

AUSGABE 82 · OKTOBER 2021

CHAINED®

Journal





MASTERPIECE BY **POMMERY**

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



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



Chères Consœurs, chers Confrères,

die Solidarität der Chaîne des Rôtisseurs ist groß. Die Mitglieder stehen zusammen, spenden und fühlen mit den Chaîne Häusern und Winzern. Das Jahrhunderthochwasser hat wie eine Dampfwalze gewütet und Familien stehen im wahrsten Sinn des Wortes vor dem Nichts. Allein im Ahrtal sind von den 65 Vollerwerbsswinzern nur drei von den Flutschäden nicht betroffen. Durch Ihre Spende sind Sie Teil der enormen Hilfsbereitschaft und Anteilnahme. Wir als Chaîne Stiftung können jetzt auf die Häuser und Winzer zugehen, um mit den Spenden Gutes zu tun. Ob es der Kauf von Fässern ist, um zu keltern oder Tische und Stühle für Gäste.

Bei all dem Schrecken, den großen Zerstörungen, fand dennoch ein Stück Normalität mit den beiden nationalen Wettbewerben für die Jeunes Sommeliers und die Jeunes Chefs statt. Die junge Generation konnte sich nach langer Zeit messen und ihr Können in ihrem Handwerk zeigen. Gewonnen haben alle! Es ist eine große Auszeichnung dabei zu sein. Durch den Austausch mit den Juroren, den besten Sommeliers und Spitzenköche Deutschlands erfahren die Teilnehmer wie anspruchsvoll, aber auch wie schön der Weg zur Spitzengastronomie ist. Alle gastronomischen Betriebe suchen händeringend nach Nachwuchs. Viele junge Menschen haben wegen der Pandemie leider die Betriebe verlassen. Wo wären wir aber ohne ausgebildete talentierte Menschen, die mit Kreativität und Inspiration kochen und dekantieren? Den Geschmack eines Fernsehlöffels können wir nicht schmecken, den Taste eines harmonischen Menüs immer. Helfen Sie alle mit, dass wir im Jahr 2022 aus allen deutschen Bailliagen Nachwuchstalente erleben, die sich dem Wettbewerb stellen.

Wir freuen uns darauf, herzlichen Dank und

VIVE LA CHAINE !

Ihre Gabriele Bartel-Lingg
Vorsitzende der Chaîne-Stiftung Deutschland



SAVE THE DATE

97. Grand Chapitre d'Allemagne in Dresden

Vom 22. bis 25. September 2022 erwartet Sie Dresden zum 97. Grand Chapitre d'Allemagne.

Es wird ein Fest für die Sinne mit kulinarischen und kulturellen Leckerbissen. Dresden verzaubert mit seiner malerischen Lage an der Elbe, seinen barocken Bauten, seinen Kunstschätzen, vor allem aber mit seiner Gastfreundschaft. Aber auch das moderne Dresden, geprägt von Wissenschaft und Technologie, hat einiges zu bieten. Seien Sie gespannt auf ein mitreißendes Programm, dessen Highlights wir nach und nach lüften werden.

Informationen zum 97. Grand Chapitre finden Sie im Web unter: www.chapitre-dresden.de

INHALT



Pasta –
Geschichten,
Sorten &
Rezepte

6	Restaurant-Tipp – Marina Seerestaurant
7	Restaurant-Tipp – Restaurant Hasenklee
8 - 9	Interview – Gerald Kink - Präsident DEHOGA Hessen
10 - 11	Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2021
12 - 13	Concours National des Jeunes Sommeliers 2021
14 - 15	Interview – Ilka Seitner
16 - 17	nationaler Kooperationspartner – PrioVino
18 - 20	redaktionell – Pasta – Geschichte, Sorten & Rezepte
21	Anzeige – Chaîne-Stiftung Deutschland
22 - 23	redaktionell – Pasta – Die Sorten
24	redaktionell – Tipps & Tricks
25	Das Lexikon der Küche
26 - 27	redaktionell – Parmesan
28 - 29	nationaler Kooperationspartner – Vranken Pommery
30 - 31	Wein-Tipp – Schloss Wackerbarth
32 - 33	redaktionell – Schloss Vaux
34	redaktionell – Federweißer
35	Wein-Tipp – Weingut Schnaitmann
36	Anzeige – Le Creuset
37	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig
38	Lifestyle – Produkte
39	redaktionell – Peugeot nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking
40 - 41	redaktionell – Nesmuk - Messer aus Damast
42 - 43	redaktionell – WMF Besteckhistorie
44 - 45	redaktionell – Chaîne-Stiftung Deutschland
46 - 79	Berichte aus den Bailliagen & Homestories
80 - 81	National – Veranstaltungen Oktober 2021 – Januar 2022
82	International – Veranstaltungen 2021 & Impressum
83	Anzeige – Zwiesel Glas
84	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig



Jeunes Chefs
Wettbewerb 2021



La Louise –
eine Hommage an
Mme. Pommery



MARINA SEERESTAURANT

„Genussmomente am Starnberger See“

Das Panorama am Starnberger See mit seiner Alpenkulisse erleben und dabei regionale und saisonale Spezialitäten auf hohem Niveau speisen: das bietet das Marina Seerestaurant in der idyllischen Gemeinde Bernried am Westufer des Starnberger Sees, das im Auftrag von Inhaber Lorenz Michael Mayr umgebaut wurde und seit dem Frühjahr 2017 in neuer Optik erstrahlt. Sei es auf der traumhaft schönen Terrasse oberhalb des Yachthafens mit Außenküche und -Bar, unter der eleganten Pergola oder im Innenbereich, bei dessen Gestaltung das Holz eines alten Bauernhauses harmonisch mit einer trendigen Cocktailbar und geradlinigem Eichenmobiliar kombiniert wurde, bei jedem Wetter lässt sich ein Platz finden, um traditionelle Gerichte mit feinen modernen Akzenten zu genießen. Die lokalen Produkte stammen zum Teil vom im Familienbesitz befindlichen Hofgut und aus eigenem Revier, zum Teil von regionalen landwirtschaftlichen Be-

trieben, die Süßwasserfische kommen aus heimischen Gewässern – frischer geht es nicht. An Wochenenden findet sich ein monatlich wechselndes Menü mit drei bis fünf Gängen auf der Karte, nach Wunsch auch mit begleitenden Weinen. Für Veranstaltungen und Feiern stehen Salons verschiedener Größe zur Verfügung oder der 300 qm große See-Saal, dessen Türen weit geöffnet werden können.

Wer außer kulinarischen auch noch kulturelle Genüsse sucht, wird unter anderem in dem nur fünf Gehminuten entfernten Buchheim Museum der Phantasie fündig. Und wer nach einer Veranstaltung nicht mehr den Heimweg antreten möchte, kann in einem der individuell eingerichteten großzügigen Zimmer des Marina Resorts nächtigen.

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions

Fotos: Marina Bernried GmbH

Marina Bernried GmbH

Am Yachthafen 1-15 · 82347 Bernried am Starnberger See
Tel. 08158 932-0 · www.marina-bernried.de



DAS RESTAURANT HASENKLEE IM HOFHOTEL GROTHUES, SENDEN

Tradition ist verpflichtend und unsere Tradition ist es fortschrittlich zu sein. Dieser Leitsatz führte zum Startschuss für den Bau unseres Hofhotels im Jahr 2013. Im März 2015 wurde eröffnet und der Wunsch nach guter Gastronomie ließ nicht lang auf sich warten. Das Hofhotel Grothues wurde vorerst als Tagungshotel positioniert und machte sich schnell einen Namen, auch außerhalb unserer Region. Aufgrund des größer werdenden Andrangs in unserem Restaurant „Hasenpfeffer“, welches sich mit westfälischer, gut-bürgerlicher Küche eines hohen Gästeaufkommens erfreut, stellte sich die Frage: „Warum müssen wir immer mehr Gästen absagen und welchen gastronomischen Weg sollen wir einschlagen?“.

Nach einer intensiven Planung entstand so der Gedanke für unser „Hasenklee“. Ein gehobenes Restaurant - innovativ, stilvoll und modern. Der Plan wurde in die Tat umgesetzt und mit Daniel Wobbe konnte ein „bekanntere“ Küchenchef gewonnen werden. Mit großer Erfahrung, Ideenreichtum und gutem Geschmack bewies er in kürzester Zeit, dass unser Restaurant etwas Besonderes werden kann. Zusammen mit Marcel Tekaas, Sommelier (IHK), Gastgeber und Mitglied der Eigentümerfamilie werden die Gäste charmant umsorgt. Ein hohes Augenmerk wird selbstverständlich auf Produkte der Region und auf Produkte der eigenen Landwirtschaft gelegt.

Die gut sortierte Weinkarte (ca. 300 Positionen) besteht zu 70 Prozent aus deutschen Weinen mit großen, aber

auch unbekannteren Namen. Gut kalkuliert bestellt man sich gerne auch eine zweite Flasche oder genießt die spannende und ausdrucksstarke Weinbegleitung zu den Menüs.

Die Menüs im Restaurant „Hasenklee“ sind äußerst fair bepreist und bieten einiges an Überraschungen in Sachen Textur, Geschmack und Komposition.

Unser Restaurant Hasenklee überzeugt mit 2 großartigen Menüs: Das Menü „Klee“ (vegetarisch) glänzt mit Gemüse der Region und Obst aus eigenem Anbau. Das Menü „Hase“ glänzt im Gegensatz mit Fleisch aus Senden und der näheren Umgebung, mit Fischen der Region und mit Nachhaltigkeit in der Aufzucht. Das Ambiente lädt zum Verweilen und Genießen ein und auch optisch ist jeder Gang der Menüs im Restaurant Hasenklee ein Schmaus. Das Serviceteam nimmt sich Zeit und sogar der Chefkoch serviert das Essen mit. So kann ein kurzes Pläuschchen gehalten werden und man erhascht einen kleinen Blick hinter die Kulissen.

Wir freuen uns, mit unserem Restaurant Hasenklee die Möglichkeit zu haben, etwas Besonderes zu schaffen und stellen uns gerne dieser Herausforderung.

In diesem Sinne heißen wir Sie herzlich willkommen und freuen uns auf genussreiche Abende in unserem Restaurant Hasenklee!

Text & Fotos: Restaurant Hasenklee

HOF GROTHUES POTTHOFF

Hof Grothues Potthoff 4-6 · 48308 Senden
Tel 02597 696 42 41 · www.hof-grothues-potthoff.de



INTERVIEW MIT GERALD KINK PRÄSIDENT DEHOGA HESSEN

Herr Kink, Sie selbst sind / waren von der Pandemie betroffen. Sie haben ein Hotel in Wiesbaden – das Hotel ORANIEN – wie beeinflusst Sie persönlich die Corona-Krise?

Wir alle mussten abrupt in den Notstandsmodus schalten, ein bisher nie gekannter Zustand war plötzlich präsent. Für uns als Unternehmer aber im Besonderen auch für unsere Mitarbeiter war dieser „Corona-Zustand“ schwer zu fassen. Danach haben wir funktioniert und mussten mit der neuen Situation lernen umzugehen. Hoch und Tiefs haben die Wochen und Monate begleitet. Ich persönlich darf glücklich sein, gesundheitlich und familiär alles in Ordnung, aber auch ganz besonders mit unserem gesamten Team sind wir gut durch diese Zeit gekommen.

Wie konnte bzw. kann der DEHOGA während der Krise helfen?

Der DEHOGA Hessen war von Tag eins ein stabiler Begleiter für alle Mitglieder und der Branche, wir waren sofort für unsere Kollegen und Kolleginnen „der Ansprechpartner“. Als Branchenvertretung haben wir hier vor Ort aber auch über unseren Bundesverband in Berlin unglaublich an alle Fronten gearbeitet, um diese, für uns alle, neue Situation nach Innen und nach Aussen zu bewältigen. Der Dehoga war und ist der Ansprechpartner seitens der Politik, hat sich an allen Ecken und Kanten für die Überbrückungshilfen eingesetzt (ohne diese Hilfen wäre die Situation nicht vorstellbar) und hat im permanenten Austausch mit der Landesregierung Hessen auch die „Lockdown´s“ und schrittweisen Öffnungen so gut es eben ging im Namen der Branche fordernd und konstruktiv begleitet. Das Thema ist ja

noch nicht zu Ende. Bedingt durch die aktuellen Corona-Einschränkungen sind z. B. Club´s und Bar´s noch immer nicht in der Lage wieder normal zu arbeiten. Der Verband hat etwa 170 Newsletter mit FAQ alleine zum Thema Corona seit April 2020 versendet.

Bedingt durch diese Krise ist der Verband digital sehr leistungsstark geworden, ob dutzende von WahtsApp-Gruppen in allen hessischen Landesteilen, oder unser regelmäßige Podcast „Die kleine“ Kneipe“ und und , all dass, hat den Verband noch näher zu seinen Mitgliedern und zahlreichen Ansprechpartnern in der Gesellschaft geführt.

Was war die größte Herausforderung während der Krise für den DEHOGA?

Schnelle und fundierten Antwort auf all die Nöte der Kolleginnen und Kollegen in allen Bereichen unserer Branche zu finden, auch das Wissen über viele, viele Sorgen in der Branche, hat uns manchmal weit über das Normale hinaus gefordert. Oft wussten wir (Dehoga) ja selbst nichts Genaues, was als nächster Schritt passiert, welche Form von Hilfen kommen, welche Verordnungen in Kraft treten.

Was war die kurioseste Anfrage, die Sie erhalten haben?

Da kann ich Ihnen kein bestimmtes Beispiel nennen. Nur so viel, ich selbst habe nicht im Entferntesten gedacht, welch vielfältiger Reigen von Fragen an den Verband gestellt worden sind. Bedingt durch die Heftigkeit des Lockdowns, wirtschaftlich wie private Herausforderungen, bekam manche Frage schon auch was Exotisches.

Die Krise ist noch nicht vorbei. Was kann Ihrer Meinung nach unternommen werden, um die Gastronomie zu unterstützen bzw. „dass diese Branche wieder auf die Beine kommt“?

Hier ist neben vielen anderen Bereichen, beispielhaft die Entfristung der reduzierten Mehrwertsteuer auf Speisen, auf dauerhaft 7% zu nennen. Eine Herausforderung mit höchster Priorität ist die prekäre Lage im Bereich Personal und damit Mitarbeitermangel. Hier müssen wir monetär handeln und faire Löhne zahlen, aber auch nach draußen kommunizieren, dass die Arbeit in unserer Branche auch was Besonderes ist und den Makel von „unsicheren“ Arbeitsplatz“ verlassen.

Sehen Sie auch Chancen, die durch diese Krise entstehen?

Chancen...., bedingt durch die Situation und die damit gegebenen Veränderungen, haben sich viele Unternehmen die Frage der „Zukunftsfähigkeit“ gestellt, haben Strukturen verändert, Konzepte mussten/wurden angepasst und neue Inhalte und Ausrichtungen haben sich ergeben. Diese Veränderungen sind als Chancen zu sehen, vielleicht in Zukunft sogar besser zu werden. Die Branche im Gesamten hat „nach Corona“ sicher auch die Chance, dass eigene Leistungspaket neu zu justieren.

Was halten Sie von den aktuellen Corona-Maßnahmen für die Gastronomie / Hotellerie ?

Bedauerlicherweise haben wir aktuell einen fast nicht mehr zu begreifenden „Flickenteppich“, was die einzelnen Vorschriften im Land, Landkreisen und Städten betrifft. Wir müssen alle Kraft aufwenden, die Einschränkungen wieder zurückzunehmen und die Grundrechte für Unternehmer und Bürger in den Vordergrund stellen. Durch diese Vielzahl von verschiedenen Vorschriften laufen wir Gefahr, dass wir die Gesellschaft damit nicht mehr erreichen.

Was meinen Sie wird sich innerhalb der „Gastrowelt“ verändern

Produktqualität, Service und Authentizität wird noch mehr in den Vordergrund rücken, eine Verknappung des Angebotes wird den Markt verändern, hoffe, wirtschaftlich eher zum Positiven. Restaurantbesuche werden länger im Voraus geplant werden, Öffnungszeiten und damit Ruhetage werden angepasst. Auch das Bewusstsein, wie wichtig unsere Branche für die Gesellschaft am Ende doch ist, wird sich verfestigen.

Die Inzidenzwerte schnellen wieder nach oben - meinen Sie wir haben etwas aus 2020 gelernt und können nun etwas „besser“ machen?

Die Inzidenzwerte sind/werden neu skaliert, nur die Steigerung des „alten“ Inzidenzwertes darf nicht zu weiteren oder längeren Einschränkungen führen – das können wir besser machen. Ein weiterer Lockdown muss ausgeschlossen sein. Wir, in der Branche Gastronomie und Hotellerie haben nichts falsch gemacht, wir waren nie der Treiber der Pandemie.

Interviewfragen: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne

DEHOGA – EINE STARKE GEMEINSCHAFT

Der Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA ist der Berufsverband für mehr als 65.000 Gastro-nomen und Hoteliers. Imbissbetriebe sind ebenso dabei wie große Hotels. Als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband nimmt der DEHOGA die wirtschaftspolitischen, tarif- und sozialpolitischen sowie die ideellen Interessen des Gastgewerbes wahr.

Neben der Lobbyarbeit für das Gastgewerbe liegen die Schwerpunkte in einer Vielzahl von Dienstleistungen für die Mitglieder. Dabei sind die Rechtsberatung sowie die Betriebsberatung als Serviceleistungen hervorzuheben. Der DEHOGA bietet ein breites Netzwerk an Partnern in Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit und ist erster Ansprechpartner der Medien in allen Fragen rund um das Gastgewerbe.

Das Gastgewerbe z.B. in Hessen steht für Dienstleistung und Genuss auf hohem Niveau. Es empfiehlt sich als verantwortungsvoller Mitgestalter der Gesellschaft und leistet Beiträge zur Sicherung der Arbeitsplätze, der Nachwuchsförderung, der Ausbildungssituation und der Lebensqualität der Menschen im Land.





CONCOURS NATIONAL DES JEUNES CHEFS ROTISSEURS 2021

Nach der Pandemie-bedingten Zwangspause fand dieses Jahr der Wettbewerb wieder in Frankfurt am Main statt. Acht junge Köche stellten sich am 16. August 2021 der Herausforderung. Für 4 Personen musste ein 3-Gang Menu komponiert und gekocht werden unter den Blicken der Fachjury, deren Leitung, bzw. Wettbewerbsleitung die Herren Hans Stephan Steinheuer und Klaus Böhler hatten. Zum Gala Dîner Maison am Abend trafen sich Teilnehmer und über 90 Gäste im Schlosshotel Kronberg bei Maître Hôteleur Dominik Ritz. Bevor das hervorragende Menu, gekocht von Wolfgang Becker*, Franz Feckl* und Daniel Georgiev* unter Mitwirkung des Schlosshotel Küchenchefs Christoph Hesse,

serviert wurde, fand die Siegerehrung mit anschließender Inthronisation statt:

1. Platz: Pasquale KUTSCH,
Brasserie Stadthaus, Düsseldorf
2. Platz: Monika MARINOVA,
Hotel Nassauer Hof „Die Ente“, Wiesbaden
3. Platz: Stefan PÜNGELER,
Hotel/Restaurant Schneider, Dernbach

VIVE LA CHAINE !

Text: B. Tritschler, Pair de la Chaîne | Fotos: Alexandra Kapherr

CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES CHEFS ROTISSEURS 2021 –PARIS



26. August 2021: Pasquale Kutsch, erkochte den 3. Platz bei dem Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Paris - eine großartige Leistung für den 25 Jahre jungen Koch aus Düsseldorf. Gerade mal 10 Tage hatte Pasquale Zeit gehabt, um sich auf diesen anspruchsvollen Wettbewerb vorzubereiten.

Insgesamt nahmen 22 Jungköche aus der ganzen Welt an dem Wettbewerb in Paris teil. Der erste Platz ging nach Norwegen der 2. nach Belgien.

VIVE LA CHAINE !

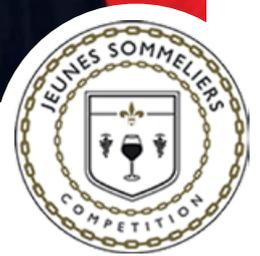
Text: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne

Foto: Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne





WETTBEWERB DER BESTE/N JUNG-SOMMELIERS DEUTSCHLAND



Nach erzwungener Pause in 2020 fand der Wettbewerb der besten Jeunes Sommeliers dieses Jahr zum 14. Mal statt. Gemeinsam mit der Sommelier Union Deutschland bietet die Chaîne des Rôtisseurs Deutschland mit dieser exklusiven Veranstaltung jungen, engagierten Mitarbeiter*innen aus gastronomischen Betrieben die Möglichkeit, sich mit Gleichaltrigen zu messen. Ort des Wettbewerbs war, wie schon in vergangenen Jahren die Kellerei der BASF in Ludwigshafen. Zunächst begann es für die 6 jungen Leute mit einer Blindverkostung, bevor es weiterging zu einer theoretischen und praktischen Prüfung. Zu den Aufgaben zählte die Weinempfehlung zu einem Menü, Problemlösung im Betrieb, Champagnerservice und perfektes Dekantieren. Eine hochkarätige Jury nahm die Bewertung vor:

Nach einem langen, anstrengenden Tag fand am Abend die Siegerehrung im eleganten Gesellschaftshaus der BASF statt. Zu dem anschließenden Dîner gab es Weine, ausgewählt und moderiert von Bernhard

Wolff, Kellermeister und Herr über eine Million Flaschen im BASF-Weinkeller.

82 Conscœurs und Confrères applaudierten den Siegern:

Ilka Seitner – Traube Tonbach

Marius Müller – Waldhaus

Jessica Brenda Uhlmann – Hotel Seesteg

Frau Ilka Seitner wird die Bailliage National d'Allemagne beim internationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs vom 9.-13. November 2021 in Lyon vertreten. Wir wünschen ihr viel Erfolg.

Im nächsten Jahr wollen wir uns wieder an gleicher Stelle zu einem solch ereignisreichen Abend treffen. Zum Schluss ein großes Dankeschön an unsere nationalen Kooperationspartner, an die Chaîne Stiftung Deutschland sowie an Confrère Officier Andreas Iser, der spontan den Viert-Platzierten ein Geldgeschenk überreichte.

Text: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne

Fotos: Klaus Butenschön



INTERVIEW MIT ILKA SEITNER

*Gewinnerin des 14. Concours National
des Jeunes Sommeliers in Ludwigshafen*

Sie haben gewonnen, herzlichen Glückwunsch!
Erzählen Sie uns kurz wer Sie sind und wie Ihre berufliche Laufbahn bis dato aussieht.

Mein Name ist Ilka Seitner, ich bin 25 Jahre alt und komme ursprünglich aus Bayern, genauer gesagt aus Neumarkt in der Oberpfalz. Nach meinem Abitur begann ich zunächst Humanmedizin zu studieren, doch schon nach kurzer Zeit merkte ich, dass mein Herz an der Gastronomie hing. Ich hatte schon während meiner Schulzeit in einem Café gearbeitet und so beschloss ich kurzerhand eine Ausbildung zur Hotelfachfrau zu machen. Bereits nach eineinhalb Jahren konnte ich meine Ausbildung abschließen und begann anschließend im japanischen Restaurant Luma als Chef de Rang zu arbeiten. Im Bib-Gourmand geführt und mit dem Ziel eines Sterns, bekam ich hier das erste Mal Einblick in die gehobene Gastronomie. Nach einem Jahr beschloss ich mehr zu wollen und bewarb mich im Hotel Traube Tonbach. Mit dem Traum eines Tages in der Schwarzwaldstube arbeiten zu dürfen, begann ich zunächst im Hausgastrestaurant Silberberg. Ich lernte hier meine Liebe zum Wein kennen, bekam die Möglichkeit viel zu probieren und begann an meinen freien Tagen die Weinregionen Deutschlands, Österreichs und des Elsaß zu besuchen. Nach einem halben Jahr war es tatsächlich soweit und ich wechselte in das ***-Sternrestaurant Schwarzwaldstube, in dem ich seitdem als rechte Hand meines Chefsommeliers Stéphane Gass tätig bin. Im letzten Jahr schloss ich dann auch meine Weiterbildungen zur Ausbilderin, geprüften IHK-Sommelière und das WSET-Level 3 ab.

Hat es sich gelohnt bei dem Wettbewerb mit zu machen?
Absolut es war eine tolle Erfahrung! Es war bei uns allen die erste Teilnahme an einem Wettbewerb und so waren wir unglaublich aufgereggt und wussten noch nicht so genau was uns erwartet. Mir wurde bei den Fragen vor allem auch klar, wie wichtig einfach das komplette Feld der Getränke für einen Sommelier/eine Sommelière sind vom Wasser, über Bier und Tee bis hin zum Sake. Als Sommelier/Sommelière geht es darum nicht nur beim Wein sondern komplett bei allem was damit zu tun hat Bescheid

zu wissen und vor allem dem Gast ein guter Gastgeber zu sein.

Welche Erfahrungen werden Sie mit nehmen?

