf Champagner mit Sellerie und Pastinake, landeten wir bei der Barbarie Entenbrust mit Brombeere, Rote Beete und Kartoffeln. Canache mit Himbeere Exotic schloss das geniale Menü ab.

Richtig Interessant wurde es bei den Weinen. Erstmals haben wir nicht für jeden Gang einen Wein vorgesetzt bekommen. Jeder Gast konnte aus zwei Weißweinen, einen Riesling, Weingut Vollmer, Rheinhessen-Rüdesheim und einen Grauburgunder, Winzergenossenschaft Schuengen, Baden- Württemberg wählen. Beide von kleinen Weingütern genau wie die Rotweine, Primitivo, MGM Monde (1991 gegründet) und ein Cabernet Sarvigonon, MGM Mondo, Priocca Italien. Die Rotweine waren speziell für den Abend abgefüllt und können nicht käuflich erworben werden. Es war beeindruckend, wie hoch die Qualität bei diesen unbekannt kleinen Weingüter waren. Anthony und sein Sommelier haben sich vorgenommen, solche unbekannt Weingüter den Gästen anzubieten.

Genau so beeindruckend war die entspannte Atmosphäre in der Küche bei den sehr jun-

gen sympathischen Köchen, die eine echte Multikulti ist Belegschaft genau wie bei dem Servicepersonal. Anthony bekommt am Anfang des Jahres eine besondere Ehre. Er geht für 4 Wochen nach Amerika zu „Netflix Amerika Chef Table der 50 Best Restaurants in the World“. Schön das er bei uns in der Chaîne ist.

Dieses Dîner Maison war schon einzigartig. Tische ohne weiße Tischdecken aber perfekt eingedeckt, lockere Köche, die auch mal von Tisch zu Tisch gingen, ein Servicepersonal, das uns wechselnd liebevoll jeden Gang erklärte. Selbst der erst 15-jährige Praktikant durfte einen Gang vorstellen. Anthony wir freuen uns Dich und Deine Crew bei uns willkommen zu heißen und werden mit Sicherheit noch einige interessante Veranstaltung bei Dir haben. Ein herzliches Dankeschön von Deiner Bailliege Nordrhein!

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli
Fotos: Volker Kallenborn, Vice Chargé de Missions

Anthony's Kitchen
Moerser Str. 81, 40667 Meerbusch
Tel. 02132 - 9851425
<https://anthonys.kitchen>





Fahnentreffen in Hamburg

Ein Fest der Bailliagen Baviere Oriental, Niedersachsen und Hamburg

Fahnentreffen, 26. - 28. Oktober 2018:

Es ist eine schöne Tradition, dass die Mitglieder der drei Bailliagen Baviere Orientale, Niedersachsen und Hamburg alle zwei Jahre an wechselnden Orten mit ihren Fahnen zusammenkommen.

Nachdem bei den beiden vorhergehenden Treffen die Bailliagen Baviere Orientale und Niedersachsen Gastgeber waren, durften wir in diesem Jahr den Gästen unser schönes Hamburg näherbringen und von seiner einmaligen und typischen Seite zeigen.

Nachdem die Einladung an die beiden befreundeten Bailliagen versandt worden war, waren wir vom Ansturm der Anmeldungen überwältigt. Leider konnten daher an einigen Veranstaltungen kaum Hamburger Mitglieder teilnehmen. Das Verständnis unsere Mitglieder über diese Entscheidung war groß – waren doch alle Hamburger Consœurs und Confrères die Gastgeber.

Der Auftakt startete in der „wineBank“ bei Confrère Johannes Leusch mit einem Champagnerempfang und Finger Food. Danach folgten 94 Mitglieder den drei Fahnenträgern quer über den Stephansplatz in das Restaurant „Tarantella“ bei Confrère Carsten von der Heide zu einem sehr gelungenen Dîner Amical.

Der nächste Tag startete bei kaltem aber sonnigen Wetter am Jungfernstieganleger. Mit dem historisch Alsterdampfer „St. Georg“ fuhren wir über die die Binnen- und Außenalster, so dass die Gäste einen guten

Eindruck von den angrenzenden Stadtteilen bekamen. Zurück ging es dann zu Fuß in fünf Minuten in die „Hanse Lounge“ zu unserem Confrère Michael Kutej. Mit dem Champagnerglas in der Hand standen alle auf dem Balkon mit Blick auf das Hamburger Rathaus und dem Rathausmarkt. In der wunderschön gediegenen Clubatmosphäre wurden wir mit vielerlei Köstlichkeiten und einem hervorragenden korrespondierenden Wein verwöhnt.

Nach einer kurzen Pause trafen sich dann alle am Rathausanleger zu einer besonderen Barkassenfahrt: Vom Rathaus durch die beiden Schleusen, dann durch den Fleet der die Alster mit der Elbe verbindet, dann wieder eine Schleuse um in die Kanäle der Speicherstadt zu gelangen – das bei einem traumhaften, malerischen Sonnenuntergang. Vorbei an den alten Handelshäusern, der Elbphilharmonie und dem Hafen legten wir direkt bei den Landungsbrücken an, um auf die Rickmer Rickmers – ein 1896 gebauter Großsegler – zu gehen. Der Hamburger Hafen lag vor uns – ein atemberaubender Blick – auch für uns Hamburger. Im Schiffbauch befindet sich ein Restaurant. Dort wurden wir von einem Akkordeonspieler begrüßt. Was heißt begrüßt? Es wurde wohl fast eine halbe Stunde gemeinsamen gesungen.

Confrère Alexander Stein und Consœur Brigitte Estner hatten ein typisch Hamburger Menu vom Feinsten zubereitet - die Stimmung war toll.

Dann nach dem Essen hieß es offiziell Abschied nehmen und die Fahnen bekamen neue Fahnenbänder zur Erinnerung an das Hamburger Fahnentreffen. Am nächsten Vormittag trafen sich dann noch eine stattliche Anzahl von Mitglieder zu einem Frühschoppen im „Vlet an der Alster“ bei Confrère Christoph Klaißer – bevor es endgültig hieß: Auf Wiedersehen in zwei Jahren in Niedersachsen.

Ein paar Zahlen dürfen nicht fehlen um aufzuzeigen wie gut diese Veranstaltungsreihe angenommen worden war: wir hatten 545 Besucher bei insgesamt 7 Veranstaltungen. Alle Veranstaltungen waren ausgebucht und es gaben uns 6 Baillis die Ehre teilzunehmen. Das Besondere an diesen Veranstaltungen – bis auf die Rückfahrt von der Rickmer Rickmers konnten alle Gäste zu Fuß von den Hotels zu allen Veranstaltungen gehen.

Wir danken nochmals allen Profis und Ihren Häusern für die tolle Unterstützung, denn durch ihre Hilfe und Ausrichtung, konnte dieses Treffen so erfolgreich und schön werden.

Bericht: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse
Fotos: Michael Zuther & Dr. Ronald Croné

wineBank: www.winebank.de
Tarantella: www.tarantella.hamburg.de
Hanse Lounge: www.hanse-lounge.de
Rickmer Rickmers: www.rickmer-rickmers.de
Vlet an der Alster: www.vlet-alster.de

Wernigerode – immer eine Reise wert

Herzliches Wiedersehen im Harz

Dîner Amical, 10. November 2018: Nach einem grandiosen und mit über 100 Teilnehmern sehr gut besuchten Charity-Dîner Amical im November 2017, ging es in diesem Jahr etwas beschaulicher zu. Aber auch jetzt waren wieder zahlreiche Mitglieder und Freunde der Chaîne des Rôtisseurs aus nah und fern der Einladung von Maître Hôte Antje Märker und Maître Rôtisseur Ronny Kallmeyer gefolgt, um sich in dem wunderschönen Hotel Travel Charme Gothisches Haus in Wernigerode verwöhnen zu lassen. Die Küche des Hauses ist als eine der besten in Sachsen-Anhalt bekannt, was uns Küchenchef Maître Rôtisseur Ronny Kallmeyer und sein Team wieder einmal eindrucksvoll demonstrierten.

Zum Empfang wurden die höchst abwechslungsreichen und schmackhaften Amuse-Bouche von einem köstlichen Crémant Fleur de Rosé brut begleitet, wodurch die Erwartungen der Gäste an das folgende Menü noch gesteigert wurden. Und sie sollten nicht enttäuscht werden!

Der Küchenchef hatte ein delikates Menü auf höchstem Niveau kreiert. Angefangen bei der Fjordforelle, umrahmt von ihrem Kaviar, geflammter Melone, Gurke und Kartoffeln, über eine exzellente Essenz vom

Perlhuhn mit Hummerravioli und Trüffel, einer außergewöhnlichen Kombination von Birnensorbet und Rotwurstcrème sowie köstlich geschmorten Spanferkelbäckchen mit Blumenkohl bis hin zum Filet vom Limener Kalb mit Kaffee, Karotte, Beete und Polenta war jeder Gang ein Traum! Abgerundet wurde dieses beeindruckende Menü von süßen Herbstaromen mit Schokolade, Nüssen und Hagebutte.

Wie bereits in den vergangenen Jahren sorgte auch dieses mal wieder Herr Bremer von der gleichnamigen Weinhandlung aus Göttingen mit seiner lieben Frau für die korrespondierende Weinbegleitung und vermittelte dem interessierten Publikum viel Wissenswertes über die Köstlichkeiten in ihren Gläsern.

Fachkundig präsentierte Herr Bremer den Gästen einen 2017er Höhnstedter Kelterberg, Riesling trocken aus dem heimischen Saale-Unstrut-Gebiet zur Fjordforelle und einen fränkischen 2016er Volkacher Ratscherr, Silvaner Großes Gewächs, der hervorragend zur Perlhuhn-Essenz mundete. Die Spanferkelbäckchen wurden von einem 2015er Assmannshäuser Spätburgunder aus dem Rheingau begleitet und zum Hauptgang wurde ein 2016er Zensus Lignum,

ein Cuveé aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon aus der Pfalz kredenzt. Den süßen und zugleich krönenden Abschluss bildete eine 2015er Mandelring Scheurebe, Auslese, ebenfalls aus der Pfalz.

Ein großes Dankeschön geht an die weiße und schwarze Brigade, die an diesem Abend im wahrsten Sinne des Wortes einen perfekten Dienst am Gast geleistet haben. Stets aufmerksam und zuvorkommend wurden die Wünsche der Gäste erfüllt und am Ende des Abends konnte Bailli Claas Plesch aus den Reihen höchstzufriedener Gäste noch zwei neue Aufnahmeanträge entgegennehmen. Wir heißen die Eheleute Gabriele Hauptstein und Konrad Bräuer aus Salzwedel herzlich in der Bailliege Sachsen-Anhalt willkommen. Alle Teilnehmer erlebten einen rundum perfekten Abend im Sinne der Chaîne des Rôtisseurs, der Brüderlichkeit bei herausragendem Genuss.

Text / Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse
Fotos: Jörg Neubert, Officier

Gothisches Haus Wernigerode
Marktplatz 2, 38855 Wernigerode
Tel. 03943 - 639006
www.travelcharme.com





Im Gräfinthaler Hof

Einzigartige Kombinationen aus Natur, Kultur und Gastronomie

Déjeuner Amical, 3. November 2018: In unmittelbarer Nähe der Grenze zwischen Lothringen und der Südspitze des Saarlandes, am Unterlauf der Blies, nur wenige Kilometer von der Landeshauptstadt Saarbrücken entfernt, inmitten des idyllischen Mandelbachtals liegt das Restaurant „Gräfinthaler Hof“ von Confrère Maître Rôtisseur Jörg Künzer.

Das Gelände des ehemaligen Wilhelmitischen Klosters Gräfinthal ist Zentrum und Ausgangspunkt eines der bekanntesten Wallfahrts- und Wanderziele des Saarlandes. Alljährlich zieht es während der Spielsaison von Juni bis August tausende Besucher in die idyllisch gelegene Naturbühne Gräfinthal. Jeweils ein populäres Kinder- und ein zumeist lustiges Erwachsenenstück stehen auf dem Spielplan.

Bei herrlich schönem herbstlichem Wetter wurden die Gäste durch Bailli Dr. Gander und Confrère Jörg Künzer begrüßt. Seine Küche wird geprägt von regionale Produk-

ten aus der Biosphärenregion Bliesgau, zum Beispiel von Bliesgau-Lamm, Saibling, Käseprodukten und dem wiedererstarkenden Weinbau.

„Besser hätte man es nicht machen können. Wer nicht dabei war, hat etwas versäumt.“ Solche und andere gleichlautende Komplimente waren zu hören nach dem Déjeuner Amical bei Maître Rôtisseur Jörg Künzer. Seine regional-kreative Küche zählt zu den Besten im Saarland und wir sind stolz darauf, ihn in unserer Bailliage zu führen.

Der Begrüßung folgte ein wahrhaftiges Gourmet-Menü, begleitet von allerbesten korrespondierenden Weinen:

Kalbstaufelspitzsülze mit kleinem Wildkräutersalat und Wasabi-Schaum & 2017 er Sauvignon blanc, WG Steffenhof | Geflügelconsommé mit kleinem Croustillant & 2017er Grauer Burgunder Spätlese, trocken, WG Petgen-Dahm | Roulade vom Saibling auf Belugalinsen und Champagnersoße & 2016er Kalkmergel Riesling trocken,

WG Knipser | Zweierlei vom Bliesgau-Lamm (Rücken & Ragout) mit gebratener Maispolenta und Rahmbohngemüse & 2014er Tellus, Syrah aus Latio, WG Falesco | Milles feuilles von Himbeeren, Sorbet und Crème brûlée, Espresso & Wildpflaume Zibärtl, Alde Gott, Sasbachwalden.

Unter großem Beifall wurden die Leistungen von Confrère Jörg Künzer und den Brigaden mit Urkunden gewürdigt.

Gattin Miriam Künzer freute sich über einen herbstlichen Blumenstrauß. Ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das den Teilnehmern noch lange in nachhaltiger Erinnerung bleiben wird.

Text / Fotos: Edna Gander, Dame de la Chaîne

Gräfinthaler-Hof
Gräfinthal 6, 66399 Mandelbachtal
Tel. 06804 - 91100
www.graefinthal-hof.de

Festmenü im Märchenschloss

Sterneküche auf Schloss Loersfeld in Kerpen

Dîner Amical, 3. November 2018: Im romantischen Wasserschloss Loersfeld bei Kerpen am Niederrhein hatte Confrère Thomas Bellefontaine, Officier Maître Rôtisseur, den Tisch für uns gedeckt. In den beiden Gasträumen hinter meterdicken Schlossmauern wartete ein delikates Menü mit fünf Gängen auf uns, das Deutschlands jüngste Sterneköchin Julia Komp (29) liebevoll vorbereitet hatte.

Der Empfang fand unter flackerndem Kaminfeuer in der Halle des Schlosses statt. Der Gastgeber und unser Bailli Dieter Ullsperger begrüßten von der historischen Freitreppe aus die Gäste und wiesen auf die Ausstellung mit Schaustücken aus dem ehemaligen Graf-Berghe-von-Trips-Museums hin, die sich im Obergeschoss des Schlosses befinden.

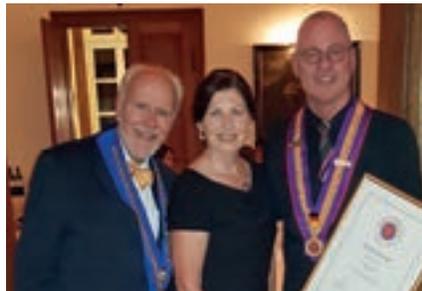
Bei Tisch startete das Menü nach einem Küchengruß mit Sashimi vom Schwertfisch mit fermentiertem Pak-Choi und Karottenpüree, gefolgt von einer perfekt gegarten Tranche vom Seeteufel mit grünen Bohnen, wildem Blumenkohl und Curryschaum, dazu ein frischer Sauvignon blanc aus der Touraine, alternativ ein Chardonnay aus dem Languedoc-Roussillon. Zur zart gegarten Taubenbrust mit Pilzen, Linsen und

arabisch aromatisierter Tomatensauce (Rasel-Hanout) gab es einen 2012 Le Different Grand Cru vom Chateau de Ferrant in St. Emilion, der auch den butterzarten Hirschkalbsrücken im Dashi-Sud mit aparter Pilzgarnitur begleitete. Aronia-Beere (Apfelbeere) mit Kokos, Sake und Szechuanpfeffer war ein ungewöhnlicher und beglückender Abschluss.

