

AUSGABE 89 · JULI 2023

# CHAINED®

*Journal*



# LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE



COLLECTION,  
*Freiheit à la Roederer!*



## Chères Consoeurs, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

an dieser Stelle möchte ich einmal all denjenigen danken, die mit viel Engagement und Freude das aktive Leben unserer Chaîne auf die unterschiedlichste Art und Weise ehrenamtlich mitgestalten. Sei es als Bailli oder als Mitglied in den Regionalräten, um Veranstaltungen zu planen und durchzuführen, oder um neue persönliche Mitglieder oder Häuser für unsere Chaîne zu gewinnen.

Dieses gilt genau so für die ehrenamtliche Arbeit für unsere Stiftung. Wie wichtig und wirkungsvoll sie ist, hat sich schon an diversen Stellen gezeigt: Als Hilfe in der Not bei den Überschwemmungen im Ahrtal, oder aber auch bei der Förderung des Nachwuchses: Gerade ist ein Intensivtraining unseres nationalen Gewinners des Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerbes in Planung. Dieses Training mit Teilnehmern der Deutschen Köche-Nationalmannschaft dient der Vorbereitung auf den Internationalen Wettbewerb Anfang Oktober in Istanbul. Ein großer Dank an Ronny Pietzner, der uns diese Möglichkeit eröffnet hat.

Chères Consoeurs, chers Confrères, ich möchte Sie an dieser Stelle herzlich bitten, mit Ideen und Taten unserer Stiftung zur Seite zu stehen!

Mit herzlichen Grüßen & VIVE LA CHAÎNE

Ihr Peter Peters  
*Chancelier d'Allemagne*  
*Membre du Conseil Magistral*



# HOTEL ATLANTIC HAMBURG

*Einzigartiger Ort für Weltentdecker und Genießer*

Aufbruch zu Reisen in ferne Länder und hanseatische Weltoffenheit – dafür steht das Hotel Atlantic seit seiner Gründung auf einzigartige Weise. Am 2. Mai 1909 als Grandhotel für die Erste-Klasse-Passagiere der berühmten HAPAG Hamburg-Amerika-Linie eröffnet, ist das Traditionshaus bis heute ein Treffpunkt der Kosmopoliten. Historie und Gästeliste zeugen gleichermaßen von dem internationalen Renommee des Atlantic wie davon, dass es Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens in Hamburg ist. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel verfügt über 221 elegante Zimmer und Suiten sowie 13 Meeting- und Konferenzräume. Am Ufer der Außenalster, zentral gelegen, ist es perfekter Ausgangspunkt für Business- und Freizeitaktivitäten in der Hansestadt.

Mit „Perfektion seit gestern“ und als herzliches Grandhotel ist das Atlantic heute eine internationale Ikone und eine der ersten Adressen für anspruchsvolle Geschäfts- und Privatreisende. Seit 2015 gehört es zur Broermann Health & Heritage Hotelgruppe. „Wir lieben, was wir tun, haben Sinn für Qualität, Freude an den Menschen und mehr als ein Jahrhundert Erfahrung als Gastgeber“, bringt es der Geschäftsführende Direktor André Vedovelli auf den Punkt.

Der Geist des Reisens als Lebensstil ist im Grandhotel mit modernen Referenzen auf die historischen Kreuzfahrten erlebbar. Die Idee des Aufbruchs in die Welt („Embarking the world“) und die Offenheit für neue, inspirierende Einflüsse zeichnet die Atmosphäre des Hotel Atlantic aus und liegt auch den gastronomischen Konzepten zugrunde.

Mit seiner unverwechselbaren kulinarischen Handschrift prägt Alexander Mayer als Küchenchef das Atlantic Restaurant. Er und sein Team nehmen die Gäste mit auf eine erlebnisreiche Geschmacksreise und präsentieren eine charakterstarke klassisch-französische Cuisine, die von modernen internationalen und insbesondere asiatischen Einflüssen begleitet wird. Das gastronomische Flaggschiff des Atlantic verwöhnt Genießer im exklusiven Wohfühlambiente mit einem Fine Dining mit Herz.

Einen modernen, maritimen Landhausstil strahlt das Atlantic Grill & Health aus und verbindet ihn mit dem Gefühl des „Essens bei Freunden“. Küchenchef Lucas Müller und seine Mannschaft interpretieren den kulinarischen Schwerpunkt des gesunden Genusses frisch und ideenreich. Die regional geprägte Speisekarte zeigt die enge Verbindung zur Hamburger und norddeutschen Lebensart.

Wer internationale Cocktails, Classics und Neuinterpretationen mit erlesenen Zutaten, Aromen und Kräutern aus aller Welt entdecken möchte, der taucht in der Atlantic Bar in die Atmosphäre einer edlen All-Day-Bar hanseatischer Prägung ein. Bar Manager Philipp Weigelt und sein Team servieren perfekte Drinks ebenso wie den legendären Afternoon Tea.

Als Grandhotel für Weltreisende erbaut, hat das Hotel Atlantic seinen eigenen Charakter bewahrt und gestaltet ihn für die Weltentdecker von heute.

# INHALT

6 - 7	redaktionell   Hongkongs Michelin-Sterne
7	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Robbe & Berking
8	Hotel- & Restaurant-Tipp   Hotel und Restaurant Castell
9	Bailliage National d'Allemagne   Grand Chapitre International Athen
10 - 11	Bailliage National d'Allemagne   97. Grand Chapitre d'Allemagne Bodensee
12 - 13	Save the date   98. Grand Chapitre d'Allemagne Hamburg
14 - 15	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
16 - 17	reaktionell   Chaîne-Reise Namibia
18	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roeder
19	Interview   Firma Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG
20 - 21	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner PrioVino
22 - 23	reaktionell   Historische Weinrouten
24 - 25	reaktionell   Bailliage Baden-Württemberg & Chaîne-Stiftung Deutschland
26 - 28	Concours National d'Allemagne   Die 3 Besten Deutschlands
29	Titelthema   Gewürze
30 - 32	redaktionell   Die seltensten & teuersten Gewürze der Welt
32	Buch-Tipp   Gewürze
33 - 35	redaktionell   Pfeffer
36 - 37	redaktionell   Geschichte der Gewürze
37	Rezept-Tipp   Pfeffer im Glas
38 - 39	redaktionell   Das alte Gewürzamt
40	Anzeige   Lifestyle
41	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
42	Anzeige   Gmundner Keramik
43 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National   Veranstaltungen Juli - Oktober 2023
82	International   Veranstaltungen 2023 & Impressum
83	Save the Date   Chapitre auf Sylt
84	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Bailliage National  
d'Allemagne –  
97. Grand Chapitre  
d'Allemagne Bodensee



29

Titelthema –  
Gewürze



redaktionell –  
Hongkongs Michelin-Sterne

# 78 RESTAURANTS IN HONGKONG MIT MICHELIN-STERNEN AUSGEZEICHNET



Mora Ratatouille und Soja-Ricotta in knuspriger Tofutasche + Gebratener Tofu mit Lauchfondue und eingelegter Sardine © Hong Kong Tourism Board



MORA © Hong Kong Tourism Board

Von Street-Food bis Fine-Dining, Hongkong gilt zu Recht als „kulinarische Hauptstadt“ Asiens. Mehr als 15.000 Lokale buhlen um die Gunst hungriger Gäste, darunter Dai Pai Dongs (Garküchen), Cha Chan Tengs, die chinesische Variante der Fast Food Lokale sowie Restaurants, die vom renommierten Michelin-Führer ausgezeichnet sind. Mit 15 Restaurants pro Quadratkilometer hat Hongkong eine der höchsten Restaurantdichten der Welt. Seit diesem Jahr besitzt die Metropole am Perfluss 78 Sternerestaurants, sieben mit drei Michelin-Sternen, 13 mit zwei sowie 58 mit einem Stern. Weitere drei Restaurants sind mit dem nachhaltigen Green Star ausgezeichnet.

In Hongkong haben nicht nur chinesische, sondern auch europäische Einflüsse ihre Spuren hinterlassen. Dank der vielen internationalen Einflüsse zieht die Stadt experimen-

tierfreudige Köche aus aller Welt an und es hat sich eine Sterneküche auf höchstem Niveau entwickelt. In der Kategorie Drei Michelin-Sterne empfiehlt die 15. Ausgabe des Michelin Guide Hong Kong und Macau 2023 sieben Restaurants in Hongkong. Neu dabei ist das Ta Vie, das mit einer innovativen Küche besticht. Das Mantra von Küchenchef Hideaki Sato lautet „rein, einfach und saisonal“. Durch seine experimentelle Herangehensweise erschafft er originelle und außergewöhnliche Kreationen, zubereitet mit erstklassigen Zutaten hauptsächlich aus seiner Heimat Japan.

Innerhalb der Restaurantauswahl des Michelin-Führers zeichnet der Michelin Green Star Restaurants aus, die in der Branche für ihre nachhaltigen Praktiken bekannt sind und kulinarische Exzellenz mit umweltfreundlichem

Engagement verbinden. Zu den zwei Restaurants, Amber und Roganic, die in den vergangenen Jahren bereits mit dem Michelin Green Star ausgezeichnet wurden, kommt 2023 Mora hinzu. Hier stehen Sojaprodukte, wie Tofu, Sojamilch und Tofuhaut im Mittelpunkt. Die Gerichte beinhalten nur lokale und nachhaltige Zutaten. Als Vorstandsmitglied einer Hongkonger Lebensmittelbank engagiert sich Mora's Köchin Vicky Lau dafür überschüssige Lebensmittel zu retten und sie an Bedürftige weiterzugeben.

Der Michelin Guide Sommelier Award 2023 geht an Jacky Luk aus dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Forum in Hongkong. Er widmet sich einer exklusiven Weinkarte und brilliert mit einem umfassenden Wissen und einem einzigartigen Verständnis der Weine.

Der Michelin Guide Young Chef Award 2023 zeichnet einen Jungkoch aus, dessen außergewöhnliches Talent und großes Potenzial beeindruckt haben. Der diesjährige Preis wird an Steve Lee vom mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Hansik Goo verliehen. Der 1991 geborene Koch sammelte Erfahrungen in Australien und seinem Heimatland

Korea und zeigte großes Talent bei der Umsetzung des neuen Menüs, bei dem koreanische Geschmacksrichtungen ausdrucksstark in Szene gesetzt werden.

Für alle Feinschmecker empfiehlt sich ein Hongkong-Besuch im Herbst, wenn das dreitägige Wine & Dine Festival mit zahlreichen Events rund um das Thema Essen und Trinken zum Schlemmen einlädt.

WEITERE INFORMATIONEN ZU HONGKONG GIBT ES UNTER [www.discoverhongkong.com](http://www.discoverhongkong.com)

Quelle: <https://www.noblekom.de/>



Ta Vie Interior © Ta Vie



ROBBE & BERKING  
SILBER

[www.robbeberking.com](http://www.robbeberking.com)



## „CASTELL“ DAS HOTEL UND RESTAURANT

*auch für Wanderer und Feinschmecker feiert sein 30jähriges bestehen*

Das Castell ist ein 3 Sterne „S“ Hotel mit 16 Zimmer mit Restaurant, welches weit über die Grenzen bekannt ist für ehrliche, bodenständige Küche. Wenig „Chichi“, dafür Naturprodukte ohne Zusatzstoffe. Gemüse zum Teil aus eigenem Anbau und Wurstwaren sowie ein Teil des Fleisches aus der elterlichen Metzgerei. Regionalität und Authentizität wird hier gelebt, vom gesprochenen Dialekt, über die Weinkarte mit Spitzenerzeugnissen der Südlichen Weinstraße bis hin zu den verwendeten Grundprodukten. Der Küchenstil ist badisch - pfälzisch, verfeinert und neu interpretiert.

30 Jahre vergingen wie im Flug, vieles was wie unüberwindbar erschien, haben das Ehepaar Lauth rückblickend mit bravour gemeistert. Die Zauberworte sind Gesundheit – Zusammenhalt – Beharrlichkeit – Beständigkeit – Bodenständigkeit – Vertrauen – Mut mal was zu riskieren und immer wieder das Glück zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort zu sein. Familienbetrieb bedeutet nie wirklich Allein – nie wirklich Privat zu sein und trotzdem wollte keiner je tauschen. Sowohl Gerhard Lauth als Küchenmeister hatte immer den Traum von Selbständigkeit in der Gastronomie, als auch Elke Pfenninger-Lauth hat sich mit dem Castell den Kindheitstraum eines Hotels verwirklicht.

Als Beide mit jungen Jahren dieses Projekt gestartet haben war jugendliche Euphorie, Kraft und der Traum das

Ziel welches Flügel wachsen lies. Sie haben viele Kollegen rings herum kommen und gehen gesehen. 30 Jahre Beständigkeit, ein gewachsener Familienbetrieb, das ist in der heutigen schnelllebigen Zeit, eher eine Seltenheit. Viele Wellen sind schon durch das Castell gezogen und auch die Stürme hat es gut überstanden. Die Herausforderungen der letzten 30 Jahre, die der kompletten Branche und auch dem Castell immer wieder umdenken, Flexibilität abverlangt hat.

Zu den besonderen, beglückenden Momente und auch für die Zukunft wichtigen Ereignisse gehören die Geburt der Söhne Johannes 2000 und William 2002. Hier wurde sichergestellt, dass die Familie weiter besteht. Wer weiß vielleicht auch das Castell, angepasst an die Ideen der nächsten Generation. Beide Jungs haben jedoch die Freiheit über Ihre Zukunft zu entscheiden, so wie die Eltern den Traum vom Castell verwirklicht haben, können auch die Beiden ihre Träume umsetzen. Nur was man mit Liebe macht, Herzblut und Leidenschaft, das macht man auch GUT. Dies sollte keiner Vergessen, der einen Betrieb weitergibt, eröffnet oder übernimmt.

Möchten auch Sie die Gastfreundschaft von Familie Lauth erleben, so ist eine Tischreservierung empfehlenswert. Lassen Sie sich verwöhnen bei einer kleinen Auszeit an der Südlichen Weinstraße im Castell.

**Hotel und Restaurant Castell**

Hauptstraße 32 · 76829 Leinsweiler · Tel. 06345 942 10

info@hotel-castell-leinsweiler.de · www.hotel-castell-leinsweiler.de



## GRAND CHAPITRE ATHEN

Vom 19.-21. Mai 2023 war Athen einmal mehr der Mittelpunkt eines glanzvollen Grand Chapitre der Bailliage de Grèce.

Athen, eine außergewöhnliche Stadt, die auf eine 7.500 Jahre alte Geschichte zurückblickt, ist auch ein Magnet für Touristen aus aller Welt die mit Gastfreundschaft und Zeremonie empfangen werden. Traditionen, die von der griechischen Bailliage ganz im Sinne der Chaîne des Rôtisseurs, gepflegt werden.

Das ebenfalls geschichtsträchtige Hotel Grande Bretagne am Syntagma Platz war von Bailli Délégué Tassos Kioulpapas ausgewählt als Stätte für die Inthronisation und das Gala Dîner. Hohe Hallen und prächtig ausgestattete Säle bildeten einen eleganten Rahmen. In Vertretung von Präsident Yam Atallah wurde die Zeremonie von Bailli Délégué Klaus Tritschler geleitet. Nach langer Zeit war es das erste Grand Chapitre und entsprechend viele Mitglieder wurden geehrt oder neu aufgenommen. Eine schöne Veranstaltung, die unsere Bruderschaft in traditioneller Weise bereicherte.

VIVE LA CHAÎNE !

*Text: Barbara Tritschler – Pair de la Chaîne*





## 97. GRAND CHAPITRE D'ALLEMGANE AM BODENSEE

*Das erste Grand Chapitre nach so langer Zeit fand vom 01. Juni bis 04. Juni am Bodensee, genauer gesagt in Lindau statt.*

Das erste Grand Chapitre nach so langer Zeit fand vom 01. Juni bis 04. Juni am Bodensee, genauer gesagt, in Lindau statt. Die Bailliage Bodensee, vertreten durch Bailli Henner Wolf hat mit einem sehr kleinen Team ein großes Programm zusammengestellt.