Die größte Erfahrung ist man sollte sich nicht so viel Druck machen. Das Feld der Getränkekunde ist unendlich und man wird immer mehr und neues lernen können und genau aus dem Grund wird man nie alles wissen können. Das heißt nicht, dass man nicht lernen soll, ganz im Gegenteil, aber das, dass es das aller Wichtigste ist, seine Leidenschaft und seinen Spaß an der Arbeit seinen Gästen zu zeigen. Beim Wettbewerb wurde mir noch einmal besser bewusst, wo meine Stärken und wo meine Schwächen liegen und so kann ich diese nochmal anpacken

Was war Ihre größte Herausforderung während des Wettbewerbs?

Meine größte Herausforderung, war dass ich die letzte war, die im praktischen Teil an der Reihe war. Alle anderen waren vor mir dran und mit jedem weiteren bin ich nervöser geworden und hab mir den Kopf zerbrochen, was da wohl jetzt gefragt werden wird. Das schwierigste ist, wenn man so nervös ist, dann trotzdem in der Prüfungssituation ruhig zu bleiben und einen kühlen Kopf zu bewahren.

Sie werden uns bei dem Internationalen Concours des Jeunes Sommeliers in Lyon vertreten. Werden bzw. können Sie sich auf diesen Wettbewerb vorbereiten?

Selbstverständlich! Beim Nationalen Concours des Jeunes Sommeliers habe ich wie gesagt ganz gut erkannt wo ich noch Baustellen habe. Genau die werde ich jetzt angehen. Ich habe mir nochmal Bücher zu den entsprechenden Themen gekauft, habe begonnen meine Verkostungsnotizen auf englisch zu machen, in der Arbeit bereitet mich mein Chefsommelier immer wieder durch Blindverkostungen auf die Verkostung vor und in den nächsten zwei Monaten werde ich noch jeweils zwei kurze Weintouren ins Bordeaux und ins Piemont machen. Ich denke, damit sollte ich ganz gut vorbereitet sein

Wie und warum haben Sie den schönsten Beruf der Welt gewählt?

Weil ich meiner Passion nachgehen kann. Ich liebe es meinen Gästen ein Gefühl für den Wein geben zu können. Nicht ihnen vorzukauen wie ein schmeckt oder trocken zu erklären wie er gemacht wurde, sondern Ihnen das Gefühl zu geben mitten in den Weinbergen zu stehen, die Reben zu sehen, die Klimaeinflüsse zu spüren und so einen ganz anderen Blickpunkt auf den Wein zu bekommen. Das schönste ist, wenn Gäste verstehen warum ein Wein so ist wie er ist, ich Ihnen ein Stück meiner Leidenschaft abgeben kann und am Ende der Gast überglücklich mit dem perfekten Wein zum perfekten Gericht ist. Als Sommelière habe ich jeden Tag andere Gäste, jeden Tag andere Vorlieben, andere Gerichte zu denen ein Wein passen soll. Es wird nie langweilig und man lernt irgendwann immer besser die unterschiedlichen Wünsche zu erfüllen. Und wenn der Gast am Ende eines Abends, glücklich und dankbar für den tollen Abend, nach Hause geht, dann macht man sich mit genau demselben Grinsen von der Arbeit auf dem Heimweg und freut sich auch einem Anderen einen tollen Abend beschert zu haben.

Mit welcher Weinregion arbeiten Sie am liebsten und warum ?

Oh das ist schwer zu sagen. Ich finde man kann das nicht auf eine Region festlegen. Ich finde wie auch als Sommelier/Sommelière kommt es bei einem Winzer auf Leidenschaft und Ehrgeiz an. Ich habe schon viele Weingüter besucht und ich habe mich immer bei denen am wohlsten gefühlt, bei denen man einfach merkt, dass sie mit vollem Herzblut hinter ihrer Sache stehen. Diese Offenheit, diese familiäre Gefühl, diese Freude Erfahrungen teilen zu können, da ist die Weinwelt einmalig und da merkt man wenn man auf den Weingütern ist auch die Unterschiede. Ich bin ein sehr großer Riesling-Fan und liebe vor allem die mineralischen geradlinigen Weine, daher fühle ich mich in der deutschen Rheinregion vor allem in Rheingau, Rheinhessen und Nahe natürlich sehr wohl. Aber wie gesagt für mich sind es die Individualität der Winzer und der Weine, die für mich zählen, genau davon lebt ja die Weinwelt und das bekommt man am besten, wenn man für alle Regionen offen ist.

Wie gehen Sie vor, um den perfekten Wein für ein Gericht auszuwählen?

Der perfekte Wein ist immer relativ. Am wichtigsten ist es immer, den Gästen zuzuhören. Das ist der erste Schritt. Denn ein Wein der für den einen perfekt ist, ist für den anderen genau der Falsche. Es gibt immer mehrere Wege und es geht darum, sich letzten Endes für den individuell Richtigen zu entscheiden.

Natürlich schaut man als erstes welche Aromen sind im Spiel, welche Produkte hat man, wie kräftig ist die Jus, die gereicht wird. Ist es ein kräftiger Gang, der einen Wein

braucht, der nicht untergeht und mit ebenso viel Kraft mithalten kann oder ist es ein sehr feiner Gang, bei dem der Wein ebenso fein mit frischer Säure und vielleicht sogar ein wenig floral geprägt sein sollte? Manche Gänge brauchen Mineralität, brauchen Klarheit, Geradlinigkeit, andere dagegen mehr Schmelz, Holzeinsatz, eine würzigere Rebsorte. Das Gespür was mit was harmoniert bekommt man immer mehr, desto mehr Übung man hat. Das ist Erfahrungssache. Es gibt immer spannende Kombinationen, die einem oftmals erst im zweiten Moment in den Sinn kommen. Wineparing ist eben keine Wissenschaft.

In welcher Weinregion würden Sie jedem einen Besuch empfehlen und warum?

Ich finde, desto mehr Regionen man gesehen hat, desto schwieriger wird es sich zu entscheiden. Egal wo Wein wächst, die Landschaft ist immer wunderschön. Eine meiner ersten etwas größeren Weinreisen, war durch Österreich. Hier war die Steiermark mein absolutes Highlight. Überall Buschenschanken, alles voll von Weinbergen, ein grünes Hügelmeer voll von Idylle. Kurz darauf fuhr ich über die Nahe zur Mosel und ich werde nie vergessen, wie ich aus dem Wald fuhr und auf einmal dieser wunderschöne Fluss seine Schlingen zog. Steilhänge voll bepflanzt mit Riesling in Einzelpfaderziehung und Erfurcht vor all denen, die hier Weinbau betreiben und auf ihre Lagen klettern (im wahrsten Sinne des Wortes). Ja und einige Zeit darauf folgte die Toskana. Ich glaube letzten Endes würden das Chianti-Classico und das Brunello die Montalcino-Gebiet siegen. Winzige Serpentinstraßen, Weingüter mitten im nirgendwo, umgeben von Wald und Reben, und ganz viel Herzblut. Aber wie gesagt letzten Endes kommen noch ganz viele Regionen und alle haben ihren Charme, wichtig ist für mich immer die Nähe zu den Winzern und dass man sich genug Zeit nimmt um die Region wirklich kennen zu lernen.

Ein kulinarisches Erlebnis, dass jeder einmal gemacht haben sollte....

Mein größtes kulinarisches Erlebnis war Japan und seine Küche. Japan war vor drei Jahren tatsächlich mein erster richtiger Besuch eines Landes außerhalb Europas und allein diese komplett andere Kultur einmal gesehen zu haben ist jede Reise wert. Egal wo, die Küche war so einzigartig, die Produkte waren so frisch, so akkurat verarbeitet, das war beeindruckend. Für mich wird mein persönliches Highlight immer noch der Fischmarkt in Tokyo sein. Natürlich war das keine Sterneküche, es war ja ein Markt. Aber es gab überall kleines Fingerfood zu kaufen. Vom Seeigel über kleine Tintenfischspieße, Thunfisch am Spieß in Sesamkruste bis hin zum Koberind. Das war so einfache Küche, aber mit unglaublich hoher Qualität, das werde ich nie vergessen.

Interviewfragen: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne



PERFEKTE TEMPERIERUNG BIS ZUM LETZTEN TROPFEN

Mit den innovativen Weintemperierern von PrioVino

Autorin und Sommelière Natalie Lumpp stellt die Frage, die jeder Weingenießer sich zweifellos auch mehrfach gestellt hat: „Wie bekomme ich meinen Wein den ganzen Abend bei der optimalen Temperatur serviert? Klar, ich habe den Wein im Temperierschrank bei 18 Grad, ich hole ihn raus, aber er erwärmt sich doch schnell.“

Die Problematik ist jedem bekannt, der gerne Wein trinkt. Man macht es sich mit seinem Lieblingswein auf der Terrasse oder im Wohnzimmer gemütlich. Und anfangs schmeckt der wohltemperierte Wein aus dem Weinkühlschrank auch wunderbar. Aber bei 25 Grad Zimmertemperatur, dauert es nur wenige Minuten, bis der vorgekühlte Wein eine ungenießbare Temperatur erreicht hat. Auf dem Tisch wirkt der Rotwein schnell alkoholisch und marmeladig und im Eiskübel ist es für jeden aromatischen Weißwein eindeutig zu kalt. Gerade in einem solchen Szenario setzt der PrioVino „Premier“ neue Akzente. Wie ein persönlicher Sommelier, hält er Wein über Stunden exakt auf Wunschtemperatur. Mit dem edlen Design, dem starken Akku und dem stabilen Kühlerständer, sind dem Weingenuss keine Grenzen mehr gesetzt. Mobil und stabil hält der „Premier“ jedem Gastgeber den Rücken

frei. Als Bonus-Feature: alles bleibt schön trocken. Es gibt keine tropfenden Flaschen, keine herunterhängenden Etiketten und keine nassen Servietten. Trotz allen Hightechs ist der PrioVino „Premier“ sehr leicht sowie denkbar einfach zu bedienen. Die Temperaturregelung erfolgt über Plus/Minus-Tasten in 0,5-Grad-Schritten und der Einstellbereich zwischen 5 und 20°C deckt das komplette Weinspektrum ab. Eine eigens programmierte Steuerung sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur schnell erreicht und, anders als bei handelsüblichen Weinkühlern, auch exakt gehalten wird. Bei Bedarf ist ein schneller Wechsel zwischen Temperaturen jederzeit möglich. Ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluftsystem transportiert entstehende Wärme geräuscharm ab. So kann der „Premier“ problemlos direkt in der Nähe stehen - ganz ohne Störgefühl. Die Antwort auf ihrer Frage liefert Frau Lumpp deswegen auch gerne selbst: „PrioVino ist einfach ein Traum! Ich habe meinen Wein direkt neben mir stehen und er ist den ganzen Abend optimal temperiert.“

Mit seiner innovativen Technologie und dem exklusiven Design ist der PrioVino Premier ein Segen für jeden Weinliebhaber.

Weitere Informationen: www.priovino.com

Text & Fotos: Chhaya Krüger

Ende der Eiszeit

Der **PrioVino Classic** hält Ihren Lieblingswein auf perfekter Temperatur. Dank innovativer Technologie komplett ohne Eis. Über Stunden. Wo immer Sie wollen.

Die Vorteile des PrioVino Classic:

- Exakte Temperatur über Stunden
- Flexibel einsetzbar dank Akku-Betrieb
- Ohne Eis und tropfende Flaschen

Mehr Informationen und Bestellung unter www.priovino.com und info@priovino.com.

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS



PASTA: GESCHICHTE, SORTEN & REZEPTE

Pasta ist nicht nur das Nationalgericht Italiens, sondern eine der populärsten Speisen weltweit. Kein anderes Nahrungsmittel hat so viele verschiedene Gesichter wie simple Nudeln. Wir geben einen Überblick.

AM ANFANG WAR DIE NUDEL

Im Jahr 2005 fand man bei Ausgrabungen in China einen etwa 4000 Jahre alten Topf, auf dessen Boden noch einige Nudeln klebten. Diese chinesischen »Ur-Spaghetti« waren etwa einen halben Meter lang, bestanden aus Hirseteig und gelten heute als ultimativer Beweis dafür, dass die Wiege der Pasta im Fernen Osten stand. Aber schon vorher waren viele Historiker überzeugt, dass die Chinesen als Erste auf die Idee gekommen sind, aus Mehl und Wasser einen Teig zu formen und diesen zu kochen. Jedenfalls ist aus dem dritten Jahrhundert nach Christus bereits eine »Ode an die Nudel« erhalten – verfasst vom chinesischen Dichter Shu Xi. Der daraus abgeleitete Vorwurf, die Italiener hätten sich die Herstellung der Pasta schlicht von den Chinesen abgeschaut, hat sich aber bis heute nicht erhärtet. Als wahrscheinlicher gilt, dass die Nudel an mehreren Orten unabhängig voneinander erfunden wurde.

JEDEM DORF SEINE PASTA

Wirklich kompliziert wird es erst, wenn man bedenkt, dass in Italien fast jede Region mit einer eigenen Theorie über den Ursprung der Pasta aufwartet. So geht man etwa in Ligurien davon aus, dass Genueser Kaufleute das Rezept von den Nomadenvölkern der Mongolei an die Riviera gebracht haben. Die Venezianer wiederum sind überzeugt, dass Marco Polo die Nudel im 13. Jahrhundert aus China nach Europa brachte. Der Haken dabei: Seit Forscher in italienischen Gräbern aus dem 4. Jahrhundert diverse Abbildungen von Geräten zur Nudelherstellung fanden, gelten diese Annahmen als weitgehend widerlegt. In Rom wiederum wird gerne behauptet, dass schon die alten Kaiser und Senatoren Nudeln gegessen hätten. In Sizilien ist man sich hingegen sicher, dass es die antiken Griechen oder die Araber waren, die die Nudeln auf die Insel brachten. Davon ist man in Kampanien keineswegs überzeugt

und hält dagegen, dass es sich bei den »Ur-Nudeln« der Griechen oder Araber bloß um grobe Teigklumpen gehandelt habe. Erst die findigen Köche der neapolitanischen Maccheroni-Küche hätten die Pasta zu dem gemacht, was sie heute ist: ein italienisches Nationalgericht von geradezu globaler Bedeutung. Eine vergleichbare Karriere hat bestenfalls Pizza hingelegt.

DIE SPIELARTEN DER PASTA

Die Faszination der Pasta als teigiges Genussprodukt reicht weit über das übliche Spektrum der Kulinarik hinaus. »Pasta ist Architektur für den Mund«, schreibt etwa der österreichische Künstler und Filmmacher Peter Kubelka in seinem 1985 entstandenen »Pasta-Atlas«, in dem er minutiös auflistet, in welchen Ecken Italiens einzelne Pasta-Sorten im Laufe der Zeit entstanden sind. Kubelka, der lange Zeit in Frankfurt als Professor eine Klasse für »Film und Kochen als Kunstgattung« leitete, widmet sich in seinem Buch nicht nur den populärsten Pasta-Sorten, sondern auch unbekannteren Nudelvarianten wie etwa Anellini, Tubetti lunghi und Stricchetti tondi – Sorten, von denen selbst viele Italiener noch nie etwas gehört haben. Die Vielzahl an Nudelformen ist jedenfalls enorm. Jede Region hat ihre eigenen Kreationen, die mitunter sogar von Dorf –zu Dorf unterschiedlich sind. Experten schätzen, dass heute in Italien über 600 verschiedene Sorten in Verwendung sind.

Wer sich dem Thema Pasta nähert, der muss grundsätzlich zwischen »Pasta secca« und »Pasta fresca« unterscheiden. »Pasta secca« wird meist industriell aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt, bei »Pasta fresca« oder »Pasta fatta in casa« handelt es sich um frische, hausgemachte Pasta, deren Teig aus Weizenmehl und Eiern und eventuell etwas Wasser besteht. Die »Pasta secca« wird wieder in zwei Gruppen unterteilt: in »Pasta lunga« und »Pasta corta«. Zur »Pasta lunga« zählen alle Nudeln über zehn Zentimeter Länge wie Spaghetti, Spaghettini oder Tagliatelle. Unter den Oberbegriff »Pasta corta« fallen hingegen kürzere Nudelkreationen wie Penne oder

Farfalle. Hinzu kommt noch die »Pasta all'uovo«, eine oft verwendete Bezeichnung für Eiernudeln, die nicht wie die »Pasta fresca« zu Hause oder im Restaurant frisch gemacht, sondern von kleineren oder mittleren Pasta-Herstellern produziert werden. Bestes Beispiel: der Pasta-Produzent Marco Giacosa aus Alba im Piemont. Für seine »Pasta all'uovo« verwendet der gute Mann tatsächlich 36 Eidotter pro Kilo Mehl. Das ist in ganz Italien rekordverdächtig. Seine Tagliatelle und Pappardelle, aber vor allem seine Tajarin sind wohl auch deshalb wahre Delikatessen. Die Nudeln werden dabei nach alter Methode mit einem Messer händisch in ungleichmäßige dünne Streifen geschnitten. Giacosas Tajarin sind das emotionale Kunstwerk eines wahren Pasta-Aficionados.



PASTA FÜR DIE TOP-KÖCHE

Auch Riccardo Felicetti steht im Ruf, ein Extremist der italienischen Pasta-Szene zu sein. Seine Nudelproduktion liegt in keinem der großen Pastagebiete wie etwa die Region um Neapel oder das Piemont, sondern in einem kleinen Bergdorf in den Dolomiten. Dort erzeugt er Nudeln, die so hoch dekorierte Spitzenköche wie etwa Davide Scabin in Turin, Andrea Berton in Mailand, Massimo Bottura in Modena und Norbert Niederkofler in St. Kassian für die beste Pasta Italiens halten. »Für eine gute Pasta braucht es ausgewählten Hartweizengrieß und Wasser«, sagt Felicetti, »und wir haben hier das beste Wasser der





Welt. Es stammt aus einer Quelle auf zweitausend Meter Höhe, dazu kommt noch die reine Bergluft. Voraussetzungen, die unsere Pasta so einzigartig machen.« Den Hartweizengrieß kauft Felicetti in Apulien und Kampanien – vorwiegend aus biologischem Anbau. Was die getrocknete Pasta betrifft, hat – sich schon im Mittelalter Neapel und sein Umland als Zentrum der italienischen Pastakultur etabliert. Das liegt auch daran, dass das Klima dort für das Trocknen – der heikelste Teil der Pastaproduktion – am besten geeignet ist. Je nach Wind und Wetter müssen die Nudeln mehrmals täglich – oft auch mitten in der Nacht – an eine andere Stelle gehängt werden. Denn für die besten Ergebnisse soll der Teig erst schnell antrocknen und dann feucht und kühl abhängen – eine Prozedur, die bei traditionellen Herstellern zwischen acht Tagen und drei Wochen dauert. In den großen Fabriken werden die Nudeln hingegen oft bei mehr als hundert Grad in wenigen Stunden getrocknet, was der Qualität keineswegs dienlich ist.

Es gibt aber noch weitere Faktoren, die die Qualität einer getrockneten Pasta maßgeblich beeinflussen: exzellenter Grieß und reines Wasser für den Teig sowie Bronzeformen und -düsen bei der Verarbeitung. Der Weizen beziehungsweise Grieß bestimmt, wie gut die Struktur des Pasta-Teigs und die Bissfestigkeit des Endprodukts sind. Das Material der Pressdüsen wiederum beeinflusst, wie gut sich die getrocknete Pasta später mit einer Sauce verbindet. Pasta-Düsen waren ursprünglich aus Kupfer, mit der zunehmenden Industrialisierung der Pasta-Produktion im 20. Jahrhundert wurden sie oft durch billigeres, pflegeleichteres Teflon ersetzt. Eine folgenschwere Entscheidung, denn das raue Kupfer gibt der Pasta eine aufgeraute Oberfläche, wodurch die

Sauce besser haftet. Und das ist von enormer Bedeutung. »Bei der Zubereitung einer Pasta ist kein Schritt so wichtig wie das Wenden in der Sauce«, schreibt etwa die Köchin und Kochbuchautorin Marcella Hazan in ihrem Standardwerk »Die klassische italienische Küche«. Hazan besteht darauf, dass die Pasta direkt nach dem Kochen und Abtropfen in eine vorgewärmte Schüssel oder Pfanne mit Sauce gekippt und gut durchmischt wird: »Bis zu diesem Zeitpunkt sind Pasta und Sauce zwei ganz verschiedene Dinge. Erst das Wenden verbindet sie innig. Die Sauce muss jede Nudel gleichmäßig überziehen, in jede Rille kriechen und alle Aromen mitnehmen.«

Falsch ist hingegen der Mythos, Pasta müsse in jeder Menge Wasser gekocht werden: Harold McGee, Koch-



kolumnist der »New York Times« und Autor des Bestsellers »On Food and Cooking«, hat in zahlreichen Versuchen bewiesen, dass es überhaupt keinen Unterschied macht, in wie viel Wasser die Pasta gart, solange man sie anfangs ein wenig umrührt, damit sie nicht verklebt. Und natürlich darf keinesfalls Öl in das Wasser gegossen werden. Denn dann vermischt sich die Sauce nicht mit den öligen Nudeln. Einer der großen Irrtümer in der Welt der Pasta.

Hartnäckig hält sich auch außerhalb Italiens der Begriff »Spaghetti bolognese«. Wer in einem italienischen Restaurant danach verlangt, wird auf blankes Unverständnis stoßen. Denn dieses Gericht gibt es in Italien überhaupt nicht, da die glatten Spaghetti für eine so reichhaltige Sauce wie das »Ragù alla bolognese« völlig ungeeignet sind – denn die Sauce haftet nicht an den Nudeln. Daher wird das »Ragù alla bolognese« auch meist mit Tagliatelle vermischt. Oder es wird gleich mit einer Bechamelsauce zu Lasagne verarbeitet.

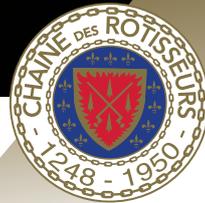
Text: Herbert Hacker, www.falstaff.de | Fotos: Adobe Stock



CHAINE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Nachwuchsförderung der Jeunes Chefs Rôtisseurs & Junior Sommeliers

WWW.CHAINE.DE



FÜR EINE GENUSSVOLLE ZUKUNFT!

Wir unterstützen den jungen professionellen Nachwuchs:
Sommeliers & Jungköche bis 27 Jahre werden von der Chaîne-Stiftung
Deutschland auf internationale Wettbewerbe vorbereitet und erhalten
eine qualifizierte Weiterbildung in ihrem Berufsfeld.

Wir freuen uns über Ihre Zusage!



DIE BEKANNTESTEN PASTA-SORTEN AUF EINEN BLICK:



Cannelloni:
dicke Röhrennudeln,
die gefüllt werden.



Capellini:
sehr dünne
Spaghetti.



Farfalle:
kurze, breite Nudeln mit
gezacktem Rand, die in der
Mitte zusammengedrückt sind.



Fettuccine:
breite Bandnudeln.



Fusilli:
spiralförmige Nudeln.



Lasagne:
flache Nudelplatten.



Maccheroni:
lange, dicke Röhrennudeln,
die innen hohl sind, in
Italien werden sie vor dem
Kochen durchgebrochen.



Orecchiette:
kleine, halbrunde Nudeln,
auch Öhrchennudeln genannt.



Paccheri:
kurze Röhrennudeln mit
breitem Durchmesser.
Ähnlich der Cannelloni,
nur kürzer.



Pappardelle:
breite Bandnudeln mit
welligem Rand, eine
Spezialität aus der Toskana.



Penne:
kurze Röhrennudeln,
die schräg geschnitten
und innen hohl sind.



Ravioli:
viereckige oder halbrunde,
gefüllte Teigtaschen, tradi-
tionell mit Ricotta-, Spinat-
oder Eierfüllung.



Rigatoni:
kurze, dicke Röhrennudeln
mit geriffelter Oberfläche.



Spaghetti:
lange, dünne Rundnudeln.



Spaghettini:
etwas dünner als Spaghetti.



Tagliatelle:
schmale Bandnudeln,
die getrocknet meist zu
kleinen Nestern
zusammengerollt sind.



Tortellini:
runde Nudeltaschen, die
meist mit einer Mischung aus
Fleisch, Mortadella und Käse
gefüllt sind. Sie kommen aus
Bologna.



Tortelloni:
etwas größere Tortellini.

HABEN SIE DAS GEWUSST?!

Die Endung der Namen gibt übrigens oft Auskunft über das Aussehen der Pasta:
So deutet die Endung -elle auf breite Pasta wie zum Beispiel Tagliatelle hin.
Die Endung -ine/-ini: beschreibt kleine Pasta, etwa Spaghettini.
Und auf -oni: enden oft große Nudelsorten wie Cannelloni.



WAS SIE NOCH NICHT ÜBERS PASTA-MACHEN WUSSTEN:

PASTA & DIE SAUCE

Es kommt bei einem Pasta-Gericht immer darauf an, wie gut sich die Sauce mit den Nudeln (egal, welche) vermischt. Daher macht es einen Unterschied, ob man die Sauce über die Nudeln kippt oder ob man die Nudeln in einer Pfanne mit der fertig gekochten Sauce vermengt. Letzteres ist richtig. Nur so mischt sich die Sauce ideal mit der Pasta. Also: immer die Nudeln in die Sauce geben und nicht umgekehrt.