Ulla Heyder, Vice Chargée de Missions, überreichte dem Gastgeber die Ehrenurkunde. Restaurantkritiker Joachim Römer würdigte die Leistung von Küche und Service und dankte vor allem der jungen Küchenchefin, die mit der Vermählung der französischen Küche mit asiatischen und arabischen Elementen einen ganz eigenen Stil entwickelt hat und sich ab dem nächsten Jahr neuen Herausforderungen stellen wird. Ihr Nachfolger wird der bisherige Souschef Paul Spiesberger.

Text / Fotos: Joachim Römer, Vice Chargé de Presse

Restaurant Schloss Loersfeld
50171 Kerpen
Tel. 02273 - 5 77 55
www.schlossloersfeld.de



Premiere mit Genuss

An der Almhütte

Am 5. August trafen sich 50 Gäste an der Almhütte des Confrère Vice Chancelier Hans-Georg Otten in Malsch bei Karlsruhe zu einer badischen Premiere: dem ersten Table Maison der Bailliage Baden-Schwarzwald. Tables Maison sind ein weniger klassisches Veranstaltungsformat mit einem geringeren Umfang an Speisen und Getränken, zu einem günstigeren Preis und ohne Insignien. In diesem Sinne hatte Confrère Maître Hôtelier Bernhard Zepf vom Hotel Erbprinz in Ettlingen das vermutlich beste Barbecue des Sommers zu einem regulären Preis von 60 EUR gezaubert. Gäste bis zum 35. Lebensjahr kamen in den Genuss einer Vergünstigung auf 49 EUR. Und Kinder bis zum zwölften Lebensjahr lud Confrère Zepf sogar ein.

Wenig überraschend lag der Altersschnitt der Gäste ungefähr bei der Hälfte klassischer Chaîne Dîners. Die attraktive Preisgestaltung gelang auch dank der großzügigen Unterstützung durch Confrère Otten, der sämtliche Getränke und den Veranstaltungsort inklusive eines Zeltes bereitstellte. So konnten die Gäste erlesene Speisen vom Grill, allerlei Salate und vorzügliche Nachspeisen genießen. Dazu gab es italienische Weine und sogar alkoholische und nicht-alkoholische Longdrinks und Cocktails.

Der Sonne, mit der die Veranstaltung reichlich gesegnet war, konnten die Gäste in die angenehm temperierte Vinothek des Polsterhauses Otten entfliehen.

Es hätte kaum eine würdigere Auftaktveranstaltung für weitere Tables Maison geben können. Kulinarisch war sie ein echter Höhepunkt des Sommers. Und mit vielen neuen Gesichtern in der Gästeschar war sie eine gelungene Werbung für unsere Bruderschaft.

Text: Dr. Oliver Klein, Bailli

60 ans d'Amitié Franco-Allemande

Gemeinschaftsveranstaltung mit der Bailliage de Paris Île de France

Die Baillagen Paris et Île de France und Baden-Schwarzwald zelebrierten vom 16. bis 18. November 60 Jahre deutsch-französische Freundschaft in gebührender Weise. Politisch markiert der Elysée-Vertrag von 1963 den Beginn der deutsch-französischen Zusammenarbeit. Freundschaftliche Beziehungen gediehen aber spätestens seit 1958, als General de Gaulle den damaligen Bundeskanzler Adenauer in sein privates Domizil in Colombey-les-deux-Églises einlud; etwas, das er nie zuvor mit einem Politiker getan hatte und auch niemals danach wieder tun sollte. Nach Jahrhunderten der Erbfeindschaft und kriegerischer Auseinandersetzungen war dies eine mehr als bemerkenswerte Geste. Wie könnte man diesen großen Schritt angemessener würdigen, als mit gemeinsamem Genuss der französischen Küche und Lebensart.

Dank des passionierten Einsatzes des neuen Bailli Provincial, Laurent Poultier du Mesnil, durften die Confrères und Consoeurs die Metropole an der Seine von vielen zauberhaften und ungekannten Seiten erleben. Ganz offensichtlich fand die Veranstaltung auch die Billigung des Sonnengottes. So konnten die Teilnehmer Paris mit all sei-

ner Schönheit drei Tage lang bei strahlend blauem Himmel genießen.

Den Auftakt nahmen die Feierlichkeiten am Freitagabend bei einem aufstrebenden Stern, der als Botschafter brasilianischer Küche die französische Fachwelt und Kundschaft begeistert. Ganz brasilianisch empfing der junge und quirlige Raphael Rego sein Gäste in seinem Restaurant OKA mit verschiedenen, eleganten Caipirinhas. Nicht nur dank der guten Mischung war die Stimmung gleich sehr heiter. Mit exotischen Gewürzen und – für Mitteleuropäer – ungewohnten Zutaten zauberte Raphael Rego sechs überragende Gänge. Die Kombination aus Manjok, Marakuja, Süßkartoffeln und vielen anderen Noten mit französischen und südamerikanischen Weinen brachten alle Geschmacksnerven zum Klingen.

Spätestens nach dem Dîner war klar, warum Raphael Rego vom Guide Michelin zum „Grand de Dèmin 2019“ gekürt wurde. 2018 kann man ihn aber noch als Geheimtipp ohne Stern erleben.

Am Samstag wartete Confrère Poultier du Mesnil mit einer weiteren Besonderheit auf, die normal-sterblichen Parisreisen-

den verborgen bleibt. Zunächst stand eine Führung durch den Palais du Luxembourg auf dem Programm. Der Palast, der für die legendäre Maria de Medici und Heinrich IV. errichtet wurde, ist heute Sitz des französischen Senats und ein Traum für kulturhistorisch interessierte Menschen.

Im Anschluss an die Besichtigung des altherwürdigen Gebäudes folgte ein Mittagessen im Restaurant des Senats. Wer mit profanem Kantinenessen für gehetzte Parlamentarier gerechnet hatte, war überrascht. Als Aperitif reichte der Restaurantleiter den Drappier Champagner- den Lieblingschampagner de Gaulles. Und auf diesem Niveau setzte sich das Festmahl fort. Bei vortrefflichen Delikatessen erfolgte eine Einweisung der deutschen Gäste in die höheren Weihen französischer Tischkultur. Z.B. beginnt das Essen nicht mit dem Kommando „bon appetit“, sondern dann wenn die Hausherrin oder der Ehrengast mit dem Essen beginnt.

Nach drei Gängen und Gesprächen in französisch, deutsch und englisch mit großzügiger Zuhilfenahme der Hände und sonstiger Gebärden waren alle Anwesenden physisch, kulturell und menschlich





gestärkt und beschwingt. Nun war auch dem letzten Zweifler klar, dass Gott in Frankreich wohnt; vermutlich im Palais du Luxembourg. Der verbleibende Nachmittag stand zur freien Verfügung für Besichtigungen, vorweihnachtliche Einkäufe oder Entspannung.

Am Abend folgte sodann ein festliches Dîner im Restaurant Lasserre bei dem aus Film und Fernsehen bekannten ****Koch Michel Roth**. Mit seiner schwarzen und weißen Brigade übertraf er die hohen Erwartungen aller Teilnehmer. Die Tischordnung hatte Confrère Poultier du Mesnil derart brilliant verteilt, dass jeder Gast seinen Horizont mit hochinteressanten Tischnachbarn erweitern konnte. Einer der französischen Confrères trug sogar eine auf die Chaîne adaptierte Fassung des Erbkönigs auf deutsch vor. Wenn nur die Hälfte der an diesem Abend ausgesprochenen Einladungen eingelöst werden, dürfte sich zwischen Paris und dem Südwesten Deutschlands in den kommenden Monaten eine rege Reisetätigkeit entfalten.

Als würdiger Abschluss folgte am Sonntag ein Mittagessen im Restaurant-Boucherie d'Alexandre Polmard. Diese Edel-Metzgerei im Herzen der Seine-Metropole befindet sich schon in sechster Generation in der Hand derselben Familie. Dass der Familie ihr Handwerk in Fleisch und Blut übergegangen war, konnten alle Teilnehmer bestätigen. Als Resümee lässt sich festhalten: Die deutsch-französische Freundschaft ist eine der größten kulturellen Errungenschaften der Neuzeit. Deren Bestehen verdient jedes Jahr eine gebührend Feier!

Text / Fotos: Verena Klein, Vice Chargé de Presse und Dr. Oliver Klein, Bailli

OKA

1 rue Bertollet, 75005 Paris
www.okaparis.fr

Restaurant du Sénat
15ter, rue de Vaugirard, 75006 Paris

Restaurant Lasserre
17 Avenue Franklin Roosevelt, 75008 Paris
www.restaurant-lasserre.com



Brust oder Keule

Ein Dîner rund um die Dithmarscher Freilandgans

Dîner Amical, 10. November 2018: Punktgenau wurde der St.-Martinstag zwar nicht getroffen, doch den Freilandgänsen dieses Abends dürfte das so ziemlich egal gewesen sein – unseren Consœurs und Confrères gewiss ebenso. Schließlich bot unser Gastgeber Marco Ballhause wieder ein Menü, das sich sehen und schmecken lassen konnte. Pünktlich um 18 Uhr begann der Empfang mit prickelndem Geldermann-Sekt und deftig-schmackhaftem Fingerfood, wobei dieses schon mal einen schönen Vorgeschmack auf das kommende Menü bot. Im Kaminraum begrüßte Bailli Franz Hauk anschließend die 52 Gäste, und dann tischte das Serviceteam Elegant-Deftiges „rund um die Dithmarscher Freilandgans“ auf: Nach einem „Gänse-Amuse-Bouche“ (Roulade von der Gans) kam der Start - und gleichzeitig ein Highlight - mit einer Trilogie von der Gänseleber (mit Portwein und Apfel sowie Feldsalat im Himbeerdressing), dem ein Cappuccino und Tee von der Gans (mit Gänseklein und Schwarzwurzeln) und dann die Knusprige Dithmarscher Freilandgans (Brust und Keule) mit Rot-, Grün- und Braunkohl an geschmolzenem Kartoffelkloß und Serviettenknödel folgten. Den

süßen Abschluss wie weiteren Höhepunkt bildete das Überraschungs-Herbstdessert mit verschiedensten köstlichen Komponenten, begleitet von einem Gläschen Mosel-Riesling Auslese.

Die ersten drei Gänge begleiteten drei 2016er Weine: ein Roter Riesling aus dem Rheingau, ein Pfälzer Chardonnay und ein Pfälzer Spätburgunder.

Nach dem Kaffee bzw. Espresso konnte Bailli Franz Hauk viel Lob dem Gastgeber und seinen beiden Teams aussprechen, die Urkunden zusammen mit dem Tip an die Mitarbeiter übergeben und natürlich die hochverdiente Erinnerungstafel an dieses Dîner Amical unserem Maître Rôtisseur überreichen. Dazu bekam das Ehepaar Klein ein Fläschchen Champagner für seine gute organisatorische Vorarbeit.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Restaurant Kienitz Open
im Clubhaus des GC Gross Kienitz
An der Straße nach Dahlewitz
15831 Groß Kienitz (Teltow-Fläming)
Tel. 03 37 08 - 5 37 40
www.grosskienitz.de



Ganz(s) schön knusprig

Herbstliches, Regionales und Saisonales im Hotel Cap Polonio in Pinneberg

Dîner Amical, 9. November 2018: Auf den 9. November fielen in der Geschichte Deutschlands eine Reihe von Ereignissen, die Wendepunkte markierten. Das jüngste historische Ereignis an diesem Tag war der Fall der Berliner Mauer 1989. Seit der Umbruchszeit hat sich vieles verändert. Nicht nur die Lebensumstände der Menschen, sondern ebenso Plätze und Orte haben einen Wandel erfahren und unser kulturelles und kulinarisches Spektrum erweitert. Der 9. November ist auch der 313. Tag des gregorianischen Kalenders, somit bleiben 52 Tage bis zum Jahresende und damit starten wir in die Gänsesaison. Rund um den Martinstag ist der Auftakt zu einem winterlichen Vergnügen, gemeinsam am Tisch eine Gans zu verspeisen.

Der Auftakt zu unserem Dîner ist der herzliche Empfang im festlich geschmückten Ambiente durch unsere Confrères Michael und Marc Ostermanns. Mit einem Glas Riesling Sekt stoßen wir auf einen unterhaltsamen und genussreichen Abend an. Dazu werden köstliche Kleinigkeiten ge-

reicht. Balli Dr. Reinhardt Winter begrüßt zwei neue Mitglieder in unseren Reihen, Conseur Anne Karine Boock-Schultz und Confrère Hans Albert Schultz.

Die Ouvertüre beginnt mit Nordseekrabben aus Friedrichskoog mit Avocado, Kresse und Radieschen. Farblich und geschmacklich der pure Genuss von Frische. Dazu gibt es einen trockenen Riesling aus dem Fürstlich Castell'schen Domänenamt. Die Spannung steigt – es wird mildgesalzener Kabeljau mit Nussbutter, roh mariniertem Kohlrabi und Trüffel serviert. Ein Gaumenschmaus der besonderen Art, raffiniert in der Kombination der Aromen. Dieser Delikatesse, dem Kabeljau, widmet unser Confrère Prof. Götz von Rohr auch das kulinarische Stichwort. Zu diesem ausgezeichneten Gang wird ein 2016-er trockener Weissburgunder aus dem Hause Dr. Bürklin-Wolf gereicht.

Zum Finale werden weißgedeckte Tische in den Raum getragen. Der Duft des nächsten Ganges erreicht uns bevor der Vogel, getragen, um die Ecke schwebt. Köstlich der

Anblick der frisch gebratenen, krossen, gut gebräunten ganzen Gans. Professionell das Messer angesetzt und tranchiert wählen wir uns das Beste aus. Zur frischen Martinsgans von saftigen Marschwiesen kommen gepfefferte Apfel, Maronencreme, Rotkohl und kleine Kartoffelknödel mit Schmelze. Und ein guter Rotwein ins Glas: 2014-er La Volte dell'Ornellaia aus der Doppel-Magnum. Das Menü wird abgeschlossen mit einem Dessert von Valrhona Schokoladenbrownie mit Grenobler Walnüssen, cremigen Cheesecake und allerlei von Kirschen.

Für den schönen Abend mit viel Genuss bedanken wir uns herzlich beim Team vom Hotel Cap Polonio, bei der schwarzen und weißen Brigade und bei den Gastgebern Michael und Marc Ostermann!

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

Hotel Cap Polonio
Fahltskamp 48, 25421 Pinneberg
Tel. 04101 - 533-0
www.cap-polonio.de

Side Hotel Hamburg

Dîner Amical im [m]eatery Restaurant

Dîner Amical, 12. November 2018: C, „Meat“ (Fleisch), „Eat“ (Essen) und „Meet“ (Treffen) verschmelzen zu [m]eatery und geben dem innovativen Steakhaus im Herzen Hamburgs seinen Namen. Die [m]eatery bar + Restaurant ist ein Konzept der besonderen Art und stellt Steaks aus den USA, Argentinien und Europa in ein völlig neues Licht. 2016 hatten wir bereits das hervorragende Dîner Maison im [m]eatery Restaurant im Side-Hotel, nachdem wir aber schon viele Mal unter anderer Leitung ein Dîner abgehalten hatten. Logisch somit der Wunsch, dort nun ein Dîner Amical wieder ausschließlich mit Fleisch anzubieten. Confrère und General Manager Alex Obertop war auch gleich begeistert und so kamen an einem naßkalten Novembertag 37 Consoeurs und Confrères im Herzen der Hamburger Innenstadt zusammen. Beim Veuve Cliquot Champagner Brut - wie immer ein herrlicher Auftakt – in der stylishen Bar des Hotels plauderten die Gäste und freuten sich einander wiederzusehen. Nachdem alle Gäste an den festlich eingedekten Tischen im Restaurant (m)eatery Platz genommen hatten, wurden die Consoeurs und Confrères durch den Hausherrn Confrère Alex Obertop, Maître Hôtelier

und in Vertretung des Bailli Dr. Ronald Crone – Consoeur und Mitglied des Regionalrates Irmtraud-A. Schliephake, die die Grüße des abwesenden Baillis ausrichtete, begrüßt. Und dann wurde ein Happy Birthday für das Geburtstagskind Carsten Schryver gesungen, der mit einer Gruppe der Jeunes Chaînes seinen Geburtstag feierte. Und dann wurden wir verwöhnt: Der Start begann als grandioser Auftakt mit einer köstlichen Vorspeisenvariation Chunchy Chowder und den Tranchen vom Dry Age Fleisch (T-Bone, Bonde-in Rib und NY Cut.) Ein Genuss fürs Auge, diese herrlichen Fleischstücke so serviert zu bekommen.