Bei der Soirée de Bienvenue am 1. Juni ging es mit einem historischen Schiff, der MS Oesterreich, auf den Bodensee hinaus. Hier konnte das Seefahrerherz Fernweh tanken: Eine kleine Dixi-Band spielte und bei wunderschönem

Wetter erlebten wir einen fantastischen Sonnenuntergang auf dem Wasser; guter Wein und viele bekannte Gesichter – ein gelungener Start um das Grand Chapitre einzuläuten. Spannende Ausflüge erwarteten uns am Freitag Vormittag: eine Besichtigung inkl. einer Weinverkostung auf dem Weingut Schmidt am Bodensee, eine Stadtführung brachte uns zu Fuss durch die idyllische Stadt Lindau, im Dornier Museum konnten wir einiges über die Luftfahrtgeschichte erfahren, aber es konnte auch hoch hinaus gehen bei einer Zeppelinfahrt.

Das Programm für den Freitag Abend war sehr vielfältig: Wie üblich auf den Grands Chapitres besuchten wir natürlich unsere Mitgliedsbetriebe, wie das Kochstudio Karr, das Restaurant Torkel und den Bayerischen Hof Lindau..... aber es gab auch eine Küchenparty im Restaurant Meer-salz, bei der knapp 30 Mitglieder in lockerer Atmosphäre gutes Essen und guten Wein genießen konnten.

Am Samstag dem 3. Juni fand die feierliche Inthronisation in der Inselhalle Lindau mit einem wundervollen Blick auf den Yachthafen statt. Eine atemberaubende Kulisse, vor der 60 Mitglieder befördert oder neu in unsere Bruderschaft aufgenommen wurden.

Samstag Abend wurde im berühmten Graf-Zeppelin-Haus in Friedrichshafen das Grand Gala Dîner, der krönende Abschluss eines jeden Grand Chapitre, ausgerichtet. Mit 180 Consoeurs und Confrères feierten wir die „große Zusammenkunft“ ein letztes Mal. Ein beeindruckender Fanfarenzug überraschte uns beim Apéritif und „Graf Zeppelin“ kam vorbei und erzählte uns aus seinem Leben.

Eine besondere Auszeichnung, der „L'Ordre d'Honneur“, die höchste Auszeichnung der Bailliage National d'Allemagne, wurde zum ersten Mal, nämlich an Confrère Michael Frenzel, Direktor des Hotel Palace Berlin überreicht. An dieser Stelle noch einmal vielen Dank für die unvergleichbare Hilfsbereitschaft und das Handeln im Sinne unserer Bruderschaft.

Mit einem schönen Abend ging das 97. Grand Chapitre d'Allemagne ging zu Ende – aber es wird ein Wiedersehen geben: Spätestens in Hamburg am 21. September diesen Jahres, denn da feiern wir das 98. Grand Chapitre d'Allemagne!

Ein großes Lob an die Bailliage Bodensee! Es wurden ganz im Sinne der Chaîne neue Freundschaften und unvergessliche Momente geschaffen!

Vielen Dank und VIVE LA CHAÎNE!

*Text: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne  
Fotos: Joern Lorenz, Fotograf, diverse Teilnehmer*





**HAMBURG**

21.09. – 24.09.2023

*save the date!*

**Herzlich Willkommen in Hamburg zum  
98. Grand Chapitre D'Allemagne vom 21. - 24.09.2023.**

### **Unser Programm:**

**Donnerstag, 21.09.2023**

#### **Dîner Amical**

im Restaurant Portomarin

#### **Dîner Amical**

im Sterne-Restaurant Piment

#### **Big Bottle Party**

in der wineBANK, Hamburg

**Freitag vormittag, 22.09.2023**

#### **Isemarkt – Marktbesuch**

mit Thomas Sampl

#### **Hafenrundfahrt**

& Déjeuner Amical im alten Jachthafen

#### **Déjeuner in der Blick Bar**

im WESTIN und Besichtigung  
der Elbphilharmonie



**Freitag abend, 22.09.2023**

## **Dîner Amical**

im Restaurant Tarantella

## **Dîner Amical**

im Fischereihafen Restaurant

## **Küchenparty**

im Landhaus Scherrer

**Samstag, 23.09.2023**

## **Inthronisation**

auf der Rickmer Rickmers  
mit Vin d`Honneur

## **Grand Gala Dîner**

im Hotel Atlantic

## **Après Dîner**

„Wine & Digestif Soirée“ in der wineBANK

**Sonntag, 24.09.2023**

## **Abschiedsempfang**

in der Hanselounge, *private Business Club*

- Programmänderungen vorbehalten -

---

## **Einladung & Preise**

Einladung, detailliertes Programm, Hotels und Preise  
finden Sie als Download-Broschüre auf:

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

---

## **Online-Buchung**

möglich ab ca. Mitte Juli 2023:

[www.booking-chaine.de](http://www.booking-chaine.de)

---

**Wir freuen uns auf Sie.**



## TRAUMHOCHZEIT IM EIS:

### *Hapag-Lloyd Cruises erweitert Expeditionserlebnis*

Eine Hochzeit inmitten der majestätischen Eiswelt der Antarktis? Das ist schon bald auf den Expeditionsschiffen von Hapag-Lloyd Cruises möglich. Mit dem Start der Antarktissaison in diesem Winter erweitert der renommierte Anbieter von Luxus- und Expeditionskreuzfahrten sein Portfolio für Paare um die einzigartige Gelegenheit, ihre Liebe inmitten atemberaubender Eislandschaften zu besiegeln. Von spiegelglatten Gewässern über majestätische Gletscher bis hin zu schneebedeckten Bergen bietet die Antarktis eine Umgebung, die mit den Gesichtern der Brautleute um die Wette strahlt.

Die HANSEATIC inspiration und die HANSEATIC spirit brechen am 1. Dezember zum ersten Mal in der Saison 2023/2024 Richtung Antarktis auf. Insgesamt stehen bis zum 1. März 2024 neun Antarktiskreuzfahrten auf dem Programm, die für Hochzeitspaare erstmals auch ein Hochzeitspaket bieten. Bei acht der Reisen, ausgenommen ist die Antarktis-Halbumrundung von Ushuaia nach Christchurch, erhält das Paar als Hochzeitsgeschenk 50 Prozent Ermäßigung auf den Seereisepreis inklusive Sonderflug von Buenos Aires nach Ushuaia. Mitreisende Freunde und Verwandte profitieren von einer Ermäßigung von 30 Prozent. Mit im Hochzeitspaket enthalten ist der Hapag-Lloyd Cruises Weddingplanner, der sich um alle Formalitäten

sowie die Gestaltung und Organisation der maßgeschneiderten Zeremonie kümmert. Die aufmerksame Crew behält während der Reise jedes Detail im Auge.

Die Antarktis gilt als staatenloses Gebiet, wodurch territoriale Gewässer und 12-Meilen-Zonen entfallen. Somit können rechtskräftige Trauungen an Bord durch den Kapitän an nahezu jeder Schiffsposition stattfinden. Die geschützte Paradise Bay bietet beispielsweise einen idealen Ort für eine Zeremonie und ermöglicht bei entsprechender Wetterlage anschließend einen Zodiac-Ausflug zu einer der größten Kormoran-Kolonien. Auch die Bucht von Neko Harbour, Heimat von Eselspinguinen, Walen und Seeleoparden, verspricht eine unvergessliche Kulisse. Paare, die sich für eine Hochzeit auf hoher See entscheiden, sollten eine Vorlaufzeit einplanen – denn für die Beantragung der Eheschließung bei den Behörden und alle Vorbereitungen werden circa zehn Wochen benötigt.

Weitere Informationen unter: [www.hl-cruises.de/reisen-mit-uns/reise-extras/heiraten-auf-see](http://www.hl-cruises.de/reisen-mit-uns/reise-extras/heiraten-auf-see)



Attraktive  
Preisvorteile für  
die **EUROPA**  
und **EUROPA 2**

Nur bis zum  
**31.08.2023**

# WINTER ESCAPE

Die Lebensfreude Südamerikas genießen und an karibischen Traumstränden relaxen. Asiens exotische Naturwunder bewundern und schillernde Megacitys erkunden. Mit den beiden besten Kreuzfahrtschiffen der Welt\*, der EUROPA und der EUROPA 2, erleben Sie die Sonnenseiten des Winters und die Höhepunkte ferner Küsten auf unvergessliche Weise.



## DIE LÄNDER DES LÄCHELNS

VON BALI NACH HO-CHI-MINH-STADT  
25.01. – 08.02.2024 | 14 TAGE | NR. EUR2402

Kategorie Bronze ab € 5.790 pro Person



## SALSA MEETS SAMBA

VON BARBADOS NACH RIO DE JANEIRO  
07.12. – 21.12.2023 | 14 TAGE | NR. EUX2331

Kategorie Silber ab € 6.490 pro Person

Weitere Termine und Reisen finden Sie auf [www.hl-cruises.de/winterescape](http://www.hl-cruises.de/winterescape)

Alle Reisen verstehen sich wie folgt: Seereise exklusive An- und Abreisepaket (Doppelbelegung), auf der EUROPA in einer Garantie-Suite (Kategorie 1, 2 oder 3) mit 27 m<sup>2</sup> Wohnbereich mit Panoramafenster, auf der EUROPA 2 in einer Garantie-Veranda oder -Ocean Suite (Kategorie 1 oder 2) mit 28 m<sup>2</sup> Wohnbereich und 7 m<sup>2</sup> Veranda.

\* Lt. Berlitz Cruise Guide 2020.

Hapag-Lloyd Cruises,  
eine Unternehmung der TUI Cruises GmbH,  
Heidenkampsweg 58, 20097 Hamburg



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

**€ 200**

Genießerpaket  
für Getränke p.P. bei  
Buchung einer Reise  
ab 10 Tagen  
(VE2304003)

Beratung  
und Buchung:

**040 30703070**

Oder in Ihrem  
Reisebüro.

CHAINED JOURNAL | 15



## MIT DER CHAÎNE NACH AFRIKA

*Namibia, das Land der Weite und natürlichen Schönheit*

**21. März bis 02. April 2023:** Dem Aufruf des Bailli Hon. und Honorarkonsuls von Namibia, Burchard Führer, aus Niedersachsen folgend, starteten 18 Chaîne-Mitglieder aus den drei Bailliagen Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen am 21. März 2023 am Flughafen Frankfurt a.M. mit dem abendlichen Direktflug nach Windhoek in ein großes Abenteuer in das wunderschöne Land Namibia. In Windhoek angekommen, lernten wir unsere beiden einheimischen Guides kennen, unseren überaus sicher und versiert fahrenden Busfahrer Rudolph und den deutschsprachigen Esmes. Beide verlebten die gesamte Zeit mit uns und waren, wie auch der konsularische Mitarbeiter Andreas Konitschke aus Hannover, stets Garant für eine sichere und überaus informative Reise.

Schon am ersten Tag in der GocheGanas Nature Reserve-Logde konnten wir – hier noch aus einiger Entfernung – die ersten großen Tiere, wie Giraffen, Oryxe, Springböcke und Strauße erstmals in freier Wildbahn erblicken. Weiter ging es in die Sossusvlei Lodge zu den gleichnamigen weltberühmten Dünen, deren Farb-, Licht- und Schattenspiel einmalige Eindrücke bescherten, die das erforderliche sehr frühe Aufstehen, wie so oft auf dieser Reise, unverzüglich vergessen machten.

Die nächste Etappe führte uns nach Swakopmund an der Atlantikküste, einem Ort mit vielen Erinnerungen aus der deutschen Kolonialzeit mit deutschsprechenden Einwohnern, deutschen Straßennamen und einer an eine deutsche Kleinstadt erinnernden Architektur. Von hier aus starteten wir mit einem Katamaran auf die Walvis Bay zu den Robbenbänken und Delfinen und verlebten einen wunderschönen ersten Abend mit Mitgliedern der Chaîne des Rôtisseurs der Bailliage Namibia im Restaurant The Tug.

Es folgten 5.000 Jahre alte Felsgravuren vornehmlich von auch heute hier noch beheimateten Tieren in dem UNESCO-Weltkulturerbe Twyfelfontein bei 40 Grad im Schatten, gefolgt von einem Rundgang über ein Gebiet mit bis zu 30 Meter langen, viele tausend Jahre alten versteinerten Baumstämmen.

Nun näherten wir uns dem Höhepunkt der Reise und fuhren an die Grenze des Etosha-Nationalparks in die überaus luxuriöse Etosha Oberland Lodge. Am nächsten Morgen, wieder nach einem sehr frühen Aufstehen, ging es mit dem Jeep in den Nationalpark, wo alle Wünsche erfüllt wurden: Nashörner, Elefanten, Giraffen, Löwen inkl. 3 Löwenbabys, welche zu entzückten Spontanäußerung vornehmlich



der weiblichen Teilnehmer führten, und vielerlei andere Tiere boten sich unseren begeisterten Augen dar.

Insgesamt 3 Etappen verbrachten wir im Nationalpark, bevor wir diesen leider verlassen mussten, um wieder in Richtung Windhoek zu fahren. Dort angekommen, lernten wir diese Stadt mit ca. 450.000 Einwohnern als eine Stadt im Wandel zwischen Tradition und Moderne kennen und durften einem Klavierkonzert auf Einladung unserer Teilnehmerin Ariane Jablonka beiwohnen. Am Abend feierten wir mit Bailli Hon. Burchard Führer den internationalen Abend des Windhoeker Karnevals (WIKa), was der ein oder andere aus der Gruppe nur unter Einwirkung erheblicher Mengen des dort angebotenen Jägermeisters aus Wolfenbüttel und der Stimmungsmusik der offiziellen Jägermeisterband aus Südafrika ertrug.

Am letzten Abend vor der Rückreise am 02. April 2023 folgte das Highlight für unsere Bruderschaft auf dieser Reise: wir zelebrierten in dem Chaîne-Haus Immanuel Wilderness Logde unseres Confrère Maître Rôtisseur Stephan Hock ein Dîner Amical mit über 30 Teilnehmern. Besonders beeindruckt war ich, als ich mich nach der Ankunft nach dem Bailli Délégué der Bailliege Namibia, Sean

Stevenson, erkundigte und mir mitgeteilt wurde, dass dieser zusammen mit 2 weiteren professionellen Mitgliedern, Chef Rôtisseur Chantal Loteryman von Staden und Maître Rôtisseur Ralf Herrgott in der Küche das Dîner für uns zubereitet. Wir verbrachten einen wunderschönen Abend auf der Terrasse der Logde bei besten Speisen, Getränken und Gesprächen.

Am nächsten Tag war es leider schon wieder Zeit, Abschied zu nehmen von diesem so wundervollen Land der Weite, der beeindruckenden Tiere und Natur und der überaus freundlichen Menschen. Wir alle haben Eindrücke aufgesogen, die wir in unserem Leben nicht wieder vergessen werden.

Wir danken allen Mitwirkenden für diese einzigartige Möglichkeit, vor allem Bailli Hon. Burchard Führer und seinem Mitarbeiter Andreas Konitschke.

*Text: Bailli Claas Plesch – Sachsen-Anhalt*

*Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse, Sachsen-Anhalt,  
Olaf Matho – Vice Chargé de Missions, Sachsen-Anhalt*



## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER PER DU MIT DER NATUR

Louis Roederer, 1776 in Reims gegründet, ist eines der wenigen unabhängigen, familiengeführten Champagnerhäuser. Mit 242 Hektar eigenen Weinbergen ausschließlich in Grands- und Premiers-Crus-Lagen ist Louis Roederer bekannt für nachhaltige Anbaumethoden und erhielt die Zertifizierung für ökologischen Landbau „AB“ für 115 Hektar historischer Weinberge im März 2021.

Der Multi-Vintage-Blend „Collection“ ist eine jährliche Cuveé, die mit ihrer Nummer für die jeweilige Weinlese seit der Gründung steht. Collection 244 (die 244. Weinlese) vereint Trauben des Jahrgangs 2019 mit der Frische der 2012 von Roederer angelegten „Réserve Perpétuelle“ und Reserveweine ausgesuchter Parzellen, deren Ausbau in großen Eichenfässern erfolgte.

Collection 244 zeigt ein komplexes Bukett aus reifen Weinbergspfirsichen und Williamsbirne sowie feine Aromen nach Blutorange mit einem frischen Hauch von Rauchigkeit. Am Gaumen sehr konzentriert und herrlich saftig, ausdrucksstark und gut strukturiert durch den Pinot Noir der Lage Montagne, die das Mundgefühl prägt und eine im-

mense saline Frische mit sich bringt. Ein kraftvoller Champagner, bei dem die ausgereiften Trauben des Pinot Noir ausgeglichen werden durch die kalkreiche Frische des Chardonnay und der verführerischen Geschmeidigkeit des Meunier, der in dieser feinen Komposition perfekt zur Geltung kommt.