DAS PASTA-WASSER

Lange Zeit hielt sich die Theorie, dass man Nudeln in möglichst viel Wasser kochen soll. Doch das stimmt nicht. Beim Kochen der Nudeln nimmt das Wasser nämlich Stärke auf, und dieses Pasta-Wasser ist eine wichtige Zutat beim Zubereiten eines Pasta-Gerichts. Das stärkehaltige Wasser bindet die Sauce und macht das Gericht cremig und nicht trocken. Deshalb immer etwas Pasta-Wasser zurückbehalten. Am besten die Nudeln nicht abseihen, sondern mit einem Sieb aus dem Wasser nehmen. Wie viel Pasta-Wasser verwendet wird, hängt vom Geschick des Kochs ab.

ÖL IM PASTA-WASSER?

Weit verbreitet und auch hartnäckig hält sich die Theorie, man müsse Öl in das Kochwasser geben,

damit die Nudeln nicht zusammenkleben. Das ist grundfalsch. Denn ölige Nudeln vermischen sich später weit weniger gut mit der Sauce. Also Hände weg von Öl.

AL DENTE ODER NICHT?

»Pasta secca« muss immer »al dente« gekocht werden. Sie muss »bissfest« sein, also nicht zu weich oder gar zerkoht. Das ist bei »Pasta fresca« oder »Pasta all'uovo« nicht nötig, die Kochzeit ist hier auch wesentlich kürzer. Frische Pasta oder Pasta mit vielen Eiern sollte eher weich sein allerdings auch nicht zerkoht.

CARBONARA MIT ODER OHNE OBERS?

Carbonara mit Obers (süße Sahne) gemacht – ein Irrtum, der außerhalb Italiens wie ein Kaugummi an der Schuhsole klebt. Spaghetti carbonara wird in ganz Italien nur mit Eiern, Guanciale (ein aus der Schweinebacke oder dem Schweinenacken hergestellter, luftgetrockneter Speck) und geriebenem Hartkäse (im Idealfall Pecorino) gemacht. Man kann natürlich auch Parmesan und ganz normalen Speck verwenden. Obers aber hat in einer Carbonara nichts verloren.

Text: Herbert Hacker, www.falstaff.de | Fotos: Adobe Stock

DAS LEXIKON DER KÜCHE

Ein kleiner Italienischkurs:

- Aglio e olio:** eine typisch italienische, sehr einfache Sauce aus Knoblauch und Olivenöl.
- All`arrabbiata:** sehr scharfe Tomatensauce.
- Al brodo:** in Brühe serviert.
- Al burro:** mit Butter serviert.
- Al dente:** bissfest gekocht.
- Al forno:** aus dem Ofen, überbacken.
- Amatriciana:** eine deftige Tomatensauce mit geräuchertem Speck.
- Alla chitarra:** selbstgemachte Nudeln, die über die Chitarra, die Nudelgitarre, gewalzt werden.
- Asciutta:** „mit Sauce serviert“.
- Boscaiola:** Sauce nach Holzfällerart. Sie enthält Speck, Champignons, Sahne und Zwiebeln.
- Buon appetito!:** Guten Appetit!
- Carbonara:** Sauce aus frischen Eiern, Sahne, Knoblauch und Speck.
- Cucina:** das Reich der italienischen Mamma – die Küche.
- Dolce vita:** das süße Leben.
- Funghi:** Champignons.
- Marinara:** diese Sauce enthält Tomaten, Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln sowie Meeresfrüchte.
- Napoli:** eine einfache Sauce aus frischen Tomaten und Basilikum.
- Noci:** Nüsse, meistens sind Walnüsse gemeint.
- Panna:** italienisch für Sahne.
- Pesto**
genovese/rosso: Pesto bedeutet Zerdrücktes. Genovese ist die traditionelle Sauce aus Pinienkernen, Olivenöl, Pecorino- und/ oder Parmesankäse, Knoblauch und Basilikum. Rosso enthält getrocknete Tomaten, Knoblauch und Olivenöl. Pesto wird immer kalt serviert.
- Primavera:** Bedeutet Frühling. Pasta Primavera wird mit viel frischem Frühlingsgemüse serviert.
- Prosciutto cotto/crudo:** gekochter/roher Schinken.
- Porcini:** Steinpilze.
- Pomodori:** Die Lieblingszutat der italienischen Küche – Tomaten.
- Puttanesca:** Tomatensauce mit Kapern, Oliven und Sardellen.
- Tonno:** Thunfisch.
- Vongole:** Venusmuscheln.



PASTA & PARMESAN: EINE HIMMLISCHE PAARUNG

Der aus Kuhmilch gemachte Parmigiano Reggiano ist der König der Hartkäse. Im Süden Italiens setzt man auch auf Käse aus Schaf- und Ziegenmilch..

In der Käserei lässt man die Milch einige Zeit stehen, damit der Rahm abgeschöpft werden kann. Dann gibt man zu der entfetteten Milch frisch gemolkene Vollmilch. Das Gemisch wird auf 33 Grad Celsius erwärmt, erst dann rührt der Käsemeister Lab aus Kälbermägen hinein. Die Milch gerinnt und wird mit einer runden Käseharfe in viele kleine Körner geteilt. Daher auch die Bezeichnung »grana« (Korn). Je kleiner die Körner, desto härter wird später der Käse. Die Qualität und der Geschmack hängen aber auch von der Reifedauer ab, maximal sind es 72 Monate, sehr junger Parmesan ist weniger als 18 Monate gereift.

DIE »GRANA«-FAMILIE

Der Grana Padano unterscheidet sich äußerlich und produktionstechnisch nur wenig von einem Parmigiano Reggiano, nur das Herkunftsgebiet ist ein gänzlich anderes. Grana Padano wird fast in der ganzen Po-Ebene – bis nach Trient – hergestellt. Über den Ursprung dieses Käses streiten sich bis heute die Städte Lodi und Codogno. Der Grana Padano ist ein typischer Reibkäse mit einem eindeutigen, aber niemals zu pikanten Geschmack. Seine Reifezeit beträgt dementsprechend auch nur zwölf bis 36 Monate.

Der Trentingrana gehört ebenfalls zur »Grana-Familie«, stammt aber aus dem Trentino. Auch er wird vom Aufsichtsverband der Grana-Käse kontrolliert, darf aber den auf der Rinde eingepprägten Schriftzug »Trentino« verwenden. Das ist eine Garantie für die regionale Erzeugung, die Herstellungsmethode ist aber nicht viel anders als bei einem Grana Padano.

DIE VIELFALT DES PECORINO

Zu den klassischen und auch außerhalb Italiens bekannten Hartkäsen zählt auch der Pecorino aus

Schafmilch. Diese Hartkäsespezialität gibt es in verschiedenen Regionen, die bekanntesten Varianten sind Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Pecorino Siciliano und Pecorino Toscano.

Der Pecorino Romano stammt ursprünglich aus dem Latium, wobei die Herstellungsmethode im Laufe der Zeit auch an andere Regionen weitergegeben wurde. Pecorino Romano wird auch in Sardinien und Sizilien produziert, weshalb die Bezeichnung »Romano« mehr ein Hinweis auf die Machart ist. Pecorino wird grundsätzlich aus Rohmilch hergestellt, wobei das Lab aus Zicklein- und Lammägen zu der erwärmten Milch gegeben wird. Bei manchen billigeren Käsen wird auch Kuhmilch beigemischt, reine Schafmilch-Versionen erkennt man an der Bezeichnung »tutto di latte di pecora«. Der eigentliche, sardische Pecorino, wird allerdings unter der Bezeichnung Pecorino Sardo gehandelt.

Sardinien hat einen riesigen Schafbestand von über sieben Millionen Tieren. Der Großteil der Milch wird für den Pecorino Sardo verwendet. Es gibt ihn in einer milden und in einer gereiften Version. Nur der Gereifte eignet sich als Reibkäse.

Der Pecorino Siciliano hat eine lange Geschichte, die bis in die Zeit der griechischen Antike zurückreicht. Die besten Qualitäten müssen mindestens vier Monate reifen, man erkennt den Pecorino Siciliano auch an den beigemischten ganzen Pfefferkörnern. Er wird in Sizilien meist für Pasta-Gerichte wie »Macheroni al sugo« oder »Bucatini alla contadina« verwendet.

Bleibt noch die toskanische Variante des Pecorino. Die Bezeichnung Pecorino Toscano umfasst die gesamte Pecorino-Produktion in der Toskana, wobei die Käse-Varianten sehr unterschiedlich sind, unter anderem aufgrund der jeweiligen lokalen Bedingungen, aber auch wegen der verwendeten Milchsorten und Herstellungsverfahren.

SPEZIELLES FÜR EINGEWEIFTE

Zu den unbekannteren Spezialitäten gehören Sorten wie der Caprino a latte crudo, ein aus roher Ziegenmilch hergestellter Hartkäse aus Sardinien. Der würzige Käse ist nicht nur auf der Insel sehr beliebt, auch außerhalb Sardiniens wird er gerne über diverse Pasta-Gerichte gerieben.

Zu den Hartkäsesorten mit stark pikantem Aroma, die man außerhalb Italiens weniger kennt, zählt auch der Pecorino Bagnolese, eine Pecorino-Variante aus Kampanien. Er reift mehrere Jahre und ist nicht nur als Reibkäse für Nudelgerichte ideal, sondern passt als Käsedelikatess auch bestens zu kräftigen Rotweinen.

Aus Kampanien stammt schließlich auch der Carmasciano, ein Hartkäse mit durchdringend intensivem Geruch und überaus pikantem Geschmack. Länger gereifte Varianten werden in der Region gerne als Reibkäse verwendet. Doch dafür ist Fingerspitzengefühl notwendig: Der Carmasciano ist mitunter ziemlich intensiv und kann eine Pasta mit einem etwas zarteren Sugo auch völlig ruinieren. Bei richtiger Dosierung allerdings kann er zur Krönung des Gerichts werden.

Text: Herbert Hacker, www.falstaff.de | Fotos: Adobe Stock





LA LOUISE - UNE CUVÉE EXCEPTIONNELLE

Eine Hommage an Madame Pommery

Madame Pommery ist nicht nur Erfinderin des ersten „brut“ Champagners, sondern auch wahre Pionierin in einer Männerdomäne. Sie legte schon 1868 den Grundstein für die einzigartige Domaine Pommery mit dem Umbau historischer römischer Kreidestollen in Reims zu Champagnerkellern und machte POMMERY früh zu einem der bedeutendsten Namen in der Welt des Champagners. Dieses Jahr wird die legendäre Madame Pommery mit einer Trilogie der Cuvée Louise Qualitäten in femininer Geschenkbox gewürdigt.

Eine romantische Hommage an die unvergleichliche Madame Pommery ist die Cuvée Louise: Ein Ausnahme-Champagner von purer Finesse und Eleganz. Sie besticht nicht nur durch ihre edle Optik, sondern steht für höchste Önologen-Kunst und das jahrhundertealte Handwerk der

Champagne. Von der gleichnamigen Madame Pommery selbst beschrieben als „elegante, heitere Klarheit“ ist die Cuvée Louise Inbegriff stilvoller Weiblichkeit. Dieses Jahr wird sie zum ersten Mal als „Trilogie Exceptionnelle“ mit Cuvée Louise Brut 2004, Cuvée Louise Nature 2004 sowie Cuvée Louise Rosé 2004 in exklusiver Holz-Geschenkbox angeboten.



Bilder und Text: Vranken Pommery



CUVÉE LOUISE 2004

Dieser finessenreiche Prestige-Champagner gehört zu den Herzstücken der Maison und ist aufgrund ihres puren Charakters und der großartigen Eleganz unter Genießern weltweit beliebt. Die kunstfertige Assemblage aus Trauben der 3 Grands Crus-Lagen, die lange Reifezeit sowie eine geringe Dosage machen die Cuvée Louise 2004 zu einem ganz besonderen, gar unvergesslichen Champagnergenuss.

Look: Elegantes Hellgelb mit zarten grünen Reflexen. Besonders feine und langanhaltende Perlage.

Taste: Lebhaft und intensiv mit Aromen von Nussbutter, Hefe und Marzipan. Der langanhaltende Nachklang präsentiert sich finessenreich, geradlinig und überaus elegant. Ein Meisterchampagner zum Verlieben.

CUVÉE LOUISE ROSÉ 2004

Die 1979 erstmals kreierte Cuvée Louise ist ein Champagner, der höchste Ansprüche an Lage, Kellermeister und Jahrgang stellt. Die perfekte Balance der Aromen entstammt der Assemblage bester Trauben aus Avize, Cramant und Aÿ sowie der Zugabe von stillem Pinot Noir Rotwein aus Bouzy

Look: Wie ein Strauß zart-blasser und pfirsichfarbener Rosen. Ein Hinweis auf Reife und Raffinesse. Die Perlage ist außerordentlich fein und zart.

Taste: Zart, charmant und von großartigem Nachklang. Die Cuvée hinterlässt ein Gefühl von Geschmeidigkeit und Frische.



CUVÉE LOUISE BRUT NATURE 2004

Das unvergleichliche Terroir der Champagne zeigte sich im Jahr 2004 von seiner besten Seite: elegant, großzügig und voller Kraft. Als Hommage an die berühmte „Brut-Historie“ des Hauses wurde daher eine Cuvée Louise von „trockenem Charakter“ auf den Markt gebracht: die Cuvée Louise Brut Nature 2004 Zero Dosage. Eine völlig neue geschmackliche Facette höchster Champagnerkunst mit null Gramm Restzuckergehalt.

Look: Wie die klassische Cuvée, präsentiert sich auch die Cuvée Louise Brut Nature in elegantem Hellgelb mit grünen Reflexen und einer besonders feinen und lang anhaltenden Perlage.

Taste: Am Gaumen eine weitere Verstärkung der Duftnoten mit großartiger Finesse und messerscharf definierten Aromen. Der lange Nachklang präsentiert sich fast schon wie ein edler Wein. Ein echter Ausnahmechampagner!



WO AUS TRAUBEN TRÄUME WERDEN

Willkommen auf Schloss Wackerbarth

Im sächsischen Elbtal liegt eine der kleinsten, aber vielleicht auch schönsten Weinregionen Deutschlands – mit einer besonderen Cuvée aus Steillagen und Terrassenweingärten, barocken Sehenswürdigkeiten sowie mit ausgezeichneten Gaumenfreuden. Den Weinreichtum Sachsens mit allen Sinnen entdecken, dazu lädt Schloss Wackerbarth jeden Tag ein.

Von der Sonne verwöhnt

Nicht einmal ein Prozent des deutschen Weins stammt aus Sachsen. Wein und Sekt von hier ist somit eine Rarität, die es jedoch lohnt zu entdecken. Das sächsische Elbtal, am 51. Breitengrad gelegen, gehört zu den sonnigsten Regionen Deutschlands und bietet besondere Bedingungen für den Wein: Die vorherrschenden Einflüsse des Kontinentalklimas, warme, sonnige Tage und kühle Nächte sowie eine ausgedehnte Reifephase fördern ausgeprägte Fruchtaromen in den Trauben. Bis in die späte Reife behalten sie zudem ihre natürliche Frische. So be-

geistern die „Cool Climate“-Weine von Schloss Wackerbarth mit aromatischer Eleganz und ihrer feinen Struktur.

Europas erstes Erlebnisweingut

Wer sich selbst von der ausgezeichneten Qualität des Weins und Sektes aus dem Elbtal überzeugen möchte, kann das auf Schloss Wackerbarth in stilvollem Ambiente tun. In Radebeul, im Herzen der Sächsischen Weinstraße gelegen, beeindruckt das Weingut mit einem einzigartigen Ensemble aus barocker Anlage, malerischen Weinbergen und moderner Manufaktur. Zur Glanzzeit des Dresdner Barocks ließ sich der Graf von Wackerbarth hier eine Schlossanlage zu Füßen der Weinberge errichten.

Heute sind alle Weinfreunde und Genießer herzlich dazu eingeladen, einen prickelnden Tag auf Europas erstem Erlebnisweingut zu verbringen. Nach Lust und Laune kann man durch den Weingarten spazieren und weinkulinari-



sche Gaumenfreuden genießen. Interessierte erleben bei den täglichen Führungen, wie die Weine im Weinkeller reifen und warum die klassischen Flaschengärsekte des „Besten Sekterzeuger Deutschlands“ (Deutscher Sekt Award 2018) noch heute nach alter französischer Handwerkskunst entstehen. Lohnenswert ist auch die kurze Wanderung auf den Wackerbarthberg mit traumhaftem Ausblick ins Elbtal bis nach Dresden oder die Sächsische Schweiz.

Willkommen im Reich der Sinne

Als Erlebnisweingut ist Schloss Wackerbarth zudem der Ort für ausgesuchte Veranstaltungshöhepunkte: Ob bei privaten oder geschäftlichen Events, romantischen Abenden, spannenden Weinproben, genussvollen Verkostungen, unterhaltsamen Lesungen, stimmungsvollen Konzerten, prickelnden Festen oder glamourösen Hochzeiten – das Radebeuler Weingut verwandelt Zeit in Genuss.

Text: Schloss Wackerbarth | Fotos: Schloss Wackerbarth, Peter&Pablo Gbr und Heinz-Dieter Schulz

Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul
Tel 0351 8955 218 · www.schloss-wackerbarth.de

WEIN-TIPP

2018ER GOLDENER WAGEN RIESLING STEILLAGE TROCKEN



Die Trauben für diesen besonderen Wein vom „Goldenen Wagen“, der 400 Jahre alten Premiurlage Sachsens, stammen von der „Protze“. Diese Steillage direkt unterhalb des Bismarckturms ist die auffälligste Parzelle des Weinbergs. Die Luft zirkuliert hier konstant zwischen den Reben, trocknet die Trauben und kühlt diese ab. Seit 30 Jahren graben sich auf der „Protze“ 1.100 Riesling-Reben durch den vulkanischen Gesteinsverwitterungsboden aus Syenit. So bringt dieser ausgezeichnete Riesling die würzige Mineralität und Finesse dieses besonderen Bodens ins Glas.

Preis: 59,00 (Magnum)



SCHLOSS VAUX - DIE SEKTMANUFAKTUR IM RHEINGAU

Die Geschichte des Unternehmens beginnt 1868 in Berlin. Mit dem späteren Erwerb des Chateâu VAUX und seinen ausgedehnten Weinbergen entsteht unweit von Metz an der Mosel ein deutsches Sekt-Haus. Die Eigentümer müssen schließlich, als Folge des Ersten Weltkrieges, das französisch gewordene Domizil aufgeben. Die Sektellerei wird nach Eltville im Rheingau verlegt, der Name Schloss VAUX aber bleibt.

In den folgenden Jahrzehnten wechseln die Eigentümer mehrfach. 1982 schließlich findet sich ein kleiner Freundeskreis zusammen, der Schloss VAUX von einer Tochtergesellschaft der Dresdner Bank übernimmt. Initiator dieser Transaktion war der Wiesbadener Bankdirektor Gustav Adolf Schaeling. Fünf Jahre später wandeln die fünf Gesellschafter die Manufaktur in eine Aktiengesellschaft um. Die Kellerei wird auf Prestige und strenge Qualitätspolitik verpflichtet - die Pflege der hohen Sektkultur. Inzwischen hat sich eine Gruppe von 64 Aktionären formiert, die die Philosophie des Hauses tragen: Wahrung der Tradition, handwerkliche Fertigung, Konzentration auf Edelprodukte, Versorgung kleiner und feiner Märkte. Seit 1998 wird die Sektmanufaktur von Nikolaus Graf von Plettenberg geführt. Michael Prinz zu Salm-Salm ist Vorsitzender des Aufsichtsrats der Gesellschaft. Mengenmäßig ist Schloss VAUX ein kleiner Produzent geblieben. Ungefähr 400.000 Flaschen können jährlich angeboten werden. In den vergangenen Jahren konnte die Rheingauer Sektmanufaktur eine höchst erfreuliche Entwicklung nehmen. Sie durfte erleben, dass



individuelle, sich auf wirkliche Qualität konzentrierende deutsche Spitzensekte Aufmerksamkeit erregen und immer stärker nachgefragt werden. Das Unternehmen will zwar wachsen, wie die großen Konkurrenten auch, aber Schloss VAUX soll letztlich ein Kleinod bleiben. Massenproduktion, beteuert Nikolaus Graf von Plettenberg, werde es nicht geben. Der private Charakter von Schloss VAUX bleibe gewahrt. Das hat auch eine besondere Kundenstruktur zur Folge. Nicht die Großformen des Lebensmittelhandels sucht Schloss VAUX als Partner, sondern - wie bisher schon - Privatleute, die wissen, dass die Wein- und Sektkultur ihren Preis hat, institutionelle Kunden und Unternehmen, die Schloss VAUX als repräsentatives Geschenk überreichen, die gehobene Gastronomie und den exklusiven Fachhandel. Seit Januar 2014 besitzt die Sektmanufaktur ein Weingut in Geisenheim. „Damit gewinnen wir noch mehr direkten Einfluss auf die Qualität, von der Traube bis zum Sekt im Glas“, versichert Graf Plettenberg mit dem Wissen, dass Schloss VAUX die Handschrift Deutscher Spitzensekt-Kultur prägt. Die beiden ersten Sekte vom eigenen Weingut, Rheingauer Réserve Riesling Brut und Rosé Réserve Brut, sind überzeugende Botschafter in der Nische individueller, hochwertiger, heimischer Sekte.

Das VAUX TRÄUBLEIN bereichert die Schloss VAUX-Familie seit 2016 als alkoholfreier Aperitif. Spritzig, erfrischend, würzig, bietet das TRÄUBLEIN all denen, die keinen Alkohol trinken möchten, eine hochwertige Genuss-Alternative auf Augenhöhe der Premiumsekte



von Schloss VAUX. Schloss VAUX versteht sich nicht nur als Sekthandwerker, sondern lebt auch seine unternehmerische Verantwortung in der Region. Als Sektmanufaktur im Rheingau will das Unternehmen zum guten Ruf der Heimatregion und der Rheingauer Weinkultur beitragen. Deshalb hat sich Schloss VAUX 1996 auch dazu entschlossen, die altehrwürdige und historisch bedeutende Burg Crass am Eltviller Rheinufer zu übernehmen. Die Burg Crass wurde zu einem Sekt- und Weinrestaurant mit Vinothek, Rheinterrasse, Gästezimmern, Gewölbekeller und Veranstaltungsremisen restauriert und damit zu einem Treffpunkt für die Freunde des Rheingaus. Im Jahr 2008 wurde die pittoreske Gründerzeitvilla der Sektmanufaktur in der Kiedricherstraße denkmalgerecht renoviert. Über dem Portal prangt nun wieder der Sandsteinbalkon, der aus alten Zeichnungen rekonstruiert werden konnte. Auch die für diese Zeit typischen Fassadenmalereien oberhalb der Fenster sind nun wieder zu bewundern.

Vereinbarkeit von Familie und Beruf wird bei Schloss VAUX in vielerlei Hinsicht gelebt. Mit dem Prädikat „familienfreundlicher Betrieb“ wurde Schloss VAUX bereits 2011 bei einem Wettbewerb des Rheingau-Taunus-Kreises ausgezeichnet. Tradition, Innovation, Perfektion. Diese Begriffe symbolisieren die über 150-jährige Geschichte von Schloss VAUX, das die Qualitätsansprüche an seine Manufaktur ernst nimmt. Das Unternehmen ist nach der Norm EcoStep zertifiziert. EcoStep ist ein integriertes Managementsystem, das Qualitäts- (ISO 9001), Lebensmittelsicherheits- und Umweltmanagement sowie Arbeitsschutz berücksichtigt.

Eine Philosophie wird zu Sekt

Mit dem Einsatz traditioneller, hochwertigster Methoden der Sektbereitung folgt Schloss VAUX der 150-jährigen Maxime: „Das Beste, was einem Wein passieren kann“. Dem Stil des Hauses entsprechend sind sämtliche Sekte mit größter handwerklicher Sorgfalt im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt. Durch ihre schonende „Sektwerdung“ bei langer Reife auf der Hefe in der OriginalVAUX-Flasche überzeugen sie durch ihre Komplexität, ihr feines Mousseux und ihre dezenten Frucht- und Hefearomen. Die Auswahl an Schloss VAUX Sekten ist vielfältig und gliedert sich in die Gruppe der Rebsorten-Cuvées und die der Rheingauer-Lagensekte.

Klassische Riesling und Burgunder Cuvées wie die Cuvée VAUX und der VAUX Riesling, ein fruchtiger Rosé, ein eleganter gehaltvoller Blanc der Noirs oder auch ein Sekt aus der Trendrebe Sauvignon Blanc zählen zu

den Rebsorten-Cuvées, genauso wie der Grüne Veltliner aus Rheingauer Provenienz, eine Sekt-Seltenheit. Markenzeichen von Schloss VAUX sind die terroirgeprägten Lagensekte mit der eleganten Kellertafel und dem handgefertigten VAUX-Siegel.