Da es sich um eine besondere Reifung des Fleisches handelt hier eine kleine Erklärung dazu: „Das Fleisch stammt aus Niedersachsen und Schleswig-Holstein. Frisch nach der Schlachtung reifen die Stücke mit den Knochen in unseren Reifezellen. Um den frischen Charakter zu erhalten, ist das Fleisch niemals in Vakuum gezogen oder anderweitig verpackt worden. Nach 2 Wochen Reifung trennen wir das Fleisch von den Knochen. Die Stücke reifen dann noch weitere 7 Wochen in den Reifezellen in der [m]eatery. Bei 800 C grillen wir die Filets

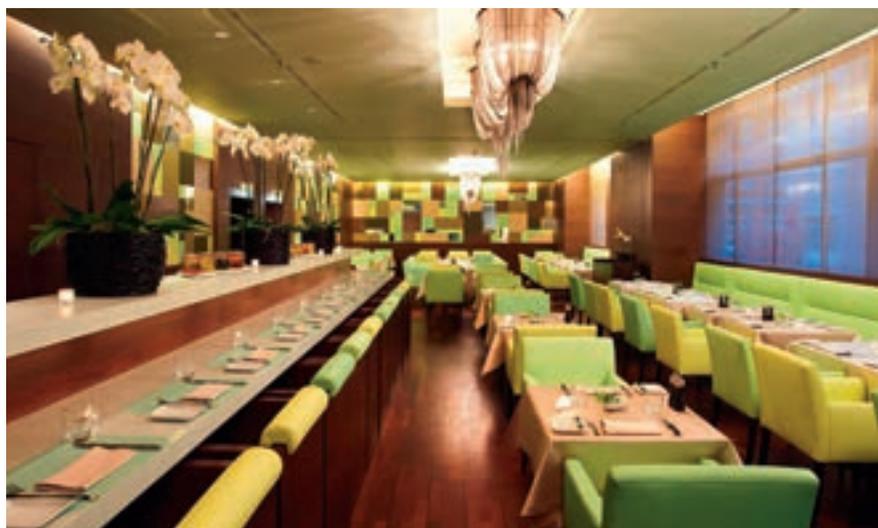
im Southbend an und garen sie anschließend bei 110 C auf den Punkt.“

Zum Abschluss wurde eine köstliche Dessert-Variation (ohne Fleisch!) und Kaffee & Digestif gereicht. Die korrespondierenden Weine waren mit Liebe und Kennerschaft ausgesucht: Riesling Kastanienbusch trocken und einem 2015er Cuvée Doppelstück trocken.

Consoeur Irmtraud-A. Schliephake dankte unter lautem Beifall der Anwesenden: Dem Sous Chef Björn Stark und seiner weißen Brigade für dieses großartige Menu und Dietmar Göppel (seit Jahren bereits immer für uns da) und der schwarzen Brigade für den professionell und sehr aufmerksamen Service. Besonderer Dank galt natürlich unserem Confrère Alex Obertop und seiner charmanten Ehefrau Silvia, für die herzliche Gastfreundschaft. Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

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

Restaurant [m]eatery im SIDE Hotel
Drehbahn 49, 20354 Hamburg
Tel. 040 - 309990
www.meatery.de



Château Favray

Pouilly-Fumé in Glanzform

Die Weißweine der mittleren Loire sind von der Traubensorte Sauvignon Blanc geprägt und rangieren in der Beliebtheitskala der Deutschen weit oben. Besonders die Weine aus Sancerre und Pouilly-Fumé werden geschätzt, weil sie bestens verfügbar sind und die höchsten Qualitäten bieten. Aber auch die etwas weniger bekannten Herkünfte wie Menetou-Salon, Quincy und Reuilly bieten guten Sauvignon Blanc zu etwas günstigeren Preisen.

Es ist selbst für Profis nicht ganz einfach, einen Sancerre von einem Pouilly-Fumé in der Blindprobe zu unterscheiden. Beide sind im Duft hoch aromatisch, von intensiver Stachelbeerfrucht oder Cassis geprägt und oft mit Noten von frisch geschnittenem Gras unterlegt. Der Pouilly-Fumé – nach dem Städtchen Pouilly-sur-Loire benannt, weist hingegen meist eine rauchige Komponente auf, weshalb er auch gelegentlich Blanc Fumé genannt wird (fumé = rauchig). Tatsächlich verleiht ihm der Silex-Anteil in den von Kalkstein geprägten Böden eine Feuerstein-Note.

Ein besonders gelungener Pouilly-Fumé kommt von Château Favray, einem Weingut mit Geschichte: Das Château Favray hat seinen Namen von Françoise de la Rivière, der Hofdame von Königin Margot, der Ehefrau von Heinrich IV. Durch ihre Heirat mit François de Reugny wurde sie Madame de Favray. Das Schloss wird

2016 Pouilly-Fumé Château Favray

Bester Pouilly-Fumé im Feinschmecker!

Geschmack: trocken
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 13 % vol.
lagerfähig: bis 2022
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 13,95 EUR/Fl. (18,60 EUR/l)
inkl. MwSt. zzgl. Versand

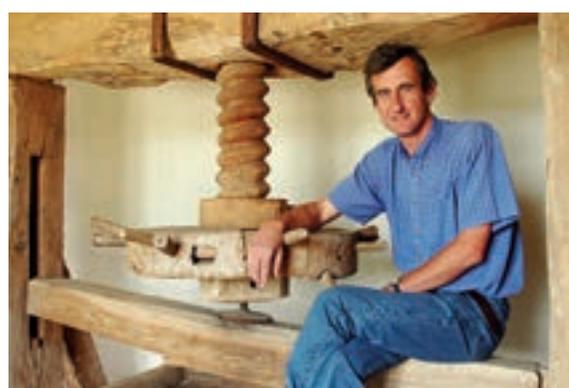
Erhältlich bei: www.vif.de
oder Tel. 06898 - 27070

seit Generationen bewohnt, und es ist ein Château im ursprünglichen Sinne: Majestätisch thront es auf einem von 15 Hektar Weinreben umgebenen Hügel, „verloren“ in der Natur. Die Böden dieses Hügels sind fast ausschließlich Kalkböden, mit ein wenig Lehm, und bedeckt von weißen Kieselsteinen. Zu 100 % mit Sauvignon Blanc bepflanzt kommen sie durch ihre Südwestlage den ganzen Tag in den Genuss der Sonne. Im Jahre 1981 übernahm der damals 24-jährige Quentin David das Weingut von seinem Vater. Er pflanzte neue Weinberge und erarbeitete sich in den folgenden Jahren mit viel Geduld und Leidenschaft einen

sehr guten Ruf in der französischen Wein-
szene. Seine Philosophie des Weinmachens
ist so einleuchtend wie einprägsam: „Laisser
la nature, minimum de l'opération!“ (Mög-
lichst wenig Eingriffe in die Natur!). Die
gesamte Produktion geht in einem einzigen
Wein auf, dem Pouilly-Fumé.

Quentin David lässt seinen Sauvignon
Blanc bei 16-18°C kühl vergären, um das
volle Fruchtaroma zu erhalten. Die Weine
bleiben dann bis März auf der Hefe, wo-
durch sie an Struktur und Fülle gewinnen.
Der fertige Wein ist das Sinnbild eines klas-
sisch-mineralischen Pouilly-Fumé: Im Duft
die feine Aromatik der schwarzen Johannis-
beere, gepaart mit dem unverwechselbaren
Feuersteinton. Am Gaumen zeigt sich eine
feine Fruchtfülle mit mineralischer Finesse
und großartigem Säurebogen. Die Mine-
ralien der Silex / Kalkböden verleihen ihm
Komplexität und Vielschichtigkeit. Ein
Wein zum Sinnieren und Philosophieren.
Die besten Pouilly-Fumé haben ein er-
staunliches Alterungspotenzial. Vertikal-
Proben über zwei Jahrzehnte zeugen von
der Haltbarkeit der Weine. Ob sie dabei
wirklich besser werden, ist Ansichtssache.
Beeindruckend ist das allemal, und zum
Crottin de Chavignol, einem Weichkäse
aus Ziegenmilch, kann man sich keinen
besseren Begleiter wünschen.

Text: Frank Roder MW, Maître Sommelier



HANDMADE
MOUTH BLOWN
BY THE MASTER



Wine Classics Select. Filigrane Ästhetik, pure Eleganz.

WINE CLASSICS SELECT aus der Manufaktur **ZWIESEL 1872** zeigt Leichtigkeit und Ästhetik – eine einzigartige Verbindung von meisterhafter Manufakturkunst, preisgekröntem Design und filigranster Glaswandstärke. Federleicht liegen die Gläser **WINE CLASSICS SELECT** in der Hand und übertragen den exklusiven Eindruck von brillanter Lichtreflexion, purer Eleganz und beeindruckender Funktionalität.

Besuchen Sie unseren Onlineshop:
zwiesel-living.com



www.zwiesel-1872.com

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


ZWIESEL
1872



Martinthaler Wildsau

Entdeckung des Jahres im Rheingau

„Julia Seyffardt, vom Weingut Diefenhardt, weiß, was sie will. Und wie man es macht. Nie waren die Rieslinge hier so gut. Diefenhardt ist auf dem Weg zum absoluten Spitzenbetrieb.“, schrieb das Europäische Weinnetzwerk wein-plus.eu.

Das Weingut Diefenhardt liegt im Weindorf Martinthal, nahe Eltville und wird von Peter Seyffardt in der vierten Generation geführt. Seit 2014 ist auch Tochter Julia nach abgeschlossenem Weinbaustudium in Geisenheim und Auslandspraktika in Stellenbosch/ Südafrika und Burgund/ Frankreich ins Weingut eingestiegen. Sie ist seit 2016 Mitinhaberin des Weinguts und ist unter anderem verantwortlich für den Ausbau der Weine.

Die Weinkeller des Weinguts stammen aus dem 17. Jahrhundert und spiegeln die lange Tradition des Weinguts wieder. 1917 erwarb Jakob Diefenhardt den Besitz in Martinthal von Baron von Reichenau. Somit feiert das Weingut Diefenhardt im Jahr 2017 100 jähriges Jubiläum.

Der heute vorgestellte Martinthaler Wildsau Riesling trocken VDP.Erste Lage kommt von einer klassifizierten Einzellage. Als „Wild's Aue“ bezeichneten die Martinthaler jenes Gemarkungsstück, wo häufig das Wild aus dem Wald trat. Durch die Jahrhunderte entstand daraus die Lagen-

Martinthaler Wildsau Riesling trocken 2017 VDP.Erste Lage

Zitrus-Steinobstduft mit Kräuternoten, etwas Mineralik und einem Hauch dunkler Beeren. Eine leicht süßliche Frucht mit einem Hauch floraler Noten und feiner Säure lassen den Wein sehr lebendig wirken. Gute Nachhaltigkeit und schöner langer Abgang.

Geschmack: trocken
Rebsorte: Riesling
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
trinkbar: ab sofort
vorher öffnen: nein
lagerfähig: 2019
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 11,90 EUR/ Fl. (15,87 EUR/l)
inkl. 19% MwSt., zzgl.
Versandkosten

bezeichnung Martinthaler Wildsau. Die Weinlage erstreckt sich vom Martinthaler Berg bis in den ebenen Bereich zum Rödchen. In den Steilhängen, in denen man

Phyllitböden mit Lößbeimengungen findet, in Richtung des Waldrandes mit Kiesbeimengungen, werdenn die besten Qualitäten geerntet. Rieslingweine aus guten Jahrgängen duften nach Birne und Pfirsich und zeigen die geschmackliche Vielfalt großer Weine.

Durch selektive Handlese werden diese Trauben geerntet und nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Eine natürliche Vorklärung und kontrollierte Kaltgärung garantiert die klare, feine Frucht und die Mineralität, die diesen Wein so besonders machen.

Die Weinberge verfügen über eine 30 bis 60% Hangneigung sowie Süd- u. Südwestlagen. Nur mit organischer Düngung, jeder zweiten Zeile begrünt und einem Ertrag bis max. 65 hl/ha werden Weine mit deutlicher Terroirprägung erzeugt.

Martinthaler Wildsau Riesling trocken VDP.Erste Lage – ein herrlich eleganter Riesling, der sich wegen seiner Finesse als perfekter Speisebegleiter für Fisch, kräftige Pasteten oder zu Geflügel anbietet.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bestellungen unter:
www.diefenhardt.com/shop
oder E-Mail: weingut@diefenhardt.de

Traditionelles Gansessen

Raffinierte Variationen

Dîner Amical, 10. November 2018: Am Rande von Stuttgart, nahe dem wunderschönen Naturpark Schönbuch, bietet das Landhaus Feckl in behaglicher, individueller Atmosphäre eine angenehme, familiäre Gastfreundschaft mit zahlreichen Freizeitmöglichkeiten in der Nähe.

Nicht zuletzt machen die kulinarischen Köstlichkeiten einen Aufenthalt zum Erlebnis. Franz Feckl bietet eine regionale, klassische und saisonale Küche auf höchstem Niveau, seit über dreißig Jahren in Folge mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Die Gerichte überzeugen durch schlichte Raffinesse und sind mit viel Fantasie und Idealismus zubereitet.

Im Herbst spielen natürlich auch Enten und Gänse eine Hauptrolle im Angebot. So empfangen Gastgeber Manuela und Franz Feckl mit ihrem herzlichen, gastfreundlichen Serviceteam und dem kreativen Küchenteam die Mitglieder der Chaîne zum traditionellen Gans-Essen der Bailliage Baden-Württemberg.

Der Abend startet mit einem geselligen Stehempfang bei Champagner Laurent Perrier brut. Nach ersten Gesprächen nehmen wir Platz und erfreuen uns am Gruß aus der Küche - eine Variation von Meerrettich Mousse - Gänsebratwurst - Kalbstafelspitzsülze, ein vielversprechender Auftakt zu dem nun folgenden Menu:

Feines von der Gänseleber - Gänse-Essenz mit Morchelkößchen - Gänsetortellini mit

Brunnenkresse und Rote Bete - Brust und Keule von der Oldenburger Gans mit Apfelrotkohl, Glasierten Maronen, Bratapfel, Selleriepüree und Kartoffelknödel - Variation von der Mandarine.

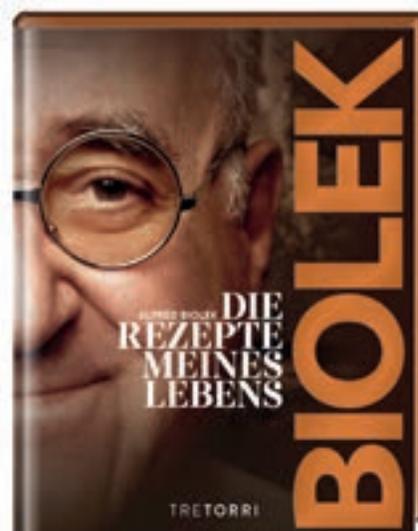
Kulinarisch überzeugender kann Gans in vielfältigen, raffinierten Variationen kaum serviert werden. Ebenfalls ansprechend waren die korrespondierenden Weine von Spitzenweingütern aus der Region: 2016er Muskateller halbtrocken, Weingut Graf Neipperg - 2016er Untertürkheimer Herzogenberg Grauburgunder trocken, Weingut Wöhrwag - 2015er Merlot Grand Reserve, Weingut Aldinger.

Im Laufe des Abends hatte Bailli Jochen Schramm die angenehme Pflicht verschiedene Beförderungen von langjährigen Mitgliedern vorzunehmen sowie neue Mitglieder willkommen zu heißen.

Den Gästen blieb am Ende eines in jeder Hinsicht gelungenen Diners und vergnüglichen Abends, sich bei den Gastgebern und ihren Teams ganz herzlich und angemessen lautstark zu bedanken - für eine hoch zu lobende Küchenleistung und einen sympathischen und sehr professionellen Service.