Louis Roederer steht für einen zeitlosen Stil auf höchstem Niveau und wurde von der renommierten Zeitschrift Drinks International erneut, zum vierten Mal in Folge, als „World’s Most Admired Champagne Brand 2023“ ausgezeichnet.



## INTERVIEW MIT UNSEREM NEUEN KOOPERATIONS- PARTNER:



*Champagne Louis Roeder, vertrieben durch die Firma Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG ist neuer Kooperations-Partner der Chaîne des Rôtisseurs. Wir haben ein kurzes Interview mit Herrn Rudolf Knickenberg, CEO der Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG und Frau Maria-Anna Wimmer, CEO des Bremer Weinkolleg geführt, um Ihnen unseren neuen Partner vorzustellen:*

Herr Knickenberg, Sie sind unser neuer Kooperationspartner mit der Champagner-Marke Louis Roeder. Was ist das besondere an Ihrem Champagner?

Für mich ist Louis Roederer vergleichbar mit den Kronjuwelen der Champagne! 100% Familienbesitz der Familie Rouzaud und immer darauf bedacht, die höchste Qualität aus den 242 Ha eigenen Weinbergen zu erzeugen.

Welche Qualitätsstufen hat Ihr Champagner?

Beginnend mit dem Non Vintage, dem Collection. Zur Zeit der Collection 244. Dieses bedeutet die 244. Cuvée seit Gründung des Hauses. Mit den genauen Angaben wie sich die Cuvée zusammensetzt auf dem Rückenetikett. Alle weiteren Cuvées sind Jahrgangschampagner. Der Rosé, der Brut Vintage, der Blanc de Blancs und die Cuvée Prestige, der Cristal in Blanc und Rosé. Cristal wurde speziell für den Zaren von Russland 1876 erstmalig hergestellt.

Die Firma Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG ist eine Vertriebsgesellschaft, die neben Champagne Louis Roeder auch im Premium Weinsegment zu Hause ist. Können Sie unseren Lesern kurz und knapp etwas dazu sagen?

Unser Ziel war es, eines der hochwertigsten Wein- Schaumwein – und Spirituosensortimente in Deutschland anbieten zu können. Mit Weingütern aus Burgund, Bordeaux, der Loire, dem Elsass, der Rhône, aber auch aus Piemont, der

Toskana, Sizilien, Südtirol, Österreich, Spanien, USA und vieles mehr, ist es uns gelungen.

Frau Wimmer, Sie sind die Geschäftsführerin des Premium Online-Shops „Bremer Weinkolleg“. Wie viele Weine haben Sie im Sortiment und wie hebt sich der Online-Shop von den Mitbewerbern ab?

Als Teil der Schlumberger Gruppe können wir uns aus dem kompletten Portfolio bedienen und haben um die 2.500 Weine und Spirituosen im Sortiment. Der Fokus der Gruppe liegt auf Luxus und Premiumsortimenten, das ist auch ganz klar der Kern des Sortiments des Bremer Weinkolleg. Das bedeutet nicht, dass Sie bei uns keinen Wein für jeden Tag bekommen – ganz im Gegenteil, aber die Weine für jeden Tag sind einfach qualitativ auch richtig gut!

Was können unsere Mitglieder von der neuen Kooperation mit Ihnen als Partner erwarten?

Wir stehen Ihren Mitgliedern mit unserem hochwertigen Sortiment und kompetenter Beratung zur Seite und werden auch attraktive Angebote offerieren. Gerne nehmen wir Interessen und Wünsche auf, damit die Angebote auch den Erwartungen und Vorlieben Ihrer Mitglieder entsprechen.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit und bedanken uns für das Interview.



## ROTWEIN IM SOMMER? EINDEUTIG JA !!

*Mit den innovativen Weintemperierern von PrioVino*

Der Sommer ist wieder da und mit ihm die hohen Außentemperaturen. Laut Weinexperten steigt in dieser Jahreszeit der Konsum von Weißweinen und der Konsum von Rotweinen geht deutlich zurück. Der Grund dafür liegt am Geschmack, der meistens durch eine zu hohe Trinktemperatur negativ beeinflusst wird. Ein guter Rotwein sollte mit einer Temperatur von 16 bis 18 Grad Celsius getrunken werden. Bei höheren Trinktemperaturen werden die feinen Aromen schnell überlagert und der Wein schmeckt zu alkoholisch. Aber das lässt sich im Sommer und gerade in Außenbereichen nur schwer realisieren.

Gerade in solchen Momenten setzen die Weinkühler von PrioVino neue Akzentze. Der Wein wird über Stunden auf der eingestellten, optimalen Temperatur gehalten. An das Stromnetz angeschlossen oder aber mit einem elektrischen Akku ist der Einsatz entweder auf dem Tisch oder mit ei-

nem stabilen Fuß neben dem Tisch immer in Reichweite. Es gibt zudem keine tropfenden Flaschen, keine sich ablösende Etiketten und keine nasse Servietten. Sommeliers und Weinexpertin Natalie Lumpf sagt dazu: "Mit PrioVino habe ich die ganze Zeit meinen Wein am Tisch optimal temperiert. Und das ist ein ganz anderes Trinkerlebnis. Da habe ich die Frucht und die Eleganz und die Tannine sind fein und geschliffen."

Es ist dann ein ganz anderes kulinarisches Erlebnis, wenn im Hochsommer zu einem gegrillten Stück Lammrücken oder Rinderfilet dann der gewohnte Rotwein mit der optimalen Trinktemperatur kredenzt werden kann.

Der Rotwein schmeckt erfrischend und alle Aromen kommen zur Geltung – ein vollkommener Genuss!

Weitere Informationen: [www.priovino.com](http://www.priovino.com)

Text & Foto: Heide Sauer

# 30 °C im Schatten. 16 °C im Weinglas.

Perfekter Weingenuss an heißen Tagen – die **PrioVino Weintemperierer** machen's möglich. Dank innovativer Technologie temperieren sie Ihren Lieblingswein auf den Punkt. 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](http://www.priovino.com) und [info@priovino.com](mailto:info@priovino.com).

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS

# HISTORISCHE WEINROUTEN AUF DEN KANARISCHEN INSELN

Las Palmas de Gran Canaria – „Der gute Tod ist das Ertrinken in einem Bottich kanarischen Weins“, wusste schon Falstaff, ein Charakter William Shakespeares. Tatsächlich zählen die Kanarischen Inseln für Weinliebhaber und Sommeliers schon seit dem 15. Jahrhundert als Heimat des Getränks der Götter. Die Kanarischen Weine wurden im Laufe der Zeit von berühmten Autoren wie Herman Melville, John Keats, Robert Louis Stevenson, John Locke, Walter Scott und Lord Byron gepriesen. Noch heute lassen sich im Norden Teneriffas insgesamt 82 historische Weingüter besichtigen, die über spezielle Routen miteinander verbunden sind. Sie vermitteln den Glanz und die Schönheit einer Epoche, in der der von den Kanarischen Inseln exportierte Malvasier ein Zeichen für Reichtum, sozialen Status und exquisiten Geschmack war.

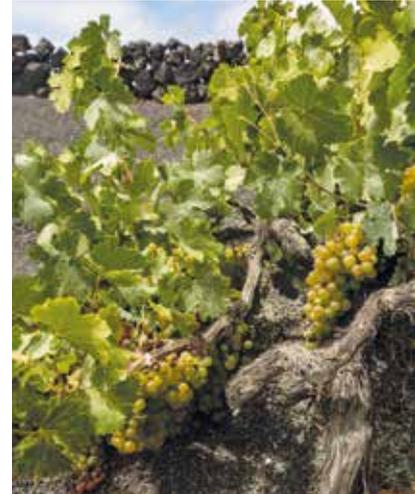
## JAHRHUNDERTEALTE WEINBAUTRADITION

Auch auf den anderen Kanareninseln La Palma, Lanzarote, Gran Canaria, Fuerteventura, La Gomera und El Hierro zeugen noch heute viele Beispiele von historischer Weinkultur und altherwürdigen, landschaftlichen Praktiken: „Wir gehen davon aus, dass die Haziendas im sechzehnten, siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert gebaut wurden, um von den Hauptstraßen aus gesehen werden zu können. So stellten ihre Besitzer ihren Reichtum zur Schau“, erklärt Juan

Ramón Núñez Pestano, Koordinator der Forschungsgruppe Land, Familie und Gesellschaft der Universität La Laguna, die mit dem Projekt „Route der Haziendas“ für die Katalogisierung und Rettung der Weinrouten im Norden Teneriffas verantwortlich ist.

Die Forschungsgruppe entdeckte sieben Routen, „die man am Stück begehen kann, aber wir raten davon ab“, so Núñez Pestano, „denn einige von ihnen sind durch Schnellstraßen getrennt. Aus diesem Grund ist es besser, sie in Abschnitten anzugehen, die nicht länger als vier Stunden dauern.“ Die sieben Routen durch die Weingüter im Norden Teneriffas sind: Anaga-Roque Bermejo-Anchones, Tegueste-Valle Guerra, Tacoronte-Acentejo, Valle de La Orotava, La Rambla, Icod de los Vinos und Daute. „Die Daute Route hebt sich von allen ab“, sagt Juan Ramón Núñez, „da sie vollständig auf der Hauptstraße verläuft, die die Naturparks Riscos de la Culata und Teno durchquert und den Blick auf den Lorbeerwald der Schutzreservate Monte de las Aguas und Los Pasos freigibt. Ein spezielles Bewässerungssystem ermöglichte hier den Anbau von Malvasia in einem Dutzend landwirtschaftlicher Betriebe, die wir katalogisiert haben und die man in ihrer ganzen Pracht entlang der Route sehen kann“, führt er aus.





#### KANARISCHER WEIN: JEDE INSEL IST EINZIGARTIG

Auf der Insel La Palma können Interessierte 17 Weinkellereien besuchen, die ihre Wurzeln in der Tradition des Malvasieranbaus im 16. und 17. Jahrhundert haben. „Hier wurde nach der Eroberung der Inseln durch die Spanier zusammen mit Teneriffa der meiste Wein geerntet wurde“, sagt Núñez Pestano. „Die Weinrouten aus dieser Zeit liegen in der Gegend von Barlovento, San Andrés y Sauces und Santa Cruz de La Palma. In Fuencaliente, El Paso, Mazo und Breña Alta gibt es dagegen eine jüngere, aber nicht minder spannende Weinkultur, in deren Zentrum der Weinanbau auf vulkanischen Böden steht.

Auch auf Lanzarote werden die vulkanischen Böden rund um die Region La Geria bereits seit 1775 für den Weinanbau genutzt. Die einzigartige Landschaft ist einer der größten Schätze der Inselgruppe und bringt weltweit anerkannte Qualitätsweine hervor. Aus den ausgedehnten schwarzen Lavaböden der Insel tritt das Grün der Weinreben kontrastreich hervor. Die wichtigste Weinroute der Insel verläuft zwischen den Gemeinden Tinajo, Tegüise, San Bartolomé, Tías und Yaiza und ist als geschützte Naturlandschaft anerkannt.

Die Weinrouten auf Gran Canaria in der Gegend um Monte Lentiscal gehen auf das Ende des 19. Jahrhunderts zurück. Dort wurden Muskateller und Malvasier in Weingütern angebaut, die noch heute besichtigt werden können. Eine schöne Route führt durch die Caldera de Bandama mit ihren zahlreichen Weinanbaugebieten und Kellereien, die bis in die

Gemeinden Telde und Las Palmas de Gran Canaria reichen.

Der Weinanbau auf La Gomera begann im Norden der Insel bereits im 15. Jahrhundert, doch erst im 17. Jahrhundert wurden die ersten großen Plantagen angelegt. Dazu wurden besondere Steinterrassen gebaut – um die Steigungen des hügeligen Geländes abzumildern, trug man teilweise sogar ganze Hänge von Hand ab. Harte Arbeit, die der Landschaft noch einen einzigartigen Charakter verleiht.

Die wichtigste Weinroute von El Hierro beginnt in dem Ort Echedo – und das, obwohl das Städtchen Frontera die eigentliche Weinhauptstadt der Insel ist. Das umgebende Tal von El Golfo ist wegen seiner Schönheit jederzeit einen Besuch wert. Beeindruckend ist auch die Landschaft von El Pinar, wo die Rebstöcke starken Winden ausgesetzt sind, sich aber trotzdem angepasst haben und widerstandsfähig genug sind, einen Wein von sehr guter Qualität zu erzeugen.

Auf Fuerteventura führt der Weg zu den Weinanbaugebieten, deren Tradition bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht, über Tiscamanita in der Gemeinde Tuineje, Tefía in Betancuria und Villaverde in La Oliva. In diesen Orten gibt es viele landwirtschaftliche Betriebe, die die Zeit überdauert haben und ihre Weine noch heute selbst produzieren.

WEITERE INFORMATIONEN ZU DEN KANARISCHEN INSELN UNTER [www.hallokanarischeinseln.com](http://www.hallokanarischeinseln.com)

# TOLLE UNTERSTÜTZUNG FÜR DIE CHAÎNE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

*Charityevent der Bailliage Baden-Württemberg bringt fast 12 000 Euro*

Viele Köche verderben den Brei! Nicht bei der Chaîne des Rôtisseurs. Und erst recht nicht, wenn vier junge Chaîne-Köche die Köpfe zusammenstecken und sich Gedanken darüber machen, mit welchem Menü sie ihre Gäste dazu bewegen können, möglichst viel Geld für die Chaîne-Stiftung zu spenden. Dies war das erklärte Ziel eines Charityevents der Bailliage Baden-Württemberg Ende März im Waiblinger Autohaus Lorinser, das seine Gastronomieräume für diese Wohltätigkeitsveranstaltung zur Verfügung stellte.

Vor dem Menu galt es für die Gäste noch einen Gourmet-Parcours zu bewältigen. Auf einer kulinarischen Flaniermeile durch das Autohaus mit 14 Ständen luden Winzer,

Destillateure, Feinkosthändler, Brotbäckerinnen und ein Barista zum Kosten und Probieren ein. Die Verbundenheit der Marktbesucher mit unserer Gourmetvereinigung drückte sich darin aus, dass alles kostenfrei zur Verfügung gestellt wurde. Unter den Winzern waren mit Martin Kurrle von der Remstallkellerei und Rainer Schnaitmann auch zwei Chaîne-Mitglieder. Die Phalanx der Weingüter vervollständigten die Weingüter Aldinger, Escher und Schneider und die Privatsektkellerei Geldermann. Die Organisatoren der Benefizveranstaltung, Vice Chancelier Argentier Markus Gerspacher und Jens Bauer hatten für das Event Anleihen bei der Bailliage Sachsen-Anhalt und Claas Plesch genommen, um den Gourmet-Markt für ein solches Charityevent veranstalten zu können.



Und dann servierten Erik Metzger, Krone Waldenbuch, Marcel Hild, Wirtshaus zum Löwen, Steinenbronn, Vincenzo Paradiso, Targa Florio und als Gast von der Bailliage Bodensee-Schwarzwald, Stephan Ritter, Schwaben in Weil am Rhein mit Hilfe von 30 Servicekräften den 120 Gästen ihr erlesenes Fünf-Gänge-Menü.

Zum Auftakt kam eine Kreation aus Wachtel, Stopfleber, Speck, Sellerie und Rhabarber auf die Tische. Es folgte ein maritimer Gang mit Ravioli, Jakobsmuschel, Hummer, Dashi und Thymianbutter und zur Erfrischung ein Sorbet aus Zitrone, Rucola und Olivenöl. Klassisch ging es weiter mit einem Kalbsfilet auf einem exquisiten Saucenspiegel, grünem und weißem Spargel und einer Roulade vom Bärlauchflädle. Den Abschluss bildete ein Dessert aus Nougat, Mango, Passionsfrucht und Vanille. Für die Weinauswahl zeichnete Matthias Gugeler vom Gasthof Krone in Waldenbuch verantwortlich.