Exklusive Lagensekte aus dem Rheingau

Die Kenner wissen es: Die elegante Tafel, mit Siegelack am Hals der Formflasche befestigt, verspricht etwas Besonderes – Lagensekt aus dem Rheingau! Die Kellertafel gibt Auskunft über die Lage, aus der die zu Sekt verarbeiteten Weine stammen. Die Lagensekte aus dem Rheingau sind das Herzstück der Produktion in der traditionsreichen Sektmanufaktur Schloss VAUX. Die Grundweine für diese terroirgeprägten Edelprodukte stammen aus renommierten Weingütern mit ihren berühmten Rheingauer Lagen. Die Lagensekte tragen klangvolle Namen wie Erbacher Marcobrunn und sind überzeugend rassig-elegante Edelsekte in limitierter Auflage. Obwohl es nicht immer leicht ist, genügend Grundweine aus diesen besonderen Lagen zu sichern, wird die Sektmanufaktur Schloss VAUX ohne Abstriche an der Pflege der Lagensekte festhalten.

Seit Januar 2014 besitzt die Sektmanufaktur ein Weingut in Geisenheim. „Damit gewinnen wir noch mehr direkten Einfluss auf die Qualität, von der Traube bis zum Sekt im Glas“, versichert Graf Plettenberg mit dem Wissen, dass Schloss VAUX die Handschrift Deutscher Spitzensekt-Kultur prägt. Die beiden ersten Sekte vom eigenen Weingut, Rheingauer Réserve Riesling Brut und Rosé Réserve Brut, sind überzeugende Botschafter in der Nische individueller, hochwertiger, heimischer Sekte.

Gefunden auf: Trendexpress | Bezugsquellen: www.schloss-vaux.de und www.schloss-vaux.de/shop/





FEDERWEISSER

Zum Herbst gehört natürlich unbedingt ein neuer Süßer! Was gibt es Schöneres, als neuen Süßen mit frisch gebackenem Zwiebelkuchen und dann vielleicht auch noch in einer Straußenwirtschaft?

Federweißer nennt man in Deutschland den frischen Traubenmost, der am Anfang der Gärung noch süß ist und im Laufe einer Woche anfängt zu blubbern. Der Fruchtzucker der Trauben wird von den Hefen in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Der Most erhält eine weißliche Farbe, die Hefeteilchen werden aufgewirbelt – wie kleine Federn – daher wohl auch der Name. Wenn Sie den Federweißen in den Kühlschrank stellen, bleibt er länger süß und hält sich bis zu 10 Tage. Bei Zimmertemperaturen gärt er weiter und wird dann schon „kretziger“.

„Suser“ wird von weißen, wie von roten Trauben hergestellt. Zu Beginn des Herbstes werden hierfür gerne die frühreifenden Sorten verwendet. In den Märkten werden heute immer öfters „süßer Wein“ von hiesigen Winzergenossenschaften oder Winzern angeboten. Die Flaschen dürfen natürlich nicht fest verschlossen werden, damit die Kohlensäure noch entweichen kann. Ein bissl' Vorsicht gilt es beim Genießen des „Sauser“ mit Zwiebelkuchen – beides sorgt für eine gute Verdauung.

Straußenwirtschaften – Bestimmt wissen Sie, wie es zu den Straußis kam. Ein Erlass Karls des Grossen erlaubte um 800 den Winzern, ein Teil der selbstausgebauten Weine im eigenen Haus auszuschenken. Dieses Recht ist bis heute erhalten geblieben. Zum Zeichen, dass die Weine der neuen Ernte vergoren und zum Trinken fertig waren, wurde schon damals ein Besen, Wedel, Busch oder Kranz herausgehängt. In Niederösterreich werden sie als „Buschenschank“ oder „Heuriger“ bezeichnet.

Mir gefällt dabei besonders gut, dass man teilweise in der Tat in der guten Stube der Weinbauern, im umgebauten Stall oder in einem gemütlichen Nebenraum sitzt. Früher wurden ja auch teilweise die Schlafzimmer hergerichtet. Üblicherweise bekommt man nicht seinen eigenen Tisch, sondern rückt in einer geselligen Runde näher zueinander. Ob Bauer, Büroarbeiter oder Arzt, alle kommen wegen der Freude am Wein zusammen. Ich kenne eine Straußi, da holt der Wirt zur gemütlichen Stunde die Quetschkommode heraus und es werden einige „Lombaliedle“ gesungen. Selbstverständlich ist, dass nur Weine aus eigener Erzeugung ausgeschenkt werden dürfen. Ebenso ist es mit den Speisen: angeboten werden einfache Speisen und Hausmannskost. Die Preise sind immer sehr zivil. Damit die Besen eine nicht zu große Konkurrenz für die Wirtschaften werden, sind sie strengen Kontrollen und Auflagen unterworfen. Das heißt, dass die Straußenwirtschaft nur 16 Wochen im Jahr geöffnet werden darf, und dies mit nur einer Unterbrechung. Es dürfen auch nicht mehr als 40 Sitzplätze vorhanden sein, auf denen aber oft auch 80 Gäste sitzen!

Um einen Überblick über die Öffnungszeiten zu bekommen, kann ich Ihnen das Internet empfehlen. Dort können Sie solches nachlesen, aber auch Briefe von persönlich gesammelten Erfahrungen, natürlich gute wie schlechte. Im Internet gibt es mittlerweile auch einen „Besenführer“ und einen „Besen Fanclub“!

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson d'Allemagne

Fotos: Adobe Stock

WEINGUT SCHNAITMANN

„In beeindruckender Weise hat sich das Weingut des Fellbachers Rainer Schnaitmann zu einer in Deutschland und darüber hinaus angesehenen Adresse entwickelt. Seit Jahren wird der Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres in der Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands geführt, in allen großen Weinpublikationen wird es als absolutes Spitzengut Württembergs notiert. 2006 wurde es als jüngstes Weingut in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. Getragen wird der Erfolg von der Familie und von den bestens ausgebildeten Mitarbeitern. Ausschließlich in Handarbeit werden die Trauben gelesen, ein vielköpfiges Team aus der Umgebung erledigt diese in manchen Jahren 9 Wochen dauernde Arbeit in den Steilhängen mit Leidenschaft und Ausdauer. Dabei wird natürlich die Freude am Leben nicht vergessen, gemeinsam mit den Azubis und Praktikanten wird an den Arbeitstagen zu Mittag gegessen und dabei werden beste Weine aus aller Welt verkostet und diskutiert. Dass Rainer Schnaitmann das geplante Architekturstudium zugunsten der 500jährigen Familientradition erst gar nicht angetreten hat, hat er jedenfalls noch nicht bereut. Er ist überzeugt, dass das Potenzial der Toplagen im Remstal noch lange nicht ausgeschöpft ist. Ein weiterer Schritt in diese Rich-



tung ist der seit Jahren praktizierte ökologische Weinbau, dessen Zertifizierung im Jahr 2016 erfolgreich abgeschlossen wurde. So entstehen Weine, die das Leitbild des Weinguts verkörpern: Auf keinen Fall müde machen, auf keinen Fall langweilen - und die Flasche muss leer werden. Zumindest, wenn man zu zweit ist...“

Wir würden uns freuen, Sie einmal bei uns auf dem Gut empfangen zu dürfen! Ich hoffe, wir können Sie überraschen und begeistern!

Text & Fotos: Weingut Schnaitmann



SIMONROTH® LEMBERGER – TROCKEN 2018

SIMONROTH® ist ein bereits mit dem ersten Jahrgang 1997 eingeführter und geschützter Name für die wertvollen Weine unseres Guts. Die Trauben ernten wir in VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen. Der Begriff leitet sich von einem am Fuß des Kappelbergs gegründeten Weilers namens „Immosrod“ ab, der den angrenzenden Weinbergen ihren Namen gab.

REBSORTEN
Lemberger

BESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich der Simonroth Lemberger dunkel mit saphirrottem Kern. Er duftet nach Veilchen, Thymian, Wacholderholz, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und Parmaschinken, begleitet von roter und schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche und Zwetschgenkompott. Rassiger Lemberger mit großartiger Balance, durch die reife Säure, feine Frucht, samtige Tanninstruktur und vorzüglich integrierten Holz. Beeindruckende Länge!

WEIN-TIPP

EMPFEHLUNG

zu gehobener Schwäbischer Küche, Wild, Geflügel, rotem Fleisch, Innereien, Gulasch, Schmorgerichten

ALKOHOL	13,0 % vol.
RESTZUCKER	2,1 g/l
SÄURE	5,3 g/l
ABFÜLLUNG	Juni 2021
SERVIERVORSCHLAG	16 - 18°C
PREIS	im großen Bordeauxglas €21,- zzgl. Versand



LE CREUSET - VIVE LA FRANCE:

Kochgeschirr Eiffelturm limited Edition

Ob Côte d'Azur, Loiretal oder Elsass, Frankreich ist Sehnsuchtsort für Urlauber – und ein Eldorado für Gourmets. Kaum eine andere Landesküche bietet so viel Abwechslung: Frische Meeresfrüchte aus der Bretagne, mediterrane Spezialitäten und nordafrikanisch inspirierte Gerichte bereichern die Speisekarten der Bistros und Restaurants. Als Begleiter ein Glas Rotwein aus dem Bordeaux oder prickelnder Champagner: Et voilà! Das ist pure joie de vivre. Le Creuset, 1925 im nordfranzösischen Fresnoy-le-Grand gegründet, erinnert mit der Limited Edition Vive la France an seine Wurzeln und präsentiert eine Kollektion mit außergewöhnlichem Flair. Als ikonisches Symbol für die Stadt der Liebe ziert der Pariser Eiffelturm die Serie und zaubert einen Hauch von Noblesse, Genussfreude und französischer Lebensart in unser Zuhause.

Oh, là, là! Die leuchtenden Farben Indigo, Kirschrot und Weiß bringen das filigrane Dekor wunderschön zur Geltung und wecken Assoziationen an die französische Tricolore. In der einzigartigen 3D-Optik spiegelt sich Können und jahrzehntelange Erfahrung mit dem Material Gusseisen wider, die Herstellung ist eine handwerkliche Meisterleistung. Neben den Gusseisen-Klassikern Bräter und Gourmet-Profitopf sind auch Poterie-Produkte wie die Mini-Cocotte mit Eiffelturm-Motiv erhältlich. Das Frankreich-Sortiment umfasst zudem weitere typische Formen

für Pasteten, Tartes oder Ofenkäse. Für Koch-Enthusiasten und passionierte Frankreich-Liebhaber hat Le Creuset charakteristische Rezepte aus unterschiedlichen Regionen gesammelt, wie zum Beispiel eine Quiche Lorraine. Der Lothringer Kuchen wird mit Sahne, Eiern und Schinken speck zubereitet und gelingt prima in den Tarteformen aus Steinzeug.

Frische Zutaten, regionale Produkte – und ein guss-eiserner Bräter: Für Provence-Feeling sorgt die Ofen-Ratatouille mit Olivenöl, Knoblauch, Auberginen, Tomaten, Thymian und Basilikum, warm als Beilage oder als Hauptgericht. Selbst kalt ist das Gemüse-Potpourri super lecker, als Antipasti oder zusammen mit Spiegelei und Toast zum Frühstück. Zu den Highlights aus dem sonnenverwöhnten Süden zählt auch die Bouillabaisse. Le Creuset verleiht der berühmten Fischsuppe aus Weißwein, verschiedenen Fischarten, Mies- oder Herzmuscheln, Fenchel, Tomaten und Kräutern mit einer Rouille aus Mayonnaise und Harissa raffinierte Würze. Zum süßen Finale gibt es Babas au Rhum: Die feinen Rum-Aprikosen-Küchlein aus Hefeteig werden in Mini-Cocottes im Ofen gebacken und danach in einem Sirup getränkt. Bon appétit!

Weitere Informationen unter: www.lecreuset.com

Text & Foto: *Blies Public Relations GmbH / Le Creuset GmbH*

IRON WALKER TIDE

Seit 2006 baut Wempe Glashütte I/SA präzise Zeitmesser. Jeder einzelne wird in der Glashütter Sternwarte als Chronometer zertifiziert. Zu den Linien „Zeitmeister“ und „Chronometerwerke“ kam im vergangenen Jahr eine dritte: „Iron Walker“, markante Edelstahluhren mit integriertem Band. Jetzt wird sie um ein einzigartiges Modell ergänzt.

Verlässlichkeit im großen Auf und Ab

Die „Iron Walker Tide“ bietet zur präzisen Zeitanzeige eine besondere Zusatzfunktion: Auf einer einzigartigen, innenliegenden Drehlunette zeigt sie die Zeit bis zur nächsten Flut und der nächsten Ebbe. Das ist nicht nur für Segler wichtig, sondern macht die Uhr zu einem wertvollen Zeit- und Gezeitenmesser für das Leben an der Küste. Schließlich bedeutet der Tidenwechsel nicht nur unterschiedliche Wasserstände, sondern bedingt zwischen Ebbe und Flut starke Strömungen, die so nützlich wie bedrohlich sein können. Kleinere Schiffe planen danach ihr Ein- und Auslaufen in und aus dem Hafen. Erfahrene Schwimmer wissen, dass sie nach Eintritt der Ebbe unbedingt am Strand bleiben sollten. Naturfotografen wie Meeresbiologen richten ihre Arbeit nach den Tiden. Und Wattwanderer haben idealerweise immer die Zeitspanne vor Augen, in der sie festes Land erreichen sollten. Wempe hat für all diese Zwecke zusammen mit dem Künstler Friedrich-Karl Fäsing eine Tidenlunette entwickelt, die den Wechsel der Gezeiten visualisiert. Ihr Prinzip bewährte sich zunächst in der „Zeitmeister Sport Tiden Automatik“ von 2019. Für die „Iron Walker Tide“ wurde sie optimiert und bietet nun als Innenlunette noch mehr Sicherheit bei der einfachen Anzeige eines komplizierten Phänomens.

Gezeiten-Takt auf einen Blick

Die Gezeiten sind zwar genauso astronomisch bedingt wie der Wechsel von Tag und Nacht oder die Einteilung des Jahres in zwölf Monate. Ebbe und Flut wechseln regelmäßig, aber sie fügen sich nicht in unseren 24-Stunden-Rhythmus. Von einem Wasserhöchststand zum nächsten vergehen im Mittel 12 Stunden und 25 Minuten. Die Gezeiten wandern oder, um im nautischen Bild zu bleiben, „flottieren“ deshalb mit einem Versatz von 50 Minuten durch die Tage. Dieser Takt lässt sich nicht verinnerlichen, zumal an jeder Küste noch weitere Faktoren den Tidenwechsel bestimmen. Die Zeiten von auf- und ablaufendem Wasser werden deshalb immer wieder in den Tabellen der regionalen Tidenkalender nachgeschlagen. Die „Iron Walker Tide“ gibt einen genauen und fortlaufenden Überblick über das Auf und Ab. Dafür genügt es, über die blau markierte Krone bei 2 Uhr die „HT“-Markierung (für „High Tide“) auf den Zeitpunkt des



nächsten Wasserhöchststands zu setzen. Der Stundenzeiger weist nun auf die aktuelle Gezeitenphase, zeigt die Stunden bis zur Flut und die danach. Erst nach Erreichen des Niedrigwasserstands („LT“ für „Low Tide“) wird die Lunette auf die kommende Flut eingestellt.

Mechanik mit nautischer Tradition

Die „Iron Walker Tide“ wird von einem Schweizer Automatikwerk angetrieben. In den Wempe-Uhrmacherateliers im sächsischen Glashütte wird es mit einer hauskonstruierten Feinregulierung versehen und so sorgfältig eingestellt, dass es in der historischen Sternwarte der Uhrmacherstadt die aufwendige Prüfung zum zertifizierten Chronometer nach ISO 3159 besteht. 15 Tage lang wird das Werk, bereits eingeschalt in sein Gehäuse, unter wechselnden Temperaturen und in verschiedenen Lagen auf seine Ganggenauigkeit getestet. Nur wenn die mittlere tägliche Gangabweichung zwei Sekunden und die größte Gangabweichung fünf Sekunden nicht überschreitet, darf die Uhr die Bezeichnung Chronometer auf dem Zifferblatt führen. Dieser Begriff und die Entwicklung der besonders präzisen Uhren sind fest verbunden mit der Geschichte der Seefahrt. Lange Zeit war eine Positionsbestimmung auf hoher See nur mithilfe eines Schiffschronometers möglich, einer Borduhr, die sich in ihrem exakten Lauf weder von Seegang noch von Hitze oder Kälte stören ließ. Eine große Tradition, der sich das Hamburger Unternehmen Wempe als langjähriger Chronometer- und Schiffsuhrenbauer besonders verpflichtet fühlt. Konstruktion und Gestaltung der „Iron Walker Tide“ sind von gleich zwei nautischen Themen bestimmt. Das alles kann die Uhr auch zu einem Bekenntnis machen: zur Geschichte der Feinuhrmacherei und zum Leben an der Küste mit seinem eigenen Rhythmus von Ebbe und Flut. Vor allem aber ist sie ein präzises und praktisches Instrument. Wempe legt jedem Exemplar einen Tidenkalender bei.

Wempe Glashütte I/SA
Iron Walker Tide – Edelstahl
€ 2.995.-

Text & Foto: © Gerhard D. Wempe KG



PLAYLIST BY KIM

So multiplex wie der eigene Musikgeschmack – weiche Formen und geometrische Figuren, die sich in den Creolen und dem Armschmuck wiederholen, reihen sich aneinander wie die einzelnen Segmente eines Songs, mit dem spielerisch der eigene Look „komponiert“ werden kann.

ab 575 € /Stück je nach Modell
www.wempe.com/leipzig



Nesmuk EXKLUSIV C90

Die Messer der EXKLUSIV C90 Serie sind der Einstieg in die Nesmuk EXKLUSIV Welt aus handgeschmiedetem Damaststahl. Die Klinge des Kochmessers besteht aus 210 Lagen und hat eine Härte von 62 bis 63 HRC. Preis: je nach Modell u. Ausführung ab 990 € / Stück inklusive hochwertige mattschwarze Schatulle, Echtheitszertifikat – www.nesmuk.com



GESCHENKKISTE „CUVÉE LOUISE“

„Trilogie Exceptionnelle“ mit Cuvée Louise Brut 2004, Cuvée Louise Nature 2004 sowie Cuvée Louise Rosé 2004 in exklusiver Holzkiste
 450 Euro (UVP) p. Holzkiste
www.vranken-pommery.de



PARIS MÜHLEN VON PEUGEOT SAVEURS

Die Paris Mühlen mit neuem Kupfer und Carbon-Finish sind ab sofort im Handel oder im Peugeot Online Shop erhältlich
 Preis von 79,90 Euro (UVP) p.Stck
de.peugeot-saveurs.com



LE CREUSET

Eiffelturm Bräter, 22 cm, indigo, kirschrot oder weiß,
 Preis / UVP: 219,00 € / Stück €
www.lecreuset.com



PrioVino Classic

Elektrischer Weitemperierer (schwarz/weinrot)
 Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.
 690 € / Stück (inkl. Akku) zzgl. Versand
 97 € Kühlständer / Stück
www.priovino.com

METALLISCH COOL:

Die Paris Salz- und Pfeffermühle mit neuem Kupfer & Carbon-Finish



Das zeitlose Mühlenmodell Paris stellt die Urform der Pfeffermühle dar und ist aus den Küchen dieser Welt nicht mehr wegzudenken. Ihr bauchiger Körper liegt sehr gut in der Hand, während das patentierte Verstellsystem problemlos sechs perfekte Mahlgrade anbietet. Nun kommt die Paris Mühle aus Edelstahl mit zwei neuen Oberflächenlackierungen daher, die für einen coolen, metallischen Look sorgen: Kupfer und Carbon.

Beim Carbon-Finish wirkt der gebürstete Edelstahl der Paris Mühle dank einer anthrazitfarbenen Speziallackierung noch ausdrucksstärker und lässt das ursprüngliche Metall durchscheinen. Beim Kupfer-Finish wird der gebürstete Edelstahl mit einer Kupferbeschichtung versehen, welche der Mühle eine hochglänzende Optik verleiht. Doch die Liebe steckt im Detail: So passt der Knopf am Kopf der Mühlen farblich zum jeweiligen Gehäuse. Natürlich sind auch die neuen Paris Mühlen mit einem Mahlwerk aus hochwertigem Stahl ausgestattet, welches unvergleichlich scharf und langlebig ist.

Gefunden auf: Trendexpress / Bilder & Text: Joa Concept + Communication / Peugeot



ROBBE & BERKING
SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



FASZINATION DAMAST –

Besonderheiten und Pflege der Nesmuk EXKLUSIV Messer



Klingen aus handgefertigtem Damaszenerstahl stellen die Königsdisziplin der Schmiedekunst dar und faszinieren Kochbegeisterte jeden Alters – kein Wunder, sind sie doch der Glanz einer jeden Küche. So hegt wohl jeder anspruchsvolle Koch den Wunsch nach einem eigenen Nesmuk Damastmesser, das durch seine einzigartige Maserung und extreme Schärfe überzeugt. Damit spiegelt sich das handwerkliche Geschick des Chefs auch im hochwertigen Schneidwerkzeug wider, das seinen Besitzer meist zeitlebens begleitet. Doch wie entstehen diese Meisterstücke der Manufaktur? Und was muss man bei der Pflege beachten? Der Solinger Messerspezialist Nesmuk hat die Antwort.

MEISTERSTÜCKE DER MANUFAKTUR – SO ENTSTEHT EIN NESMUK DAMASTMESSER

Kaum ein anderes Messer drückt den Ursprung des handwerklichen Könnens so klar aus wie die hand-

gearbeiteten Messer von Nesmuk. Vom Feuerschweißen und Schmieden, Härten, Anlassen und Schleifen des Hohlschliffes bis zur Montage des Griffes: Mehr als vier Dutzend Arbeitsschritte nimmt der Fertigungsprozess eines Messers aus der Nesmuk EXKLUSIV Kollektion in Anspruch. Dabei ist die Komposition unterschiedlicher Stahlsorten gezielt gewählt, um ihre funktionalen Vorteile miteinander zu verbinden und so eine Klinge zu schaffen, die herkömmlichen Monostahl-Klingen weit überlegen ist. Die typische Damast-Charakteristik, die individuelle Maserung, erhalten die Klingen durch das mehrfache Falten des Stahles während der Herstellung. Hohe Konzentration, über viele Stunden oder gar Tage, erfordert das Herausarbeiten der Schneidlage aus feinstem Kohlenstoffstahl, die schwarz unter wildem Damast zu erkennen ist - eine handwerkliche Meisterleistung, die nur noch wenige Schmiede auf der Welt in Vollendung beherrschen.



EXKLUSIV KOLLEKTION – HANDWERKSKUNST TRIFFT TECHNOLOGIE

Traditionelle Schmiedekunst trifft in den Messern der Nesmuk EXKLUSIV Kollektion auf innovative Technologie. Zur Auswahl stehen drei Varianten – C90, C100 und C150 –, die sich in Lagenzahl, Kohlenstoffgehalt der Legierung und Klingengeometrie unterscheiden. Veredelt wird die Klinge durch das innovative Nesmuk Protective Coating (NPC). Eine glasartige Beschichtung, die gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut für Chemische Technologie entwickelt wurde. Hierbei wird hauchdünn eine nur wenige Mikrometer messende Siliziumschicht auf die Klinge gebracht, wodurch der Stahl der kostbaren Klinge gegen Korrosion geschützt wird und sein spezifisches Damastmuster langfristig behält. Die EXKLUSIV Kollektion umfasst verschiedene Messerarten – Kochmesser (180mm), Slicer (160mm), Officemesser (90mm), Brotmesser (270mm) und einen klappbaren Folder (89mm) – sowie mehr als ein Dutzend Griffvarianten aus Edelhölzern und High-Tech-Kunststoffen.

PFLEGE-EINMALEINS FÜR DAMASTMESSER

Alle Nesmuk EXKLUSIV Messer werden mit der innovativen NPC-Beschichtung (Nesmuk Protective Coating) veredelt, die die Klinge langanhaltend schützt. Das erleichtert die üblicherweise aufwändige Pflege von handgeschmiedeten Damastmessern, um nicht zu verrostet. Folgende Tipps können helfen, um die Spitzenmesser dauerhaft in Top-Zustand zu halten.

HANDHABUNG

Nesmuk Messer gleiten mühelos durch das Schneidgut. Seitliches Schieben der Klingenscheide über die Unterlage, Hartkontakte auf Knochen sowie unnötiger Druck beim Schneiden sollte vermieden werden. Diese Arten der Verwendung führen zu einem schnelleren Abstumpfen von Klingen.

UNTERLAGE

Die Schneidunterlage sollte nicht härter sein als der Klingens Stahl, d.h. kein Glas, Stein oder Keramik. Zu empfehlen ist Holz, am besten Stirnholz aus Hölzern wie Eiche oder Walnuss mit einem hohen Anteil an Gerbsäure, da diese antibakteriell wirkt.

REINIGUNG UND PFLEGE

Hochwertige Damastmesser gehören nicht in die Spülmaschine. Stattdessen sollte die Klinge unter fließendem, heißem Wasser mit Spülmittel gesäubert und danach gut abgetrocknet werden. Beim Putzmittel ist darauf zu achten, dass dieses kein Schleifmittel enthält. Das erzeugt sonst Kratzer auf der Klinge und beschädigt die Glasbeschichtung. Empfehlenswert sind Textillappen, Bürsten oder Schwämme ohne Schleifmittel. Von Zeit zu Zeit sind die Klinge und der Holzgriff mit einem säurefreien Öl zu behandeln, z.B. mit Kamelienöl.