Text: Michael Rother; Fotos: Andrea Widmann

Landhaus Feckl
Keltenweg 1, 71139 Ehningen
Tel. 07034 - 2377-0
www.landhausfeckl.de



Alfred Biolek

Die Rezepte meines Lebens

Der legendäre Biolek Im Herbst 2006 flimmerte die letzte Sendung „alfredissimo!“ über die Bildschirme, eine Institution nicht nur für Kochbegeisterte, die für viele das Wochenende einläutete. Zwölf Jahre und unzählige vergriffene Auflagen später, ist es fast schon überfällig: die umfangreiche Gesamtausgabe von Alfred Biolek in einer Deluxe-Edition. Alle Rezepte des Küchentalkmeisters mit Gelinggarantie für angehende Küchenneulinge und Kochtopfprofis jetzt edel zwischen zwei Buchdeckeln.

„Essen ist einer der schönsten Genüsse des Lebens“, sagt jemand, der es wissen muss: Alfred Biolek. Der legendäre Tausendsassa des deutschen Fernsehens und leidenschaftliche Hobbykoch hat über Jahrzehnte seine Lieblingsrezepte gesammelt.

Kleine und große Leckereien, Gerichte für Familie und Gäste, jede Menge Köstlichkeiten fürs Dessert. Über 600 Rezepte, von „Bio“ liebevoll zusammengestellt, für Anfänger in der Küche genauso geeignet wie für diejenigen, die schon lange den Kochlöffel schwingen. So einfach, so raffiniert! Wenn sich Alfred Biolek und Ralf Frenzel zusammentun um ein Buch zu machen, dann kommt wunderbares dabei heraus! Und da ist es dieses Meisterwerk, von einem der auszog, uns Deutsche das Essen zu lehren.

Alfred Biolek - Die Rezepte meines Lebens auf 480 Seiten mit zahlreichen Farbfotos, Hardcover im Format 21,0 x 26,0 cm für 29,90 EUR (ISBN 978-3-96033-047-9) erschienen im Tre Torri Verlag, Wiesbaden.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



Gans – ganz lecker

Badische Gemütlichkeit und südlicher Charme

Diner Amical, 16. November 2018: Nebel zieht über den See, nur noch wenige Boote schaukeln im Yachthafen vor dem Seehof. Ruhe ist eingekehrt am Bodensee nach dem turbulenten Sommer. „Die wahren Freunde kommen im November“ sagen wir hier. Und so freuen wir uns, dass wir zum traditionellen Gansessen wieder einmal bei Confrère Jürgen Hallerbach in einer der schönsten historischen badischen Weinstuben zu Gast sind.

Die Brüder Frank und Jürgen Hallerbach führen den Familienbetrieb, Hotel und Restaurant, seit vielen Jahren. Gerade erst wurde der Anbau komplett renoviert – modern, aber trotzdem bodenständig mit viel Holz, frischen Farben, traumhaftem Seeblick und einer wunderschönen Gartenanlage direkt am See. Der traditionelle Teil wird liebevoll gepflegt, genauso wie der herzliche, persönliche Service.

Begrüßt werden wir mit einem Bodensee-Gin-Apple und dem Amuse-Bouche Dreierlei von der Gans – Frühlingsrolle,

Süppchen und leckerem Ravioli. Bei den Weinen bleiben wir am Bodensee mit der Meersburger Chorherrenhalde, Weissburgunder/Chardonnay vom Staatsweingut Meersburg. Die nun folgenden leckeren Gänse-Crostini von frischer Gänseleber auf hausgemachter Brioche schmeckten wunderbar. Als Fischgang überraschte uns Jürgen Hallerbach mit einem feinblättrigen Kabeljau in Gänseschmalz glasig confiert auf geräuchertem Kartoffelpüree. Ein echtes Highlight und er musste uns gleich einige Details zu der Zubereitung verraten. Der Belemnit Grauburgunder vom Weingut Clauß, Nack, Bodensee / Baden begleitete diesen feinen Gang hervorragend. Und nun waren wir natürlich gespannt, wie unser Confrère Gans interpretiert. Die oberschwäbische Freilandgans kam perfekt aus der Küche: knusprige Haut legte sich über saftiges Fleisch von Brust und Keule, wunderbar gewürztes Rotkraut, glasierte Maronen, ein Bratpfel mit Marzipanfüllung und Brezelknödel an feiner

Sauce ergaben eine herrliche Geschmackskomposition. Noch ergänzt hat diese der 2015 Kress Überlinger Cuvée Noir vom Seegut Kress, Hagnau, Bodensee. Mit einem Zwinkern empfahl uns Jürgen Hallerbach, noch Platz für den Nachtisch zu lassen. Und dieser war ein wunderbarer Abschluss: Valrhona Gianduia-Nougat aromatisch und erfrischend kombiniert mit Feigen und Zwergorangen.

Ganz herzlich und unter Applaus dankte Bailli Gerd Schweden Jürgen Hallerbach und seinem Team für dieses hervorragende Menü mit der Chaîne Urkunde und dem persönlichen Service mit einem gefüllten Sektkühler.

Text / Fotos: Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse, Hotelfoto: Jürgen Wisckow

Hotel Seehof
Bachstr. 15, 88090 Immenstaad am Bodensee
Tel. 07545 - 936-0
www.seehof-hotel.de

Über den Dächern von Berlin

Unterwegs mit der Jeune Chaîne

Table Maison, 16. November 2018: Alle guten Dinge sind drei. Das dachte sich auch die Jeune Chaîne Berlin-Brandenburg, denn zum dritten Mal war sie in diesem Jahr kulinarisch unterwegs. In Begleitung von 28 Gästen wurde diesmal im Solar Sky-Lounge & Restaurant gefeiert und genossen. Dort, wo während des Kalten Krieges die Amerikaner einen Horchposten bezogen hatten, galt es nun, den neuen Gästen zu zeigen, was es heißt, wenn die Chaîne über den Dächern Berlins zu Tisch bittet. Der köstliche Gruß aus der Küche wurde vom Küchenchef Jon Kremin persönlich serviert. Dies war der Auftakt zu einem weinbegleiteten 4-Gänge-Diner, welches sich den Werten der Chaîne des Rôtisseurs als würdig erwies.

Vor dem leuchtenden 270°-Panorama des nächtlichen Berliner Sternenhimmels wurde ein butterzarter Hokkaidokürbis im Buttermilchbett an schwarzer Walnuss serviert, begleitet von einem wunderbar korrespondierenden Chardonnay aus roten Trauben.

Genauso passend gewählt war der zweite Gang: Ein cremiges Paprikasüppchen über pikantem ungarischen Lángos. So vorbereitet, wurde während fröhlich perlender Ge-

sprache der Hauptgang serviert. Zartestes Rinderfilet vom deutschen Charolais-Rind auf getrüffeltem Kartoffelcreme überzeugte selbst die verwöhntesten Gaumen endgültig von der guten Qualität der hochwertigen Küche. Abgerundet wurde das Menü durch eine erlesene Käsauswahl und hausgemachtem Fruchtekuchen.

28 zufriedene Gäste bei einer Veranstaltung der Jeune Chaîne ist eine Zahl, die für sich spricht. Dies bedeutet gleichzeitig, dass auch das Konzept und das Selbstverständnis der Chaîne des Rôtisseurs sich immer noch großer Beliebtheit erfreut. Dies Ziel, neue Mitglieder zu gewinnen und die Traditionen der Chaîne des Rôtisseurs zu verbreiten, war das hoch gesteckte Ziel der Jeune Chaîne Berlin-Brandenburg 2018 - und man darf sich auf ein spannendes Jahr 2019 freuen!

Text: Ina Pfortner, Dame de la Chaîne
Fotos: Alain Barthel

Solar – Sky-Bar & Restaurant
Stresemannstraße 76, 10963 Berlin
Tel. 030 - 23 00 58 09
www.solarberlin.com



Puntatina a tre stelle

Uliassi in Senigallia

Déjeuner Amical, 18. November 2018:

Seit 25 Jahren ist das Ristorante Uliassi in Senigallia eine feine Adresse und erfreut sich seit über 10 Jahren seiner 2 Michelin-Sterne. Das elegante Restaurant direkt am Meer beim Hafen von Senigallia pflegt eine bodenständige Fischküche auf höchstem Niveau mit Produkten ausschließlich aus der Adria. Catia Uliassi, die Schwester von Mauro Uliassi, ist verantwortlich für den feinen Stil und den eleganten Service des Restaurants. Maître Rôtisseur Mauro Uliassi, der sympathische Chef de Cuisine, ist seit vielen Jahren Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs Bailliage d'Italie und ist auch immer wieder als kulinarischer Botschafter der Marken in der Welt unterwegs. Ein guter Grund für Bailli Délégué d'Italie Dr. Roberto Zanghi und Bailli der Bailliage Haute-Bavière, Bavière Ouest et Munich Klaus-Wilhelm Gérard, Mauros traditionelle Gerichte zu genießen, wie z.B. Gambero rosso mit verschiedenen Saucen; Sandwich von der Rotbarbe; Sepiolinispießchen mit halbgefrorenen Jogurt-Zitronen-Bällchen; Tagliatelle in Fischsud, Kartoffelcreme mit Gamberi, Sommertrüffeln und gebackenen Sepiakrümeln; Nusseispraline mit gratiniertem Eischaum. Vor ein paar Tagen wurde bekannt, dass Uliassi den 3. Michelin-Stern bekommen hat.

Text / Fotos: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli
Bild: Klaus-Wilhelm Gérard, Mauro Uliassi,
Dr. Roberto Zanghi

Ristorante Uliassi
Banchina di Levante, 6,
60019 Senigallia AN, Italien
Tel. +39 071 - 65463
www.uliassi.it



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.

Alle Hochleistungsmixer der Serie lassen sich mit Self-Detect-Behältern in drei verschiedenen Größen kombinieren. Sie ermöglichen es, unterschiedliche Rezepte auch in kleineren Mengen perfekt zuzubereiten und direkt zu servieren, mitzunehmen oder aufzubewahren. Die Self-Detect-Technologie erkennt durch Near Field Communication die gewählte Behältergröße und passt die Mixdauer und Geschwindigkeit automatisch daran. Zu jedem Modell der Serie gehört standardmäßig ein 2-Liter-Behälter. In dem neuen 600-Milliliter Mix & Go-Behälter sowie dem 225-Milliliter-Behälter lassen sich

im Handumdrehen Dressings, Dips oder Pestos zubereiten sowie Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Käse zerkleinern.

Die Premium-Geräte bieten genau die Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Präzision, die zur Kreation unterschiedlichster Aromen und Texturen sowie zur feinsten Verarbeitung selbst härtester Zutaten benötigt wird. Sie bringen den Geschmack bester Zutaten auf unvergleichliche Weise zur Geltung. Vitamix-Geräte sind mehr als nur Mixer.

Rezeptkreation

Atole de Almendra

Zeitaufwand: 10 Minuten;
Mixdauer: 5 Minuten, 45 Sekunden;
Ergibt: 1,4 l

Zutaten:

500 ml Milch
720 ml Wasser
3 EL Maismehl
1 EL Mandelextrakt

1 EL geröstete Mandeln
1 EL Zucker
¼ TL gemahlener Zimt

1. Alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Vitamix-Behälter geben und den Deckel verschließen.
2. Regler auf Stufe 1 drehen. Das Gerät einschalten und die Geschwindigkeit zügig auf Stufe 10 erhöhen. 5 Minuten und 45 Sekunden mixen.
3. Alternativ das Programm "Heiße Suppen" wählen, Gerät einschalten und warten bis das Automatik-Programm beendet ist.
4. Regler auf Stufe 1 drehen. Das Gerät einschalten und für weitere 30 Sekunden mixen, um den Schaum zu reduzieren.

Bild l.: Die Ascent Series Hochleistungsmixer erkennen dank Self-Detect-Technologie die Behältergröße und passen Mixdauer und -geschwindigkeit automatisch an. Bild r.o.: Atole de Almendra mit Mandeln und Zimt wird durch Maismehl besonders cremig – und im Hochleistungsmixer in wenigen Minuten zubereitet. Bild r.u.: Mit Hochleistungsmixern von Vitamix gelingen unzählige Texturen und intensive Aromen.

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



 Vitamix

 **Vitamix**



Le Méridien Frankfurt

36. Table Maison für Profis + Amateurs

Table Maison, 19. November 2018: Klein, aber fein, könnte die treffliche Beschreibung unseres dritten Table Maison im Hotel Le Méridien in Frankfurt lauten. Man traf sich im Bistro „The Legacy“ zum gemütlichen Beisammensein im kleinen Kreise von Chaîne-Freunden, die von Sous Chef Niels Emrich und Restaurantleiter Javier Villacampa samt Team mit einer Variation erlesener Schmankerln verwöhnt wurden. Die aufmerksamen jungen Damen vom Service, Ayca Fiskirau und Cinzia Burgio, begrüßten uns charmant mit Rheingauer Sekt vom Kloster Eberbach, bevor Dagmar Rösch, Vice Chargée de Missions, mit netten Worten den Freundeskreis willkommen hieß. Es folgte die traditionelle Vorstellung des Menüs, das vor unseren Augen gerichtet und backstage von Justus Meyer und Markus Neuherz zubereitet wurde. Philipp Kral, Auszubildender, trug gekonnt und professionell vor, was die Küche für uns am heutigen Abend zu bieten hatte. Als Vorspeisen gab es gerupfte Gans in Teighülle mit Cole Slow und Cranberries,

Maronen-Orangensüppchen mit Salcicia-Wurstscheibchen, Rehschinken mit Feldsalat und Karamell-Walnüssen und peruanisch zubereiteten Zander mit roter Zwiebel und Nachos (Maiskräckern).

Als Hauptgang wurde zur Auswahl gestellt: Gesmokter Hirschrücken mit Wacholdersauce und Semmelknödeln, als Fischvariante wurde Tiefseekabeljau mit Wirsing und Speck Crumbles offeriert und als vegetarische Alternative (sonst Wiederholung) gab es Gnocchis mit Rosenkohlsalat und Kirschtomate.

Die schmackhaften Desserts wurden wie beim letzten Mal aus dem Bauchladen von den beiden Servicedamen präsentiert, wobei die Wahl sichtlich schwer fiel, und man sich am besten für alle drei Kreativen entschied: Spekulatius Crème Brûlée, Bratapfelmousse auf grünem Bisquit sowie Brownie mit Vollmilchmousse und Rauchmandel.

Abgerundet wurde die Speisenfolge durch einen jungen Weißburgunder, die Hausmarke „The Legacy“, vom Weingut Dr.

Köhler in Rheinhessen, sowie durch einen spanischen Rotwein der Marke Halcon Real 2014, Provenienz Tempranillo, Finca Museum, Ligales, beide Weine mit Bedacht ausgesucht von Herrn Villacampa.

In gemütlicher und entspannter Atmosphäre hatten nicht nur alle Gäste Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen, auch die Köche und der Service hatten Zeit, zahlreiche Fragen zum Menü und der Zubereitung zu beantworten und zeigten sichtlich Freude am Interesse der Gäste.

Mit anerkennenden Worten und herzlichem Dank an alle Beteiligten aus Küche und Service verabschiedete sich Dagmar Rösch in unser aller Namen von Team des Le Méridien.

Text: Isa Pöppinghaus, Grand Officier
Fotos: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur

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

Ein guter Grund zu feiern

Im Restaurant Carousel des Bülow Palais Dresden

Dîner Amical, 17. November 2018: Einen wahrlich guten Grund für ein opulentes und gut besuchtes Dîner im Restaurant Carousel des Bülow Palais in Dresden bot zunächst die einstimmige Wahl des neuen Bailli der Bailliage Sachsen, Gunter Anton. Nach dessen offizieller Vorstellung durch Confrère Klaus-Dieter Lindeck, der dieses Amt die letzten Jahre dankenswerter Weise nicht nur verwaltet, sondern auch ganz hervorragend gestaltet hat, begann der zweite Grund: Ein feierliches Dîner Amical, kreiert von Sternekoch Benjamin Biedlingmaier.

Eingeleitet von kleinen Amuse-Bouches, begleitet von immer vollen Champagnergläsern – bereits an dieser Stelle vorab ein Kompliment an den stets aufmerksamen, umsichtigen, freundlichen Service – startete der Abend mit Carpier Aal, Kalbstatar, einem überraschenden Eis von der Bete und Apfel.