„Die Entwicklung und die Probleme der Gastronomie insbesondere während und nach den Corona-Jahren

zeigen, dass unsere Arbeit und unsere Unterstützung notwendiger ist denn je“, unterstrich Dr. Gabriele Bartel-Lingg, die Vorsitzende der Chaîne-Stiftung Deutschland deren Bedeutung für die Förderung des gastronomischen Nachwuchses aus den Mitgliedsbetrieben unserer Gourmetvereinigung, um sich gleichzeitig für die rege Spendentätigkeit der Gäste zu bedanken. Fast 12 000 Euro kamen an diesem Abend für die Arbeit der Stiftung zusammen.

Die Begeisterung der Gäste über das gelungene und erstklassige gastronomische Ereignis hatte sich an diesem Abend ganz offensichtlich auf die Damen und Herren der schwarzen und weißen Brigaden übertragen. Mit sichtbarem Stolz ihren großen Anteil am Gelingen des Abends beigetragen zu haben, nahmen alle die Urkunden und Geschenke aus dem Händen von Bailli Joachim Schramm entgegen.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Michaels Pagoda und*

*Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomique*





Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs &  
Concours National des Jeunes Sommeliers:

# WIR STELLEN IHNEN DIE GEWINNER DER WETTBEWERBE VOR.



SIE DÜRFEN AM INTERNATIONALEN WETTBEWERB TEILNEHMEN, WIE BEREITEN SIE SICH DARAUF VOR?

*Lernen, lernen, lernen. Ich werde mir noch einmal ganz intensiv die Grundrezepte einprägen. Und viel üben, testen und ausprobieren.*

WELCHE INTERNATIONALE KÜCHE SOLLTE MAN UNBEDINGT MAL AUSPROBIERT HABEN? Jede Küche hat seinen eigenen Stil; alle sind für sich genommen etwas Besonderes.



Name: *Jannik Berberich*  
Alter: *25*  
Betrieb: *Deidesheimer Hof, Deidesheim*

**1.**  
Platz

WAS BEGEISTERT SIE AM MEISTEN AN IHREM BERUF?

*Mich begeistert vor allem die Vielfalt der Möglichkeiten, die man beim Kochen hat. Es kann so viel experimentiert und kombiniert werden und jedes Mal kommt etwas Neues raus.*

WOHER HOLEN SIE SICH DIE INSPIRATIONEN FÜR IHRE GERICHTE?

*Bei der Arbeit, hier kann ich viel testen und ausprobieren.*

SIE HABEN AM CONCOURS NATIONAL DES JEUNES CHEFS TEILGENOMMEN – WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT? *Das war eine wirklich einzigartige Erfahrung und ich bin so froh, dass ich dabei sein durfte. Ich denke für jeden von uns war der Zeitdruck die größte Herausforderung, dennoch hat es Spass gemacht.*



Name: *Joshua Feldkircher*  
Alter: *22*  
Betrieb: *Selbstständig mit dem Restaurant ARC, Hamburg*

**2.**  
Platz

WAS BEGEISTERT SIE AM MEISTEN AN IHREM BERUF?

*Mich persönlich begeistert immer wieder das Gemeinschaftsgefühl im Abendservice. Wenn jeder genau weiß, was er oder sie machen muss und alle Abläufe ineinander übergehen, dann ist das ein wunderbares Gefühl. Denn man weiß, dass diese Leistung nur als gemeinsames Team möglich ist.*

*Im Laufe der der Zeit bekommt man natürlich auch immer mehr Verantwortung übertragen. Neue Verantwortungen sind auch immer kleine Herausforderungen. Ich persönlich genieße diese Herausforderungen immer sehr und wachse gerne an ihnen. Mehr Verantwortung anvertraut zu bekommen, ist auch immer eine kleine Bestätigung, die natürlich nur mehr motiviert. Respekt, Verantwortung und Leidenschaft – diese drei Werte sind in unserem Beruf entscheidend. Respekt den Produkten und den Kollegen gegenüber. Leidenschaft in der Arbeit, der wir nachgehen. Verantwortung den Gästen, dem Produkt und dem Team gegenüber. Denn nur wenn alle an einem Strang ziehen kann es funktionieren.*

**WOHER HOLEN SIE SICH DIE INSPIRATIONEN FÜR IHRE GERICHTE?** *Die Inspiration für neue Gerichte geht eng Hand in Hand mit dem Angebot der Erzeuger. Ich bin persönlich davon überzeugt, dass wir so viel wie möglich mit Produzenten aus unserem Umland arbeiten sollten. Nur die Produkte, die unsere Produzenten auch anbieten, kommen für die Entwicklung neuer Gerichte in Frage.*

**SIE HABEN AM CONCOURS NATIONAL DES JEUNES CHEFS TEILGENOMMEN – WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT?** *Ich nehme vor allem mit, wie schnell die Zeit während des Wettbewerbes vergehen kann. Zwischendurch bin ich echt ins Schwitzen gekommen. Aber es hat ja glücklicherweise trotzdem für den 2. Platz gereicht.*



Name: *Ben Lotter*  
 Alter: *21*  
 Betrieb: *Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München*

**3.**  
Platz

**WAS BEGEISTERT SIE AM MEISTEN AN IHREM BERUF?**

*Ich finde das handwerkliche an meinem Beruf toll. Aus außergewöhnlichen genauso wie gängigen Lebensmitteln etwas zu kreieren, kreativ zu werden und dabei auch körperlich aktiv zu sein – das ist es, was mich am allermeisten begeistert.*

**WOHER HOLEN SIE SICH DIE INSPIRATIONEN FÜR IHRE GERICHTE?**

*Inspirationen sammle ich durch meine Kollegen und Vorgesetzte, von denen ich in meiner Ausbildung viel lerne. Ich schaue aber auch gerne mal in Kochbücher oder finde neue Ideen auf Instagram.*

**SIE HABEN AM CONCOURS NATIONAL DES JEUNES CHEFS TEILGENOMMEN – WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT?**

*Der Tag war insgesamt eine sehr schöne und wertvolle Erfahrung für mich. Den Wettbewerb sehe ich als gute Vorbereitung auf meine Abschlussprüfung und das Event am Abend war eine tolle Möglichkeit, Sterneköche und langjährige Profis kennenzulernen und sich mit ihnen auszutauschen. Ich nehme also ein bisschen mehr Selbstvertrauen für meine Prüfung und viele neue Kontakte von dem Tag mit.*



Name: *Tobias Toff*  
 Alter: *25*  
 Betrieb: *Hotel Kronenschlösschen*



**1.**  
Platz

**WAS BEGEISTERT SIE AM MEISTEN AN IHREM BERUF?**

*Es gibt viele Dinge, aber vor allem die Dankbarkeit der Gäste nach einem – für Sie – entspannten und lustigen Abend oder einem gemütlichen Lunch.*

**WAS MACHT FÜR SIE EINEN GUTEN WEIN AUS?**

*Ein guter Wein ist ein Wein, der gemeinsam mit Familie und / oder Freunden getrunken wird, schmeckt und Erinnerungen schafft. Manchmal helfen auch Fotos von der Flasche nach. Er sollte (natürlich) auch fehlerfrei und seine Komponenten harmonisch sein, aber das bieten heutzutage die meisten Weine.*

**SIE HABEN AM CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS TEILGENOMMEN – WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT?**

*Vor dem Wettbewerb: Die Vorbereitung, das theoretische und praktische Wissen, was man wiederholt oder sich neu anlernt. Etwas Neues lernen ist nie schlecht. Während des Wettbewerbs: Gleichgesinnte, die genauso verrückt sind, aber doch anders sind und dem damit verbunden Spaß.*

**SIE DÜRFEN AM INTERNATIONALEN WETTBEWERB TEILNEHMEN, WIE BEREITEN SIE SICH DARAUF VOR?**

*Mir helfen vor allem Maximilian Wilm (Knifelts Kitchen & Wine/Hamburg) mit Theoriefragen und Florian Richter (Hotel Kronenschlösschen/Eltville) mit praktischen Übungen und*

Verkostungen. Beide sind erfahrene Sommeliers, welche selbst auch schon an einigen Wettbewerben teilgenommen und gewonnen haben und mich als Mentoren unterstützen. Selbst lerne ich mit Karteikarten und bereise die einzelnen Weinbauggebiete, weil wo lernt man besser und mehr über bestimmte Regionen, wenn nicht in der Anbauregion selbst.

#### WEINEMPFEHLUNG FÜR UNSERE MITGLIEDER?

Da ich aus Österreich komme liegt es nahe, dass ich einen Wein aus Österreich empfehlen werde, der natürlich auch in Deutschland verfügbar ist. Einen Rotgipfler vom Weingut Johanneshof Reinisch aus der Thermenregion (ca. 30 min südlich von Wien). Für alle die einmal statt ihrem Grauburgunder oder lieblichen Riesling etwas anderes ausprobieren möchten. Rotgipfler ist eine heimische Rebsorte aus der Thermenregion, die saftige Weißweine mit einem feinen Bukett von exotischen Früchten, einer dezent-würzigen Note und einer sehr angenehmen Säure hervorbringen.



2.  
Platz

Name: Vincent Skroch  
Alter: 22  
Betrieb: kinfelts kitchen + wine /  
AMERON Hamburg Hotel  
Speicherstadt

#### WAS BEGEISTERT SIE AM MEISTEN AN IHREM BERUF?

Mich begeistert am Allermeisten an diesem Beruf, dass man bei jedem Gast in eine komplett neue Situation im Beratungsgespräch geht. Jeder Gast hat einen eigenen Geschmack, bestellt etwas anderes zu Essen, hat vielleicht einen ganz eigenen Bezug zu Wein und Essen. Dementsprechend finde ich es jedes Mal aufs Neue herausfordernd, den passenden Wein für den Gast zu finden. Besonders, wenn der empfohlene Wein auch gut am Gast ankommt! Dazu kommt die persönliche Ebene: Ich freue mich auf jeden Gast, der zu uns ins Restaurant kommt, um sich an diesem Abend einfach beraten und verwöhnen zu lassen. Ich freue mich auch jedes Mal, wenn sich Gäste aufrichtig bei dir bedanken, lange mit dir reden können und dich sogar mit deinem Namen, und nicht mit Herr Kellner, ansprechen. Das ist eine besondere Art der Wertschätzung an deiner Arbeit, wie ich finde, die einem noch nachhaltig im Gedächtnis bleibt und den Abend versüßt.

#### WAS MACHT FÜR SIE EINEN GUTEN WEIN AUS?

Für mich persönlich, ganz banal gesagt: Er muss schmecken! Erst danach kommen die weiteren klassischen Gesichtspunkte, wie Herstellung, Winzerarbeit, Klima, Terroir und Historie dazu, die den Wein letztendlich von den anderen unterscheidet.

#### SIE HABEN AM CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS TEILGENOMMEN – WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT?

Einfach alles! Es war ein mein erster Wettbewerb und ich bin mit keinerlei Erwartungen zu diesem Wettbewerb gefahren. Als einziger Auszubildender, unter weitaus erfahreneren Mitbewerbern, bleibt man in dem Wissen dementsprechend demütig und hofft einfach irgendwie, dass man nicht völlig untergeht. Insbesondere nehme ich die neuen Kontakte mit, die ich während des Wettbewerbs knüpfen durfte. Alle meine Mitstreiter sind großartige Menschen, Sommeliers und Gastgeber, und es war es war mir eine sehr große Freude und Ehre mit ihnen zusammen diesen Wettbewerb bestreiten zu dürfen! Umso mehr hoffe ich, dass diese Kontakte bestehen bleiben.

Name: Jonas Salz  
Alter: 24 Jahre  
Betrieb: Restaurant Atable  
Freinsheim



3.  
Platz

#### WAS BEGEISTERT SIE AM MEISTEN AN IHREM BERUF?

Mich begeistert am allermeisten, der Austausch mit Gästen, Kollegen, Winzern und Winzern. Außerdem der unfassbare Facettenreichtum in der Welt des Weines und, dass man jeden Tag etwas neues lernen und entdecken kann.

#### WAS MACHT FÜR SIE EINEN GUTEN WEIN AUS?

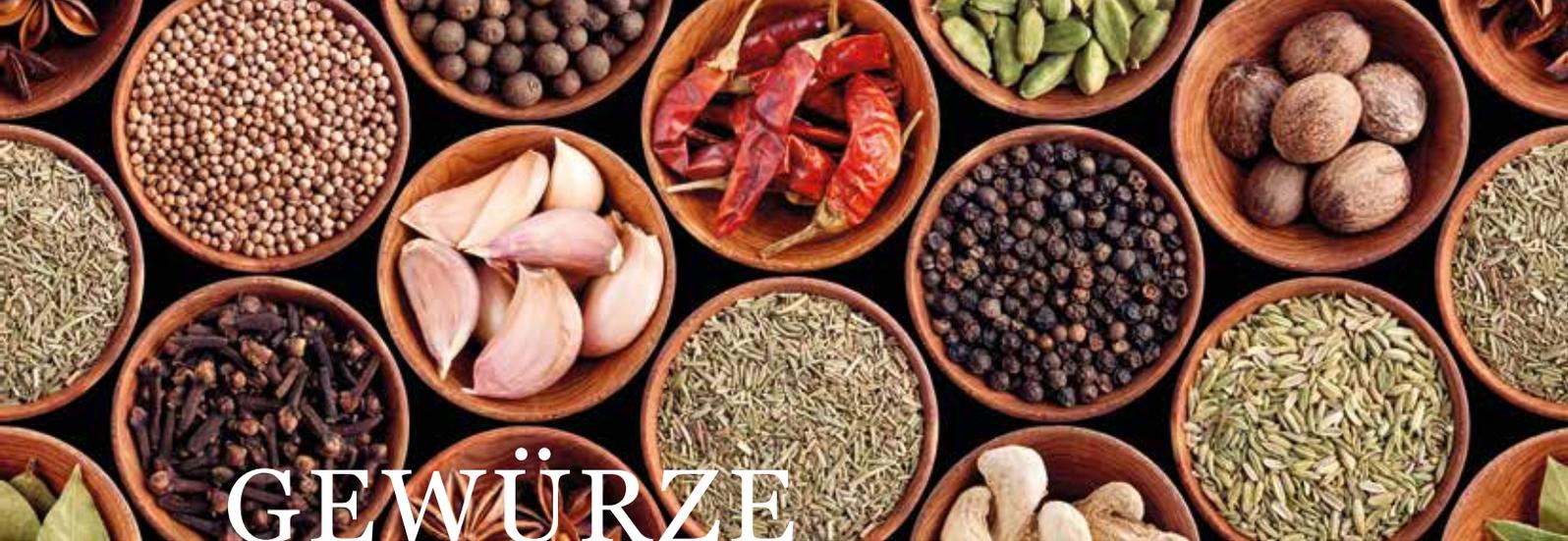
Für mich ist Trinkfluss am entscheidenden. Ein Wein kann noch so gut und interessant sein, aber wenn die Flasche nicht leer wird bin ich enttäuscht.

#### SIE HABEN AM CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS TEILGENOMMEN – WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT?

Vom Concours de jeunes Sommelier nehme ich vor allem wichtige Erfahrungswerte im Bezug auf weitere Wettbewerbe, sowie die Bekanntschaften mit jungen und interessanten Kollegen mit.

#### VIELEN DANK & ALLES GUTE FÜR IHRE ZUKUNFT!

Fotos: Alexandra Kapherr



# GEWÜRZE

Einige mögen es gerne salzig, andere gar nicht. Manche mögen es scharf, andere können scharfes Essen kaum genießen. Die Geschmäcker sind verschieden und lassen sich dank der Entdeckung der Gewürze ganz nach Geschmack sehr vielfältig anpassen. Gewürze haben etwas Magisches an sich. Sie verändern nicht nur den Geschmack von Speisen, sondern auch den Geruch und die Farbe. Das Würzen gibt einem Gericht die finale Nuance, die es zu dem macht, was es ist. Die unterschiedlichsten Gewürze definieren auch die verschiedensten traditionellen internationalen Gerichte.