Weitere Informationen: www.nesmuk.com

Text & Fotos: Blume PR | Nesmuk

BESTECKHISTORIE

LÖFFEL, MESSER, GABEL & CO.

Heute greifen wir ganz selbstverständlich zu Messer und Gabel und machen uns keine Gedanken über ihre Entstehungsgeschichte. Dabei war es durchaus ein langer Weg von den ersten handgeschnitzten Esswerkzeugen zum Besteck, wie wir es heute kennen.

Der Pionier des Bestecks, der in allen Kulturen genutzt wird, war der Löffel – die ersten Löffel bestanden zu meist aus Hohlformen, wie Muscheln oder Schalen. Erste gefertigte Löffel aus Holz waren der Formgebung der schöpfenden Hand nachempfunden. Messer – zunächst eher als Jagdwaffe genutzt – entwickelten sich erst nach und nach zum Helfer bei Tisch. Jüngstes Mitglied in der Besteckfamilie ist die Gabel. Sie fand im 17. Jahrhundert Einzug in die Esszimmer und zwar am französischen Königshof. Im Laufe des 18. Jahrhunderts setzte sich das dreiteilige Essgeschirr europaweit immer stärker durch.

Die Fertigung von Besteck ist seit jeher eine der WMF Kernkompetenzen. 1853 gründete Daniel Straub die Firma Straub & Sohn, Ursprung der heutigen WMF Group GmbH. Sechs Jahre später tauchten in einer Preisliste die ersten versilberten Bestecke auf. Damit begann die Erfolgsgeschichte der WMF Bestecke, die heute in fast jedem deutschen Haushalt zu finden sind und auch international geschätzt werden. Sie sind Spiegel der Designentwicklung, Zeugen



vergängerer Stilepochen und visionäre Studien einer Tischkultur, die sich zwar immer wieder wandelt, aber nichts von ihrer Bedeutung verliert.

Im Wandel der Zeit – Bestecke & Stilepochen

Das 19. Jahrhundert war das Zeitalter der Bürger, die mit ihrer Tischkultur den adeligen Lebensstil nachempfinden wollten – nicht verwunderlich also, dass aufwendige Bestecke in barocken oder klassizistischen Formen, wie die Modelle Spaten und Augsburger Faden sehr beliebt waren. Mit dem Jugendstil und der Gründung

des WMF Designateliers entstanden ab 1890 eigene Designs im Stil der Zeit. Das Modell Fächer (1925) verbindet die Elemente verschiedener Stilrichtungen mit denen des Jugendstils – eine faszinierende Kombination. Einen visionären Blick in die Zukunft wagte seiner Zeit das Modell 2500, das Anfang der 1930er Jahre entstand, angelehnt an die Formgebung des Art Déco. Die 1950er Jahre standen ganz im Zeichen der Neuen Sachlichkeit. Das zeitgenössische Design wurde maßgeblich vom Bauhausschüler Wilhelm Wagenfeld geprägt. Charakteristisch für die Bestecke waren der Verzicht auf Dekor, insgesamt kleinere Proportionen und kurze Messerklingen, was im Zusammenspiel ein elegantes, aber klares und funktionales Design ergibt, wie das Besteck Stockholm, ein Entwurf des langjährigen Leiters des WMF Ateliers Kurt Mayer. Geradlinig und doch ein bisschen extravagant repräsentieren New York den Zeitgeist der 1960er und Brasilia den Stil der 1970er Jahre. Das Erfolgsmodell der 1980er Jahre wurde Onda, gestaltet von Franz O. Lipp. Mit seiner schwungvollen Linienführung am Griff setzt es ähnlich wie Virginia in den 1990er Jahren besondere Akzente. Die enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit des Unternehmens mit vielen renommierten und berühmten Designern brachten immer wieder auch ganz außergewöhnliche Besteckvisionen hervor. Dazu zählt z. B. das Modell Zaha, ein Entwurf der Stararchitektin Zaha Hadid aus dem Jahr 2007. Oder der Entwurf Pirouette von Ron Arad, dessen Vision es war, ein Besteck zu kreieren, das Tanzen kann. Für ihr herausragendes Design wurden viele WMF Besteckmodelle mit begehrten nationalen und internationalen Designpreisen ausgezeichnet. Wie zum Beispiel Nomos von Metz & Kindler, das 2008 sogar den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland erhielt. In jüngster Vergangenheit ist das neue WMF Kineo Besteck-Set beim begehrten Red Dot Award: Product Design 2020 als „Winner Best of the Best“ ausgezeichnet worden. Damit hat die neue Design-Sprache Kineo der Marke WMF die erste



Prämierung in einem der international renommiertesten Produkt-Designwettbewerbe erhalten.

Qualität sehen & fühlen – Was ist wichtig beim Besteckkauf?

Besteck ist weit mehr als Messer, Gabel und Löffel als Esswerkzeug. Es begleitet uns durch den ganzen Tag: vom Müsli am Morgen bis zum Dinner als Tagesausklang am Abend. Beim Kauf ist oftmals das Design das ausschlaggebende Kriterium. Das Angebot an Bestecken ist groß. Egal, ob das Besondere oder Einfache bevorzugt wird, klassisch, modern, extravagant, verspielte Formen oder klare Linien, glänzend oder matt – die Designs ergänzen jeden gedeckten Tisch auf individuelle Art und Weise und bieten das passende Modell für jeden Geschmack. Neben dem Design sollte Besteck vor allem haptisch überzeugen. Kurzum: Man sollte es im wahrsten Sinne des Wortes „begreifen“, indem man es vor dem Kauf in die Hand nimmt und prüft, wie es in dieser liegt und ob es sich gut an die eigene Handform anpasst. Wichtig sind dabei vor allem eine ausgewogene Verteilung des Gewichts und ein angenehmes Gefühl

bei der Benutzung. Bei WMF Bestecken wird neben Design und Funktion großer Wert auf eine ausgewogene Ergonomie und Haptik gelegt.

Messerqualität – Auf Material & Verarbeitung kommt es an.

Ausgezeichnete Qualität erkennt man an vielen kleinen Details: Jedes Besteckteil liegt gut in der Hand und hat ein ausgewogenes Gewicht. Oberflächen und Dekore sind präzise bearbeitet. Alle Kanten sind sorgfältig verrundet. Das Messer muss gut schneiden. Grundsätzlich gibt es zwei Arten von Messer:

Geschmiedete Messer: Die Messer aus rostfreiem Klingentahl werden aus einem Stück geschmiedet und im Ganzen gehärtet. Der speziell entwickelte Wellenschliff von WMF sorgt für langanhaltende, optimale Schärfe.

Messer mit eingesetzter, geschmiedeter Klinge: Die Klinge besteht aus Spezialklingentahl, wird geschmiedet, speziell gehärtet und erhält dadurch eine exzellente Schneidfähigkeit sowie langanhaltende Schärfe. Griff und Klinge werden im Gewicht ausbalanciert, sodass das Messer eine angenehme Haptik erhält.

Text & Fotos: WMF Group GmbH





EIN GROSSER DANK FÜR DIE FLUTHILFE !

Auch noch Wochen nach dem verheerenden Jahrhunderthochwasser in Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen, in Bayern laufen die Aufräumaktionen auf Hochtouren und die ersten Erfolge durch viele Helfer sind langsam erkennbar. Erste Behelfsbrücken sind im Ahrtal aufgebaut, manche Straßen und Schienennetze sind wieder in Betrieb. Strom, Heizungen, fehlen jedoch vielfach, weil es keine Handwerker gibt oder weil einfach kein Material zum Einbau zur Verfügung steht. Vieles haben die heftigen Wassermassen zerstört. Besonders hart hat es Chaîne-Winzer wie auch Chaîne-Häuser getroffen. Daraufhin hatte die Chaîne Stiftung Deutschland einen dringenden Appell an alle Mitglieder gerichtet und Sie um Ihre finanzielle Unterstützung gebeten.

Einige unserer Chaîne-Häuser, die von der Flutwelle nicht betroffen waren und die vor Ort sind, wie etwa Herbert Brockel vom Restaurant Brockel Schlimbach in Nideggen helfen jeden Tag mit vollem Engagement. Er hat persönlich keinen Schaden durch die Flutkatastrophe erlitten, kocht aber auch - wie Patron



Hans Stefan Steinheuer - schon seit Wochen für bis zu 140 Helfer und obdachlos gewordene Menschen im Ahrtal. Unsere Patrons finanzieren diese wichtigen Hilfeleistungen aus ihrer eigenen Tasche bzw. gehen täglich beim Bäcker, Metzger und Marktbetreibern vorbei, um ausreichend Lebensmittel zur Verfügung zu haben. Peter Müller hat zusammen mit Natalie Lumpp durch ihr Wine-Tasting viel spenden können. Die Ziele der Chaîne des Rôtisseurs eine Bruderschaft zu sein, die Freundschaft und Zusammengehörigkeit verbindet, zeigt dass man in schwierigen Situation zusammensteht und hilft.

Viele Spenden erreichten uns und jedem einzelnen möchten wir an dieser Stelle für sein Engagement danken. Jeder Euro ist in einer solchen Situation unglaublich wertvoll! Aktuell steht die Chaîne Stiftung im Austausch mit den Bailliagen der betroffenen Regionen und arbeitet an der zeitnahen und fairen Verteilung Ihrer Spendenmittel.

Text & Fotos: Chaîne-Stiftung Deutschland



CHAÎNE-KOCHJACKE

eine besondere Auszeichnung für die Jeunes Chefs

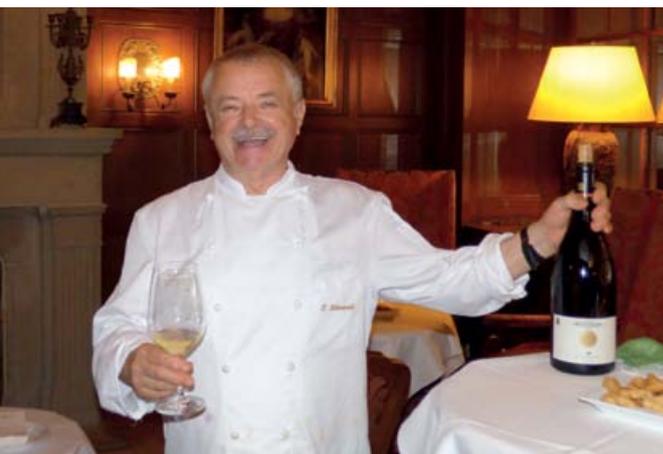
Nach der langen Zeit der Pandemie durften sich alle 8 Jeunes Chefs sowie die 6 Juroren auf eine besondere Auszeichnung freuen. Mit Beginn des nationalen Wettbewerbes wurde die Chaîne Kochjacke zur großen Freude aller übergeben. Dem Komitee und den Organisatoren des Wettbewerbs war es ein wichtiges Anliegen, dass alle Beteiligten im gleichen Outfit auftreten.

Die Anforderungen an eine Kochjacke sind besonders hoch. Für die Chaîne Kochjacke wurde das klassische Weiß gewählt, dazu ein großes Emblem der Chaîne des Rôtisseurs und für den internationalen Wettkampf erhielt der Kragen die Deutschlandfarben in schwarz, rot, gold. Das Gewebe ist strapazierfähig, damit es den hohen Temperaturen beim Kochen und Garen standhält. Die Kugelknöpfe sind nicht mit der Jacke verbunden, denn die doppelreihige Knopfleiste ist für die Hygiene wichtig.

Sollten im Wettkampf Flecken und Spritzer auf den Frontbereich kommen, kann einfach umgeknöpft werden, um so Verschmutzungen verschwinden zu lassen. Somit freuen wir uns über den diesjährigen nationalen Sieger Pasquale Kutsch von der Brasserie Stadthaus aus Düsseldorf. Er wird die deutsche Chaîne des Rôtisseurs beim diesjährigen internationalen Concours in Paris vom 22. bis zum 27. September 2021 vertreten.

Im nächsten Jahr wollen wir auch wieder alle Jeunes Chefs auszeichnen, die sich dem nationalen Wettbewerb stellen. Wir sehen darin einen großen Ansporn und Motivation, um bei den regionalen Wettbewerben mitzumachen. Werden Sie Pate einer Kochjacke für den nächsten Concours national in 2022. Wir freuen uns über Ihr Engagement bei der Chaîne-Stiftung Deutschland.

Text: Chaîne-Stiftung Deutschland | Fotos: Alexandra Kapherr



HOTEL RESTAURANT VINOOTHEK LAMM - VERSTECKTE SCHÄTZE

Der heutige Gastronomie- und Hotelbetrieb „Lamm“, idyllisch gelegen in dem kleinen Luftkurort Rotensol bei Bad Herrenalb im Schwarzwald, ist sicherlich ein Geheimtipp. Das Lamm blickt auf eine lange Tradition zurück, denn es wurde schon im Jahr 1790 als Schenke erwähnt. Ab 1930 hatten die Kurgäste des Hotels schon den Luxus eines Bades im Hause und mussten nicht - wie ansonsten noch üblich - an den kalten Brunnen vor dem Hause ausweichen. Im Jahre 1981 wird der Familienbetrieb dann mit der Tochter Bärbel und ihrem Mann Karl Schwemmler in der dritten Generation übernommen und weitergeführt. Wie stark das Gastronomie – Gen bei Familie Schwemmler ist, zeigt sich daran, dass die Töchter Ann Katrin und Anja seit 2013 das Atlantic Parkhotel in Baden-Baden als erfolgreiche Hoteliers führen. Das Hotel Lamm in Rotensol verfügt über 30 Zimmer und mehrere Suiten. Das zweite Standbein ist der Restaurationsbereich mit Bauernstube, Schwarzwaldstube und Wirtschaft. Als Drittes ist zu nennen die „Vinothek“. Sie ist Confrère Maître Restaurateur Karl Schwemmler sein ganzer Stolz! Der wunderschöne alte Gewölbekeller mit den Sandsteinen aus dem 18. Jahrhundert wurde sorgfältig restauriert und das Weinsortiment sucht seinesgleichen: die Vinothek verfügt über mehr als 500 verschiedene Weine unter dem Markennamen „Domaine Schwemmler“. Bei der Auswahl der Weine werden diejenigen Boutique- und Familien-Weingüter bevorzugt, die ihre Weine nachhaltig produzieren und biologisch anbauen. Gerade bei ausgesuchten

Weinen wird auch ein interessantes Spektrum an verschiedenen Flaschenformaten angeboten. Seit 2013 hat Karl Schwemmler sein Sortiment mit hochklassigen Whiskys und erlesenen Rumflaschen erweitert. Mit der Zeit gehend können die Kostbarkeiten auch online über den Webshop www.domaine-schwemmler.de bezogen werden. Ungeachtet dieser Möglichkeiten wird jedoch kein Gast oder Besucher die Stimmung und Atmosphäre vergessen, wenn Karl Schwemmler mit leuchtenden Augen, großer Leidenschaft und hervorragender Fachkunde von seinen Weinen schwärmt und auch immer bereit ist Empfehlungen zu geben. Diese reichen von der Weinauswahl, über das Dekantieren bis hin zur Gläserwahl. Dies ist seine Welt und so lebt er seit Jahrzehnten seine Leidenschaft zum Wein und besonders edlen Getränken. Wichtiger als Umsatz ist Karl Schwemmler, dass seine besonderen Weine zu den passenden Weinliebhabern kommen. Nicht verwunderlich also, dass die „Vinothek“ zu den besten 500 Weinläden Deutschlands vom Feinschmecker ernannt wurde und auch die Küche regelmäßig Auszeichnungen von Michelin, Gusto und Schlemmeratlas erhält.

Ich bin mir ganz sicher, dass jeder Genießer so seine ganz persönlichen Schätze in dem etwas versteckten Örtchen Rotensol finden kann.

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse,
Fotos: Lamm, Rotensol*

Lamm – Hotel · Restaurant · Vinothek

Mönchstraße 31 · 76332 Bad Herrenalb

Tel. 07083 924 40 · info@lamm-rotensol.de · www.lamm-rotensol.de

DINER MAISON IM HOTEL MAISON MESSMER

Chaîne Traumwochenende in Baden-Baden vom 10.9. bis 12.9.2021

Gabriele Fürst, neue Bailli der Bailliage Baden Schwarzwald



Wie in guten alten Zeiten: nicht nur den charmanten historischen Flair konnte man einatmen und fühlen in Baden-Baden, sondern auch ein Traumwochenende mit Chaîne – Freunden und Gästen unter Beachtung der 3-G Regeln genussvoll verbringen. Fulminanter Auftakt am Freitagabend: Besuch des Deutschlands ältesten Spielkasinos Baden-Baden im Kurhaus, erbaut 1766 – 1826. Diese Spielbank ist wohl eine der schönsten der Welt mit ihren drei Sälen und dem Charme der Belle Epoque. So verrät der Rote Saal seine Vorbilder in den Schlössern von Fontainebleau und Versailles mit all seiner Opulenz. Nach einem kurzen Rundgang im Casino und dem anschließenden Champagner-Empfang im 2016 eröffneten, modern gestalteten Restaurant „The Grill“, konnten sich die Teilnehmer aus der international ausgerichteten Speisekarte individuell ihre Gerichte auswählen und sich an zwei exklusiv reservierten Tischen im stilvollen Ambiente unterhalten. Samstagmittag hat dann der scheidende Bailli Dr. Gerhard Dickgiesser zu seinem Ausstand in das Hotel Atlantik gebeten: Maître Restaurateur Karl Schwemmler sorgte in dem von seinen Töchtern Ann Katrin und Anja gemanagten Hotel mit liebevoll zubereitetem Finger Food und dem Begrüßungschampagner und dezenter Klaviermusik für eine wunderbare Stimmung. Anlässlich der am Nachmittag durchgeführten Mitgliederversammlung wurde Gabriele Fürst einstimmig in das Amt des Bailli gewählt. Unmittelbar daran anschließend wurden die Teilnehmer im Maison Messmer von Hoteldirektor Norman Mark zu

dem Dîner Maison empfangen. Dieses Haus blickt auf eine lange und bedeutende Tradition zurück: Im Jahre 1833 erbaute Johann Baptist Messmer auf einer Anhöhe neben dem späteren Kurhaus und dem Casino ein Landhaus. Dieses wurde schnell Sommer für Sommer zum Treffpunkt der deutschen und europäischen Politik und diente über 40 Jahre als Sommerresidenz des deutschen Kaiserpaars. Hier trafen sich auch Kaiser Wilhelm I mit Queen Victoria, Kaiserin Elisabeth von Österreich und die Zarenfamilie. Die Dorint Gruppe entdeckte das Maison Messmer im Jahre 2000 und beschließt einen Teil – Wiederaufbau des traditionellen Hauses als 5 Sterne Hotel, in dem seit 2019 als Mitglied der „Hommage Luxury Hotel Collection“, Luxus neu interpretiert wird. Das eigentliche Dîner fand in dem historischen Malersaal statt.

Hoteldirektor Norman Mark, der mit seiner jugendlichen, charmanten und überaus professionellen Art alle Herzen im Sturm eroberte, lies das Essen in einem Marktstandprinzip präsentieren und die Gourmethetzen schlugen höher bei Austern, Tartar, Bachsaibling und gebratener Gänsebrust, um nur einige Köstlichkeiten zu nennen. Seine Aufnahme als Maître Hôtelier wurde von dem scheidenden Bailli Dr. Gerhard Dickgiesser und der zum neuen Bailli gewählten Gabriele Fürst gemeinsam vorgenommen. Bei dieser Gelegenheit bedankte sich Gabriele Fürst bei dem bisherigen Bailli sowie bei dem ebenfalls ausscheidenden Vice Echanton Dr. Johannes Linke.

Maison Messmer

Werderstraße 1 · 76530 Baden-Baden
Tel. 07221 30120 · info.Maison-Messmer@hommage-hotels.com
www.Hommage-hotels.com/maison-messmer

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse,
Fotos: Maison Messmer*



STERNEKOCH ERIK METZGER ÜBERZEUGTE UNSERE BAILLIAGE AUF HOHEM NIVEAU!

Sonntag, 11. Juli 2021 – Déjeuner Amical im Gasthof Krone Waldenbuch:

31 erwartungsvolle Chaîne-Mitglieder und Gäste wurden zum Restart nach langer Pause extra mit Fanfarenklängen aus der Hubertus-Messe von den 11-köpfigen, überregional bekannten Jagdhornbläsern Heimsheim stilvoll in der historischen Kulisse des Jagdschlusses der Herzöge von Württemberg (heute Landesmuseum für Alltagskultur) begrüßt. Bailli Délégué d'Allemagne Honoraire Prof. Dr. Wolfgang Freiherr von Stetten bedankte sich als ausgewiesener Jäger fachkundig und charmant für den fulminanten Auftritt der Bläser in ihren schmucken Gala-Uniformen.

Maître Restaurateur Matthias Gugeler und Maître Rôtisseur Erik Metzger kredenzt auf „der schönsten überdachten Terrasse der Region Stuttgart“ unter dem Motto „fine dining and fine wining“ ein exzel-

lentes Menü mit Spitzenweinen, u.a. vom Weingut Hain, Mosel, 2019er Domherr Riesling Auslese: Amuse bouche, Fingerfood sowie weitere 5 anspruchsvolle Gänge mit feinsten Pâtisseries zum Abschluss.

Bailli Jochen Schramm, Vice Chancelier-Argentier Markus Gerspacher und Vice Chargé de Presse und Pate Hartmut Junker war es eine besondere Ehre und Verpflichtung die Urkunden der Chaîne, Nominierungen und Geschenke an den Patron und Sternkoch sowie den sehr engagierten schwarzen und weißen Brigaden mit großem Dank zu überreichen. Persönliches Zitat von Confrère Prof. Dr. Wolfgang Biegert: „eine wirklich sehr gelungene Chaîne-Veranstaltung!“ Unserem aktiven Mitgliedshaus Krone Waldenbuch „Bon courage pour l'avenir“ und VIVE LA CHAÎNE !

Text: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse

Fotos: Prof. Dr. Biegert, Officier u. Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse

Gasthof Krone Waldenbuch

Nürtinger Straße 14 · 71111 Waldenbuch

Tel. 07157 408849 · mail info@krone-waldenbuch.de · www.krone-waldenbuch.de



HOMMAGE AN EINEN PATRON BADISCHER GASTLICHKEIT

4. September 2021 „LE DERNIER DINER“ von Freunden des Hauses Talmühle Sasbachwalden

Confrère Gutbert Fallert, Maître Rôtisseur, seit 16. Juli 1986 Mitglied unserer Bruderschaft, verabschiedet sich nach mehr als 50 Jahren, die er der Küche seines Traditionshauses vorstand, in den wohlverdienten Ruhestand. Die zahlreichen Déjeuners und Dîners, die in der Talmühle – umgeben von einem wunderschönen, gepflegten Park – stattgefunden haben, waren für die Mitglieder immer besondere Highlights. Die schnörkellose, kreative Küche, regional mit leichtem französischen Touch, begeisterten stets seine Gäste.

Für sein Engagement Köche auszubilden, Ihnen die Möglichkeit zu geben und sie darauf vorzubereiten an den Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs teilzu-

nehmen, sind wir ihm äußerst dankbar. Einer seiner ausgebildeten Köche gehört heute zu den besten Köchen Deutschlands: Christian Bau. Gutbert Fallert besaß seit über 40 Jahren ohne Unterbrechung einen Michelin-Stern!

Bei einem privaten Dîner, an dem auch Mitglieder anderer Bailliagen anwesend waren, sprach Vice Chancelier-Argentier Markus Gerspacher dem Patron den verdienten Dank unserer Bailliege aus und überreichte Gutbert Fallert und seiner Frau Irene einen Gutschein für das Festspielhaus Baden-Baden, der willkommener Anlass sein wird, den Ruhestand mit Muße zu beginnen.