Begleitet wurde dieser Auftakt von einer 2017er Cuvée des Sächsischen Winzers

Frédéric Fourré mit dem treffenden Namen „Tu le mérites“: Du hast es Dir verdient! Die charmante und kenntnisreiche Sommelière des Hauses, Jana Schellenberg, erfreute die zahlreichen gut gelaunten Gäste auch im weiteren Verlauf des Abends mit Schätzen aus ihrem Weinkeller, von einem Grauburgunder vom Weingut Hörner aus der Pfalz über einen Riesling von der Saar und einen 2013er Les Obriers de La Pèira aus dem Languedoc bis hin zu einem wunderbaren Dessertwein vom Weingut Ca dei Frati aus der Lombardei.

Diese Weine begleiteten eine Ochsen-schwanzessenz mit Bohne und Quitte, eine asiatisch inspirierte Languste, ein wiederum überraschendes weißes Tomatensorbet, ein Roastbeef vom US Wagyu, und der Süßwein den letzten Höhepunkt dieses Abends: Eine Kreation von weißer Schokolade, Sesam, Mango und Passionsfrucht.

Nach dem Kaffee mit selbstverständlich hausgemachten Pralinen – an dieser Stelle einen Extra-Dank an die Patisserie! – wur-

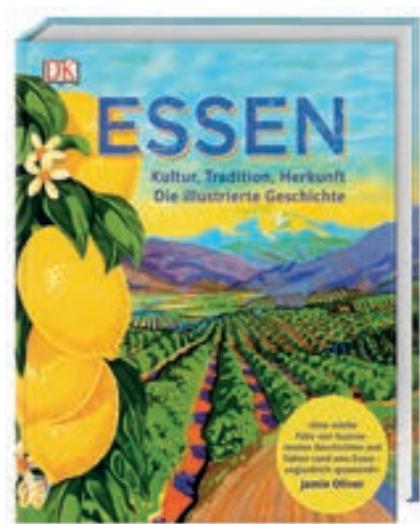
de die weiße und die schwarze Brigade entsprechend gefeiert und bekam, neben dem gebührenden Applaus, auch den obligatorischen Champagnerkübel überreicht, gefüllt mit dem entsprechenden „materiellen“ Dank der Gäste.

Nachdem der neue Bailli, Gunter Anton, die Urkunden an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter nochmals lang anhaltendem und herzlichem Beifall überreicht hatte, klang der Abend wie immer sehr angenehm an der Hotelbar aus. Und alle waren sich einig: Der Einstand des neuen Bailli war ein voller Erfolg – nicht zuletzt dank des Teams um Benjamin Biedlingmaier.

Text: Prof. Dr. Ulrike Gräbel, Fotos: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne; Gunter Anton, Bailli

Restaurant Carousel Bülow Palais Dresden
Königstr. 14, 01097 Dresden
Tel. 0351 - 8003140
www.buelow-palais.de





Essen – Kultur, Tradition, Herkunft

Die illustrierte Geschichte

Schwimmende Märkte in Thailand, Haute Cuisine aus Frankreich oder die eher verschriene britische Küche – unser Essen ist viel mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es erzählt Geschichten, prägt Kulturen, weckt Emotionen. Kurzum: Essen ist unglaublich symbolträchtig. In diesem Sach- und Lesebuch erhält der Leser eine umfassende Übersicht über die Herkunft von Lebensmitteln und die Entwicklung der Kulinarik der Welt. Das Vorwort der deutschen Ausgabe stammt von Starkoch Jamie Oliver. Von A wie Austern über K wie Kaninchen bis hin zu Z wie Zimt wird jedes Nahrungsmittel genau unter die Lupe genommen. Wer hat denn nun die Pasta erfunden? Welches Land produziert weltweit am meisten Sesamsamen? Und welche Mythen ranken sich um Tintenfische, Oktopus und Co.? All diese und weitere interessante Fragen beantwortet „ESSEN“ auf anschauliche Art und Weise. Nicht nur Fotografien bringen uns das Panorama der Lebensmittel näher. Auch alte Zeichnungen, Gemälde oder Werbepлакate machen die Geschichten greifbar. Neben spannenden Fakten amüsieren den Leser kleine Anekdoten. Überraschende Erkenntnisse sorgen für Gesprächsstoff bei der nächsten Dinner Party oder dem gemütlichen Zusammensitzen mit Freunden. Ein tolles Geschenk für alle Foodies, Schleckermäuler, Gourmets und Genießer! Essen Kultur, Tradition, Herkunft (ISBN 978-3-8310-3591-5) auf 360 Seiten mit ca. 1.200 Abbildungen für 29,95 EUR, erschienen bei Dorling Kindersley, München.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Sterne des Südens

Restaurant Atelier im Bayerischen Hof

Diner Amical, 20. + 21. November 2018: „Gut Ding will weile haben“ hat eine neue Bedeutung bekommen. Erst 2014 betraute Grand Officier Maître Restaurateur Innegrit Volkhardt Jan Hartwig mit der Küchenleitung des Ateliers im Bayerischen Hof. Mit frischem Wind entwickelte der „Liebling des Jahres 2014“ die klassische Gourmetküche des Grand Hotels an die europäische Spitze. Die Bestätigung seines Wirkens erfolgte bereits 2016 mit dem 2ten Stern und erhielt 2018 mit der Auszeichnung des 3ten Sterns die höchsten Weihen. „Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“ (Definition von Michelin) war für die 80 Consœurs und Confrères eines der kulinarischen Höhepunkte im Kalender der Bailliage.

Küchenchef Jan Hartwig, sein Serviceteam unter der Leitung von Barbara Englbrecht und Chef-Sommelier Jochen Benz haben ihre Leidenschaft zum aromatischen Geschmack kunstvoll und gekonnt, passend zum Namen des Restaurants, präsentiert. Der Trend, dass sich die Kartenlyrik nur aufs wesentliche beschränkt lässt jedoch das Gourmethertz beim ersten Blick auf den Teller um so höher schlagen.

Das Erlebnis beginnt schon beim Amuse-Bouche – Profiterole mit Blutwurst, Kren & Cassis; Waldpilzbaiser; Felsenoktopus mit Fenchel, Safran, Grapefruit & Korian-

der; Knuspriges Tartelette mit Dörrpflaume, Salzmandel & Lardo.

In der Folge wurden verschiedene Meisterwerke in fünf Gängen serviert:

Färörer Lachs Gurke, Macadamia, Sauerrahm, Mango & Dill - Zoé Viognier Selektion Parcé Frères | Seeteufel vom kleinen Boot & N25 Kaviar weißes Miso, Bete, Walnuss & Vin Jaune - Chardonnay Reserve | Rehrücken von Franz Riederer, Polenta, Preiselbeeren, Rosenkohl, Madagaskar Pfeffer & Essigjus - Rioja Reserva | Auswahl an Rohmilchkäse - Riesling Spätlese | Topinambur Zwetschgenröster & Roggen Porridge – Ramos Pinto Port.

Nach dem Weggang von Eckart Witzigmann 1994 haben Jan Hartwig und sein Team im Eiltempo wieder Drei-Sterne nach München geholt. Ein großes Kompliment!

Text / Fotos: Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse; Fotos: Julia Platte, Officier; Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions

Bild r.o.: Färörer Lachs Gurke, Macadamia, Sauerrahm, Mango & Dill; Bild u.: Jan Hartwig mitte, Chefsommelier Jochen Benz li., Restaurantleiterin Barbara Englbrecht li. außen und das Team.

Restaurant Atelier
Hotel Bayerischer Hof
Promenadeplatz 2-6, 80333 München
Tel. 089 - 21200
www.bayerischerhof.de





Trüffelabend

Auf dem Festspielhügel in Bayreuth

Dîner Amical, 24. November 2018: Hoch oben auf dem Festspielhügel und die gesamte Stadt Bayreuth überblickend, liegt das bereits weihnachtlich dekorierte Restaurant Bürgerreuth, das nunmehr schon seit 30 Jahren von der Besitzerfamilie Rinaldo Minuzzi – Officier Maître Restaurateur und Commandeur und seiner Frau Stephanie vorzüglich und liebevoll geführt wird.

Traditionell treffen sich hier Ende November die Trüffelliebhaber der Bailliage Franken mit Freunden und Bekannten zu einem geselligen Abend rund um den weißen Alba-Trüffel.

In diesem Jahr konnten wir den Argentier d'Allemagne Michael Zacharias mit Gattin Susanne und Sohn Juan (Jeune Chaîne) bei uns begrüßen. Auch aus der Bailliage Sachsen-Anhalt nahmen Gäste teil.

Die junge Chefkoch Giovanni Terrana, der sich in der Bürgerreuth vom Lehrling bis zum Küchenchef hochgearbeitet hat und im Jahr 2013 am regionalen Chaîne-Kochwettbewerb teilgenommen hatte, bereitete für diesen Abend zum Trüffel passend Spezialitäten aus dem Piemont vor: Carne Cruda - Tartar von feingehacktem

jungen Kalb in Öl, Zitrone und Pfeffer mariniert, serviert mit Wachtel | Tagliatelle alla Crema di Parmiggiano - feine Bandnudeln in Butter-Parmesansauce | Tagliata vom Dry-Aged Cowboysteam vom Holzkohlengrill | Panna Cotta - mit Fragolino-Trauben vom eigenen Anbau der Bürgerreuth. Dazu wurden vom Chef des Hauses ausgewählte italienische Weine empfohlen: Lugana „I Frati“; Pinot Grigio 2017; „Stella Rossa“ Barbera d'Asti; „2 di 2“ Monferrato Rosso

Nach dem Dessert konnten die Teilnehmer des Abends Lose kaufen und an der Tombola zu Gunsten von Bayreuther Waisenkindern teilnehmen, die von Rinaldo und Stephanie schon seit vielen Jahren unterstützt und mit Winterkleidung beglückt werden.

Text: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse
Fotos: Tobias Schöffel, Vice Argentier

Hotel-Restaurant Bürgerreuth
An der Bürgerreuth 20, 95445 Bayreuth
Tel. 0921 - 78400
www.buergerreuth.de

Kochen in Perfektion

Profi-Wissen für die Küche

Warum kochen wir? Wie schmecken wir? Weshalb passen bestimmte Geschmäcker so gut zusammen? Mit Antworten auf diese Fragen beginnt „Kochen in Perfektion“ und schafft so eine erste Basis für ein grundlegendes Verständnis von den Prozessen und Hintergründen in der Küche.

Das Buch hilft Hobbyköchen die Prozesse inklusive ihrer naturwissenschaftlichen Hintergründe zu verstehen. Die Säure im Zitronensaft hat einen ähnlichen Effekt wie Hitze auf Eiweiß und gart so den Fisch, fertig ist das köstliche Gericht Ceviche. Beim Schneiden einer Zwiebel entweichen Gase und Säure, die für das Tränen unserer Augen verantwortlich sind. Kühlt man die Zwiebel vor dem Schneiden, können die Enzyme nicht so schnell entweichen.

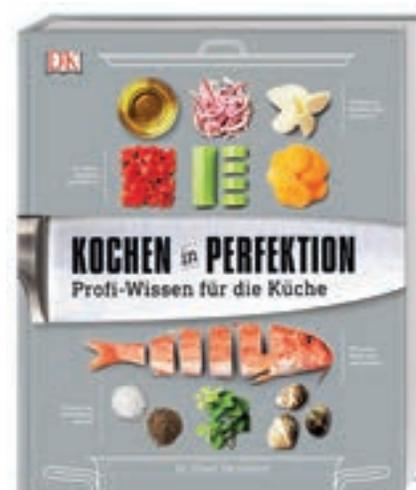
Sämtliche Mythen und Fragen klärt das Buch mit informativen und verständlichen Grafiken. Soll Öl ins Nudelwasser oder nicht? Fleisch vor oder nach dem Braten salzen? Wie gelingt die perfekte Bratenkruste und warum? Auch für Kochanfänger bietet „Kochen in Perfektion“ wichtige Tipps und Tricks sowie kleine Rezepte, zum Beispiels für Gemüse aus dem Ofen oder ideal gegarten Reis.

Basics helfen bei den ersten Versuchen in der Küche und anspruchsvollere Techniken, wie Sous-Vide-Garen, stellen neue Herausforderungen für erfahrene Köche dar.

Ein faszinierendes Buch über die Kunst des Kochens und die Wissenschaft dahinter.

Kochen in Perfektion (ISBN 978-3-8310-3454-3) auf 256 Seiten mit ca. 700 Fotografien und Illustrationen für 24,95 EUR erschienen bei Dorling Kindersley, München

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne





Scarpati

Seit 35 Jahren Mitglied in der Chaîne

Dîner Amical, 24. November 2018: Scarpati ist in Wuppertal eine Institution und seit 35 Jahren Mitglied in unserer Bailliage. Das Haus selbst ist eine wunderschöne alte Villa, mitten in einer Wohngegend, wundervoll erhalten und gepflegt. Das dazu gehörige Hotel hat ein Ambiente, das ein wenig an „Good old England“ erinnert. Holz, Kamine und stilvolle Zimmer, die trotz moderner Technik und Bäder ihren ursprünglichen Charme behalten haben, runden das Bild ab. Der Patron Scarpati selbst ist ein Grand Seigneur alter Schule. Zu unserem Dîner Amical ist er eigens aus Italien angereist, was uns umso mehr freute, da wir schon so manch wunderschöne Veranstaltung mit ihm durchgeführt hatten. Schön, dass sein Enkelsohn, Jerome Scarpati, in seine Fußstapfen tritt und den Familienbetrieb weiterführen will. Es gibt leider nicht mehr so viele Häuser mit einer solchen Tradition und Atmosphäre. Dieses Flair übertrug sich auch auf die Mitarbeiter, allen voran dem Restaurantchef Herrn Jörg Speck, auch schon ewig dabei, sowie

dem Küchenchef Herrn Benaissa Charrak. Dieser ließ uns in sein Allerheiligstes und wir fanden eine völlig entspannte Arbeitsatmosphäre vor, obwohl neben uns das zweite Restaurant ausgebucht war und oben eine andere Abendveranstaltung stattfand. Genug vom Haus – wenden wir uns dem Dîner Amical zu bei dem wir Gäste aus Liechtenstein, der Türkei und anderer Bailliegen begrüßen durften. Begonnen wurde mit einem Prosecco DOC, Villa Sandi, Treviso-Venetien, der wirklich überzeugte. Ein Prosecco, der nicht krampfhaft auf Champagne getrimmt war, sondern der typische Charakteristika aufwies. Genauso gut war der 2017 Chardonnay IGT, Di Giovanna, Sicilia, der zu der eingelegten Atlantikgarnele auf Avocadoresh mit Granatapfel Gelee und Thaimango und dem folgenden hausgemachten Kalbschwanzravioli mit Parmesanschaum gereicht wurde. Das Essen war, wie nicht anders zu erwarten, perfekt gemacht. Als Hauptgang wurde uns ein rosa gebratenes Kalbsfilet mit Rahmwirsing, Fingermöhre,

Selleriecreme und Trüffeljus zusammen mit einem 2013 Chianti Classico Riserva DOCG, Villa Antinori, Toscana serviert. Auch dieser Gang war ein Genuss. Ein typisch italienischer Abschluss folgte mit einer gebrannten Ricotta-Tarte mit hausgemachten Himbeersorbet.

Außer dem exzellenten Essen war aber auch die Stimmung des Abends beeindruckend, locker wie bei einem Treffen alter Freunde – und so sollte das auch meines Erachtens in unserer Bruderschaft sein. Lieber Herr Scarpati, Ihnen und Ihrer gesamten Mannschaft einen ganz herzlichen Dank für diesen tollen Abend. Wir hoffen noch oft bei Ihnen zu Gast sein zu dürfen.

Ihre Bailliage Nordrhein

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli
Fotos: Ursula Biskamp

Scarpati
Scheffelstraße 41, 42327 Wuppertal
Tel. 0202 - 784074
www.scarpati.de/

Ein Augen- und Ohrenschmaus

Staatsoper München mit kulinarischer Begleitung

Kultur & Kulinarik, 30. November 2018:

Un plaisir pour les yeux et les oreilles hat die Einladung zum Ballett des Kinderbuch-Klassikers „Alice im Wunderland“, choreographiert von Christopher Wheeldon, komponiert von Joby Talbot und Nicholas Wright, versprochen und noch mehr eingelöst. Betrachtet man das erste Bild – die Gartengesellschaft die „plaudernd“ an einer gedeckten Tafel Platz nimmt – bedarf es keiner ausgeprägten Phantasie eine Verbindung zu unserer Bruderschaft herzustellen. Im Foyer der „Freunde des Nationaltheaters“ war zwar keine Tafel gedeckt, aber dennoch konnten sich die knapp 90 Conscœurs und Confrères mit Gästen vor Vorstellungsbeginn an Stehtischen plaudernd, an den auf Etagern vorbereiteten Feinheiten wie des Hauses Dallmayr erfreuen. Man vermutet es kaum, im Hintergrund kümmert sich eine Hundertschaft um das technische Gelingen des Abends. Alice im Wunderland ist die aufwendigste Ballettproduktion die es je an der Bayerischen Staatsoper gegeben hat. Da sei nicht nur die Bühnentechnik erwähnt sondern gleichfalls die Organisation für das kulinarische

Erlebnis in den Pausen. Auch wenn die Zeit vorgegeben knapp war, wurde in der 1ten Pause – nicht Kaninchen – sondern Dallmayrs Opernteller mit Beef Tatar und Lachs an den farbenfroh dekorierten Stehtischen serviert.