## WAS SIND GEWÜRZE?

Wenn von Gewürzen die Rede ist, sind damit getrocknete oder frische Pflanzenteile oder Pflanzen gemeint, die auf Grund ihres Gehalts an natürlichen Inhaltsstoffen als geschmack- und/oder geruchsgebende Zutaten bei der Zubereitung von Speisen verwendet werden. Unter die Rubrik Gewürze fallen Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke und Zwiebeln - meist in getrockneter Form. Nicht als Gewürze gelten Gemische, bei denen verschiedene Gewürze untereinander oder Gewürze mit anderen Stoffen vermischt werden. Solche Mischungen müssen entsprechend gekennzeichnet werden. Auch eine technische Bearbeitung wie beispielsweise die Konverisierung darf bei Gewürzen nicht stattfinden. Aus diesem Grund zählen Salz und Zucker nicht als Gewürze.

Sogesehen sind Gewürze Nebenprodukte von Pflanzen beziehungsweise sind sie selbst eine Pflanze. Weltweit sind etwa 40 verschiedene Sorten an Gewürzen bekannt, wobei regionale Pflanzen noch nicht mit eingerechnet sind. Im Laufe der Zeit sind einige Gewürze in Vergessenheit geraten oder wurden durch neuartige Mischungen ersetzt.

## WELCHE ARTEN VON GEWÜRZEN GIBT ES?

Abhängig davon, welcher Pflanzenteil als Gewürz verwendet wird, wird zwischen folgenden Gewürzen unterschieden:

- Blattgewürze (nur im getrockneten Zustand: z.B. Basilikum oder Thymian)
- Blütengewürze (z.B. Safran oder Nelken)
- Fruchtgewürze und Samengewürze (z.B. Pfeffer oder Muskatnuss)
- Rindengewürze (z.B. Zimt)
- Wurzelgewürze und Zwiebelgewürze (z.B. Knoblauch oder Ingwer)

## WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN KRÄUTERN UND GEWÜRZEN?

Dem Lebensmittelhandbuch zu Folge fallen unter die Rubrik Gewürze Samen, Rinden, Wurzeln, Zwiebeln, Früchte sowie einige Blüten, welche jedoch immer getrocknet sind. Als Kräuter werden frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprossen oder Teile davon bezeichnet.

Somit lassen sich Kräuter als eine Unterart von Gewürzen verstehen. Im Unterschied zum Gewürz, als das nur getrocknete Blätter bezeichnet werden, bezeichnet der Begriff Kräuter auch frische Blätter.

## WARUM SIND GEWÜRZE SO WICHTIG?

Wer bereits ein Gericht völlig ohne Gewürze gegessen hat, weiß, dass dieses in der Regel sehr fad und geschmacklos sein kann. Den besonderen Geschmack verdanken Gerichte nämlich dem Einsatz von Gewürzen und Kräutern. Durch deren Einsatz lassen sich frische Zutaten verfeinern und steigern so auch den Appetit.



## WAS SIND DIE SELTENSTEN & TEUERSTEN GEWÜRZE DER WELT?

Geben wir's doch zu: Gewürze machen unser Food-Leben doch so viel schöner, oder? So viel geschmackvoller, intensiver und sogar bunter! Gewürze sind Pflanzen oder Teile von Pflanzen, die sich durch viele Geruchs- und Geschmacksstoffe auszeichnen. Diese Gewürze sind unverzichtbar in jeder Küche. Wer will schon Gerichte essen, die fad und langweilig schmecken? Heute ist es ganz normal, ein volles Gewürzregal zu haben. Früher waren die Preise für Gewürze astronomisch! Im 19. Jhd. konnten sich aber schon viele Menschen Gewürze leisten, weil die Gewürzmonopole zusammengebrochen waren. Aber auch heute gibt es noch viele Gewürze, bei denen ein Kilo den Preis eines Kleinwagens erreicht... Wir zeigen Ihnen die seltensten und teuersten Gewürze der Welt.



### MUSKATBLÜTE

Die Muskatnuss kennen Sie wahrscheinlich, oder? Die Macis – die Muskatblüte – hingegen ist oft noch ein Insider-

Tipp. Eigentlich ist die „Muskatblüte“ gar keine Blüte, sondern die Samenschale der Muskatnuss. In Handarbeit wird dieser Samenmantel vom Fruchtfleisch der Muskatnuss getrennt, getrocknet und in Fäden gebrochen. Ziemlich aufwändig. Daher auch der teure Preis!

Während die Muskatnuss eher herb-würzig schmeckt, ist die Muskatblüte etwas milder im Geschmack und hat leichte Honig- und Zimt-Noten.



### ZIMT

Hier müssen wir erstmal kurz ausholen und zwischen zwei Arten von den vielen Zimtgewächsen als Gewürz unterscheiden: der Chinesische oder Cassia-Zimt und der Echte Zimt, auch Ceylon-Zimt genannt. Hier bei uns geht es um letzteren. Der ist seltener als der Chinesische Zimt und damit auch teurer.

Bei Zimt handelt es sich um die getrocknete Rinde von Zimtbäumen. Es ist eines der ältesten Gewürze der Welt und wird vor allem zum Würzen von Süßspeisen verwendet. Ursprünglich war der Ceylon-Zimtbaum in Sri Lanka beheimatet, wird heute aber in vielen tropischen Ländern angebaut. Zwischen dem 16. und 18. Jhd. galt Zimt als besonders wertvoll und war eines der teuersten Gewürze der Welt.



#### KARDAMOM

Bei Kardamom können Sie mit einem Preis von etwa 60 € pro Kilo rechnen. Im Vergleich zu den Gewürzen auf Platz 1-3 zwar günstiger, aber dennoch weit über dem durchschnittlichen Gewürzpreis.

Es handelt sich bei dieser Pflanze um ein Ingwergewächs mit feurig-pikantem Geschmack. Die Pflanze wird vorwiegend in Indien und Madagaskar angebaut. Es gibt 2 Arten: schwarzen und grünen Kardamom. Der schwarze hat einen rauchigen, erdigen und herben Geschmack und wird vor allem zum Würzen von herzhaften Gerichten verwendet. Grüner Kardamom wird oft bei Süßspeisen eingesetzt.



#### VANILLE

Auf Platz 3 liegt die Vanille. Eine Schote kostet zwischen 3-5 €, wobei es da starke Qualitätsunterschiede gibt. Der Preis ergibt sich aufgrund des arbeitsintensiven Herstellungsprozesses. Verkauft werden nämlich nur die fermentierten Schoten der Vanillepflanzen. Die werden bis zu 30 cm lang. Kurz bevor sie reif sind, werden sie von Hand geerntet, mit Wasserdampf behandelt und in einem luftdichten Behälter 4 Wochen lang gelagert, wo sie langsam fermentieren. Die Herstellung ist also, wie Du siehst, sehr zeit- und arbeitsaufwendig.



#### SAFRAN

Safran ist eins der wertvollsten Gewürze der Welt. Die getrockneten Blütennarben des Safrankrokus können als Safranfäden gekauft werden. Ein Kilo davon kostet, je nach Qualität, zwischen 3.000 und 14.000 €!

Der Grund für die abnorm hohen Preise liegt in der aufwendigen Ernte. Der Safrankrokus blüht einmal jährlich für nur zwei Wochen. Die Blütennarben, von denen jede Blüte drei besitzt, müssen mühsam von Hand geerntet werden. Timing ist hier ganz wichtig. Die Ernte muss nämlich früh morgens gleich nach dem Öffnen der Blüte passieren, weil sonst das wertvolle Aroma verfliegt. Für ein Kilo müssen mindestens 150.000 Blüten geerntet werden. Dafür benötigt man eine Anbaufläche von ca. 1.000 Quadratmetern. Dachttest Du Safran ist das teuerste Gewürz der Welt?

Da hast du so gesehen nicht ganz unrecht. Lange Zeit war das nämlich so. Das exotische Gewürz wurde aber mittlerweile abgelöst. Von wem? Das erfährst Du weiter unten.



#### AJI CHARAPITA CHILI

Trommelwirbel, bitte! Eine Chilischote hat den Safran als teuerstes Gewürz der Welt abgelöst. Die Aji Charapita Chili stammt ursprünglich aus Peru. Die Schote ist zwar nur so groß wie eine Erbse, aber super scharf! Die Chilipflanze wächst langsam und ist sehr empfindlich. Die kleinen gelben Beeren müssen mit der Hand geerntet werden und die Kultivierung hat gerade erst begonnen. Es kann also sein, dass der Preis in Zukunft sinken wird. Wir drücken die Daumen!

Die frischen Chilis schmecken scharf, aber auch fruchtig. Die reifen Beeren sind aber leider nicht lange haltbar. Daher werden sie oft zu Pulver verarbeitet. Dabei geht die Süße allerdings verloren. Übrig bleibt die unglaubliche Schärfe und der Titel des teuersten Gewürzes der Welt. Glückwunsch an der Stelle an die kleine Chilischote aus Peru für Platz 1!

#### MEHR INFORMATIONEN UND TOLLE GEWÜRZE:

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



#### JUST SPICES GEWÜRZMISCHUNGEN

In unseren Gewürzmixen sind alle Gewürze, die Sie für ein Gericht brauchen – in einer Dose! Kochen Sie einfach, lecker und schnell. Eine Gewürzmischung reicht für viele Rezepte.

### BUCH-TIPP

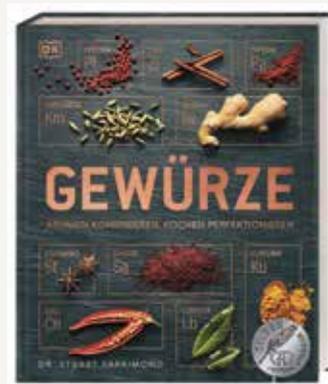
## GEWÜRZE

*Aromen kombinieren, Kochen perfektionieren. Rezepte, Gewürzmischungen und jede Menge Wissenswertes zu 60 Gewürzen aus aller Welt.*

Die richtige Gewürzkombination kann den Geschmack eines Gerichts ins Unermessliche steigern, ein anderes Gewürz das Rezept grundlegend verändern – und die falsche Wahl es ungenießbar machen. Warum manche Gewürze gut zueinander passen, andere dagegen nicht kombiniert werden sollten, und wie man die perfekten Gewürzmischungen erstellt, erklärt Dr. Stuart Farrimond in seinem neuesten Buch.

In über 40 Regionenporträts folgt er den alten Handelsstraßen und präsentiert typische Gewürze und Mischungen der jeweiligen Regionen. Die 60 Gewürzporträts beschreiben die Pflanze und deren Herkunft und Anbau. Außerdem geben sie Einblicke in die Geschmacksnuancen der Gewürze und erklären im übersichtlichen Layout mit vielen Illustrationen was am besten zu ihnen passt und wie man beim Kochen den Geschmack herauskitzeln kann. Ob in Wasser gekocht, mit Fett kombiniert oder im Mörser zerstoßen – für jedes Gewürz gibt es hilfreiche Tipps für die kreative Gewürzküche.

Mit den 65 Rezepten für Gewürzmischungen und Food-pairings von Lachs mit Sternanis bis Sesameis tauchen wir schließlich gänzlich in die wunderbare Welt der Gewürze ein. Ein kulinarisches Abenteuer!



#### Gewürze

ISBN 978-3-8310-3834-3  
224 Seiten, 220 x 262 mm  
Mit ca. 150 farbigen Fotos,  
60 Karten und 150 Illustrationen  
€ 24,95 (D)



# PFEFFER

Pfeffer gehört zu den absoluten Basics in der Küche. Seine Schärfe vervollständigt täglich unser Essen und darf beim Kochen auf keinen Fall fehlen. Unseren täglichen Küchenfreund nutzen Menschen seit tausenden von Jahren als Würz- und Konservierungsmittel. Die Wiege des Pfeffers befindet sich in Indien. Das tropische Gewächs baute man im südlichen Teil des Landes, an der Malabarküste, zum ersten Mal an. Zu Zeiten des Römischen Reiches gab es eine Handelsroute, die zur sogenannten Pfefferküste führte. Damals war Pfeffer, ähnlich wie Salz, ein kostbares Gut. Mit der Zeit eroberte die indische Pfefferbeere durch Handel und Kolonisation die ganze Welt.

Heute kultivieren Länder mit subtropischem Klima Pfeffer in den unterschiedlichsten Sorten. Natürlich findet sich Schärfe in jeder Pfefferbeere. Aber sie allein beschreibt nicht annähernd die Aromenvielfalt der exotischen Pfefferbeeren.

## ANBAU UND VERARBEITUNG VON PFEFFER

Indien ist das Land, in dem der Pfeffer wächst. Seit Jahrtausenden bauen Menschen die Pflanze dort an. Die Pfefferpflanze liebt das tropische Wetter und wächst nur in Regionen mit ähnlichen klimatischen Bedingungen. Vor allem die südwestindische Malabarküste ist für den Pfeffer-

anbau bekannt. Sie besitzt wie andere tropische Gebiete ein feuchtwarmes Klima. Pfeffer benötigt für erfolgreiches Wachstum einen nährstoffreichen und mineralhaltigen, aber auch durchlässigen Boden. Eine gleichbleibende Temperatur von 18 Grad bis 27 Grad ist für die Pflanze ideal.

Der traditionelle Pfefferanbau wurde durch die Industrialisierung negativ beeinflusst. Monokulturen und künstlicher Dünger schädigen auch heute noch die Anbauggebiete. Heute gibt es vermehrt Bauern, die auf widerstandsfähige Mischkulturen setzen. Sie bauen alte Pfeffersorten wieder an und tragen so zum Erhalt von Biodiversität bei.

## DIE HERKUNFT UND ANBAUGEBIETE DES PFEFFERS

Die indische Malabarküste ist die Wiege des Pfeffers. Sie bietet dem tropischen Gewächs seit 4000 Jahren beste klimatische Bedingungen. Durch Handel und Kolonisation verbreitete sich die Pfefferpflanze in der ganzen Welt. Der Anbau bleibt aber weiterhin nur in tropischen Klimazonen möglich. Heute ist Vietnam der größte Produzent weltweit. Aber auch afrikanische Länder wie Kamerun und Madagaskar und Mittel- und Südamerika kultivieren die Pflanze seit langer Zeit.

### SCHWARZ, ROT, GRÜN UND WEISS – ALLE PFEFFERBEEREN STAMMEN VON EINEM STRAUCH

Es gibt zahlreiche Pfeffersorten, aber genau genommen nur eine Pfefferpflanze. Nur die Früchte des immergrünen Pfefferstrauches *Piper Nigrum* gehören botanisch gesehen zu den echten Pfefferkörnern. Andere Pfeffervarianten stammen von verwandten Gewächsen. Klassischer schwarzer, weißer, grüner und roter Pfeffer wachsen am Pfefferstrauch des *Piper Nigrum*. Reifegrad und Verarbeitungsweise bestimmen ihr Aroma und die unterschiedlichen Farben. Es handelt sich also nicht wie oft angenommen um unterschiedliche Pfeffersorten.

### PIPERIN SORGT FÜR DIE SCHÄRFE IM PFEFFER

Auch Anbaugbiet und Klima beeinflussen wie beim Wein das Aroma der Pfefferkörner. Seine Schärfe erhält das Korn durch den Pflanzenstoff Piperin. Unreif geernteter Pfeffer enthält weniger des Pflanzenstoffes und schmeckt milder. Bei längerer Reifezeit erhöhen sich Piperin- und Zuckergehalt der Beeren. Rote Pfefferbeeren sind nicht nur schärfer, sondern auch süßer.

### PFEFFERGEWÄCHSE KLETTERN IN DIE HÖHE

Eine gesunde Pfefferpflanze trägt zweimal im Jahr Frucht. Da Pfeffer nur in tropischen Gebieten wächst, reift er in der Trockenzeit heran. Pfeffer ist eine Kletterpflanze, die an an-

deren Bäumen empor rankt. Meist wird sie in Kombination mit anderen Gewächsen angebaut. Die Pflanze kann bis zu zehn Meter in die Höhe wachsen. Die Arbeiter stehen auf großen Leitern, um die Pfeffertrauben von Hand zu pflücken. Erst am Boden verlesen sie die einzelnen Beeren und entfernen Blätter und Pflanzenreste.

### GRÜNER PFEFFER

Die unreifen grünen Pfefferbeeren weichen zur Konservierung in Salzlake ein. Die grüne Farbe der Körner bleibt erhalten und ihre harte Konsistenz wird weich. Auch eine Gefriertrocknung kann die Beeren haltbar machen. Durch seinen frühen Reifegrad besitzt er milde Schärfe und einen frischen fruchtigen Geschmack.