Text & Fotos: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse

Hotel Talmühle

Restaurant Fallert & Badische Stuben
Talstraße 36 · 77887 Sasbachwalden
Tel. 07841-1001 · info@talmuehle.de · www.talmuehle.de



SCHMAUS BEIM SCHMAUS

Der Abend begann fulminant. Kurz zuvor hatten wir noch im Erdgeschoß der mittelalterlichen Patrizierburg vor freundlichen Damen stolz mit unseren Corona-Apps gewedelt. Dann vorschriftsmäßig maskiert den Fahrstuhl in den 4. Stock genommen, mitfahrende Genußkollegen*innen mit Fäusten und Augenzwinkern begrüßt, im Freien auf der Dachterrasse des STORSTAD gierig die frische Abendluft eingesogen. Und plötzlich war alles anders. Vor der Kulisse des Regensburger Doms machte sich Erleichterung breit. Im Gewusel des noch ungewohnt geselligen Miteinanders servierten geübte Servicemitarbeiter*innen ein schäumendes Meisterwerk in Form eines 2012er Chardonnays vom Sekthaus Raumland zu den delikatsten Amuse-Bouches. Ein erstes Ausrufezeichen war gesetzt. Anton Schmaus ist schon lange kein Unbekannter mehr. Sternekoch in seinem schwedisch angehauchten Storstad über den Dächern von Regensburg, ein Weltenbummler mit weiteren gastronomischen Fußabdrücken in der Stadt, Koch der Fußball-Nationalmannschaft, auch medial omnipräsent ... soweit die Fakten in Holzschnittartiger Zusammenfassung. Hätte jemand erwartet, der Abend würde in gewohnter „High Class-Routine“ über die Bühne ge-

hen, hätte er sich getäuscht. Was Anton und seine Frau Anna an diesem Abend abliefern, war nichts weniger als ein gastronomisches Feuerwerk. Den kulinarischen Reigen eröffnete eine gebeizte Gelbschwanzmakrele, gewürzt mit einem ungewöhnlichen Mix aus Stachelbeere, Sesam, Holunder und Koriander. Dazu kredenzte uns das Haus einen fein ziselierten 2016er Halgans Riesling von Schönleber aus der Nahe. Dann gab der ebenfalls besternte Sushimeister von der Hausbar nebenan, Atsushi Sugimoto, mit einer sorgfältig zubereiteten Königskrabbe eine Kostprobe seines Könnens. Damit nicht genug. Die kulinarische Fabulierlust setzte sich fort mit einem Heilbutt, begleitet von Chorizo, Tomate und Tamarinde. Der Wein dazu: Eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay von Bernhard Huber aus Baden. Spätestens jetzt kommt das subtile Gespür der Sommelière, Anna Rupprecht, ins Spiel. Die leicht oxidative Note des Weines harmonierte hervorragend mit der Würze des Gerichts. Ich war begeistert, wenngleich der Wein wegen seines ungewöhnlichen Charakters nicht bei allen Mitgliedern auf Beifall stieß. „Man muß sich was trauen. Weiter so Anna!“ möchte man ihr zurufen. Der nächste Gang: Wagyu mit Steinpilzen und Wintertrüffeln. Auch hier eine großartige Harmonie zwischen Teller und Glas (Pinot Noir vom Johanneshof Rheinisch). Ein leichtes Dessert von Zwetschge, Ingwer und weißer Schokolade setzte einen feinsüßen Akkord hinter den grandiosen Schmaus.

Georg Graf von Walderdorff und Dr. Candida Mattis-Nahr würdigten die gastronomische Leistung ausgiebig in Menübesprechung und Mitarbeitererehrung. Immer wieder unterbrach frenetischer Beifall ihre Laudationen. Was die Küche um Anton Schmaus und Chefkoch Josef Weig und der Service um Anna Schmaus an diesem Abend geleistet haben, ist auch aller Ehren wert. Schon immer war es ein Vergnügen, Gast im Storstad zu sein. Aber heute beschleicht mich so ein Gefühl: Dort kehrt niemals Routine ein. Von Mal zu Mal wird's eine Spur raffinierter, edler, stimmiger. Da ist eine Entwicklung zu erkennen.

Mein persönliches Fazit im überkommenen Michelin-Jargon: Zwei Sterne plus. Wieder an der frischen Luft rieb ich mir verwundert die Augen. Was war das denn heute? Einfach GROSSES KINO unter dem wolkenverhangenen Himmel von Regensburg.

Text: Anton Röhl Vice Chancellor | Fotos: Michael Krug Photographie



DINER EN BLANC

Restaurant Schwögler

Am 9. Juli 2021 fanden sich zum vollgebuchten Dîner en blanc im Restaurant Schwögler in Bad Abbach 68 Mitglieder und viele weitere Gäste ein. Getreu dem Motto "Ganz in weiß" empfingen Maître Rotisseur Helmut Schwögler und sein Team die Gäste auf der sonnigen Terrasse mit Ferrari Brut aus dem Trentino. Während das Duo „Ohrange“ zunächst vom Dach musizierte, wurden mediterrane Pintxos gereicht. Ein Viererlei Vorspeisenarrangement begeisterte zu Beginn der kulinarischen Mittelmeerreise: weiße Melonen Gazpacho, Thunfischtatar, mediterrane Sommerrolle, weißer Pfirsich mit Chili Chutney und eine weiße Ricotta-Kartoffel Terrine. Dazu erfrischte ein Riesling von Robert Weil aus dem hessischen Rheingau, der auch wunderbar mit dem Seeteufel an Salzlimonen und Kohlrabi Risotto harmonierte. Salvatore Santo, Baillie aus Basel-Stadt war wohl der weitest gereiste Gast dieses Abends und lobte bei der finalen Menü-Besprechung nicht

nur den Hauptgang, Kalbsfilet Trüffel mit Polenta an weißer Zwiebelmarmelade und den dazu servierten St. Laurent Alte Reben von Ebner-Ebenauer aus dem Weinviertel, sondern auch Helmut Schwögler persönlich. Solch ein Engagement sei besonders und bemerkenswert, man merke ihm die Freude und Begeisterung an, diesen Abend für die Mitglieder der Bavière-Orientale, ausrichten zu dürfen. Er bedankte sich außerdem herzlich für die Gastfreundschaft, die freundschaftliche Aufnahme und versicherte bald wieder zu kommen. Er spüre eine große Verbundenheit und richtige Freundschaft unter den Mitgliedern: „C'est phénoménal, Bavière-Orientale“ Der Abend endete nicht im Weiß des Morgengrauens, fand aber dennoch ein sehr spätes Ende mit einem Ausklang an der Bar. Vermutlich auch deswegen, weil es das erste richtige physische Dîner Amical seit der zweiten virusbedingten Zwangspause gewesen war.

Text & Fotos: Juliane Lerch, Vice Chargée de Missions

SOMMERFEST IN WANNSEE

Bailliege im Wetterglück



Dîner Amical, 25. Juli 2021: Zur zweiten Präsenzveranstaltung lud Confrère Thomas Brockmann auf die Terrasse seines Hauses Sanssouci am Wannsee ein – mit Pommery Rosé zum Empfang im Garten. Bei schönstem, allerdings etwas schwülen Sommerwetter genossen 60 Teilnehmer den Ausflug „ins Grüne“ und freuten sich, diesen Abend gemeinsam zu verbringen. Dazu wurden wir mit einem sommerlichen Menü mit der Berliner Spezialität „Aal grün“ und dem Besten vom Kalb mit Pfifferlingen verwöhnt, begleitet von einem köstlichen Vorspeisen-Arrangement, Erdbeer-Basilikum-Sorbet und einem Sommertraum zum Nachttisch. Die hervorragend passenden

Weine kamen vom Stammweingut des Hauses Anette Closheim. Einen Gaumenschmaus gab es auch für die Ohren, denn durch Vermittlung von Confrère Thomas Wirz konnten wir dem Streichquartett des Hauptstadtorchesters lauschen. Die vier jungen Solisten aus unterschiedlichen Ländern boten ein Konzert mit Werken von G. F. Händel, Pietro Mascagni und W. A. Mozart.

So verlebten wir einen wunderschönen Abend, der – im Gegensatz zu anderen Berliner Bezirken – auch trocken blieb.

Text: Franz Hauk, Bailli | Fotos: Sabine Hauk, Officier



EINE HOMMAGE AN DAS ALTE ZOLLHAUS & DAS AIGNER

In der Rôtisserie Weingrün gedachten wir der dortigen schönen Zeiten

Dîner Amical, 21. August 2021: Viele Jahr lang betrieb unser Herbert Beltle parallel drei Restaurants in Berlin. Doch man muss auch loslassen können und sich der außergastronomischen Freuden erinnern. So wurden zwei Häuser abgegeben, so dass derzeit nur noch die Rôtisserie Weingrün von ihm betrieben wird. Hier fanden sich 60 Chaîne-Freunde ein, um der schönen Dîners im „Alten Zollhaus“ und im „Aigner“ zu gedenken. Nach dem Empfang mit Pommery Brut Royal aus der Magnumflasche startete der Abend mit einem 5-Gänge-Menü wie z. B. mit der Terrine vom Wiener Tafelspitz und Entenleber sowie dem Geschmorten und Gebratenen vom Ruppiner Weidelamm, begleitet von guten Tropfen des Weinguts Horcher. Ein großer Dank ging an den Confrère Herbert Beltle, der 1997 als Berliner Meisterkoch und 2012 als Gastronomischer Innovator geehrt wurde und für den die Verwendung regionaler Grundprodukte ohnehin immer schon Selbstverständlichkeit war und der dem Zeitgeist gar nicht folgen brauchte.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse



Rôtisserie Weingrün

Gertraudenstraße 10-12 · 10178 Berlin (Mitte)

Tel. 030 20 62 19 00 · info@rotisserie-weingruen.de · www.rotisserie-weingruen.de



KREATIV GENIESSSEN

im San Martino, Konstanz

Dîner Amical, 3. Juli 2021: Endlich wieder gemeinsam genießen nach der Corona-Pause. Wo könnte es schöner sein als in der Konstanzer Altstadt im Innenhof des San Martino! Jochen Fecht begrüßte uns aufs Herzlichste mit einem Glas Heidsieck Monopole und erfreute uns mit einem leckeren italienischen Menü. Passend dazu ging die Weinreise durch Europa mit dem Highlight 2016 Abadia Retuerta aus der 12 Liter Flasche auf der Weinwippe, deren Bedienung mit großem Hallo gewürdigt wurde. Mit herzlichem Dank für diesen schönen Abend überreichte Bailli Henner Wolf die Urkunden an Jochen Fecht mit seinem Team für das feine Menü und den zuvorkommenden Service.

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

Restaurant San Martino

Bruderturm-gasse 3 · 78462 Konstanz · Tel. 07531 284 56 78

www.san-martino.net · kontakt@san-martino.net

BODENSEE MEETS MALLORCA



17. Juli 2021: Eine kleine Runde der Bailliage besuchte auf ihrer Mallorcareise den berühmten Mercat Olivar im Herzen von Palma. Wir hatten uns mit Bailli Mauricio Ginard in seiner mit mallorquinischen Antiquitäten malerisch gestalteten darüberliegenden Gastroteca verabredet. Sehr herzlich wurden wir begrüßt und mit lokalen marktfrischen Spezialitäten vom sensationellen Hochleistungsgrill verwöhnt, wofür ihm Bailli hon. Gerhard Schweden herzlich dankte. Mit Unterstützung durch seinen Freund Dr. Helmut Baur, Bailliage Baden-Württemberg möchte Mauricio nun die Bailliage wieder neu beleben. Wir sind gespannt auf interessante Veranstaltungen 2022!

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

Mauricio Ginard Vicens

Mercado del Olivar, Palma de Mallorca

mauricio@gastrotecamauricio.com · www.gastrotecamauricio.com



LANDPARTIE VOM FEINSTEN

Der Hirsch in Goppertsweiler ist neues Mitglied

Dîner Maison am 11. September 2021: Mit einem herzlichen Grüß Gott und ihrem Klassiker „Escorial Fizz“ begrüßte uns das Ehepaar Frick-Renz in ihrem Refugium im romantischen Argental. Hier genießt man Ruhe, unverfälschte Natur -und feine Küche! Genussvoll, bewusst, regional und kreativ ist das Credo von Maître Rôtisseur Artur Frick-Renz. Das setzt er gemeinsam mit seiner Gattin Ulrike gekonnt um, sei es bei Kochkursen oder einem saisonalen Überraschungsmenü. Als Mitglied bei Green Chefs und Slow Food bewahrt er sich seine Bodenständigkeit und interpretiert dabei aber Gewohntes immer wieder neu, ehrlich und gut. Und wer nicht mehr fahren möchte lässt die Seele im idyllischen Gästehaus baumeln. Zusammen mit Gästen aus den Nachbar-Bailliagen durften wir ein wunderbares herbstliches Menü genießen vom Wildschaumsüppchen über Seesaibling, Kürbisravioli in einem sensationellen getrüffeltem Kalbsjus bis Hirschrücken, Apfel-Karamelltörtchen und leckeren selbstgemachten Pralinen. Harmonisch begleiteten Weine von der Pfalz, aus Baden, Südfrankreich und Südafrika.

Mit einem herzlichen Willkommen in der Bailliege und unter großem Applaus dankte Bailli Henner Wolf Ulrike und Artur Frick-Renz mit ihrem Team für dieses feine Menü und den herzlichen, persönlichen Service und überreichte die Urkunden.

Wir freuen uns schon auf die nächste Landpartie!

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



Gasthof zum Hirsch

Argenstraße 29 · 88099 Neukirch-Goppertsweiler
Tel. 07528 17 65 · www.gasthof-zum-hirsch.com · hirschrenz@web.de

WILLKOMMENSABEND & DINER AMICAL IM „SCHMITZ“ IN OLDENBURG

Sachsentreffen vom 09.07. - 11.07.2021



Gemeinschaftsveranstaltung der Bailliagen Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland, Niedersachsen, Sachsen und Sachsen-Anhalt. Wir waren alle glücklich, dass die Gastronomie endlich wieder geöffnet hat. Wie lange hatten wir die herzlichen Kontakte und den Austausch vermisst. So trafen wir uns mit 70 Chaîne-Mitgliedern im Herzen von Oldenburg im Herbartgang beim „Altera Hotel“ bei sonnigem Wetter zum Empfang und wurden von Maître Hôte Michael Schmitz und seiner Frau Andrea herzlich begrüßt. Beim anschließenden Willkommensabend wurde „Okonomiyaki“, ein japanisches Gericht in vier Fisch/Fleischgängen, serviert. Es war ein entspannter Abend und alle hatten sich nach der langen Veranstaltungspause viel zu erzählen. Am Samstag waren wir tagsüber auf Tour. Abends starteten wir mit dem Champagner-Empfang bei Sonnenschein im Herbartgang. Das Dîner Amical fand danach in den großzügigen Räumen des „Schmitz im Leffers“ statt. Bailli Rolf Müller begrüßte herzlich die Baillis Gunter Anton aus Sachsen, Claas Plesch aus Sachsen-Anhalt und Dr. Andreas Wiedemann aus Niedersachsen und die Baillis Hon. Burchard Führer und Dr. Ralf Härtel sowie Bailli Erhard

Kulosa. Confrère Michael Schmitz hieß uns ebenso herzlich willkommen und hatte für diesen Abend noch den Weinspezialisten Romeo Pavlovic aus Oldenburg mit Weinen vom Weingut Domaine Chanzy dabei. Diese waren sehr gut auf das 6-Gang Menü abgestimmt, das vom jungen Küchenteam unter erschwerten Bedingungen für uns zubereitet wurde - der Küchenchef war schwer erkrankt. Der Abend endete erst spät. Als Dank wurden die Urkunden an das Team übergeben und Michael Schmitz erhielt das Gastgeschenk und die Messingplakette.

*Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Uwe Berhard*



DEJEUNER MAISON

im Rahmen des Sachsentreffens am 10.07.2021,
im Restaurant „edo“ Dangast



Am Samstagmorgen starteten die Mitglieder der vier Sachsen-Bailliagen schon sehr früh mit dem Bus nach Dangast. Dangast liegt am Jadebusen und ist das älteste Seebad an der deutschen Nordseeküste und auch als Künstlerort bekannt. Dort besuchten wir unser jüngstes Profimitglied Confrère Christof Brinkmann, um ihn in die Chaîne aufzunehmen. Wir wurden von ihm und seinem Team schon freudig am Sielhafen zum Champagner-Empfang mit Fingerfood und Pommery aus der Magnum erwartet. Strahlender Sonnenschein und die besondere morgendliche Atmosphäre belohnten uns für das frühe Aufstehen und der Champagner schmeckte auch so früh am Morgen.

Nach der Stärkung ging es weiter nach Wilhelmshaven zu einer Schiffsfahrt, vorbei am Jadeport und durch den sehenswerten Marinehafen.

Zum Déjeuner Maison trafen wir bei herrlichstem Wetter im „edo“ in Dangast ein und konnten im schönen Garten sitzen. Confrère Christof Brinkmann und sein Team hatten einen Foodmarkt mit Delikatessen vom Feinsten an verschiedenen Stationen aufgebaut. Es gab marinierte Gurke mit Kaviar, Tempura-Garnelen mit Teriyakisauce, Lachssashimi und viele andere Köstlichkeiten und begleitende Weine. An der Fri-

day-Foodbar wurden Austern Fin de Clare, Pata Negra de Bellota gereicht. Es war ein tolles Déjeuner Maison. Alle haben die Stunden im „edo“ genossen und waren begeistert vom Team und unserem neuen Profi-Mitglied Maître Rôtisseur Christof Brinkmann, der von Bailli Rolf Müller als Gastgeschenk die Urkunde mit den Namen der vier Baillis und seine Messingplakette erhielt. Das gesamte Team hatte sich toll präsentiert und bekam als Dank ebenfalls die Urkunden. Es war ein Genuss, schaut mal vorbei im „edo“.

Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique

Fotos: Reinhard Rosendahl Varel/Köln



„edo“

Edo-Wiemkenstraße 4 · 26316 Varel/Dangast
Tel. 04451 35 32 · info@edo-dangast.de



BROTZEIT & ENTSPANNUNG IM BIERGARTEN

13. August 2021: Direkt in der Nürnberger Altstadt, versteckt hinter schattigem und altem Baumbestand liegt der KETTENSTEG, ein historisches Wirtshaus mit gemütlichem Biergarten. Die trög dahinfließende Pegnitz spendet Kühle an heißen Sommertagen und der Fluss wird überspannt von der gleichnamigen Fußgängerbrücke, den Kettensteg, der ältesten noch erhaltenen eisernen Kettenbrücke in Kontinentaleuropa. Über diese Brücke gelangt man von der hektischen Altstadt direkt in die ruhige Biergartenoase.

Dieses Kleinod wurde von der Tucher-Brauerei in diesem Jahr an unseren Chaîne-Bruder und beliebten Nürnberger Gastronom Karl Krestel verpachtet. Zu unserem monatlichen Treff hat er uns diesmal zu

einer deftigen Brotzeit großzügig eingeladen, als Einstieg in diesen Abend: „Fränkischer Brotzeitkorb mit Obatztem, Bauernschinken, Leberwurst, Apfeligriebenschmalz, Wurstsalat, Balsamico-marinierter Paprika, Radieschen & Rettich, Landbutter, Bauernbrot und Brezen“.

Zum Hauptgericht, dem eigentlichen Diner Amical, wurde geschmorte Kalbshaxe mit Pfifferlingrahm, Apfelrotkohl und rohen Kartoffelklößen oder wahlweise Spätzle serviert.

Kühles Bier vom Fass und Weine aus Franken, der Pfalz und von der Mosel waren der Garant für eine ausgelassene Stimmung.

Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse



GAUMENFREUDEN ZUM SOMMERAUSKLANG

28. August 2021: Der Sommer verabschiedet sich langsam. Die Regenzeit hält länger an, die Temperaturen kühlen ab, langsam sinkt die Stimmung. Doch gänzlich anders ist die Gefühlslage beim Besuch unseres Top-Gastronomen der Bailliage Franken Confrère Erwin Weidenhiller in Fürth in der „Kupferpfanne“.

Das Restaurant hat bereits sein 43-jähriges Bestehen gefeiert und noch heute wird der Gast dort mit großer Zuvorkommenheit und Umsicht bedacht. Auch heute beim Déjeuner Amical hat der Chef und sein Team mit dem servierten Menü wieder voll den Geschmack seiner Gäste getroffen:

Sommersalate mit Wildwassergarnelen und Fasa-

nenbrust
Milchkalbsfilet mit frischen Pfifferlingen und Gemüsestrudel und zum Abschluss Himbeeren in Prosecco
Kupferpfanne

Alle 3-Gänge haben geschmacklich voll überzeugt und leiteten die positive Stimmung weiter zu einer am Schluss anstehenden Ehrung: Maître Rôtisseur Erwin Weidenhiller wurde von der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs in Paris mit der selten vergebenen „Officier Commandeur-Plakette in Gold“ für seine treue 35-jährige Chaîne-Mitgliedschaft ausgezeichnet.

Wir beglückwünschen ihn von ganzem Herzen und freuen uns auf die weitere gute zukünftige Zusammenarbeit und Freundschaft.

Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Restaurant KUPFERPFANNE

Königstraße 85 · 90762 Fürth
Tel. 0911 77 12 77 · restaurant@ew-kupferpfanne.de



SOMMERLICHES DELUXE-BBQ IM RESTAURANT LEUCHTTURM

Am 22. August luden die Confrères Frank Wiechern Maître Rôtisseur & Andreas Aude Maître Rôtisseur zum Deluxe-Grillieren / BBQ ein.

Es war die erste Veranstaltung der Bailliege Hamburg nach langer Coronapause und das am See gelegene Restaurant Leuchtturm bot einen wunderbaren Rahmen für ein herzliches Wiedersehen nach so langer Zeit. Da störte auch der Regen nicht; bezaubert doch der Blick auf den See bei jedem Wetter. Bailli Bettina Schliephake-Burchardt begrüßte die zahlreichen Consœurs und Confrères und stellte als neues Mitglied Andreas Aude vor und wünschte mir als neue Vice-Chargée de Presse viel Erfolg.

Bevor draußen auf der Terrasse gegrillt wurde, begann der Abend mit köstlichem Ceviche vom Island See-saibling mit confierter Kräuter-Jacobsmuschel und frisch geöffneten Gerard Gillardeau Austern. Darauf folgte ein Hummerschaumsüppchen an Heilbuttfilet.

Während drinnen die ersten kulinarischen Gänge genossen wurden, wurde draußen das BBQ vorbereitet – Rinderfilet, Seeteufelmedallions, Black Tiger Gambas, Pulpo mit diversen Beilagen und das kulinarische Highlight - das in einem Stück geröstete Black Angus Roastbeef. Begleitet wurde das BBQ von hervorragenden deutschen Weinen aus den Regionen Pfalz und Nahe. Beendet wurde das BBQ mit gegrillten süßen Köstlichkeiten und angeregten Gesprächen an den Tischen.

Die Übergabe der Urkunden an die weiße und schwarze Brigade und des Gastgesenks an Confrère Frank Wiechern erfolgte unter starkem andauerndem Applaus. Ein gelungener Auftakt der nächsten geplanten Veranstaltungen in Hamburg.

Text & Fotos: Beate Rabanus, Vice Chargée de Presse

Restaurant Leuchtturm

Aussenmühlendamm 2 · 21077 Hamburg

Tel. 0 40 702 99 777 · info@leuchtturm-harburg.de · www.leuchtturm-harburg.de



DINER AMICAL HENRIKS – BAR & RESTAURANT

9. August: Zu den bei den Hamburgern geschätzten Stätten der Einkehr zählt das schön wie zentral und doch mitten im Grünen gelegene Restaurant HENRIKS: Namensgeber und Chefkoch ist unser Confrère Claas Henrik Anklam, Maître Rôtisseur. Leider musste das geplante Dîner Amical 2020 wegen der Corona-Bestimmungen ausfallen – aber die neuesten Bestimmungen des Hamburger Senats ließen es uns nun zu, mit 45 Gästen in dem wunderschön restaurierten Räumen zu treffen.

Bailli Bettina Schliephake-Burchardt konnte uns auf einer der schönsten Terrassen der Hansestadt begrüßen, wo bereits der Roederer Collection 242 ausgeschenkt wurde. Dank Oliver Burschberg, Vice Echanson und Mitglied des Regionalrates, durften wir den Exportmanager des Hauses Champagne Louis Roeder, Monsieur Thierry Wallaert begrüßen. Sehr charmant vermittelte er uns viel Hintergrund zum Haus, dem Champagner, aber auch wie sich der Klimawandel zum Beispiel auf die Lese inzwischen auswirkt und was das für die neue Collection bedeutet.

Als Menu gab es ein Feuerwerk von exquisiten Speisen und Kreationen. Claas Anklam setzt schon immer auf Edelprodukte und hochwertige Zutaten und macht offensichtlich keine Kompromisse. Jeder Gang war ein Genuss. Es ist eigentlich sehr schade, dass man mit Buchstaben nicht dieses unvergleichliche Menu so richtig beschreiben kann. Die korrespondierenden Weine waren zusammen mit Confrère Oliver Burschberg hervorragend –ausgesucht.

Claas Anklam und seine weiße und schwarze Brigade konnten stolz sein –verwöhnten sie uns mit einem hervorragenden Dîner und mit professionellem und sehr aufmerksamem Service. Der langanhaltende Applaus der Mitglieder bei der Übergabe der Urkunden und des Gastgeschenkes sprach für sich. Nochmals herzlichen Dank an Confrère Claas Anklam für diesen außergewöhnlichen Abend.

*Bericht: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse hon.
Fotos: Bettina Schliephake-Burchardt, Bailli*

HENRIKS Bar & Restaurant

Tesdorfstr. 8 · 20148 Hamburg
Tel. 040 288 08 42 80 · info@henriks.cc · www.henriks.cc



LANDERSDORFER & INNERHOFER „SAISONAL. SPONTAN. KREATIV.“

Maître Rôtisseur Johann Landersdorfer und sein Partner Robert Innerhofer haben trotz der Lockdowns und aller Einschränkungen für einen normalen Restaurantbetrieb durchaus Positives zu berichten. „Diese Zeit hat uns geerdet, höher, schneller, weiter war gestern“ so Robert Innerhofer. Der Faktor Zeit hat eine neue Bedeutung bekommen, sei es, diese mit der Familie zu verbringen oder mit den beiden Auszubildenden Kilian Groß und Julian Birkel in der Küche das eine oder andere auszuprobieren.