Nach vielen durchgestandenen Abenteuern von Alice stimmten uns ruhigere Episoden wie ein Pas de deux auf fast leerer Bühne auf die Dallmayr Dessert Variationen in der 2ten Pause ein. Ein sehr gelungener Abend mit – natürlich – einem Happy End für Alice die mit ihrer großartigen Leistung in Bewegung, Gestik und Mimik nachhaltig begeisterte.

Mit einem großen Dank an Vorderhausmanager Charles Edward Maxwell von der Staatsoper München wie Confrère Maître Restaurateur Florian Hettler vom Hause Dallmayr und seinem Serviceteam unter der Leitung von Günter Plach verabschieden wir uns mit einem Szenepplaus.

Text / Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Dr. Christian und Babs Kowalski, Florian Hettler, Brigitte und Michael Pangratz; Bild r.o.: Dallmayrs Opernteller; Bild u.: Empfang im Foyer „Freunde des Nationaltheaters“



Können & Fleiß

Ratsstuben erhalten Stern

Übergabe der Plakette, 22. November

2018: Per aspera ad astra – „es ist kein bequemer Weg von der Erde zu den Sternen.“ Seneca. Mit Können und großem Fleiß hat Confrère Daniel Georgiev, Küchenchef im Restaurant „Ratsstuben“ im Ratshotel Haltern die Tester des Guide Michelin von seinem hohen Niveau überzeugt

Der Maître Rôtisseur sprüht vor kulinarischen Ideen und ist ein wahrer Aromenkünstler. Natürlich kochte er längst in der Liga auf hohem Niveau. Somit ist es ein fließender Übergang für ihn, der ihm einen Motivationsschub verschafft, den seine Stammgäste spüren werden. Die neugierigen Geniesser mit dem roten Restaurantführer unterm Arm, neu angelockten Gäste, werden wiederum dankbar sein für eine Erweiterung ihrer Genussmöglichkeiten, die ein Besuch in den Ratsstuben jetzt zusätzlich für sie bietet.

Der veränderte Aufmerksamkeitsgrad hat etwas für sich und ist erst einmal ungewohnt, denn diese hohe Auszeichnung fand man bisher nur im nahen Dorsten.

Umso erfreulicher, wenn die Region gesegnet ist mit hochkarätiger Küchenleistung.

Vom Degustations-Menü bis zur vegetarischen Variante und natürlich vielen verführerischen Einzelgerichten zaubert der Meister mit seiner fähigen Küchen-Equipe betörende Tellerbilder, die erst einmal viel zu schade sind, sie ihrer endgültigen Bestimmung zu überlassen. Die Weinbegleitung lässt keine Wünsche offen. Man kann unter ca. 250 Positionen fündig werden.

Seine Frau Petra, Maître Hôtelière – für das Hotel und den Service verantwortlich – sorgt mit Charme dafür, dass der Betrieb reibungslos funktioniert. Am 22. November 2018 wurde den beiden sympathischen Neu-Mitgliedern die Bronze-Plakette der Chaîne überreicht.

Text / Fotos: Günter Naroska, Bailli

Ratshotel und Ratsstuben
Mühlenstraße 3-5, 45271 Haltern am See
Tel. 02364 - 3465
www.hotel-haltern.de



Dîner Amical Nikolaus

Im Hotel Louis C. Jacob

Dîner Amical, 02. Dezember 2018: Der absolute Höhepunkt des Jahres Programms der Bailliage de Hambourg ist das festliche Dîner Amical „Nikolaus“ im Dezember – traditionell alternierend im Wechsel zwischen dem Restaurant „Haerlin“ im Hotel Fairmont Vier Jahreszeiten und dem Hotel Louis C. Jacob.

Der Abend begann mit einem Champagner-Empfang mit köstlichen Fingerfood im Herzstück des Restaurants: Die in diesem Jahr umgebaute Küche. Dort wurden die festlichen und sehr elegant gekleideten Mitglieder von der neuen Hausherrin und Direktorin Judith Fuchs-Eckhoff und Confrère Chef Rôtisseur und 2-Sternekoch Thomas Martin begrüßt, der uns die Speisenfolge des Diners vorstellte. Danach fuhren die Mitglieder vergnügt die Rolltreppe von der Küche in das Erdgeschoss, um von dort dann abwärts in den Großen Elbsalon zu gehen.

In diesem schönen Ambiente mit dem wunderbaren Blick auf die Elbe und die dahingleitenden großen Schiffe, begrüßte der Bailli Dr. Ronald Crone die Mitglieder. Er hielt einen kurzen Rückblick auf ein erfolgreiches Chaîne-Jahr 2018 und freute sich, dass an diesem Abend so viele

Jeunes Chaines gekommen waren. Dann kam eine überraschende Ansage: der Bailli stellte seine Kandidatin für das Amt des Bailli der Bailliage de Hambourg Bettina Schliephake-Burchardt, Grand Officier Rôtisseur vor, die sich am 16. Januar 2019 zur Wahl stellen wird. Unser Bailli Dr. Ronald Crone hat dann seit 2001 – also 17 Jahre lang – die Bailliage de Hambourg zu dem gemacht, was sie heute ist – von einer kleinen unbedeutenden Bailliage zu einer erfolgreichen, liebenswerten aber auch von Profis und Mitgliedern hoch anerkannten Vereinigung. Dafür unseren allerherzlichsten Dank.

Und nun zum Menu, um Ihre Neugierde zu wecken: gebeizte Fjordforelle | Samsuppe von der Kerbelknolle | auf der Haut gebratener Loup de Mer | Himbeersorbet mit Thymianschaum | rosa gebratenes Kalbsfilet | Williamsbirne. Der Chefsommelier M. Sebastian Russold | nationaler Gewinner 2018 des Concours Nationale des Jeunes Sommeliers stellte die korrespondierenden Weine vor, die perfekt auf die Speisen abgestimmt waren. 2016 Muskateller „Ratsch“ Kögl, Steiermark – Amontillado los Arcos Bodegas Lustau, Jerez – 2014 Sancerre „Les Heres“ Domaine Gitton, Loire – 2012

Rioja Reserva Edition Jacob, Bodegas Iza-di, Rioja und zum Abschluss 2015 Riesling Auslese „Forst“ Weingut Spindler, Pfalz.

Als dann die Köche unter der Leitung von Thomas Martin und die Servicekräfte unter der Leitung von Reinhard Halper zum Abschluss in den Großen Elbsalon kamen, brandete der verdiente Applaus auf. Bailli Dr. Ronald Crone dankte allen für diese großartige Leistung und dankte Frau Judith Fuchs-Eckhoff, dass sie die Tradition des Nikolaus Diners fortführt. Besonders gelobt wurde natürlich Confrère Thomas Martin und seine weiße Brigade. Beim Nachhause gehen erhielten wir von der Hausherrin als i-Tüpfelchen noch persönlich einen kleinen hausgemachten Nikolaus. Dann ging es in die dunkle Nacht hinaus - über die berühmte Elbchaussee mit ihren weihnachtlich geschmückten Häusern und dem wunderbaren Blick auf die Elbe und den Hafen nach Hause.

Text: Irtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse

Louis C. Jacob
Elbchaussee 401 - 403, 22609 Hamburg
Tel. 040 - 822 550
www.hotel-jacob.de

Gans – gar nicht martialisch

Ein Fest im Advent bei Freiburger

Dîner Amical, 01. Dezember 2018: Maître Rôtisseur Benedikt Freiburger überzeugt uns auch dieses mal von seinen fachmännischen Fähigkeiten.

Im fein-rustikalen und sehr behaglichen Restaurant wurden die Türen zum Kaminraum geöffnet als wenn es immer so wäre, denn 45 Personen an diesem Abend sollten komfortabel untergebracht werden. Seine gute Beziehung zum Gastland Westfalen unterstützte der gebürtige Saarländer mit einem Amuse-Bouche von Grünkohl mit Mettwurst. Die Verblüffung war ihm gelungen, denn das Unerwartete wurde, recht köstlich, mit Genuss angenommen hatten sich doch alle Anwesenden zu einer „Oie variété verabredet. Natürlich gab es Gans, jedoch geschickt lockerte der Meister die Köstlichkeiten wie Leber, Pastete, Schmalz und Filet auf durch entremets, wie Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Ingwersorbet im Duett (2 Temperaturen!); mit göttlichen, pochierten Hechtklößchen und Hummerravioli und Spitzkohl. Der karamellierte Birnenstrudel mit Williams-Sabayon und Zimteis deutete auf die bevorstehende Weihnachtszeit hin. Eine geniale Methode, den Genießer in die Wirklichkeit, auf neue kulinarische Vorhaben hin zu weisen.

Es begann mit einem feinen Champagner brut – zur Pastete durfte es ein restsüßer Mosel Terrassen Riesling sein. Und der tro-

ckene Charta Riesling aus dem Rheingau war der Favorit zu den Hechtklößchen.

Zur Freilandgans hatte der Sommelier die Chance sein Können beim Kredenzen einer Magnum Quercus Spätburgunder trocken Barrique unter Beweis zu stellen. Es war ein Fest(essen) in Coesfeld bei Freiburger und dafür wurden für den emsigen und freundlichen Service und der verdienten Küchen-Equipe Belohnung eingesammelt.

Der Weg nach Coesfeld lohnt sich stets und wir danken mit den Urkunden der Chaîne und dem Gastgeschenk, welches den Abend dokumentiert sowie einem Blumenbuket für Frau Freiburger, der wir eine gute Genesung wünschen. Übrigens: Unsere liebe Freundin Jutta Bertlich war nach ungewohnter Pause wieder unter den Gästen, frisch und munter – wie eh und jeh – und empfing vom Bailli einen Ausdruck seiner Freude in Form eines Rosenbuketts. Die Gäste von Bernd Cassau aus Paderborn und einige Weitergereiste, erlebten am nächsten Morgen noch ein schönes gemeinsames Frühstück im Hotel.

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

Restaurant Freiburger
Sirksfeld 10, 48653 Coesfeld
Tel. 02541 - 3930
www.restaurant-freiburger.de



Gin, Bitter, Wermut

Botanicals, Herstellung, Genuss

Gin ist derzeit wohl eine der angesagtesten Spirituosen. Gemeinsam mit den Bitterlikören und dem versetzten Wein Wermut konnte er sich in den letzten Jahren seinen verdienten Platz in den Bars dieser Welt zurückerobern.

Dieses Buch macht sich auf die Suche nach den Wurzeln von Gin und Co. Ausgangspunkt sind die Botanicals – die Pflanzen oder Drogen – sie verleihen Gin, Bitter und Wermut ihre Seele. Entscheidend ist es, den Botanicals ihre Aromen zu entlocken. Dabei werden neben Wacholder als wichtigste Zutat für Gin auch andere Kräuter und Wurzeln sowie Zitrusfrüchte verwendet, um für zusätzliche Frische zu sorgen. Enzian, Wermut oder Engelwurz sind nur einige der Drogen, die in Wermut und Bitterlikören zum Einsatz kommen.

Die Botanicals werden entweder angesetzt, also mazeriert, oder auch destilliert. Richtig behandelt und behutsam vermischt ergeben sich virtuose Kreationen, von bitter-herb über süßlich und fruchtig bis würzig.

Doch was wäre all die trockene Theorie und Pflanzenkunde ohne das Sinnliche – den Genuss? Worauf es am Tresen ankommt, wird ebenso erklärt, wie eine bunte Fülle von Rezepten präsentiert: von kräftigen Klassikern über spritzige Longdrinks, herbe Sours und Medium-Drinks hin zu Contemporary Cocktails und neuen Kreationen.

Gin, Bitter, Wermut, Botanicals – Herstellung – Genuss (ISBN 978-3-7020-1764-4) auf 176 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover für 29,90 EUR

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



Ein kulinarisches Highlight

Vorweihnachtliches Dîner Amical im Schwarzen Hahn

Dîner Amical, 01. Dezember 2018: Im Deidesheimer Hof, Restaurant Schwarzer Hahn, einem der renommiertesten Restaurants der Pfalz, kamen Mitglieder und Freunde der Bailliage zum vorweihnachtlichen Dîner Amical zusammen. Schon beim Eintreffen wurden die Besucher durch die festliche Kulisse und Klänge des Deidesheimer Weihnachtsmarktes auf die zu erwartenden Genüsse eingestimmt.

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung begrüßten Bailli Dr. Heinz Paul Gander und Frau Hahn die Schaar der weihnachtlich eingestimmten Teilnehmer mit einem Sekt-Apéritif und Appetit-Häppchen. Man war gespannt darauf, sich von Sternekoch

Stefan Neugebauer und seinem Team verwöhnen zu lassen. Dessen Küchenleistung wird vom Michelin-Tester vielversprechend gewürdigt: „Eine Küche voller Finesse, Produkte von ausgewählter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung“. Die hoch gespannten Erwartungen sollten nicht enttäuscht werden:

Auf eine marinierte Foie Gras mit Rieslaner Auslese Gelée, Trauben und Brioche – begleitet von einem Riesling Kabinett „Musenhang“ aus dem Weingut Matin & Georg Fußler, Niederkirchen folgten Steinbutt mit Clementinen Sauce, belgischer Endivie und Kapern, dazu passend ein allseits viel gelobter „Clarette Rosé“ Cabernet & Co. Trocken 2017 vom Weingut Knipser, Laumersheim. Zu den Ravioli von Krustentieren mit geröstetem Blumenkohl und Hummer-Vanille Fumé mundete vorzüglich der Grauburgunder Goldkapsel Trocken 2017 vom Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen. Ein rosa gebratener Hirschrücken mit Selleriemousseline, Wirsing à la Crème und Rosmarinjus wurde begleitet von einem 2015-er Rotwein Cuvée Trocken „Tradition R“, Weingut Eugen Müller, Forst. Confrère Kurt Müller kommentierte dieses Gewächs aus den Kellern seines Hauses und beantwortete die zahlreichen Fragen aus dem Publikum fachkundig und charmant. Das Dessert aus Valrhona Schokoladen Tarte mit Rumfrüchten und Passionsfruchtsorbet fand einen würdigen Abschluss durch eine Scheurebe Auslese

Edelsüß 2015 vom Weingut Darting, Bad Dürkheim.

Die schon zu Beginn beim Lesen des Menüs hoch angesetzten Erwartungen wurden zur vollsten Zufriedenheit erfüllt. Wir freuen uns auf das 94. Grand Chapitre d'Allemagne 2019 in Saarbrücken, wo Sternekoch Stefan Neugebauer mit einem Gang zum Gala Dîner beiträgt. Speisen und Getränke dieses Menüs waren vortrefflich aufeinander abgestimmt. Ein sehr zuvorkommender und aufmerksamer Service schenkte reichlich nach und ließ keine Wünsche offen.

Bailli Dr. Gander dankte mit Urkunden und Blumen für die hervorragenden Leistungen von weißer und schwarzer Brigade. Der Abend klang aus mit angeregten Gesprächen, bei Kaffee und Digestif.

Text / Fotos: Edna Gander, Dame de la Chaîne

Deidesheimer Hof
Restaurant Schwarzer Hahn
Am Marktplatz 1, 67146 Deidesheim
Tel. 06326 - 96870
www.deidesheimerhof.de

Eine virtuelle Weinreise durch Frankreich

Mit den Cfrs. Ronald Kotzenberg und Erhard Schäfer

Dégustation du Vin, Dîner Amical, 7. Dezember 2018:

Das regnerische Adventwochenende war bestens geeignet für eine virtuelle Weinreise in die weniger bekannten Weinregionen Frankreichs. Unser Vice Echanson Ronald Kotzenberg und Sternekoch Erhard Schäfer, Vice Conseiller Culinaire hatten zu dieser, schon traditionellen vinophilen Seminarreihe eingeladen. Sie wurde von Ronald Kotzenberg ins Leben gerufen und hat aufgrund der hohen Qualität eine große Resonanz bei unseren Mitgliedern. Dieses Mal durften wir uns über die Teilnahme von Gästen aus der Bailliage National freuen. Mit der Verleihung des Karnevalordens der Stadt Köln wurden sie herzlichst aufgenommen.