### SCHWARZER PFEFFER

Die grünen Beeren erntet man kurz vor der Reife. Sie trocknen in der Sonne zu den bekannten schwarzen und schrumpeligen Pfefferkörnern. Auch Schwarzer Pfeffer besitzt eine milde Schärfe und fruchtiges Aroma.

### WEISSER PFEFFER

Rote Pfefferbeeren pflückt man bei Vollreife. Nach langem Einweichen in Wasser wird ihr Fruchtfleisch entfernt. Die Samen trocknen in der Sonne und bleichen zu weißen Pfefferkörnern aus. Findet die Trocknung nicht schnell genug



statt, können einzelne Pfefferkörner faulen und zu Fehlgerüchen im Endprodukt führen. Minderwertiger weißer Pfeffer kann nach Kuhstall riechen und Speisen geschmacklich verderben. Hochwertiger weißer Pfeffer veredelt Speisen hervorragend. Durch den Verlust der Fruchtschale besitzen weiße Pfefferbeeren nur einen sehr milden aromatischen Geschmack. Die Schärfe steht im Vordergrund. Deshalb bezeichnet man Weißen Pfeffer als den schärfsten Pfeffer überhaupt.

#### ROTER PFEFFER

Das rote Pfefferkorn ist die vollreife Frucht der Pfefferpflanze. Nach der Ernte legt man die Körner zur Konservierung in Salzlake, da sie sehr schnell zerfallen. Rein getrockneter roter Pfeffer ist eine Seltenheit. Durch die lange Reifung besitzen die Früchte mehr Fruchtzucker und Piperin. Hier handelt es sich um das schärfste und süßeste Pfefferkorn. Roter Pfeffer ist nicht zu verwechseln mit rosa Pfefferbeeren.

#### VERWENDUNG VON PFEFFER ALS GEWÜRZ

Es gibt unglaublich viele Pfeffersorten und jede Beere besitzt spezielle Aromen. Generell verfügt der Klassiker Schwarzer Pfeffer über mittlere Schärfe für eine universelle Anwendung in der Küche. Grüner Pfeffer ist aufgrund seines Reifegrades weniger scharf und eignet sich hervorragend für Fisch, Meeresfrüchte und helles Fleisch wie Ge-

flügel oder Pute. Roter Pfeffer besitzt die intensivste Schärfe ist aber auch süß. Er eignet sich nicht nur für herzhaftere Speisen, sondern verfeinert auch Desserts mit Obst und Schokolade auf vorzügliche Weise. Weißer Pfeffer verfügt über die gleiche Schärfe wie roter Pfeffer, schmeckt aber weniger aromatisch. Deshalb gilt er unter den Pfeffersorten als der Schärfste Pfeffer.

#### PFEFFER – FRISCH GEMAHLEN GLEICH GUT GEWÜRZT

Grundsätzlich entfaltet Pfeffer sein Aroma frisch gemahlen und gemörsert am Besten. Je nach Vorliebe kann er grob oder fein zerrieben werden. Bei höherem Mahlgrad erhält die Speise ein stärkeres Pfefferaroma. Einige Pfeffersorten kann man aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht in der Mühle mahlen, sondern nur mit dem Mörser zerstampfen. Hier sollte man immer den Produkthinweis beachten. Der Kauf von gemahlener Pfeffer ist nicht empfehlenswert. Sein Aroma raucht aus und verliert sich schnell.

#### WIE GESUND IST PFEFFER?

Schwarzer Pfeffer besitzt einen ganz besonderen Inhaltsstoff: Das Piperin sorgt nicht nur für seine Schärfe, sondern wirkt auf den menschlichen Organismus entzündungshemmend, fiebersenkend und immunstärkend. Heute nutzt auch die Pharmazie die gesundheitsfördernden Stoffe des Piperins in einigen Medikamenten. Seit kurzem weiß die Wissenschaft, dass auch Capsaicin als weiterer Inhaltsstoff von Pfeffer gegen Heuschnupfen hilft. Generell regt Pfeffer beim Essen den Speichelfluss und die Verdauung an und kann so vorsichtig dosiert beim Abnehmen helfen. Wichtig: Die empfohlene Dosis von Pfeffer liegt bei 10 bis 20 mg und sollte auf keinen Fall überschritten werden. Zu viel reizt Darm und Schleimhäute und schädigt den Körper.

Die alten Inder nutzen die Heilkraft des Schwarzen Pfeffers schon seit Jahrtausenden. Im Ayurveda gilt er als Medizin gegen Husten und Halsschmerzen. Er reguliert die Verdauung und kann bei Herzproblemen und Darmkrankheiten helfen. Scharfes indisches Essen besitzt nebenbei eine Funktion. Piperin sowie Caryophyllene wirken im Rachen antibakteriell und töten Keime und Bakterien ab.

NEUGIERIG GEWORDEN? EINE GROSSE AUSWAHL UNTERSCHIEDLICHER PFEFFERSORTEN FINDEN SIE BEI:

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





## KURZE GESCHICHTE DER GEWÜRZE

Die Geschichte der Gewürze ist eine Geschichte der Menschheit. Zu den ältesten Belegen gehören Funde aus der Jungsteinzeit am Bodensee und in den ecuadorianischen Anden. Später nutzten die Hochkulturen überall auf der Welt wild wachsende Gewürzpflanzen in ihren Ursprungsgebieten: zum Heilen von Krankheiten, für Magie und kultische Gebräuche, zum Haltbarmachen und zum Würzen. Eindrucksvoller Beleg aus dem alten Ägypten ist eine Papyrusrolle mit 877 Rezepten. Demnach dienten unter anderem Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel, Minze, Safran, Thymian und Wermut zum Verfeinern von Speisen. Zu dieser Zeit gab es bereits arabische Händler, die sich ganz auf den Gewürzhandel spezialisiert hatten. So gelangten Gewürze aus Indien und China über Karawanenstraßen oder Seewege entlang der Küsten in den Mittelmeerraum.

Im antiken Athen und Rom waren Zimt, Kardamom, Langer Pfeffer, Nelken und Muskatnüsse vornehmer Luxus, den sich nur die reichsten Häuser leisten konnten. Das demonstrierte man durch regelrechtes Überwürzen und andere Verwendungszwecke. So diente Zimt als Parfum oder Räucherwerk zur Beschwörung der Götter. Kaiser Nero ließ zu Ehren seiner verstorbenen Ehefrau Poppäa sogar Zimtfeuer in den Straßen der Stadt abbrennen.

Mit der Ausweitung des Römischen Reichs über die Alpen nach Norden gelangten die exotischen Gewürze nach Mitteleuropa. Auch hier sorgten hohe Preise dafür,

dass Gewürze lange Zeit ein Privileg von Adligen, hohen Geistlichen und reichen Patriziern blieben. So begleiteten Anis, Gewürznelken, Ingwer, Pfeffer, Muskat und Zimt die Gänge eines mittelalterlichen Gastmahls – je reicher der Gastgeber, desto üppiger ihr Einsatz. Gewürze sollten das Essen verfeinern, die Verdauung anregen und den Durst für die anschließenden Trinkgelage fördern.

### CHRISTOPH COLUMBUS UND VASCO DA GAMA

Um die große Nachfrage nach Gewürzen zu stillen und die extrem kostspielige Marktmacht der Händler zu umgehen, machten sich gegen Ende des 15. Jahrhunderts die Europäer selbst auf die Suche. Dabei entdeckte der Spanier Christoph Columbus 1492 nicht Indien mit seinen Pfefferreichtümern, sondern Amerika und brachte von dort Piment, Chilis und Vanille nach Europa. Den Seeweg zur indischen „Pfefferküste“ fand erst 1498 der Portugiese Vasco da Gama. Damit leitete er die höchste Blütezeit des europäischen Gewürzhandels ein. Gewürze wurden nun erschwinglicher und waren nicht mehr nur der hohen Gesellschaft vorbehalten.

Hundert Jahre lang lagen die bedeutendsten Anbaugelände exotischer Gewürze in den Kolonien der Portugiesen. Von Lissabon aus beherrschten sie den lukrativen Gewürzhandel. Später übernahmen die Holländer nach blutigen Auseinandersetzungen die Vorherrschaft. Noch rigorosere als zuvor kontrollierten sie Anbau, Ernte und Handel. Sie

zerstörten Plantagen und verlegten sie in besser zu überwachende Anbaugelände. Auf Schmuggel von Pflanzen stand die Todesstrafe. Dennoch gelang es den Franzosen ab der Mitte des 18. Jahrhunderts mehrfach, Nelken- und Muskatnussbäume zu rauben und erfolgreich auf ihren Besitzungen im indischen Ozean anzubauen.

Bald drängten auch die Engländer ins Geschäft und vertrieben die Holländer aus Ostasien. Lange Zeit hielten nun sie die Fäden in der Hand und zogen den größten wirtschaftlichen Nutzen aus dem Anbau und Handel mit Gewürzen. Doch durch die Ausweitung des weltweiten Anbaus und den sich entwickelnden Weltverkehr ließ sich die Nachfrage allmählich überall befriedigen und zerfielen schließlich die Handelsmonopole.

Parallel dazu bauten die Mönche im Mittelalter in ihren Klostergärten einheimische Kräuter an, in erster Linie jedoch als Heilkräuter. Durch regen Austausch untereinander gelangten sie außerdem an ursprünglich mediterrane Pflanzen wie Fenchel, Liebstöckel, Rosmarin und Salbei, die hinter den geschützten Klostermauern gut gediehen. Diese und viele weitere Kräuter finden sich in der geset-

zesähnlichen Vorschrift „Capitulare de villis“ von Karl dem Großen (747 bis 814). Sie regelte genau, welche Pflanzen Krongüter und Klostergärten enthalten sollten, um die Versorgung von Karl und seinem Hofstaat sicherzustellen.

#### HILDEGARD VON BINGEN

Eine herausragende Rolle in der Geschichte der Kräuter und Gewürze spielte die Benediktinerin Hildegard von Bingen (1089 bis 1179). Sie sammelte Erfahrungen im Gartenbau und in der Krankenpflege, übernahm das Heilwissen der antiken Ärzte und studierte selbst die Effekte von vielen Kräutern und Gewürzen. Aus den Klostergärten fanden sie den Weg in die Burggärten und wurden so der weltlichen Schicht zugänglich. Mit dem Verfall der Preise für exotische Gewürze konzentrierte sich auch der Adel zunehmend auf einheimische und mediterrane Kräuter. Statt maßlos zu würzen, setzten französische Köche auf den maßvollen Einsatz frischer Kräuter in der feinen Küche.

MEHR INFORMATIONEN RUND UM GEWÜRZE:

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

## REZEPT-TIPP

### PFEFFER IM GLAS: DER VITAMIN-OVERKILL

#### ZUBEREITUNG

Die Kardamomkapseln und den Sichuan-Pfeffer andrücken und zusammen mit der Vanilleschote und dem Zucker in einem schweren Topf goldbraun karamellisieren. Alles mit dem Limettensaft ablöschen und einmal aufkochen. Die Mischung kurz ziehen lassen, bis sich der Rohrzucker komplett aufgelöst hat und mit dem Ingwer, Mangosaft, Passionsfruchtsaft und Orangensaft mischen. In einem Longdrinkglas anrichten und mit Eiswürfeln, Basilikum und Minze servieren.

Rezept: Olaf Baumeister  
Foto: Villeroy & Boch

#### ZUTATEN

50 ml Passionsfruchtsaft  
50 ml frisch gepresster  
Orangensaft  
50 ml Mangosaft  
50 ml Limettensaft  
1 EL Rohrzucker  
3 Sichuan-Pfefferkörner  
1 TL frisch geriebener Ingwer  
1 Kardamomkapsel  
¼ ausgekratzte Vanilleschote  
Je 2 frische Basilikumblätter  
und frische Minze



# DAS ALTE GEWÜRZAMT

## „UNSERE PASSION: DIE WELT DER GEWÜRZE“

Am bayerischen Untermain, zwischen Odenwald und Spessart im Weinort Klingenberg, findet jeder Genussliebhaber und Gewürzkenner sein Mekka: die Manufaktur feinsten Gewürze, das Alte Gewürzamt der Familie Holland!

Die minderen Gewürzqualitäten, die ihm als Sternekoch angeboten wurden, veranlassten Ingo Holland († 03.06.2022) selber auf die Suche nach den besten Gewürzqualitäten zu gehen. Im Jahr 2001 gründete er sodann in seiner Heimatstadt Klingenberg die Manufaktur „Altes Gewürzamt“. Heute widmet sich Sohn Kilian der Suche nach außergewöhnlichen Rohstoffen bester Qualität und der Entwicklung neuartiger Gewürzmischungen.

Die aufregende Gewürzwelt des Alten Gewürzamtes reicht von hochwertigen Einzelgewürzen über phantasievolle Mischungen bis hin zur „Gold-Edition“ mit Gewürzraritäten für ambitionierte Feinschmecker. Garam Masala, Sieben oder Curry Jaipur - die beliebten Gewürzmischungen sind das Herz der Manufaktur. Rund 80 Gewürzmischungen gehören mittlerweile zum Sortiment. Alles entwickelt und hergestellt in der Klingenger Gewürzmanufaktur. Außerdem finden Gourmets außergewöhnliche Feinkost Produkte und edle Küchenhelfer.

Alle Gewürze sind im Klingenger Gewürzladen und online erhältlich: [www.altesgewuerzamt.de](http://www.altesgewuerzamt.de)

## WIR STELLEN IHNEN 5 GEWÜRZE VOR:



### PURPLE CURRY

Diese Gewürzmischung passt sehr gut zu Jakobsmuscheln, Fisch, Geflügel und Kaninchen. Sie kann auch als Paste angerührt hervorragend verwendet werden.

#### ZUTATEN

Hibiskusblüte, Bockshornklee, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Koriander, SENFSAAT braun, Cumin, Zimtblüten, Macis, Ingwer, Gewürznelken, Fenchel, Anis, Kardamom.



### BACKSTUBENGEHEIMNIS

Unser Geheimitipp für Kuchen, Torten, Desserts und Gebäck! Vor allem Hefe- und Mürbeteige erhalten eine florale und feinwürzige Note. Dosieren Sie ganz nach Ihrem Geschmack.

#### ZUTATEN

Mädesüßblüten, Kamilleblüten, Orangenschale, Koriander, Salz, Zitronenschale, Macis, Vanille, Zimtrinde, Kardamom, Tonkabohne (2,7%), Sternanis, Gewürznelken.



## RAZ EL HANOUT

Die geheimnisvolle Komposition ist aus der nordafrikanischen Küche nicht wegzudenken. Einmal probiert, gehört es bald zu den Standardgewürzen in Ihrem Gewürzregal!

### VERWENDUNG

Das Zusammenspiel allerhand Aromen verleiht Fleisch-, Geflügel- und Lammgerichten eine wunderbar orientalische Note. Die Mischung ist traditionelle Würzgrundlage eines jeden Couscousgerichts, passt aber sehr gut zu Gemüse und verschiedensten Eintöpfen.



## GEMÜSESCHMACKES

Gemüseschmackes - Das perfekte Additiv für alle Gemüsezubereitungen. Ob gebraten, geschmort oder gedämpft. Sehr tiefer und warmer Geschmack mit kräftigem Fermentationsaroma. Durch Verwendung von Tomatenflocken und Vadouvan verfügt Gemüse Schmackes über intensive Umami-Töne.

### VERWENDUNG

Diese Gewürzmischung holt aus jedem Gemüsegericht das Beste heraus. Für Gemüsepfanne, Schmorgemüse, Eintopf sowie Kartoffelgerichte.



## GEWÜRZAMT VADOUVAN

Im Hause Holland in Klingenberg aufwändig hergestellt & abgefüllt. Die Aromen des Vadouvans reichen von Sojasauce über Fleischextrakt und Knoblauch bis hin zu Liebstöckel.

### VERWENDUNG

Wunderbare indische Gewürzspezialität zum Aromatisieren von Eintöpfen, Reis, Kartoffel- und Wokgerichten. Sehr selten!

### TOP-PRODUKT

HINTER UNSEREM GEWÜRZAMT - VADOUVAN STECKT BEREITS EINE LANGE GESCHICHTE.