Die zusätzlichen Freiflächen, die sog. „Schanigärten“ hätten es nie gegeben und sind eine Bereicherung für die Gäste und den Betrieb gleichermaßen. Essen und Trinken ist etwas für die Seele und den Gast während

seines Besuchs zu verwöhnen ist das Lebenselixier der beiden Gastronomen. Abends gibt es im Landersdorfer & Innerhofer keine Speisekarte. Das Menü ändert sich gern mal kurzfristig. Je nachdem, was Johann Landersdorfer frühmorgens am Markt bekommt. Saisonal. Spontan. Kreativ. Und absolut frisch.

Es ist eine großartige Bestätigung im Besonderen von Stammgästen gewesen, welche uns in dieser außergewöhnlichen Zeit herausgefordert haben, ihnen etwas Gutes zu tun. Hohe Qualität auch außer Haus zu liefern, war die Anforderung, berichtet Johann Landersdorfer. Wie auch schon in über 20 Betriebsjahren vieles richtig gemacht wurde, haben die zwei auch diese Herausforderung richtig gut gemeistert.

*Text: Kristian Koschuschmann Vice Chargé de Presse
Fotos: Landersdorfer&Innerhofer*



„FAST WIEDER NORMAL - NUR VIEL BESSER“

Atlantik Fisch München

Dîner Amical, 07. Juli 2021: Freudige Aufregung war in den Augen der Gäste bei der Begrüßung abzulesen. Endlich wieder „raus“ zu dürfen, fühlte sich bei einem Glas Champagner und verschiedenen Amuse-Gueules fast wieder normal an. Für Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl und seine Frau Anja war es trotz des kurzen Vorlaufs für die Ausrichtung eines Diners eine Selbstverständlichkeit da anzuknüpfen wo im September 2020 für die Bailliage die vorerst letzte

Veranstaltung stattgefunden hat. Viel besser konnte sich Chef Koch Franz Josef Unterlechner mit seinem sympathischen Team nicht empfehlen. Die Philosophie eines gehobenen Casual Fine Dining Restaurants war auf jedem präsentierten Teller des 4-Gängemenüs mit allen Sinnen wahrnehmbar. Applaus, Applaus für das tolle Engagement der schwarzen und weißen Brigaden!

Text & Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Atlantik Fisch München

Zenettistrasse 12 · 80337 München
Tel. 089 74 79 06 10 · www.atlantik-muenchen.de



BIERGARTENMENÜ MIT AUGENZWINKERN

im Brauereigasthof Hotel Aying

Dîner Amical, 28. Juli 2021: Nach den vielen Monaten, in denen pandemiebedingt keine Veranstaltungen mehr stattfinden konnten, bot das Restaurant August & Maria im Brauereigasthof in Aying nunmehr ein ganz besonderes Dîner Amical. Was sich bei der Einladung wie ein gut bayerisches Menü mit Klassikern wie „Obazda mit Breze“ und „Forelle Müllerin“ las, entpuppte sich als deren höchst kreative und raffinierte



Interpretation durch den Chef de Cuisine Tobias Franz. Angekündigt wurde es von Angela Inselkammer, Gattin von Pair de la Chaîne Franz Inselkammer, als „Biergartenmenü mit Augenzwinkern“. So sehr fühlen sich die Gastgeber der Chaîne verbunden, dass andere Reservierungen nicht entgegengenommen wurden. Das zahlte sich aus – es war ein rundum gelungener Abend!

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

Brauereigasthof Hotel Aying

Zornedinger Straße 2 · 85653 Aying
Tel. 08095 90 65 - 0 · www.aying.de



ES GEHT WIEDER LOS! SOMMERANFANG IM SCHLOSSHOTEL RETTERS Hof

Diner Amical, 25. Juni 2021 – Bei herrlichem Wetter war die Freude ganz besonders groß, dass unser Chaîne-Leben endlich wieder stattfinden konnte. Das wunderschöne Ambiente des Schlosshotel Rettershof bot den idealen Auftakt für freundschaftliche Gespräche im Kreis unserer Vereinigung. Und gleich musste Bailli Michel Prokop seines Amtes walten und die Commandeur Plakette an Ursula Marquardt, Dr Ulrike McCann-Roos und Axel Horn überreichen.

Küche und Service verwöhnten uns mit genussvollen Köstlichkeiten und aufmerksamer Gastfreundschaft. Es war ein toller Abend, der uns noch lange in bester Erinnerung bleiben wird, meinte Bailli Michel Prokop zum Abschluss.

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





SOMMER-LEICHTIGKEIT

Dîner Maison, 20. August 2021 – So geht Sommer! Ein lauer Abend bescherte allen Gästen wunderbare und kurzweilige Stunden auf der Terrasse unseres neuen Mitgliedsbetriebes Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden. Vor der Kulisse dieses geschichtsträchtigen und stattlichen Hauses überreichte Bailli Michel Prokop die Officier Commandeur Plakette an Antoine Pasnon und die silberne Commandeur Plakette an Dr. Rolf Geier mit den Worten: „Es ist immer eine Freude, so langjährige Freunde unserer Vereinigung zu ehren“.

Eine kreative-köstliche Küche und ein äußerst aufmerksamer Service ließen keine Wünsche offen und sorgten dafür, dass dieser Abend ein voller Erfolg war.

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier Commandeur

Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse

Hotel Nassauer Hof

Kaiser-Friedrich-Platz 3-4 · 65183 Wiesbaden
Tel. 0611 13 30 · info.nassauerhof@hommage-hotels.com
www.hommage-hotels.com/nassauer-hof



WETTERAUER SOMMER

Déjeuner Amical, 22. August, 2021 – „Das Schlosshotel in Gedern ist immer eine Reise wert“, so begrüßte Bailli Prokop eine gut gelaunte Gästeschar. Eingebettet in die immer-grüne Vulkanregion Vogelsberg, liegt Schloss Gedern hoch über der Stadt auf dem Schlossberg inmitten eines weitläufigen Schlossparks. In diesem Ambiente wurde nicht nur das Auge angesprochen, sondern auch die Geschmacksnerven mit einer hervorragend ausgewogenen Menuefolge, begleitet von einem frischen und aufmerksamen Service.

„Wir sind heute verwöhnt und mit einem unvergesslichen Nachmittag beschert worden“ war die einhellige Meinung aller Anwesenden.

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier Commandeur

Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse

Schlosshotel Gedern

Schlossberg 5 · 63688 Gedern
Tel. 06045 961 50 · info@schlosshotel-gedern.de
www.schlosshotel-gedern.de



AACHEN IST EINE REISE WERT

31. Juli 2021, Déjeuner Amical im „La Becasse“ Aachen, die Stadt im Zentrum der Euregio und am Rande der Bailliage Mittelrhein, ist immer eine Reise wert. Dass diese Reisen von vielen Chaîne-Mitgliedern immer sehnsüchtig erwartet werden, liegt in erster Linie an Christof Lang und seinem großartigen Restaurant „La Becasse“. Dort empfängt der Gastgeber aus Leidenschaft seine Gäste seit nunmehr 40 Jahren mit einer herausragenden und sternegekrönten Küche. Zu dieser grandiosen Leistung gratulieren wir sehr herzlich.

Wen wundert es also, dass auch dieser Besuch bei Christof Lang in kürzester Zeit ausgebucht war. Und auch diesmal sollte keiner der Angereisten enttäuscht werden. Das Menü stand unter dem Motto „Ein Tag in der Euregio“. Dieser regionale Einschlag spiegelte sich in Produkten wie Aachener Blutwurst, Eupener Gänseleber und Zander aus den belgischen Ardennen wider. Alles perfekt auf handwerklich höchstem Niveau und mit dem typisch französischen Einschlag, für den Maitre Lang bekannt ist, zubereitet.

Dazu wurden für die leichteren Vorspeisen wahlwei-

se ein Weißwein von der Loire oder ein Rosé aus der Provence gereicht. Zum kräftigen Hauptgang vom belgischen Blanc Bleu-Rind wurde ein gut harmonisierender Rotwein, ebenfalls aus der Provence, empfohlen. Alle Weine passten großartig zu den servierten Speisen und rundeten das Geschmackserlebnis ab. Auch der Service und die ungezwungene Gastfreundlichkeit waren wie immer im „La Becasse“ über jeden Zweifel erhaben, und so haben alle Gäste einen wunderbaren Nachmittag in Aachen genossen.

Für diejenigen, die von weiter her anreisten, waren Zimmer im „Quellenhof“ reserviert. Dort fand am Abend bei leichtem Fingerfood eine sehr positive Manöverkritik statt. Vergnüglich konnte man den Abend trotz etwas kühler Temperaturen auf der Terrasse des Hotels ausklingen lassen.

Insgesamt waren sich alle Teilnehmer einig: Aachen ist und bleibt die Reise wert!

Text: Walter Hubel & Martin Kotzenberg, Vice Chargés de Missions | Fotos: Dr. Wolfgang Frieß, Vice Chargé des Presse Hon.

La Becasse

Hambrucher Str. 1 · 52054 Aachen, Tel. 0241 744 44
labecasse@t-online.de · www.labecasse.de

Parkhotel Quellenhof

Monheimsallee 52 · 52062 Aachen · Tel. 0241 913 20
info@parkhotel-quellenhof.de · www.parkhotel-quellenhof.de

HANDFEST IM FEINEN GEWAND

Gentlemen´s Dinner, 4. September 2021 -

Zum Gentlemen´s Dinner versammelten sich gut gelaunte Herren im feinen Zwirn auf Gut Lärchenhof. Dort brannten Gastgeber Peter Hesseler, Maitre Rotisseur, und der Küchenchef Torben Schuster ein deftiges und doch feines kulinarisches Feuerwerk ab. Der Gaumen wurde - passend zum lauen Sommerabend - mit einem spritzigen Rosé-Champagner gekitzelt. Sodann wurde, ganz regional verwurzelt, mit einem Männer Tatar auf Reibekuchen eingeleitet, dies auf Wunsch verfeinert mit bestem Beluga Kaviar. Genau diese Mischung aus „gut bürgerlich“ bis „fein“, stets unter Verwendung erlesener



Produkte, kennzeichnete den geselligen Herrenabend. Dies fand auch Ausdruck im herrlich nussigen „Eifeler Landhuhn“, welches Peter Hesseler höchstpersönlich an der Tafel tranchierte. Dem ausgerufenen Motto „Handfest im feinen Gewand“ wurde der Abend in jeder Hinsicht mehr als gerecht.

Text: Dr. Maximilian Zeller, Vice Chargé des Missions

Fotos: Dr. Wolfgang Frieß, Vice Chargé des Missions Hon.

Restaurant Gut Lärchenhof

Hahnenstraße · 50259 Pulheim
info@restaurant-gutlaerchenhof.de
www.restaurant-gutlaerchenhof.de



Ladies-Night, Samstag, 4. September 2021 -

Anlässlich des fünfjährigen Bestehens unserer Ladies-Night ging es unter dem Motto „Casino Royal“ ins Excelsior Hotel Ernst.

Nach dem Begrüßungsdrink – mottogerecht gab es für alle Damen einen Martini - starteten wir im Gobelin-Saal an einer langen, mit Kandelabern, Pokerkarten und Würfelbechern dekorierten Tafel mit einem Hummercocktail und einer Galantine vom Perlhuhn mit einem sommerlichen Morchel-Ragout, Fingerzucchini und getrüffeltem Kartoffelgratin. Da hatten sich Küchenchef Joshua Tepner und sein Team selbst übertroffen. Bevor es zum Flying-Dessert mit Zitronen-Baiser Tartelettes, goldenem Krönchen auf Esspapier und Mini Himbeer-Schokoladenriegeln in den Wintergarten ging, erhielt

GESCHÜTTELT – NICHT GERÜHRT!

Chaîne-Ladies auf Abwegen im Casino

ten Küche und Service nebst stellv. Direktor Jürgen Blank die Würdigung der Damen für das hervorragende Menü mit einem kräftigen Applaus.

Dann hatten die Damen nichts Eiligeres zu tun, als die 1.500 Dollar Spielgeld pro Person bei unserem Croupier Franklin in Jetons umzutauschen. Nach einer kurzen Spieleinweisung und einem „Faites vos jeux“ starteten die Ladies mit der ersten Runde. Die Damen entwickelten im Laufe des Abends eine gewisse Spieltaktik. Wechselten die einen ihren letzten 500\$-Schein, häuften sich bei einigen anderen Ladies die Jetons stapelweise auf dem Tisch. Als dann gegen Mitternacht das letzte „Rien ne va plus“ erklang, durfte sich die Siegerin über eine Flasche Champagner freuen.

Text: Ulla Heyder, Bailli | Fotos: Claudia Kornmann, Dame de la Chaîne

Excelsior Hotel Ernst

Domplatz / Trankgasse 1 · 50667 Köln



EINMALIGES DINER MAISON = 2 MA(H)L(E)

Twîn Dîner im Restaurant Titus im Röhrbein

Hannover, 2. Juli 2021: Endlich, die erste Chaîne-Veranstaltung der Bailliege Niedersachsen und dann gleich so ein Paukenschlag. Unser Neumitglied Maître Rôtisseur Dieter Grubert lud in sein neues Restaurant Titus im Röhrbein ein, das während des Lockdowns in der Luise - Passage am Standort des allseits bekannten Röhrbein - Hannoversche Bierkneipen-Institution - seinen neuen Standort fand. Klassisch Modern eingerichtet, gab es einen Corona-konformen Empfang, der uns schnell vergessen ließ, dass wir uns fast 10 Monate nicht zu kulinarischen Erfahrungen treffen konnten. Da das Restaurant nur wenige Gäste aufnehmen kann, und der Ansturm enorm war, fand das Dîner Maison an zwei auf-

einander folgenden Tagen statt. Das Menü wurde exzellent ausgewählt und in Spitzenqualität von Confrère Dieter Gruber auf die Teller gebracht. Unser Neumitglied Maître Sommelier Gregor Nimptsch vom Le Sommelier hat den Abend mit seinen Lieblingsweinen und seiner nachahmlichen Art vinophil begleitet. Die zum Empfang gereichte Cava konnte jedem Champagner standhalten und über das Menü brachte Riesling und Rotwein zum Fisch alle Gourmets zum Staunen.

Es war ein rundum gelungener Abend, der uns alle wieder auf die möglichen Chaîne-Abende einstimmte.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse | Fotos: Uwe Bernhard

Restaurant Titus im Röhrbein

Joachimstraße 6 · 30159 Hannover

Tel. 0511 83 55 24 · restaurant-titus@t-online.de · www.restaurant-titus.com



SOMMERABEND AUF DER TERRASSE

Dîner Maison im Gasthaus Müller

Barsinghausen Göxe, 22. Juli 2021: Unser Maître Rôtisseur Frank Müller und seine Gattin Grit Müller haben uns, die Bailliege Niedersachsen, an einem lauen Sommerabend, sehr herzlich empfangen.

Auf der Terrasse bei Riesling Sekt, Fingerfood und dem traumhaften Blick zum Deister hat der Abend entspannt begonnen. Grit Müller hat uns mit der interessanten Geschichte der Familie und des Gasthauses erfreut. Bailli Dr. Andreas Wiedemann konnte neben einigen Gästen aus Nah und Fern auch zwei langjährig-rige Profi-Mitglieder unserer Bailliege Niedersachsen begrüßen. Grand Officier Maître Rôtisseur Cord Kelle (Jägerhof) und Officier Maître Rôtisseur Norbert Schuh (ehem. Insel) woll-

ten sich das ausgezeichnete Dîner von Frank Müller und seiner Mannschaft nicht entgehen lassen. Wir wurden mit Klassikern der Küche wie Tonato Vitello (einmal umgedreht) und das Onsenei bereits in den ersten beiden Gängen verwöhnt. Aber nicht nur die Speisen haben uns an diesem Abend verzaubert. Die dazu gereichten Weine haben den Abend abgerundet. Sie wurden von unserer bezaubernden Sommelière Beate Rothärmeln (Vinum im Schloß Landestroß) lebendig und informativ vorgestellt. Ein wunderbarer Abend, von dem wir noch lange reden werden.

Text & Fotos: Susanne Wiedemann

Gasthaus Müller

Goltener Straße 2 · 30890 Barsinghausen Göxe

Tel. 05108 2163 · info@gasthausmueller.de · www.gasthausmueller.de



SOMMERFEELING WIE AN DER CÔTE D'AZUR

Dîner Maison im Hotel Courtyard by Marriott Hannover Maschsee

Hannover, 4. August 2021: Das Hotel liegt direkt an der Spitze des Maschsee und die Terrasse lud uns zum Empfang mit einem traumhaften Blick über den Stadtsee und einem gut gekühlten Allendorf Pinot Rose Brut ein. Nach der Begrüßung durch unseren Bailli Dr. Andreas Wiedemann, der dem Gastgeber Maître Rôtisseur Jens Reineke die Nominationsurkunde und die Plakette übergab galt es Platz zu nehmen. Der Gruß aus der Küche, die Vorspeise und die Gazpacho wurden am Tisch serviert, so dass wir den wunderschönen, lichtdurchfluteten Raum genießen konnten. Aber danach zog es alle hinaus auf die Terrasse, auf der der Hauptgang als Grillbuffet gereicht wurde. Zum Abschluss konnten

wir an einem Schokobrunnen nach Lust und Laune verschiedenen frische Früchte überziehen und es gab eine Sorbetmaschine an der jeder nach seinen Wünschen sein Sorbet mit verschiedenen Zutaten verzieren konnte. Mit dem Sorbet zog es uns nach draußen, wo „Banane al a Forster“ flambiert wurde und die Terrasse nun im abendlichen Schein ihren Charme zeigt und alle fesselte. Nach dem Dank an die weiße und schwarze Brigade klang der Abend bei einem unnachahmlichen Clos d’Ora 2015 vom Weingut Gérard Bertrand, Languedoc den Sommelier Jan-Pieter Knoops mit seinem Charme präsentierte, auf der Terrasse aus.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse | Fotos: Uwe Bernhard

Courtyard by Marriot am Maschsee

Arthur-Menge-Ufer 3 · 30169 Hannover
Tel. 0511 366 00 80 14 · jens.reineke@baum-hotels.de · www.courtyard.com



DINER MAISON IM VINCE VINOTECA & RISTOTANTE

Dîner Maison im Hotel Courtyard by Marriott Hannover Maschsee

Hannover, 28. August 2021: In gespannter Erwartung einer modernen, frischen italienischen Küche haben sich um die 40 Chaîne-Freunde am Abend ins Restaurant VINCE direkt bei der Oper, in einem ehemaligen altingesessenen Bankgebäude, versammelt. Schon beim Empfang mit dem VINCE-Cocktail war die Stimmung hervorragend. Nachdem Bailli Dr. Andreas Wiedemann die zahlreichen Gäste begrüßt hatte und die Nominationsurkunde sowie die Chaîne-Plakette für das Haus an Maître

tre Rôtisseur Marcel Elbruda übergab, konnte Confrère Matthias Maak die Honoraire-Ehrung entgegennehmen. Nun nahmen wir an vier langen Tafeln Platz und wurden mit herrlichen Speisen verwöhnt. Als Höhepunkt kam die Challans Ente, die modern mit Sanddorn, Rauchmandelpüree und Steinpilzen gereicht wurde. Bei angeregten Gesprächen und perfekt durch Chef-Sommelier Sebastian Wilkens ausgewählten Weinen, klang der genussvolle Abend aus.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse | Fotos: Uwe Bernhard

VINCE Vinoteca & Ristorante

An der Börse 4 · 30159 Hannover
Tel. 0511 89 73 44 20 · info@vince-hannover.de · www.vince-hannover.de



DINER MAISON IM RESTAURANT ATABLE IM AMTSHAUS & WEINPROBE (OMGD) MIT DEM WEINGUT KNIPSER

Freinsheim, 21. August 2021: Gelungener Auftakt im Doppelpack, full house! Bei sommerlichen Temperaturen begrüßte Bailli Dr. Gander die Hausherrn Officier Maître Rôtisseur Swen Bultmann und Sommelière Gattin Sybille Bultmann sowie die Mitglieder und Gäste aufs herzlichste im neuen Ambiente. Senior-Chef Werner Knipser vom Weingut Knipser, Laumersheim präsentierte aus dem reichhaltigen Repertoire zunächst Riesling-Spezialitäten in aufsteigender Qualität, gefolgt von Spätburgunder bzw. Pinot-Noir Weinen. Moderiert und unterstützt durch Vice-Echanson Manfred Pfenning entwickelten sich rege Dialoge über Weinanbau, Kellerarbeit und die Weine des renommierten Weingutes Knipser. Beim anschließenden Dîner Maison beglückwünschte Bailli Dr. Gander die Familie Bultmann zum Wechsel in das Amtshaus, ehemals Sternekoch Luther. Das Amtshaus ist ein feines Boutique-Hotel im Herzen der historischen Altstadt von Freinsheim. Die 20 charmanten Zimmer befinden sich in barockzeitlichen Gebäuden, in denen einst der Kurpfälzische Amtsschreiber seinen Sitz hatte.

Der Wettergott spielte mit. Bei angenehm sommerlichen Temperaturen konnte das Dîner Maison im schattigen Gefiert des Innenhofes abgehalten werden, „unter der Kastanie“. Confrère Swen Bultmann erfreute uns mit einem Menü auf Sternenniveau: Vom Kaninchenrücken mit Artischocken, Pinienkernen und Friséesalat über Medail-

lon vom Seeteufel mit Safranfenchel, kandierter Zitrone, Beurre Blanc und Wildfanggarnele mit Fèves, gebratener Wassermelone und Krustentierschaum sowie Brust und gebackene Keule vom Schwarzfederhuhn „Mièral“ mit Erbsencreme und Pfifferlingen bis hin zum süßen Abschluss mit lauwarmer Tarte von der Valrhöna Guajana-Schokolade mit Aprikosen, Himbeeren und Vanillesorbet. Die Teilnehmer waren begeistert und applaudierten der Weißen und Schwarzen Brigade mit anhaltendem Beifall. Die begleitenden Weine waren abgestimmt und zu jedem Gang von Sommelière und Gastgeberin Sybille Bultmann sachkundig kommentiert, darunter ein 2020er Silvaner trocken vom Weingut Pfeffingen /Bad Dürkheim, ein 2019er Ungsteiner Weilberg vom Weingut Müller/Ruprecht/Kallstadt, ein 2017er Kalkmergel Chardonnay & Weißburgunder trocken vom Weingut Knipser/Laumersheim und zum Abschluss ein 2016er Spätburgunder Réserve vom Weingut Müller Ruprecht / Kallstadt.

Nach dem Essen dauerte die Veranstaltung mit geselligem Ausklang bis in die frühen Morgenstunden an, beim traditionellen frischgezapften Bier, mit Kaffeespezialitäten und reichlich nachgeschenkten Weinen aus dem Abendmenü.

Text: Edna Gander, Vice-Chargée de Presse

Fotos: Edna Gander u. Anke Frenzel, Dame de la Chaîne

Restaurant ATABLE im Amtshaus
Hauptstraße 29 · 67251 Freinsheim
www.amtshaus-freinsheim.de



HOTEL DEIDESHEIMER HOF *das gastliche Herz der Pfalz*

Deidesheim ist die Perle der Deutschen Weinstraße. Die einmalige Kombination aus Kultur, Naturverbundenheit, südländischer Lebensfreude, Traditionsbewusstsein und Weltoffenheit verleihen ihm ein einzigartiges Flair. Mitten in diesem, auch kulinarischen, Herzen der Pfalz erwartet Sie das Wohlfühl-Hotel Deidesheimer Hof, in einem liebevoll gepflegten Renaissance Gebäude, am historischen Marktplatz. Mit seinen 28 stilvollen und individuell eingerichteten Zimmern und Suiten und seiner weit über die Region hinaus bekannten Küche ist es die erste Adresse für einen Tagesausflug oder als Ausgangspunkt für eine ausgedehnte Erkundung der Region.

Im liebevoll dekorierten Ambiente des Restaurants Sankt Urban schlägt das kulinarische Herz unserer bodenständigen und handfesten Landhausküche: Regional geprägt, immer frisch aus besten Produkten und voller geschmacklicher Entdeckungen. Neue Geschmackseindrücke und kreative Arrangements, dabei immer die bewährte Klassik der „Haute Cuisine“ im Blick haben: das sind die Stärken unserer Küchenchefs Stefan Neugebauer und Felix Jarzina mit Ihrem Team im Restaurant



Schwarzer Hahn. Seit Jahren von allen Gastro-Guides ausgezeichnet, ist unser Restaurant Schwarzer Hahn nicht nur der ideale Ort, um entspannt im Genuss zu schwelgen, sondern auch in lockerer Atmosphäre in die Feinschmeckerei einzusteigen.

Unser Haus ist mit der Chaîne seit vielen Jahren eng verbunden und war bereits Gastgeber und Teilnehmer verschiedener regionaler Commis-Wettbewerbe Jeunes Chefs Rôtisseurs und zahlreicher Dîner Amical mit der Baillage Pfalz-Saar-Mosel.