Den meisten Weinfreunden sind die großen französischen Weingebiete wie Champagne, Loire, Burgund oder Bordeaux gut bekannt. Dabei wird oft vergessen, dass neben diesen, andere Regionen wahre Schätze an Weinen hervorbringen, die in einer kleinen Auswahl gezeigt wurden. Zum Empfang mit Cremant de Bourgogne von Germain Père wurden Rinderfilet-Tatar mit gebratenem Wachtelei sowie eine gebackene Kalbskopf-Praline gereicht. Danach wurden die folgenden Weine zusammen mit Gerichten aus der Gourmetküche als bisher vielleicht unbekannte, aber dennoch ideale Essensbegleiter von Ronald Kotzenberg vorgestellt:

2016er Saint Veran „Les Rochats“, Domaine Croix Senaillet, Mâconnais | 2011er Chardonnay, VDP de l'Hérault Blanc, Domaine de la Tournelle, Jura | 2017er Chateau Les Valentines rosè, Côtes de Provence, | 2017er Viogner „Le Pied de Samson“, Domaine Georges Vernay, Condrieu | 2016er Gamay Brouilly AOC, Château de Tours, Beaujolais | 2014er Morvedre Domaine de la Begude, Bandol | 2015er Merlot Burgus, Château La Croix Davids, Côtes de Bourg | 2011er Syrah Numero Uno, Clos de l'Oum Bio, Roussillon | 2009er Vin Jaune-Arbois, Domaine de la Tournelle, Jura | 1988er Puig Parahy, Rivesaltes Vin Doux Naturel, Georges Puig, Roussillon.

Die begleitenden Speisen aus der Sterneküche von Erhard Schäfer: Bretonische Seezungen – Lachsroulade auf Rahmsauerkraut; Gegrillte Jakobsmuschel aus Dieppe auf Zuckerschoten in Orangenbutter; Gebratene Entenleber auf Lauchquiche und Feldsalat in Himbeeressig-Nussöl; Ahrtaler Hirschkalbsrücken in eigener Jus, wilde Grombeeren, Vanillebirne, Preiselbeeren, Spitzkohl und Kartoffelkräpfen; Karamellierter Ziegenfrischkäse, Lavendelhonig, Wildkräuter, Maulbeeren; und Hausgemachter Rumtopf mit Bourbon-Vanilleeis, süße Limonen-Crème fraîche.

Wir waren begeistert von den tiefen Kennt-

nissen, die Ronald Kotzenberg uns vermittelt. Da er die Weine auch noch gesponsert hatte, war die Anerkennung durch die Teilnehmer entsprechend groß. Erhard Schäfers moderne Interpretationen der französischen Küche waren ebenso begeisternd wie der großartige Service um Ivan Dilber und seinem Team. Die Laudatio war überschwänglich; Lutz Heyer würdigte das herausragende Engagement der Familie Kotzenberg für die Chaîne, Natalie Lump lobte die Weinauswahl und warb für den OMGD. Abgerundet wurde die Laudatio von Bailli Dieter Ullsperger, der das ebenfalls großartige Engagement von Erhard Schäfer betonte. Er ließ es sich auch nicht nehmen, zum Jahresende, den Kollegen im Regionalrat, den Unterstützern aus dem Freundeskreis und unseren Gastronomen zu danken. Ihnen verdanken wir die vielen schönen Veranstaltungen in unserer Bailliage Mittelrhein.

Text: Dieter Ullsperger, Bailli

Fotos: Wolfgang Frieß, Vice Chargé de Presse Honoraire

Gourmetrestaurant Maître
Landhaus Kuckuck
Olympiaweg 2, 50933 Köln
Tel. 0221- 485360
www.landhaus-kuckuck.de





Festliche Tafelrunde wie bei Hofe

Weihnachtsfeier im historischen Haus Heuport in Regensburg

Déjeuner Amical, 9. Dezember 2018: Draußen vom adventlich geschmückten Domplatz klingen Adventsmelodien herauf in den historischen Saal des Hauses Heuport, wo an diesem Sonntagmittag alle Tafeln überaus festlich eingedeckt sind, ein Musterbeispiel für hervorragende Tisch- und Tafelkultur. Das Team um Juliette und Maître Rôtisseur Wolfgang Riemhofer hat den ohnehin majestätisch anmutenden Festraum im Herzen der Regensburger Altstadt in einen stilvollen Veranstaltungssaal verwandelt. Die große Schar von Orientalen und eine stattliche Anzahl von Gästen nahm fast ehrfürchtig Platz, wie bei einer mittelalterlichen Tafelrunde bei Hofe. Dieses Ambiente ist so authentisch und traditionsreich, dass sich die Bailliage schwer tut, an anderer Stelle so viel gastliche Historie anzubieten.

Kern der Weihnachtsfeier der Bailliage war wieder die Bescherung der Kleinsten, diesmal 18 an der Zahl, die dem Heiligen Nikolaus mit mehr oder weniger Respekt entgegneten, um etwas über ihr wohlgefälliges Tun im zurückliegenden Jahr zu erfahren – und um kleine Präsenten in Emp-

fang zu nehmen. Oder um mit dem Handy ein originelles Selfie mit dem Himmelsboten aufzunehmen, eine große Gaudi für den jugendlichen Schalk aus dem Hause Sarfert und das Publikum.

Die Bailliage betreibt diesen Aufwand, um den kompletten Familien einmal die Teilnahme an einer Chaîne-Veranstaltung möglich zu machen – auch um die Brüder und Schwestern von morgen an die Vereinigung heranzuführen. Es gelang beides: eine kindgerechte Veranstaltung und ein anspruchsvoller kulinarischer Event. Die Küchenmannschaft hatte unter Riemhofers Regie ein feines Weihnachtsmenü kreiert, das die Gäste in eine schöne vorweihnachtliche Stimmung versetzte: Beef Tatar mit kunstvoll pochierter Wachtelei und Avocado-Petersilien-Püree ging der Hokaido-Kürbisrahmsuppe mit gebratenem Zander voran. Köstlich präsentierte sich der Hirschrücken im Strudelteig, Speckrosenkohl, Pommes Dauphine von der Süßkartoffel und Preiselbeer-Birne. Das Finale besorgte eine Schoko- und Espressovariation. Bei all den französischen Menü-Anleihen gab es keine qualifiziertere Laudatorin als die Professorin

für Romanische Sprachwissenschaften Dr. Ingrid Neumann-Holzschuh, die sich ganz bodenständig über das „wunderbar herbstlich-weihnachtliche Mittagsmahl“ freute. Weil die lieben Kleinen ja eine eigene Speisenfolge genossen haben, trat erstmals die kleine Elisa Wilfurth, Enkelin des Bailli Karl-Günther Wilfurth, assistierend bei der Menübesprechung auf. Auch das „Kinderessen“ mit einem Schnitzel als Hauptgang bekam die volle Punktzahl. Julia Snitkowski sorgte singend und am Flügel für die stimmungsvolle Tafelmusik einer bemerkenswerten Veranstaltung im Schatten des Regensburger Domes.

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

Bild l.o.: Die kleine Tafelrunde im Zeichen der Chaîne. Bild r.o.: Der Festsaal des Heuport zu Regensburg sucht Seinesgleichen. Bild l.u.: Der Bailli assistierte dem Nikolaus bei der Bescherung. Bild r.u.: Wolfgang und Juliette Riemhofer führten bei der Weihnachtsfeier Regie, die Bailli Karl-Günther Wilfurth überaus zufriedenstellte.

Haus Heuport
Domplatz 7, 93047 Regensburg
Tel. 0941 - 599 92 97
www.heuport.de

Das Fest im Visier

Die Weihnacht steht vor der Tür

Dîner Amical, 2. Dezember 2018: Die Weihnachtszeit wurde eingeläutet, pünktlich zum 1. Advent in Lehrte, altbekannter Eisenbahnknotenpunkt mit dem Andreaskreuz im Wappen. Geladen hatten unser neuer Bailli Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann und unser Confrère Sebastian Schulze, Maître Rôtisseur, Geschäftsführer, in das Gourmet-Restaurant „Visier“.

Willkommen heißen uns unser Bailli und Conscœur Susanne Pahl und danken Conscœur Edeltraud Müller, Ehefrau des Inhabers Lutz Müller, Vice Chargé de Missions, und Frau Fabienne Schneider für ihre Gastfreundschaft und die helle, mit Sternen und Kerzen festlich leuchtende Dekoration.

Begrüßen konnten wir auch unseren Bailli Honoraire Führer und unseren bisherigen Bailli Dr. Härtel mit Ehefrauen sowie Ehepaar Dr. Spradau und Herrn Buske aus der Bailliage Bremen, Ehepaar Siegert aus der Bailliage Berlin-Brandenburg und Ehepaar Hüther aus der Bailliage Bavière Orientale. Wir freuen uns über unsere Gäste Ehepaar Führer jr., Frau Härtel sen., Frau Nagel und Frau Pilger sowie Herrn Janke.

Mit dem Jahresrückblick verbindet unser Bailli einen herzlichen Dank an Vorgänger Dr. Härtel und Ehefrau Angelika, an alle unsere sehr engagierten niedersächsischen

Mitgliedshäuser und den Regionalen Rat. Wir begrüßen als Neu-Mitglieder Marc Wandersleben als Vice-Chancelier-Argentinier, Paolo Bragagna als Vice Conseiller Culinaire, Massimiliano Ruggeri als Vice Echanson sowie Gustav Bartels und Adrian Marius Grandt als Vice Chargés de Missions. Dank Confrère Lutz Müller und Frau Susanne Christ erhalten wir das druckfrische, viel versprechende Jahresprogramm 2019. Es gab Ehrungen: Die silberne Commandeur-Plakette für 10 Jahre Mitgliedschaft für Sylvia und Dr. Heinz-Uwe Eschweiler, sowie für Irmtraud Gosewisch und Günter May. Beflügelt von der Wiedersehensfreude und erfrischendem Prosecco Valdobbiadene aus der Magnumflasche erwartete uns an zehn runden Achter-Tischen ein fulminantes Menü: Crème vom Hokaidokürbis mit mariniertem Jacobsmuschel, Ikarimilachs aus der Caipirinha-Beize; Duet von der Gänsestopfleber, Mousse mit Frucht und Saucen, glaciert mit Sherry und Balsamico; weißes Tomatenschaumsüppchen mit Black Tiger Garnele; geschmorter Gänsebraten mit eigener Soße, Maronemousse, Birnenrotkohl, Kartoffelknödeln und polnischer Brotsauce; Trilogie vom Winterapfel mit Sorbet und Crumble. Begleitet wurde der Festschmaus von ganz

wunderbaren Weinen: ein 2017er fruchtiger Sauvignon Gris/New Zealand, ein tüppiger 2012er Granache Edition Limitate, eine aromatisch-liebliche Rotling-Auslese/Palzem, Mosel

Marc Masconi begleitete den Abend musikalisch. Mit markanter Stimme interpretierte er klassische Welterfolge von Frank Sinatra, Tom Jones und Tony Christie. Und gemeinsam sangen wir „Fröhliche Weihnacht überall“, „Feliz Navidad“ und noch einige Weihnachtslieder. Unser Küchenchef Sebastian Schulze und seine Mannschaft beschenkten uns mit einem großartigen Weihnachts-Dîner. Mit Feingefühl hatte er unsere subtilsten Geschmacksnerven ins Visier gefasst, und das mit Jagdglück: Volltreffer, Blattschuss.

Text: Dr. Hans Sonnenberg, Vice Chargé de Presse
Fotos: Uwe Bernhard und Angelika Härtel, Dame de la Chaine
Bild l.o.: (v.l.) Lutz Müller und Marc Masconi, Unterhaltungskünstler des Abends. Bild r.o.: (v.l.) Dr. Ralf Härtel, unser bisheriger Bailli, und Marc Wandersleben, neuer Vice Chancelier Argentinier Bild r.u.: (v.l.) Sebastian Schulze, Geschäftsführer und Küchenchef im „Visier“, und Bailli Dr. Wiedemann

Restaurant Visier
Hohnhorstweg 8, 31275 Lehrte
Tel. 05132 - 3555
www.restaurant-visier.de





Marina Seerestaurant

2. Advent mit Hl. Messe Pfarrkirche St. Martin

Déjeuner Amical, 09. Dezember 2018: Stimmungsvoller kann ein vorweihnachtliches Déjeuner sicher nicht eingeläutet werden als mit einer durch Vice Chargé de Missions Anselm Bilgri zelebrierten Messe in der barocken Pfarrkirche St. Martin der mehrfach preisgekrönten Gemeinde Bernried am Starnberger See. Bürgermeister Josef Steigenberger ließ es sich nicht nehmen, persönlich die Gäste von der Kirche zum Restaurant zu geleiten, wo im erst letztes Jahr unter Ägide von Maître Hôtelier Lorenz M. Mayr gestalteten Seesaal ein wunderbares Menü wartete: Saibling Sashimi | heimischer Rehrücken | Yuzu | Ingwer | Preiselbeeren, Kürbissuppe vom Hokkaido | Chilimarmelade | Amarettini Brösel, Riso Artemide | gebeiztes Eigelb | Lebkuchen | Avocado, Kalbsfilet | Käse vom Hofgut | Schwarzwälder Schinken | Salbei | Kartoffel, Tarte Tatin von Hofgut Apfel | Rosinen | Zimt. Die korrespondierenden Weine fanden allseits großen Anklang: einem 2015er Riesling Brut der Weinmanufaktur von Buhl, Pfalz, als Apéritif folgten ein 2017er Silvaner „Muschelkalk“ vom Weingut Bickel-Stupf, Franken, ein 2016er Sancerre „Cuvée Genèse“ von der Domaine Jean-Max Roger, France, und ein 2015er Bourgogne Pinot Noir des Maison Louis Latour, Côte d’Or. Der verdiente Applaus galt der weißen Brigade unter Chefkoch Umberto Massimo Gorizia, der schwarzen Brigade unter Leitung von Akos Horvath und nicht zuletzt dem Restaurantleiter Markus Kemeter.

Text / Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions

Marina Seerestaurant
Am Yachthafen 1-15, 82347 Bernried
Tel. 08152 - 9320
www.marina-bernried.de/de/seerestaurant

Weihnachtliche Stimmung

Ein Nikolaus-Dîner im Waldorf Astoria Berlin

Dîner Amical, 08. Dezember 2018: Es weihnachtete nicht nur in unserem Mitgliedshotel Waldorf Astoria Berlin, auch gleich nebenan auf dem benachbarten Breitscheidplatz war der Weihnachtsmarkt in vollem Gange.

Angemessen nobel – mit Champagne Pommery Brut Royal, auch aus der Doppelmagnum, und delizösem Fingerfood – wurde auf der Beletege des „WA“ der Abend eingeleitet, zu dem 50 Gäste erschienen waren. Nach einstündigem Empfang wurde in das Restaurant gebeten, wo Bailli Franz Hauk und Gastgeber Gregor Andréewitch, der bei dieser Gelegenheit seine Promotionsurkunde zum Vice-Conseiller Culinaire überreicht bekam, die erwartungsvollen Gäste begrüßten.