Vadouvan war für Ingo Holland immer sehr schwierig zu finden. Als dann die Beschaffung von Vadouvan in Spitzen-Qualität und dazu passende Laborwerte zu einem Problem wurde, entschied sich die Familie Holland dafür, sich selbst an die komplexe Gewürzzubereitung zu wagen. Der ursprüngliche Geschmack von Vadouvan ging Ingo Holland immer wieder durch den Kopf, den er mit der eigenen Gewürzzubereitung, dem eigenen Vadouvan, erreichen wollte.

Letztendlich haben es die Hollands und der Leiter der Produktentwicklung Jean-Philipp Schneider geschafft! Geschafft, nach langer Entwicklungsphase, den Spirit vom Ur-Vadouvan aufzugreifen den Ingo vor Jahren kennenlernte. In indischen Familien wird Vadouvan einmal im Jahr, im Sommer, selbst hergestellt. Jede Familie hat ihr eigenes Geheimrezept.

Vadouvan ist eine Gewürzzubereitung die auf den ersten Blick nicht sehr schön erscheint, aber geschmacklich sehr von sich überzeugt. Ein wahres Geschmackserlebnis!

# NEUE TRENDS FÜR IHR ZUHAUSE:



VILLEROY & BOCH -  
SEOUL MICRO OUTDOORLEUCHE - SAND  
Material: Aluminium ø 11 cm, H: 20 cm Leistung: 2,3  
W, max. 252 lm Farbtemperatur: 2.200K - 3.000K  
Farbe: Sand - max. 10 Std. Laufzeit - akkubetrieben -  
inkl. Ladestation & Netzteil - stufenlos dimmbar  
UVP: 99,00 €/ Stück  
[www.sompex.de](http://www.sompex.de)



MÜSLISCHALE GROSS  
HUMMER  
ø 14 cm  
0172SAFR14HM  
UVP 46,90 € / Stück  
[www.gmundner.at/de/](http://www.gmundner.at/de/)

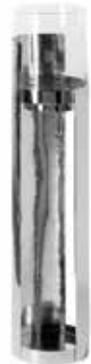
SPEISETELLER GOURMET  
Dunkelblaugeflammt, ø 27 cm  
0119TFGO27  
UVP 41,90 €  
[www.gmundner.at/de/](http://www.gmundner.at/de/)



PrioVino Classic  
Elektrischer Weintemperierer.  
Perfekte Temperatur.  
Bis zum letzten Tropfen.  
670 € / Stück ( inkl. Akku )  
[www.priovino.com](http://www.priovino.com)



FINK LIVING -  
WINDLICHTSÄULE MANIAC  
146326 MANIAC  
Windlichtsäule mit Glas, vernickelt  
Maße: H.77cm, D.17cm  
UVP: 299,- € / Stück  
[www.fink-shop.com](http://www.fink-shop.com)



## WEMPE

Joie de Vivre: Mit der Chopard Happy Sport 36mm Automatic Signature Collection feiern die Familienunternehmen Wempe und Chopard den 30. Geburtstag einer Uhrenikone und ihre ganz persönliche Freundschaft. Auf dem eisblauen Zifferblatt „tanzen“ vier Diamanten und drei royalblaue Saphire. Limitiert und exklusiv bei Wempe.  
€ 10.800,-  
[www.wempe.com/leipzig](http://www.wempe.com/leipzig)



ROEDERER COLLECTION 244  
Dieser wunderbar ausgewogene, ausdrucksstarke, schmackhafte Champagner ist geprägt von Meunier-Trauben, die den reichhaltig strukturierten, salinen Pinot Noirs und Chardonnays zu einer schmeichelnden Weichheit und verführerischen Fruchtigkeit verhelfen.  
54,90 € pro 0,75l Fl.  
[www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)





## LEINEN LOS – DIE WEMPE MARINECHRONOMETER BY TIM HEYWOOD

Wenn sich zwei Meister ihres Fachs für ein gemeinsames Projekt entscheiden, ist ein außergewöhnliches Ergebnis praktisch vorprogrammiert. Das Resultat der Zusammenarbeit des britischen Schiffdesigners Tim Heywood mit den Wempe Chronometerwerken aus Hamburg übertrifft jedoch alle Erwartungen.

Heywood, international bekannt für seine spektakulären modernen Jachtdesigns und fasziniert von der Historie nautischer Instrumente, gestaltete zwei Modelle für die traditionsreichen Wempe Chronometerwerke. Seit 1905 rüsten die Hamburger Schiffe mit Marinechronometern aus. Die neuen, ausdrucksstarken Exemplare Cube (Abb. oben) und die auf 50 Ausfertigungen limitierte Variante Coco de Mer, vereinen die markante Design-Handschrift Heywoods mit den uhrmacherischen Traditionen, die man bei Wempe pflegt und stetig weiterentwickelt.

Kein Meer in Sicht? Als maritime Interieur-Objekte machen die Chronometer nicht nur auf einer Yacht, sondern ebenso

im Wohn-, Arbeits- oder Esszimmer an Land eine perfekte Figur. „Das war Tim Heywoods besonderer Anspruch“, erklärt Peter Peters, Geschäftsführer von Wempe in Leipzig. „Die Chronometer sollten in unterschiedliche Umgebungen passen. Ich finde, diese Erwartung hat er voll erfüllt.“

Die eleganten Gehäuse – mal eckig facettiert, mal weich gerundet – lassen sich dreiflügelig öffnen. 16 Lackschichten und eine aufwändige manuelle Politur verleihen ihnen einen tiefen Glanz und machen sie zudem wetterfest. Das eigentliche Chronometer ist aus vergoldetem Messing und wird von widerstandsfähigem Borosilikatglas geschützt. Als Reminiszenz an den Ozean schuf Heywood ein tiefblaues Zifferblatt. Es eröffnet bei 4 und 8 Uhr faszinierende Einblicke auf das hochpräzise Uhrwerk.

Die Marinechronometer Cube und Coco de Mer by Tim Heywood sind exklusiv bei Wempe erhältlich. Selbstverständlich auch im Geschäft in der Leipziger Mädler-Passage.



## SOMMERLIEBE: HUMMER & DUNKELBLAUGEFLAMMT

Ob Bergsee oder Küstenlandschaft, nichts strahlt mehr Sommerflair aus als die verspielten dunkelblauen Streifen auf weißem Untergrund. Was einst in der Bretagne von Fischern als Arbeitskleidung getragen wurde, ist heute in Mode und Interior Design nicht mehr wegzudenken. Gmundner Keramik hüllt dieses Jahr seine ikonisch geflammten Krüge und Tassen in maritime Streifen und ergänzt diese mit dem sommerlichen Pendant des traditionellen Hirsches, dem Hummer. Der handgemalte Meeresbewohner erstrahlt im kräftigen Rot und rundet in Kombination mit den dunkelblauen Kringeln den perfekten Sommer-Look ab.

Läuten Sie den Sommer ein und dekorieren Sie Innen- und Außenbereiche mit den sommerlichen Designs der Gmundner Keramik.

### WO HANDWERK UND INNOVATIONSGEIST HOHE WELLEN SCHLAGEN.

Maritimer Flair vom See zum Meer. Genießen Sie das Lebensgefühl von Wasser, Wellen und Handwerkstradition. Die Prachtstücke von Gmundner Keramik inszeniert auf den exklusiven Booten von Frauscher transportieren diese inspirierende und vielfältige Lebenseinstellung.

### ÜBER GMUNDER KERAMIK

Über 500 Jahre Keramiktradition prägen die Gmundner Keramik im Salzkammergut. Von den ersten Hafnerwerken bis hin zur unverwechselbaren Dekor-Technik des Flammens hat sich das traditionsreiche Handwerk kontinuierlich weiterentwickelt. Im 17. Jahrhundert begann man in Gmunden, die weißen Keramiken mit stilisierten Blumen und abstrakten Mustern auf ganz spezielle Weise in Grün zu bemalen. Das war die Geburt des Flammens. Seit 2021 ist die Technik des Flammens immaterielles Kulturerbe der UNESCO ([www.dasflammen.at](http://www.dasflammen.at)).

Gmundner Keramik wird aus natürlichen Rohstoffen und zu 100% in Österreich am Standort in Gmunden in nachhaltiger Produktion gefertigt. Vom Drehen und Gießen, über das Retuschieren und Schwammen, das Malen und Flammen, bis hin zum Brennen – alles geschieht mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail. Sogar der Ton, die Rohstoffe, die Farben und die Glasur werden in Gmunden nach einer besonderen und geheimen Rezeptur gemischt.

Weitere Informationen auf: [www.gmundner.at/de/](http://www.gmundner.at/de/)



## DÎNER AMICAL „FRÜHLINGSERWACHEN“ HOTEL AUF DER WARTBURG

Schon fast tausend Jahre bildet die imposante, geschichtsträchtige Wartburg eine wichtige Landmarke in Thüringen. Seit Anfang des 20. Jahrhunderts wird das Burgensemble durch einen stilvollen Gaststätten- und Hotelbau ergänzt, der stets gepflegt und den Anforderungen der Zeit angepasst wurde. Heute gehört das Romantik Hotel auf der Wartburg zur Arcana-Gruppe und wird von Maître Hôte Hannes Horsch geführt. Er und Bailli Dirk Müller luden zum World Chainé Day am 22.04.2023 zu einem Dîner Amical auf die seit 1999 auf der Liste des UNESCO Weltkulturerbe stehenden Burg ein.

Der herzlichen Einladung folgten viele Consœurs, Confrères auch aus verschiedenen Bailliagen, an ihrer Spitze Argentinier Michael Zacharias mit Gemahlin, sowie mehrere Gäste. Nach einem Glas R&L Champagne Blanc de Blancs startete das unter dem Motto „Frühlingserwachen“ stehende Menue zunächst mit einem Amuse bestehend aus Rindertatar, Trüffel und Wachtelei. Die Vorspeise setzte sich aus geräucherter Forelle, Wels, Erbsen und Meerrettich zusammen und signalisierte in ihrem farblichen Arrangement den Frühling. Es folgte eine großartige Ochsenschwanzsuppe veredelt mit Pralinen und Cognac. Als Zwischengericht wurde ein einzigartiger mit

Wachteln gefüllter Baumkuchen ergänzt mit Schnittlauchkartoffeln gereicht. Köstlich zartes Lammfleisch, Risotto, Morcheln und junge Kartoffeln bildeten den Hauptgang. Als Dessert wurde gekühltes, karamellisiertes Schokolade-, Himbeer-, Pistazien-mousse geboten. Begleitet wurde das Menue von wohlhabenden Weinen wie 2022er Grauburgunder VdP des Weinguts Schloss Proschwitz, 2019er Spätburgunder des Weinguts Markus Klumpp 2018er Altos Ibéricos Tempranillo Crianza der Bodegas Miguel Torres sowie 2018er Likörwein des Thüringer Weinguts Bad Sulza. Parallel wurde auch ein vorzügliches vegetarisches Menue angeboten. Vor und in den Pausen zwischen den einzelnen Gängen brachte Jürgen Funke alias „Georges le chanteur“ mit Charme und Esprit französische Chansons zu Gehör.

Nach einer lobenden Kritik an die Küche unter Alexander Mucha und den Service unter Ute Bach verteilte Bailli Müller an alle am guten Gelingen des Abends Beteiligten Urkunden und an den Chef Hannes Horsch die aktuelle Chainé Plakette verbunden mit dem Dank für den bestens gelungenen Abend. Im gemütlichen Kaminzimmer des Hotels währte dieser weiter.

*Text & Fotos: Dirk Müller – Bailli, Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse*



### Romantik Hotel auf der Wartburg

Auf der Wartburg 2 · 99817 Eisenach  
Tel. 03691 79 70 · info@wartburghotel.de · www.wartburghotel.de



## „WORLD CHAÎNE DAY BEI KREATIVER STERNEKÜCHE“

*Werners Restaurant, Schloss Eberstein*

**Dîner Amical am 22. April 2023:** Festliches Dinieren in historischen Gemäuern und Feiern mit Chaîne-Freunden verteilt über die ganze Welt: dieser großartige Spagat ist am World Chaîne Day 2023 gelungen! Auf dem malerisch gelegenen Schloss Eberstein, dessen Wurzeln bis in das 12. Jahrhundert zurückgehen, trafen sich Chaîne-Mitglieder aus mehreren Bailliagen um gemeinsam den World Chaîne Day zu feiern.

Bei dem Champagner Vranken Brut Nature aus der Magnumflasche und köstlichen Häppchen im Schlosshof sorgte der überaus charmante Hotel Direktor Marc Walter mit launigen Worten zur Begrüßung von Anfang an für eine entspannte und heimelige Atmosphäre. Der Blick aus dem festlich eingedeckten Werners Restaurant – Confrère Maître Rôtisseur Bernd Werner hat gerade den ihm seit 2006 verliehenen Michelin Stern wie jedes Jahr (!) verteidigt – auf das Murgtal war atemberaubend! Die krönende Lage des Schlosses auf einem neu angelegten Steilhang Weinberg ließ das Geschehen im Tal erscheinen wie eine Modelleisenbahn.

Der junge, überaus sympathische und trotz seiner jungen Jahre absolut fachkundige Sommelier Sami Mandou erklärte nicht nur die von ihm sorgsam ausgesuchten Weine, die eine hervorragende Essensbegleitung darstellten, sondern kommentierte auch eloquent jeden einzelnen Gang. Das wirkliche Sterne Niveau hat die Küche schon bei der Vorspeise unter Beweis gestellt: eine unglaublich kreative Kombination von Gänseleber mit Erdbeere, Earl Grey und Haselnuss war schon das erste Highlight - begleitet von

dem exzellenten 2019 Goldmuskateller von Axel Bauer, Bühl, Baden. Der zweite Gang stand dem in nichts nach: gebeizter, leicht geflämmer Lachs mit Buttermilch, grünem Spargel, Pumpernickel und Amalfi Zitrone wurde begleitet von dem hervorragend dazu passenden 2019 Riesling Kiedrich Klosterberg, Rheingau. Der exzellente Kalbsrücken als Hauptspeise mit Erbsen, Morcheln, Radieschen und Kartoffelbaumkuchen wurde perfekt begleitet von den 2016 Spätburgunder - natürlich von den unter den Fenstern wachsenden Reben von Schloss Eberstein! Abgerundet wurde das superbe Menü mit dem Rhabarber Nachtisch und Vanille, Himbeere und Champagner Verbene.

Die Freunde der vegetarischen Küche waren ebenfalls ob der jeweils ebenso kreativen Alternativen voll des Lobes. Anlässlich des World Chaîne Days konnte Vice Chancelier Walter Johannes Steyer aufgrund aktueller Postings und seiner Social Media Vernetzung mit Chaîne-Freunden auf der ganzen Welt berichten, dass weit über 130 Grüße von mehr als 35 Nationen aktuell zu diesem Anlass eingegangen waren. Bailli Gabriele Steyer machte es offensichtlich Spaß dem jungen Küchenteam und dem ebenfalls stets aufmerksamen jungen Serviceteam die Chaîne Urkunden zu überreichen. Die exzellente Küche und das elegante, stilvolle Ambiente wurde von allen so geschätzt, dass man sich einig war an einem solchen Ort bald wieder harmonische Stunden im Kreise von Chaîne Freunden verbringen zu wollen.

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier Argentier*

**Schloss Eberstein**

Werner Gourmet GmbH · 76593 Gernsbach

Tel. 07224 99 59 50 · info@schlosseberstein.com · www.schlosseberstein.com

# „WOHLFÜHLEN & GENUSS – EIN FEUERWERK KULINARISCHER HANDWERKSKUNST“

*Dîner Amical am 13. Mai 2023*

**In Ettlingen wird gerne gefeiert:** an diesem Wochenende das Frühlingsfest in der historischen Altstadt und in den RATSSTUBEN die Chaîne des Rôtisseurs mit kulinarischen Genüssen der Extraklasse. Confrère Maître Rôtisseur Leonhard Bader schafft es immer wieder mit Gegensätzen zu polarisieren und zu begeistern: die von ihm 2021 übernommenen Ratsstuben sind normaler Weise stylisch, puristisch dekoriert – für die Chaîne wurde der Seitenraum festlich mit weißer Tischwäsche eingedeckt. Er selbst ist Spitzenkoch mit dem ihm eigenen Stil zwischen Extravaganz und Bodenständigkeit.