Bitte geben Sie sich bei einem Besuch als Mitglied zu erkennen. Gerne laden wir Sie zu einem Aperitif herzlich ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihre Gastgeber
Familie Hahn & Stefan Neugebauer

Text: Deidesheimer Hof

Bilder Deidesheimer Hof / GVO MEDIA / Gregor Ott





ROSATI BY FUSCO, DÜSSELDORF

17. Juli 2021: Nach einer coronabedingt sehr langen Durststrecke war es endlich wieder soweit: Unser äußerst geschätzter Confrère Maître Restaurateur Giuseppe Fusco öffnete die Pforten seines Rosati, um uns mit einem Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten und italienischem Dolce Vita zu verwöhnen.

In Erwartung eines grandiosen 4-Gänge-Menüs bereitete uns Gastgeber Confrère Giuseppe Fusco bereits einen deliziösen Empfang mit allerlei italienischen Finger-Food Köstlichkeiten, die wir draußen auf der Terrasse bei herrlichem Sommerwetter und einem wunderbar prickelnden Glas Bellavista Brut genießen konnten. Nach einem freudigen Wiedersehen und regen Austausch mit all unseren zum Teil schmerzlich vermissten Chaîne-Freunden begaben wir uns bester Stimmung in das sehr stilvoll dekorierte Restaurant Fusco. Hier erwartete uns zugleich eine weitere Überraschung, denn den gesamten Abend über sollte uns live dargebotene italienische Klaviermusik mit Gesang das italienische Lebensgefühl noch näherbringen. Mit einem Thunfischtartar „Rossini-Style“ und einem dazu wundervoll korrespondierenden 2020er Sauvignon Collio DOC aus dem Friaul starteten wir in das lang ersehnte Menü. Köstlich mundende Sedanini Nudeln mit Sommer-

trüffeln begeisterten uns im zweiten Gang. Für die dritte Partie hatten wir im Vorfeld bereits eine Wahl zwischen Lammkarreescheiben mit Gemüsecaponata oder einer Bresse-Perlhuhnbrust an einer delikatsten Morchelrahmsauce treffen müssen, die uns allen sicher sehr schwer gefallen sein muss. Auch der letzte genussfreudige Höhepunkt und gleichzeitig süße Ausklang in Gestalt eines sommerliche erfrischenden Limoncellotörtchens mit Beerenfrüchten und Positano-Zitronen-Sorbet ließ keine Wünsche offen.

Unvergessen bleiben aber nicht nur die Gaumenfreuden, sondern auch die vermittelte Lebensfreude und die so positive Stimmung von Maître Restaurateur Giuseppe Fusco und seiner gesamten weißen und schwarzen Brigade nach so langen dunklen Zeiten. Lieber Giuseppe, liebe weiße und schwarze Brigade, wir möchten Euch allen danken für dieses einmalige genüssliche Erlebnis mit einem Hauch Italien im Düsseldorfer Norden. Mit Eurem Einsatz und Eurer Begeisterungsfähigkeit sind wir sicher, dass wir uns auf weitere außergewöhnliche Events unserer Bailliege freuen können.

Text & Fotos: Dr. Natalie Meyerhans, Vice Chargée de Presse



„EINE KULINARISCHE REISE DURCH ITALIEN“

in der Osteria Saitta am Nussbaum, Düsseldorf

21. August 2021: Entgegen einer düsteren Wetterprognose schien die Sonne von einem strahlend blauen Himmel als wir uns nach der coronabedingt so langen Pause endlich wieder bei unserem äußerst geschätzten Confrère Giuseppe Saitta bei einem Glas Champagner auf der Terrasse seiner Osteria am Nussbaum zu einer kulinarischen Reise durch Italien zusammenfanden.

Exklusiv für unser Dîner Amical öffnete Maître Rôtisseur Giuseppe Saitta erstmalig wieder die Pforten seiner Osteria und zauberte uns mit seinem italienischen Menü die Sonne in die Herzen. Bereits der erste Gang mit einem für die Region Sizilien typischen Genuss aus Gamba mit mariniertem Thunfisch auf Cous-Cous sorgte dafür, dass uns Italien in Düsseldorf plötzlich ganz nah schien. Es folgten weitere Highlights wie die wunderbar mundenden Taglierini mit schwarzen Trüffeln aus Norcia, Umbrien und das

Rinderfilet vom Fassonerind mit Pfifferlingen und Polenta aus dem Piemont. Selbstverständlich begeisterten uns ebenso die von unserem Confrère Giuseppe Saitta so sorgsam dazu ausgewählten Weine, wie bspw. der Nicolon Barbera d' Albo DOC, um nur einen der edlen Tropfen zu erwähnen.

Die sehr stilvoll und gemütlich eingerichtete Osteria und den so herzlichen Gastgeber mit seinem kleinen, aber so fleißigen Team wollten wir daher auch nur sehr ungern wieder verlassen. Die meisten von uns machten sich wohlvergnügt und sogar ein wenig wehmütig darüber, dass dieser wunderbare Abend schon wieder vorbei sein sollte, erst gegen Mitternacht wieder auf den Heimweg.

Lieber Giuseppe, liebes Team, danke für diese einmalige kulinarische Reise durch Italien mitten in Düsseldorf. Wir kommen gerne wieder und leben mit Euch unsere Chaîne!

Text & Fotos: Dr. Natalie Meyerhans, Vice Chargée de Presse

Osteria Saitta am Nussbaum

Alt-Nieder-kassel 32 · 40547 Düsseldorf
www.saitta.de



WIEDERSEHEN IM VOGTLAND

Kulinarisch-musikalisches Sommerfest in Bad Elster

Dîner Amical, 19. Juni 2021: Als es endlich grünes Licht für die Gastronomie gab, hat die Bailliage Sachsen sehr kurzfristig zum Sommerfest nach Bad Elster eingeladen. So wurde es diesmal eine kleine, familiäre Runde, was der guten Stimmung aber keinen Abbruch tat. Im Gegenteil – groß war die Freude, sich wiederzusehen und wieder gemeinsam zu genießen.

Confrère Horst-Jürgen Engel begrüßte die Gäste am Freitag zunächst in lockerer Atmosphäre mit Spezialitäten vom Grill. Im Anschluss gab es die glänzende Aufführung von Giuseppe Verdis „Aida“ im Naturtheater zu erleben. Bei dem ein oder anderen Glas Wein klang der laue Sommerabend auf der Terrasse der Waldquelle gemütlich aus. Wie schon beim letzten Mal empfing uns Bad Elster mit sommerlicher Hitze. Vorausschauend hatten wir bereits „Smart Casual“ als Dresscode

auf die Einladung für das Dîner Amical am Samstag geschrieben, doch auch die Sakkos wurden bald zu viel. Eine willkommene Erfrischung war die Begrüßung mit kühlem Champagner Pommery Rosé Apanage aus der Magnum-Flasche. Für das folgende Menü hatte sich Horst-Jürgen Engel von den kulinarischen Vorlieben von Maria Callas und Giacomo Puccini inspirieren lassen. Aus dem Weinkeller gab es dazu besondere Tropfen, wie den trockenen Holdvölgy ‚Vision‘ Tokaji Dry Selection 2017 oder einen Riesling „Alte Reben Saar“ trocken 2014 von Markus Molitor.

Das Team um Maître Restaurateur und Vice Chargé de Missions Horst-Jürgen Engel hat uns einen wunderbaren Abend bereitet. Es gab viel zu erzählen und so ist es auch an diesem Abend wieder spät geworden

Text: Gunter Anton, Bailli | Fotos: Anke Anton, Officier



„KÄPT'NS DINNER“ IM LANDGASTHOF LOSTAU

Open Air Sommerfest – Ein Wiedersehen mit lieben Freunden

Dîner Amical am 13.08.2021: Nach 10 Monaten pandemiebedingten Stillstands konnten sich die Mitglieder der Bailliege Sachsen-Anhalt und liebe Gäste aus den Nachbar-Bailliagen endlich wieder zu einem Dîner Amical treffen. Und so fand unser traditionelles Sommerfest ganz coronakonform bei sommerlich warmen Temperaturen unter freiem Himmel im blumenreich geschmückten Hof des Landgasthofes von Maître Rôtisseur Katharina Kühn in Lostau statt. Aufgrund der langen Veranstaltungspause hatten sich auch einige Aufnahme- und Promotionsurkunden angesammelt, die Bailli Claas Plesch mit großer Freude an die sichtlich stolzen Mitglieder überreichen konnte. Im Rahmen eines „Käpt'ns Dinner“ unternahmen wir sodann mit Küchenchef Oliver Kühn und seiner Crew eine kulinarische Weltreise von Südamerika über Europa nach Asien, wodurch uns mit Melonengazpacho mit Burrata, gegrillter

Lammkeule mit weißem Bohnen-Humus, Safranpasta mit vielerlei Muscheln über Boeuf à la mode vom Holzkohlegrill mit Pfifferlingsrisotto und gegrilltem Lachs mit Rote Betekruste bis hin zu Zitronentarte, Ziegenfrischkäsemousse mit Baba und Feigen und einer exquisiten Käseauswahl die internationale Küche nach Hause gebracht wurde. Das tolle Ambiente und die sommerlichen Temperaturen ließen Wein, Bier und Wasser sprudeln und alle Gäste den wenig abwechslungsreichen Alltag während Corona vergessen.

Am Ende des Abends konnten die Gastgeber in ausnahmslos zufriedene Gesichter blicken und den Applaus für ihre hervorragende Arbeit entgegennehmen. Wir freuen uns bereits auf unser Sommerfest 2022.

*Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse
Fotos: Jörg Neubert, Grand Officier*

RESTAURANT HUGOS IM GOLF-PARK DESSAU

Dîner Amical mit Golfturnier und Schnupperkurs

Dîner Amical am 11.09.2021: Nach dem Dîner Maison im September 2020 luden Bailli Claas Plesch und Bailli Hon. Burchard Führer in diesem Jahr zum ersten Dîner Amical in das Restaurant Hugos im Golf-Park Dessau ein.

Das Wochenende begann mit einem gemütlichen Willkommensabend auf der Terrasse des Stammhauses mit Champagner und kleinen Leckereien, wie einer Currywurst von der Ente mit schwarzer Currysauce und Pommes, Spanferkelsülze-Spieß, lila Kartoffelsalat mit Kräuterbulette und einer Dessauer Spezialität: einem süßen Milchreis mit Bratwurst. Zu späterer Stunde zog es alle Anwesenden in das liebevoll gestaltete Kaminzimmer und insbesondere die Damen vor das im Kamin lodernden Feuer, wo der erste Abend bei einem guten Tropfen toskanischen Rotweins aus der Doppelmagnum endete. Am nächsten Morgen starteten die Golfer zu einem

Scramble über 18 Löcher und diejenigen, die mit dem Golfsport bislang nur wenig oder keine Berührung hatten, wurden von Golf-Pro Adrian in einem Schnupperkurs in die Welt des Pitchens und Puttens eingeführt. Beim Champagnerempfang am Abend wurden sodann die Brutto- und Nettosieger des Golfturniers geehrt und ein stolzer Betrag von 400,00 € zu Gunsten der Chaîne-Stiftung übergeben. Bei dem sich anschließenden Dîner Amical hat sich die weiße Brigade des Restaurants Hugos selbst übertroffen. Alle Teilnehmer waren von der hervorragenden Küchenleistung begeistert. Ein großes Dankeschön gebührt auch dem aufmerksamen und stets präsenten Service, der uns das ganze Wochenende liebevoll umsorgt hat.

Es war eine rundum gelungene Veranstaltung!

Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse





FRISCHE BRISE AN DER KIELER FÖRDE

Déjeuner Amical, 14. August 2021

Bei wunderbarem Sonnenschein versammelten wir uns auf der schönen Terrasse des Romantik Hotels Kieler Kaufmann und genossen eine Auswahl vortrefflicher Apéritifs. Nach so langer Zeit waren die Wiedersehensfreude und der Gesprächsbedarf unserer Mitglieder groß. Zusammen mit unserem Gastgeber und Confrère Carl-Heinz Lessau, Officier Maître Restaurateur, durfte ich Euch in Vertretung unseres Balli Prof. Dr. Gerald Kuhnt auf das Herzlichste begrüßen. Nach dem wir im letzten Chaîne Journal das Haus und sein Konzept vorstellten, waren wir auf die Kochkunst von Küchenchef Arne Linke gespannt. Wie würde er seine von ihm beschriebene „moderne Produktküche, geschmacksintensiv, saisonal mit internationalen Geschmackseinflüssen“ umsetzen?

Die Ouvertüre begann mit einer grünen Gazpacho, begleitet von einem 2016er Chardonnay Fumé vom Weingut Knipser aus der Pfalz. Mit Bezug zur Region

gab es dann die gebeizte Kieler Lachsforelle mit Granny Smith, Fenchel und Rauchmandel. Daran schloss sich der Hauptgang an: Flanksteak und Bürgermeisterstück vom Lavasteingrill mit Bohnencassoulet, Pfifferlingen, Zitronenthymian und Beurre blanc. Zu diesem Gang hatte der Sommelier einen vorzüglich passenden Wein ausgewählt - einen 2017er „Cuvée Maximilian“ vom Weingut Johner in Baden. Das Menü wurde abgerundet mit einem Pfirsich Melba à la Kaufmann und einem 2016/18er „Trittenheimer Apotheke“ Riesling Auslese von Joseph Rosch von der Mosel. Confrère Frank Behrens, Vice Conseiller Culinaire würdigte zum Abschluss die Qualität der Küche und die großartige Leistung des Teams. Großer Applaus begleitete die weiße und die schwarze Brigade! Der Service war professionell und zugleich sehr herzlich. Für die genussvolle und rundum gelungene Veranstaltung bedanken wir uns beim Team und bei den Gastgebern vom Kieler Kaufmann.

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

Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Niemannsweg 102 · 24105 Kiel

Tel. 04 31 88 11 0 · info@kieler.kaufmann.de · www.kieler-kaufmann.de



VORTREFFLICHES GESAMTKUNSTWERK

Déjeuner Amical im Hotel Restaurant Hinterding

Als erste Veranstaltung nach der hoffentlich letzten Coronapause empfangen uns Elke Zeitner und Klaus Weingartz im romantischen Garten- und Speiseparadies Restaurant Hinterding. Pünktlich zum Empfang strahlt nicht nur die Sonne mit dem Team um die Wette, auch die Gäste tauchen lustvoll bei einem Glas Pinot Brut vom Weingut Poss in die exzellente kulinarische Atmosphäre ein. Als Gast der Chaîne des Rôtisseurs begrüßen wir herzlich Frau Heidi Krummeyer aus Tecklenburg.

Raffiniert verzaubern uns sowohl die Jakobsmuschel auf grünem Spargel mit Sommertrüffeln als auch der Rehbock mit Wacholdersauce mit handgeschabten Spätzle - um mal zwei der Köstlichkeiten herauszustellen. Und wer sich beim 2019 Silvaner „Spontan vergoren“ von Meimberg zunächst wenig vorstellen

kann, bekommt die ausgezeichnete geschmackliche Gelegenheit zum zarten Nordsee-Steinbutt mit frischen Pfifferlingen auf Spitzkohl.

Die Lobesrede von Horst Wüstenbecker stellt folgerichtig das Engagement und den Ideenreichtum des Teams Hinterding heraus: die eindrucksvolle Leistung des Hauses in der Coronazeit noch weiter ausgebaut zu haben, ist ein überwältigendes Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau! Die mediale Beachtung, die diesen hochklassigen Gaumenfreuden jüngst entgegengebracht wurde, ist wohlverdient und lockt ganz sicher wie die Düfte aus der Meisterwerkstatt von Klaus Weingartz weitere begeisterte Gäste an.

Text: Florian Schinz, Vice Chargé de Presse

Fotos: Ingrid Seite-Naroska, Florian Schinz, Vice Chargé de Presse

INTIM & FREUNDSCHAFTLICH IN MÜNSTER.

INDIVIDUELL BEGLÜCKT!

Im Fine Dining-Restaurant ChesaRössli des Mövenpick Hotel in Münster wurde für eine verschworene Chaîne-Runde anlässlich eines Dîner Amical am 4.9.21 aufgetischt, daß es eine Freude war. Die Wetterbedingungen waren geradezu ideal, denn auf der parkumsäumten Terrasse neben dem festlich eingedeckten Restaurant gab es zum Entrée feinstes rosig Sprudelndes im Glas, welches vom Sommelier und Gästeversteher Bernd Gunia und seiner Assistentin, Henrike Elling kredenzt wurde. Am blauen Himmel schwebten malerisch zur Einstimmung mehrere farbenfrohe Montgolfieren. Eine Begrüßung der dritten Art. Drinnen dann der Start der Gaumenfreuden, das Thunfisch-Carpaccio mit Salsa Macha. Später der sensationelle Seeteufel mit Atlantikgarnele und Schimejipilze, (ein marmorierter Holzrasling) dazu begleitend der Wein, ein Morillo, Muschelkalk vom Weingut Tement aus der Steiermark, (Herkunftsregion unseres Gastgebers Maître Hôte lier Bernhard Zündel.) Nach dem Break mit dem Sorbet vom grün-

nen Apfel, Gingerbeer und Zitronenverbene lachten die Herzen aller Weinkenner: Der rote Begleiter, ein 2004er Bordeaux Chateau Léoville Barton 2ème Cru classé St. Julien - ein vom Gastgeber großzügig präsentierter Tropfen für die aufgeklärten Feinschmecker der Chaîne zum Kalbsfilet mit Steinpilz-Dumpling. Erlesen, rar und außergewöhnlich. Ein herzlicher Dank! Der Tropfen floss sicher auf fruchtbaren Boden.

Küchenmeister Daniel Groß ist ein Garant für harmonische Konzepte. Mit Vielfalt und neuen, interessanten Zutaten, sorgt er stets - ein verführerisches Tellerbild inklusive - für den kulinarischen Höhepunkt.

So scheiden die dankbaren Consœurs und Confères ungerne aber glücklich und zufrieden mit dem Versprechen, schnellstens hier wieder „rückfällig“ zu werden.

Text: Günther Naroska, Bailli

Fotos: Ingrid Barbara Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse hon.



TERMINE 2021

OKTOBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
20.10.	Brasserie Le Paris	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
23.10.	Burg Schwarzenstein	Dîner Amical „Erntedankfest“	Geisenheim-Johannisberg	Hessen
23.10.	Hotel Restaurant Rabenhorst	Dîner Maison	Homburg	Pfalz-Saar-Mosel
29.10.	Landhaus Biewald	Dîner Amical „Wochenende in Friedland“	Friedland	Niedersachsen
30.10.	Weingut Collegium Württemberg	Dégustation des Vins	Württemberg	Baden-Württemberg
31.10.	Hotel Breidenbacher Hof	Küchenparty	Düsseldorf	Nordrhein

NOVEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.11.	Restaurant Astrein	Dîner Maison	Köln	Mittelrhein
06.11.	Romantik Hotel Schwanefeld	Dîner Maison Gemeinschaftsveranstaltung	Meerane	Sachsen & Thüringen
11.11.	Dallmayr Delikatessenhaus	Déjeuner Amical „Pour Mesdames“	München	Munich et Haute-Bavière
12.11.	Hotel zur Weinsteige	Dîner Amical	Stuttgart	Baden-Württemberg
12. – 13.11.	Naturresort Schindelbruch	Dîner Amical	Stolberg/Südharz	Sachsen-Anhalt
12.11.	Hotel Bayerischer Hof	Dîner Amical „Gänse-Essen“	Lindau	Bodensee
13.11.	Hotel Restaurant Burg Abenberg	Déjeuner Amical		Franken
13.11.	Hotel & Restaurant Waffenschmiede	Dîner Amical	Kiel	Schleswig-Holstein
13.11.	Restaurant Kienitz Open	Dîner Amical „Gänsebraten“	Groß Kienitz	Berlin-Brandenburg
13.11.	Hotel Kronenschlösschen	Dîner Maison „Wild Saison“	Eltville-Hattenheim	Hessen
15.11.	Tarantella	Dîner Amical „Gänse“	Hamburg	Hamburg
17.11.	Restaurant Luma	„Alles außer Gans“	Regensburg	Bavière Orientale
18.11.	Parkhotel Bremen	Chapitre Bremen „get together“	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
19.11.	Parkhotel Bremen	Mitgliederversammlung	Bremen	National
19.11.	Restaurant Chapeau la Vache	Dîner Amical	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
20.11.	Parkhotel Bremen	Gala Dîner Maison & Inthronisation	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
20.11.	La Cuisine Rademacher	Dîner Maison	Köln	Mittelrhein

NOVEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
27.11.	Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski	Chapitre Dîner Amical & Inthronisation	München	Munich et Haute-Bavière
27.11.	Reinhardt'S Auf Gut Moschenhof	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
27.11.	Landidyll Hotel Erbgericht	Dîner Amical	Wilthen	Sachsen
27.11.	Romantik Hotel Köllners Landhaus	Weihnachts-Dîner Amical	Celle	Niedersachsen
27.11.	Restaurant Hasenkleee, Hofhotel Grothues-Potthoff	Dîner Maison	Senden	Westfalen-Lippe
29.11.	Restaurant Opera	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen

DEZEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.12.	Schlosshotel Burg Schlitz	Romantisch-rustikaler „Hütten-Zauber“	Hohen Demzin	Sachsen-Anhalt
04.12.	Schlosshotel Burg Schlitz	Advents-Dîner Amical	Hohen Demzin	Sachsen-Anhalt
04.12.	Wellvitalhotel Bergblick	Dîner Amical	Balderschwang	Bodensee
04.12.	Victor'S Seehotel Weingärtner	Vorweihnachtliches Dîner Amical	Bosen-Nohfelden	Pfalz-Saar-Mosel
04.12.	Schlosshotel Kronberg	Dîner Amical „Advent Gala“	Kronberg	Hessen
04.12.	Romantik Hotel Sackmann	Dîner Amical „Nikolaus“	Baiersbronn-Schwarzenberg	Baden-Württemberg
05.12.	Restaurant „Hugos South“	Chapitre Dîner Amical „Nikolaus“ & Inthronisation	Berlin	Berlin-Brandenburg
09.12.	Landhaus Kuckuck	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein
12.12.	Jagdschloss Thiergarten	Déjeuner Amical & Inthronisation	Donaustauf	Bavière Orientale
12.12.	Midgardshaus-Augustiner am See	Advents-Déjeuner Amical	Tutzing	Munich et Haute-Bavière
13.12.	Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	Weihnachtliches Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
15.12.	Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen	Weihnachtliches Table Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
27.12.	Restaurant Literaturhaus	Dîner Amical „Weihnachtsfeier“	Nürnberg	Franken
28.12.	Maritim Seehotel	Dîner Amical & „Gala de Noël“	Timmendorfer Strand	Schleswig-Holstein

JANUAR 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
15.01.	Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	Neujahrsempfang	Hamburg	Hamburg
15.01.	Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski	Neujahrsempfang	München	Munich et Haute-Bavière
15.01.	Landhaus zu den Rothen Forellen	Neujahrsempfang, Dîner Amical und Mitgliederversammlung	Ilseburg	Sachsen-Anhalt
16.01.	Hotel Reid's	Chaîne-Reise nach Madeira	Madeira	Munich et Haute-Bavière
22.01.	Excelsior Hotel Ernst	Neujahrsempfang	Köln	Mittelrhein
23.01.	Breidenbacher Hof	Déjeuner Amical -	Düsseldorf	Nordrhein

TERMINE INTERNATIONAL 2021

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
23.10.2021	Switzerland - Horn	Chapitre of Switzerland	Bailli Délégué: M. DR. THOMAS KUHN
29.10.2021	Hong Kong	Chapitre of Hong Kong - Hong Kong	Bailli Délégué: M. STEVEN CHARLES KAHN
10.11.2021	France - Lyon	International Jeunes Sommeliers Competition	Vice Présidente: MME M. JONES
11.11.2021	France - Lyon	2021 International Grand Chapitre & AGM - Lyon	
13.11.2021	Australia - Toowoomba	Chapitre d'Australie - Toowoomba	Bailli Délégué: M. GERALD NORMAN HARRISON
19.11.2021	China - Peking	Chapitre de Chine - Pékin	Bailli Délégué: M. ALLEN PAK-LUN WONG
20.11.2021	Slovenia - Ceglo	Chapitre de Slovénie - Ceglo	Bailli Délégué: M. SEKUMADY CONDE
20.11.2021	Cyprus - Limassol	Chapitre de Chypre - Limassol	Bailli Délégué: M. VICTOR PAPADOPOULOS
04.12.2021	New Zealand - Wellington	Chapitre de Nouvelle-Zélande - Wellington	Bailli Délégué: M. DAVID IAN SHACKLETON

Weitere Termine finden Sie auf www.chaine.de | Änderungen & Irrtümer vorbehalten

Impressum – Chaîne Journal

Herausgeber:

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Allemagne e.V.,
Klaus Tritschler, Bailli Délégué

**Chefredaktion,
Konzeption & Idee**

Karin Deißner – Chargée de Presse

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
Tel. 02053 - 42 67 89 -15 · Fax -19

Titel: Foto: © Adobe Stock

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 Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs
Karin Deißner – Chargée de Presse
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
Tel. 02053 - 42 67 89 0 · Fax -19
mail@chaine.de · www.chaine.de

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Januar 2022,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.12.2021.**

Sounds like Zwiesel

Celebrating life with all senses and Zwiesel Glas.



ZWIESEL
GLAS



WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

WEMPE-CUT®

Vollkommenheit hat 137 handgeschliffene Facetten.

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12

UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID - WEMPE.COM