Executive Sous Chef Christoph Pentzlin hatte sich ein außergewöhnliches 5-Gänge-Menü ausgedacht, das mit Bachsaibling | Foie gras | Senfgurke | Rote Beete startete und dem eine kräftige Bouillon vom Perlhuhn | Urkarotte | Zimt folgte. Begleitet wurde diese Gänge von einem Silvaner aus Franken und dem Oloroso Seco Villapanés aus Jerez. Ein erfrischendes Intermezzo kam in Form eines Sorbets von der Blutorange und Estragon, aufgefüllt mit Champagner. Der rosa gebratene Rehrücken mit einer

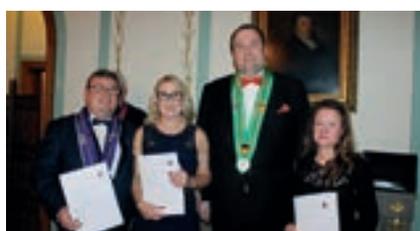
Variation von Pilzen | Wildkartoffel | Trüffel hatte im Ronchedone Rosso von Cà dei Frati einen würdigen Begleiter. Der süße Abschluss kam in Form einer Pistazientimbale | Veilchen | Rosenblätter | Kokosparfait – gekrönt mit einem Glas Pommery Dry Elixier. Außergewöhnlich war die Harmonie zwischen den Speisen und den Weinen, die extra hierfür vom Sommelier geordert wurden. Dezent musikalisch begleitet wurde das Dîner von Ilze Korodi am Piano. Bailli Franz Hauk konnte zum Abschluss viel Lob den Teams von Service und Küche zollen, und mit der Übergabe der Urkunden an die Mitarbeiter und besonders der gerahmten Erinnerungsurkunde an unseren Gastgeber und Confrère Gregor Andréewitch ging dieser festliche vorweihnachtliche Abend zu Ende.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: An Champagner mangelte es nicht. Bild r.o.: Gregor Andréewitch mit der Promotionsurkunde zum Vice-Conseiller Culinaire..

Hotel Waldorf Astoria Berlin
Hardenbergstraße 28, 10623 Berlin
Tel. 030 - 81 40 00-0
www.hiltonhotels.de/deutschland/waldorf-astoria-berlin





Festliches Weihnachtsdîner auf Schloss Storkau

Besinnliche Einstimmung zum Advent

Diner Amical, 01. Dezember 2018: Am Vorabend des 1. Advent beendeten wir den Veranstaltungsreigen 2018 der Bailliage Sachsen-Anhalt mit einem phänomenalen Weihnachtsdîner auf Schloss Storkau in der Altmark. Über 70 Teilnehmer waren der Einladung unseres Bailli Claas Plesch sowie der Schlossherren, Grand Officier Maître Hotelier Gerhard Arnold und Officier Dr. Bernhard Arnold gefolgt und übertrafen damit alle Erwartungen an die Gästezahl.

Die Einladung versprach einen festlichen Abend in weihnachtlicher Atmosphäre und ein herausragendes musikalisches und literarisches Begleitprogramm und wir sollten nicht enttäuscht werden. Der Abend begann mit einem Champagnerempfang in der weihnachtlich geschmückten Lobby mit einem großen Weihnachtsbaum aus dem schlosseigenen Wald und prasselndem Kaminfeuer. Im Rahmen der Begrüßung konnte Bailli Claas Plesch neben einer Vielzahl von Mitgliedern seiner eigenen Bailliage auch wieder zahlreiche Gäste willkommen heißen. Auch war es ihm eine große Freude, zwei neuen Mitgliedern, Frau Beate Arnhold und Frau Anka Mahlke, die Nominationsurkunden für die Chaîne des Rôtisseurs und Chevalier Heiko Mahlke die Nominationsurkunde für den OMGD zu überreichen.

Im Anschluss wurden die Gäste in den ebenfalls weihnachtlich dekorierten Spei-

gelsaal des Schlosses geleitet und nahmen an festlich eingedeckten Tischen Platz. Doch bevor das von Küchenchef Hendrikus Brüne und seinem Team kreierte Weihnachtsmenü serviert wurde, verzauberte uns Consœur Officier Beate Harten, Sopran, am Klavier begleitet von Nina Sinitsyna, mit Advents- und Weihnachtsliedern verschiedener Komponisten und Länder. Besser hätte eine Einstimmung in die Vorweihnachtszeit nicht sein können. Das Publikum war begeistert und spendete tosenden Applaus.

Aber nicht nur unsere Ohren sondern auch unser Gaumen wurde an diesem Abend verwöhnt. Der Küchenchef hatte ein phänomenales Menü auf höchstem Niveau gezaubert. Das Entré bildete eine Praline von der Gänseleber auf Topinambur-Trüffel-Salat, gefolgt von einem mild geräucherten Balik-Lachs auf Schwarzwurzel-Orangen-Bett an Meerrettichschaum und einer Raviolo von blauem Hummer auf Kürbisnudeln. Eine Geschmacksexplosion war das Sorbet von heimischen Schlehen, parfümiert mit Storkau- Birnenbrand, auf welches zum Hauptgang ein auf den Punkt gegarter Elbauen-Rehrücken in der Maronenkruste mit Rosenkohlpüree und Holunderbeeren-Sauce folgte, der seinesgleichen sucht. Abgerundet wurde das Weihnachtsmenü mit Camembert-Croquettes mit Kirschkompott und zum Abschluss mit Birnen-Quitte

in Lavendel-Limonade, Fichtensprossen-Hollandaise, Salzkaramel und Joghurteis. Die Aromenvielfalt der fast ausschließlich regionalen Produkten aus dem schlosseigenen Wald, Hof und Garten war beeindruckend und die Umsetzung durch Küchenchef Hendrikus Brüne eine Offenbarung. Zwischen den Gängen rezitierte Consœur Beate Harten noch aus einer Weihnachtsgeschichte, was wiederum einige begeisterte Gäste spontan animierte, ebenfalls einen kulturellen Beitrag durch das Verlesen weihnachtlicher Gedichte zu leisten.

Ein großes Dankeschön geht an die weiße und schwarze Brigade, die diesen phänomenalen Abend durch eine hervorragende Leistung zu einem wundervollen Erlebnis gemacht haben. Alle Teilnehmer waren voll des Lobes und freuen sich auf ein Wiedersehen in diesem wunderschönen Haus anlässlich des Diner Amical am 25.05.2019, mit welchem wir die dann 20-jährige Mitgliedschaft des Schloss Storkau in der Chaîne des Rôtisseurs gemeinsam mit der Bailliage Berlin-Brandenburg feiern wollen.

Text / Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse
Fotos: Jörg Neubert, Officier

Hotel Schloss Storkau
Im Park, 39590 Tangermünde
Tel. 039321 - 5210
www.schloss-storkau.de

Impressionen



September 2018

Bild 1, 2: 10. September, 35. Table Maison, Le Méridien Frankfurt am Main; **Bild 3:** 18. September, Dîner Amical, Atlantik Fisch München; **Bild 4:** 22. September, Weinprobe, Paolos Landhaus; **Bild 5, 6:** 22. September, Wiesn-Eröffnung, Winzerer Fährndl München, **Bild 7:** 29. September, Déjeuner Amical, Colombi Hotel, Freiburg, **Bild 8, 9:** 29. September, Table Maison, Hallig-Krog, Reußenköge; **Bild 10:** 29. September, Dîner Maison, Hotel Kleber Post, Bad Saulgau; **Bild 11 bis 18:** 29. September, Dîner Maison, Leutloff's Wirtshaus am See, Zeuthen, **Bild 19:** 03. Oktober, Déjeuner Amical, Becker's Hotel und Restaurant Trier





Oktober 2018
Bild 1 bis 4: 03. Oktober, Déjeuner Amical, Becker's Hotel und Restaurant Trier; **Bild 5 bis 11:** 12. Oktober Dîner Amical, Orangerie, Maritim Seehotel Timmendorf; **Bild 12, 13:** 13. Oktober, Dîner Maison, Restaurant Austernbank Berlin; **Bild 14 bis 20:** 13. Oktober 2018, Dîner Maison, Burg Schwarzenstein, Geisenheim; **Bild 21 bis 23:** 13. Oktober 2018, Dîner Maison, Schmitz Brasserie im Altera Hotel Oldenburg



Januar

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
15. (Di)	Regensburg	Hotel Rother Hahn	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
19. (Sa)	Berlin	Intercontinental Berlin Hugos Restaurant - Dîner Amical	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
19. (Sa)	München	Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten Neujahrsempfang	Haute Bavière, K.-W. Gérard
19. (Sa)	Hamburg	Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten „Neujahrsempfang“	Hamburg, Dr. R. Crone
20. (So)	Düsseldorf	Hotel Breidenbacher Hof Déjeuner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
20. (So)	Köln	Restaurant Ox & Klee Déjeuner Maison mit „Neujahrsempfang“	Mittelrhein, D. Ullsperger
25. - 27. (Fr - So)	Hinterglemm/ Österreich	Ski-Wochenende	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
26. (Sa)	Münster	Mövenpick Hotel Münster „Neujahrsempfang“ und Dîner Amical	Westfalen-Lippe, G. Naroska
26. (Sa)	Ludwigshafen a. R.	A Table Restaurant Dîner Amical	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
26. (Sa)	Stuttgart	Schloss Solitude Gastronomie Dîner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
26. (Sa)	Nürnberg	Cafe-Restaurant Literaturhaus Dîner Amical & Mitgliederversammlung	Franken, R. Stöcker
26. (Sa)	Leipzig	Hotel Fürstenhof Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs und Dîner Amical	Sachsen, G. Anton

Februar

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
03. (So)	Berlin	Hotel Waldorf Astoria Berlin Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
09. (Sa)	Weimar	Grand Hotel Russischer Hof Soirée zu Ehren der Großherzogin Maria Pawlowna	Thüringen, T. Schipanski
09. (Sa)	Hannover	Restaurant Die Insel OMGD Wine Tasting & Dîner Amical	Niedersachsen, Dr. A.W. Wiedemann
15. (Fr)	Nürnberg	Arvena Parkhotel Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
16. (Sa)	Schriesheim	Strahlenberger Hof Dîner Amical	Baden-Schwarzwald, Dr. O. Klein
16. (Sa)	Berlin	Aigner-Gendarmenmarkt Maritimes Dîner Amical	Berlin-Brandenburg, Dr. F. R. Hauk
17. (So)	Köln	La Societe Déjeuner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
18. (Mo)	Frankfurt a. M.	Le Meridien Parkhotel Frankfurt Table Maison	Hessen, M. Prokop
18. (Mo)	Regensburg	Meyer Lansky Table Maison	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
23. (Sa)	Sankt-Martin	Hotel Restaurant am Weinberg Dîner Maison	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
25. (Mo)	Magdeburg	Landhaus Hadrys 4. Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
26. (Di)	Eltville-Hattenheim	Hotel Kronenschlösschen Gala Dîner mit Jean-George Klein, Villa Laliq	National, Chancellerie

März

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
01. (Fr)	Stuttgart	Restaurant Délice Dîner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
06. (Mi)	Nürnberg	Goldenes Posthorn Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
06. (Mi)	München	Dallmayr Restaurant Delikatessenhaus	Haute Bavière, K.-W. Gérard
06. (Mi)	Wiesbaden	Käfer Kurhaus Gastronomie Dîner Amical	Hessen, M. Prokop
06. - 10. (Mi - So)	Dresden	Kultur- & Champagner-Reise Dresden Semperoper, Frauenkirche, Grünes Gewölbe u.v.m.	National, H. Leuchtmann
06. (Mi)	Berlin	Raymons Dîner Maison	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
08. (Fr)	Ilseburg	Landhaus Zu den Rothen Forellen Besuch in Ilseburg	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
09. (Sa)	Düsseldorf	Brasserie Stadthaus Düsseldorf Dîner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
09. (Sa)	Meißen/ Sachsen	Staatliche Porzellan-Manufaktur Meissen Pommery Champagner-Gala in der Ofenhalle	National, H. Leuchtmann
09. (Sa)	Herne	Parkhotel Herne „Frühling in Herne“	Westfalen-Lippe, G. Naroska
11. (Mo)	Deidesheim	Deidesheimer Hof Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
16. (Sa)	München	Hotelberufsfachschule Kermess Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Haute Bavière, K.-W. Gérard
17. (So)	Nürnberg	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Franken, R. Stöcker
17. (So)	Leverkusen	Bayer Gastronomie Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Mittelrhein, D. Ullsperger
18. (Mo)	Achern	Scheck-In Kochfabrik Große Küchenparty	Baden-Schwarzwald, Dr. O. Klein
22. (Fr)	Bad-Neuenahr- Heppingen	Steinheuer's Restaurant OMGD-Raritätenproben der Bailliage National	Mittelrhein, D. Ullsperger
25. (Mo)	Frankfurt a. M.	Gesellschaftshaus Frankfurt Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Hessen, M. Prokop
29. - 31. (Fr - So)	Norderney	Thalasso Hotel Nordseehaus Chaîne-Wochenende „Die Insel ruft“ Freitag - Willkommens-Abend Steakhaus Butcheney Samstag - Dîner Maison Restaurant Tide	Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln, R. Müller
30. (Sa)	Langenhagen	Paolo's Landhaus am Golfpark Dîner Amical	Niedersachsen, Dr. A.W. Wiedemann
30. (Sa)	Berlin	Hotel am Steinplatz Dîner Amical	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk



April

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
01. (Mo)	Ludwigshafen	BASF Gesellschaftshaus Concours National des Jeunes Sommeliers	National, Chancellerie
02. (Di)	Starnberg	Dechants Fischladen Dîner Amical	Haute Bavière, K.-W. Gérard
03. (Mi)	Starnberg	Dechants Fischladen Dîner Amical	Haute Bavière, K.-W. Gérard
04. (Do)	Starnberg	Dechants Fischladen Dîner Amical	Haute Bavière, K.-W. Gérard
05. (Fr)	Bad Herrenalb	Lamm Dîner Amical	Baden-Schwarzwald, Dr. O. Klein
06. (Sa)	Haltern am See	Ratsstuben und Ratshotel Dîner Maison	Westfalen-Lippe, G. Naroska
07. (So)	Stuttgart	Ta Os Weinbar by Lausterer Déjeuner Maison	Baden-Württemberg, J. Schramm
10. (Mi)	Köln	Restaurant Maximilian Lorenz Dîner Maison	Mittelrhein, D. Ullsperger
11. (Do)	Regensburg	Restaurant Luma Dîner Amical	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
12. (Fr)	Nürnberg	Sebald Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
13. (Sa)	Potsdam/ OT Kartzow	Schloss Kartzow	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
13. (Sa)	Kirschau	Hotel Bei Schumann Restaurant Juwel Dîner Amical zum World Chaîne Day	Sachsen, G. Anton
15. (Mo)	Frankfurt a. M.	Grandhotel Hessischer Hof Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs	National, Chancellerie
25. (Do)	Cuxhaven	Hotel Strandperle Maritimes Wochenende in Cuxhaven	Niedersachsen, Dr. A.W. Wiedemann
25. (Do)	München	Nockerberg Traditionsgaststätte Table Maison	Haute Bavière, K.-W. Gérard
27. (Sa)	Essen	Parkhaus Hügel am Baldeneysee Dîner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski

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: Buch „1 Hot Dog und 2 Sterne“;

Foto: Thorsten Jochim/ Gräfe und Unzer Verlag

Autoren dieser Ausgabe:

Dr. Susanne Andree, Vera Klein, Dr. Daniela Hennes, Ingrid Barbara Seite-Naroska, Irmtraud-A. Schliephake, Astrid Kulosa, Antje Plesch, Inge Stöcker (Vice Chargée de Presse); Joachim Kretschmar, Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Joachim Römer, Kristian Koschuschmann, Dr. Hans Sonnenberg (Vice Chargé de Presse); Alois Knürr (Vice Chargé de Presse Honoraire); Gunter Anton, Günter Naroska, Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann, Dr. Reinhardt Winter, Dr. Oliver Klein, Dr. Joachim von Gratkowski, Klaus-Wilhelm Gérard, Dieter Ullsperger (Bailli); Gero Hagemeister (Vice Chancellerie); Sibylle Gräfin zu Dohna (Vice Chargée de Missions); Bernhard Scheer, Volker Deigendesch (Vice Chargé de Missions); Monika Demuth-Müller (Vice Conseiller Gastronomique); Marc Neldner (Vice Conseiller Gastronomique); Klaus Tritschler (Directeur International de Développement et Communication); Isa Pöppinghaus (Grand Officier); Sabine Hauk (Officier); Natalie Lumpp (Grand Echanson); Manfred Pfenning (Vice Echanson); Frank Roeder (MW, Maître Sommelier); Edna Gander, Ina Pförtner (Dame de la Chaîne); Prof. Dr. Ulrike Gräbel, Michael Rother, Heiko Leuchtmann (Chargé de Presse d'Allemagne); Peer F. Holm (Präsident der Sommelier-Union Deutschland); Günter Neitzer (Vinothek-Verlag); Redaktion/Villa Caviciana

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 15.04.2019, der Redaktionsschluss für die Ausgabe ist der 15.03.2019.