Mit dem Ziel einer frischen produktorientierten Küche ist für ihn auch das Produkt der Star in der Küche. Exzellente Zutaten sollen wirken und kein Chichi. Verloren Gegangenes wird wiederentdeckt, echte Handwerkskunst wird zelebriert – für ihn die pure Liebe zum Beruf. Trotzdem sind seine Rezepte unkonventionell und raffiniert und spiegeln die internationale Erfahrung seiner Lehrjahre wider. Die Ausbildung zum Koch absolvierte er im renommierten Hotel Bayerischer Hof in München. Danach folgten Stationen im In- und Ausland, unter anderem im Hotel Adlon in Berlin, im Jumeirah Beach Hotel in Dubai und im Mar-o-Lago Club in Palm Beach. Anschließend arbeitete er fünf Jahre lang als Küchenchef auf dem Sillberg in Hamburg an der Seite von zwei Sterne-Koch Karlheinz Hauser, bevor er 2013 nach Karlsruhe kam und sich in der Villa Hammerschmiede den ersten eigenen Michelin-Stern erkochte und seit 2015 selbstständiger Gastronom ist.

Der Abend wurde eröffnet mit dem Champagner Chateau de Castellane Brut, den das charmante Serviceteam auch großzügig ausschenkte. Am Tisch wurde dann Slow Baking Brot aus dem Elsass mit gesalzener Butter aus der Normandie, Jamon Iberico sowie confierter Bauch vom Bioschwein serviert. Bei der Vorspeise überraschten die handgetauchten Jakobsmuscheln – als Carpaccio leicht gebläut – mit der Wasabi-Yuzuvinagrette und Gurkensorbet – mit dem wunderbar dazu passenden Weißen Burgunder 2022 von VDP Weingut See-ger, Leimen. Die zweite Vorspeise war ebenso ungewöhnlich: Backhendl, Sot ly Laisse und Spargel aus Hambrücken mit

Kräuter Vinaigrette und Zitronenremoulade. Der Gang wurde perfekt begleitet von einem Sauvignon Blanc 2020, Weingut Ohm – Ses Salines – Isla Mallorca.

Den ersten großen Paukenschlag lieferte das Zwischengericht: Geangelter Petersfisch aus der Bretagne auf Kutteln (!) nach Art des Florenzer Marktes mit Estragon und Aubergine. Den Spagat hierzu schaffte großartig der Claire Rosé 2021, Les Jamelles aus dem Languedoc-Roussillon. „ Wer wagt – gewinnt „ – viele waren ob dieser mutigen Kombination hellauf begeistert. Eine weitere Überraschung lieferte der Hauptgang: Filet vom Milchkalb mit Cassoulet von weißen Bohnen sowie Kalbskopf und Kalbsbries. Die Weinbegleitung war ein exzellenter, nicht zu dominierender, Crianza 2019, Solabal – Rioja.

Absolut ungeteilte Begeisterung löste der Nachtisch mit Reminiszenzen an die Wanderjahre aus: Florida Key Lime Pie aus den Mar-o-Lago in Palm Beach mit Karamellcreme. Dazu wurde der wunderbar ansprechende Muskateller Sekt – Cuvée Charlotte vom Weingut Friedrich Becker – Schweigen in der Pfalz ausgeschenkt.

Mit diesen Köstlichkeiten – auch bei teilweise gewagten Kombinationen - und seiner Begeisterung für echtes Küchenhandwerk und ehrlichen Service, ohne dabei steif und verkrampft zu wirken – konnte er und sein immer höchst aufmerksames Serviceteam alle Besucher an diesem Abend so begeistern, dass die nächsten Restaurantbesuche schon mit viel Vorfreude erwartet werden.

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor Argentier*



## die RATSSTUBEN

Kirchplatz 1 · 76275 Ettlingen

Tel. 07243 219 93 99 · ratsstuben@leonhardbader.de · www.die-ratsstuben.de

# JAPAN IM GARTEN & AUF TELLERN

## *Der World Chaîne Day im Stuttgarter Restaurant Zur Weinsteige*

An Leidenschaften mangelt es im Stuttgarter Hotel-Restaurant Zur Weinsteige nie. Seit 20 Jahren züchtet Confrère Jörg Scherle die farbenfrohen japanische Koi, die sich im Bassin der Restaurantterrasse bewundern lassen. Mit ebenso viel Leidenschaft arbeitet der Vice Conseiller Culinare der Bailliege Baden-Württemberg in der Küche des Restaurants, um die Symbiose aus schwäbisch-regionaler und japanischer Küchenkunst stetig zu verbessern und zu verfeinern. Währenddessen Confrère Andreas Scherle ebenso unermüdlich am ausgezeichneten Ruf der Weingastronomie des Hauses feilt. Der Bestand des Weinkellers (1500 Etiketten), die Präsentation auf der Karte und die Weinberatung der Gäste haben dem Restaurant und Scherle zahlreiche Preise und Auszeichnungen beschert. In der Summe gehört die Weinsteige deshalb seit vielen Jahren kontinuierlich zu den zehn besten Restaurants der baden-württembergischen Landeshauptstadt.

Profit aus der kulinarischen Karriere der Familie Scherle ziehen zuvorderst die Gäste, zu denen auch immer wieder die Chaîne des Rôtisseurs gehört. Am World Chaîne Day überzeugten sich 40 Consœurs und Confrères unserer Bailliege erneut davon, dass Kulinarik und Kreativität in diesem

Stuttgarter Top-Restaurant nicht auf der Stelle treten. Zwei Beispiele: Ein vegetarischer Gang mit dem besten japanischen Sushireis (Koshihikari), einem Wasabi-Rotkohlgelee, Edamame und einer Dashi-Beurre blanc. Auf der anderen Seite: Das Dessert aus Holunderblüten (als Crème brûlée), Mandeln und einer modernen Eiskreation aus Hafermilch. Aus seinem Weinkeller schenkte Andreas Scherle eine vinologische Reise von Franken, über die Pfalz nach Südtirol und Spanien (Rioja) und wieder zurück nach Württemberg seinen Gästen ein.

Für diesen perfekten Genuss am World Chaîne Day überreichten Bailli Joachim Schramm und Prof. Dr. Wolfgang Biegert, Vice Conseiller Gastronomie und Pate des Diner Amical die neugestaltete Plakette der Chaîne und Urkunden und Geschenke an die Brigaden aus der Küche und des Service. Über die Ernennung zum Grand Commandeur durfte sich an diesem Abend Dr. Wolfgang Haug freuen und Paul Ohms die Ehrung für 30 Jahre Officier Commandeur entgegennehmen.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomie*



**Hotel . Schlösschen . Restaurant Zur Weinsteige**

Hohenheimer Straße 28-30 · 70184 Stuttgart

Tel. 0711 236 70 00 · info@zur-weinsteige.de · www.zur-weinsteige.de



## ERFÜLLTE KULINARISCHE BLÜTENTRÄUME

**Dîner Amical der Bailliage Baden-Württemberg im Restaurant Bachofer in Waiblingen:** Um die Geheimnisse, die Traditionen aber auch die Weiterentwicklung der japanischen und asiatischen Küchenkünste zu entdecken, reiste und reist der Waiblinger Sternekoch Bernd Bachofer und Maître Rôtisseur in die Ursprungsländer, um dort den Meistern auf die Finger zu sehen und in deren Töpfe zu schauen. Bachofers Wissen und Kenntnisse um die asiatische und insbesondere um die japanische Küchenkunst spiegelt sich zu Hause am Waiblinger Marktplatz in der großen Zahl von Gourmets wider, die sein Restaurant mit gespannten kulinarischen Erwartungen besuchen.

Zum Glück ist Bernd Bachofer seit vielen Jahren Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs und hat mit seinen Menus schon viele Consœurs und Confrères insbesondere der Bailliage Baden-Württemberg mit seinem fernöstlichen Kochstil verwöhnt. Mitte Mai war es wieder einmal so weit. Sakura – also Kirschblüten – Menu nannte Bachofer seine acht Gänge und die Begeisterung seiner 50 Chaîne-Gäste kannte keine Grenzen. Die Höhepunkte von Bachofers erfüllten Blütenträumen: Beim Amuse-Bouche kam unter anderem ein kleiner Holzkohlegrill auf die Tische, auf dem kleine Spieße mit speziell marinierten (Yakitori) Hühnerherzen grillten. Eine brennende Kerze aus dem Fett des Wagyu-Rinds, das geschmolzen von den Gästen mit einem süßmolligen Brioche genossen wurde. Dazu kombinierte der Maître ein Wagyu-Tartar, Buttermilch-Dashi, Miso-Eis und ein confiertes Eigelb. Sensationell der japanische Eintopf

(Sukiyaki) mit Iberico Papada und japanischen Suppen-einlagen. Sicherlich der Höhepunkt des kulinarischen Teils des Abends war der Gang mit einer Tranche vom Original Kobe Beef vom Holzkohlegrill – ein Stück Fleisch, das in dieser Qualität in Deutschland höchst selten den Gästen kredenzt wird.

Umsichtig zusammengestellt und charmant serviert war die Weinauswahl durch Servicechefin Gabriela Predatsch und ihrem Team. Die Reise ging vom Remstal über Baden nach Neuseeland. Und natürlich durfte ein japanischer Spitzensake nicht fehlen. Umfangreich wie das Menu gestaltete sich die Ehrung und Auszeichnung von langjährigen und neu aufgenommenen Consœurs und Confrères der Bailliage Baden-Württemberg. Bailli Joachim Schramm übergab dabei die Urkunden an Doris Junker, Meike Höfliger, Daniel Sander und Professor Gerold Haller. Besondere Auszeichnungen gab es für Markus Gerspacher, Jens Bauer, Marcel Hild und Vincenzo Paradiso für ihr Engagement um die Chaîne-Stiftung.

Den größten Applaus erhielten aber verdientermaßen die Teams aus Küche und Service als Bailli Joachim Schramm und Werner Widmann, Chargé de Missions und Pate der Veranstaltung nach einem langen, kulinarisch spannenden und aufregenden Abend die Urkunden und Geschenke überreichten.

*Text: Gerhard Schertler, Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert, Vice Conseiller Gastronomique*

### **Bachofer, Restaurant, Hotel, Catering**

Marktplatz 6 · 71332 Waiblingen

Tel. 07151 97 64 30 · mail@bachofer.info · www.bachofer.info



## STURM BEIM STURM

Nach vielen Jahren fand endlich wieder ein Dîner Amical in der Ritterschänke Burg Randeck hoch über dem Altmühltal statt. Die Ritterschänke ist ein Urgestein unserer Bailliage, die mittlerweile in der vierten Generation von Familie Sturm betrieben wird. Maximilian Sturm erhielt an diesem Abend die goldene Commandeur Plakette für 20-jährige Mitgliedschaft, Tochter Johanna zeichnete für den kulinarischen Sturm beim Sturm verantwortlich, der uns unter anderem mit Saiblingsvariation, Altmühltaler Weidelamm und raffinierter Apfelstrudelvariante ausgezeichnet verwöhnte. Einen detaillierten Bericht und viele weitere Photos finden Sie auf [www.baviere-orientale.de](http://www.baviere-orientale.de)

### Ritterschänke Burg Randeck

Randeck 9 · 93343 Essing · [www.ritterschaenke-sturm.de](http://www.ritterschaenke-sturm.de)

Fotos: Gabi Röhl – Dame de la Chaîne

## CHEVAL BLANC HOCH <sup>3</sup>

Gleich dreimal begegnete uns beim Premier Dîner Amical am 04.05.2023 in unserem neuen Mitgliedshaus Landhotel Weisses Ross in Illschwang das weiße Pferd:

Zum Apéritif begrüßte uns ein gutmütiger Schimmel und lud zum Aufsatteln oder für ein Foto ein. Maître Rôtisseur Christian Fleischmann, Schwiegersohn des Hauses, ver-

wöhnte unsere Gaumen im besten Gourmet-Restaurant des Hauses „Cheval Blanc“ mit exquisiten und kreativen Gerichten. Und zum dritten durften wir einen erlesenen 1994er Cheval Blanc St.Emilion 1er Grand Cru degustieren, den uns Vice Chancellor Hon. Anton Röhl großzügig überlassen hatte.

Fotos: S. Kühne, J. Lerch, K. Schober



### Landhotel Weisses Ross

Am Kirchberg 1 · 92278 Illschwang  
[www.weisses-ross.de](http://www.weisses-ross.de)



## 25 JAHRE BAILLIAGE BAVIÈRE ORIENTALE

Nach einer üppigen Stunde Chaîne-Geschnatter und köstlichem Fassbier aus der benachbarten Brauerei folgten wir den Tanngrindler Musikanten in den Festsaal, wo uns Bailli Délégué Klaus Tritschler und sein Vorgänger im Amt, Prof. Dr. Wolfgang Frhr. v. Stetten, in strahlendes Rot gekettet die Ehre erwiesen.

Dort zeigte die aufgespannte Leinwand ein kineastisches Dokument der Gründungsfeier vor 25 Jahren, Bailli Honoraire Karl-Günter Wilfurth hielt nicht an sich, Anekdoten aus der Vergangenheit launisch zu kommentieren und Vice-Chancelier Honoraire Anton Röhl verlieh der Hausherrin Gabriele Winkler und ihrem verstorbenen Mann Hanns Konrad Winkler († 2019) post mortem für ihre Verdienste um die ostbayrische Gastronomie den begehrten Marie-Schandri-Preis. Den Schlusspunkt des Festaktes setzte die Altneihäuser Feierwehrkapell´n mit fetziger, mal falsch mal

richtig klingender, Blasmusik. Dirigent Norbert Neugirg watschte in Reimform die Chaîne im Allgemeinen und einzelne Mitglieder im Besonderen derart ab, dass sich eine dreiviertel Stunde lang die Bäuche vor Lachen bogen.

Gegen 20:00 Uhr stellten sich dann unweigerlich Hungergefühle ein und die ganze Bagage (O-Ton Neugirg) nahm eilig im benachbarten Glasgarten Platz. Küche und Service im Hause Winkler erwiesen sich für diesen Anlaß bestens gerüstet. Wir schwelgten in vertraut gutbürgerlicher Küche, die uns in Höchstform präsentiert wurde. Das Savoir vivre hat sich an diesem Abend in ausgelassener Chaîne-Geselligkeit wieder mal einen schönen Spalt geöffnet. Und jedem - buchstäblich jedem! - wurde klar, warum es sich lohnt, dieser Gemeinschaft der Spießbrater anzugehören.

*Text: Anton Röhl – Vice Chancelier Honoraire  
Fotos: Uwe Moosburger, altrofoto.de*

## ALLE GUTEN DINGE SIND DREI

*Der „alte“ Bailli ist auch der neue –  
und das ist auch gut so!*

### **Mitgliederversammlung und Arbeitsessen, 22.**

**März 2023:** Die zweiten fünf Jahre Amtszeit unseres Bailli Franz Hauk waren fast herum, und so stand bei unserer diesjährigen Mitgliederversammlung eine Bailli-Wahl an. Um es kurz zu machen: Unser Bailli bleibt uns erhalten! Wir gratulieren ihm herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg.

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung im Salon „Bellevue“ in der 1. Etage fanden im Restaurant „Pots“ im Erdgeschoss des noblen Hotels ein Rieslingsekt-Empfang und ein sehr gefälliges 3-gängiges „Arbeitsessen“ mit guter Weinbegleitung statt.

*Text & Fotos: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse*



### **Hotel The Ritz-Carlton Berlin mit dem Restaurant „Pots“**

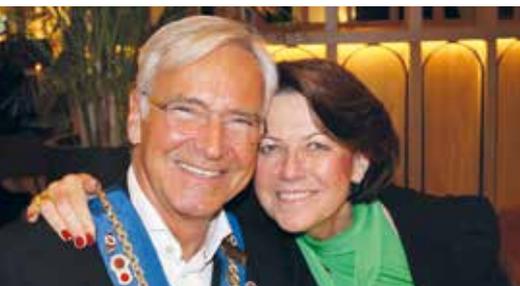
Potsdamer Platz 3 · 10785 Berlin (Tiergarten)  
Tel. 030 33 777 54 02 · pots.berlin@ritzcarlton.com  
www.potsrestaurant.com

## AUCH KULINARISCH GUTES KANN DAS BERLINER SCHLOSS BIETEN

**Table Maison, 16. April 2023:** Besonders leicht zu finden ist das Restaurant „Wilhelm“ innerhalb des Berliner Schlosses nicht, denn leider darf kein Hinweis an der Schlossfassade auf kulinarische Stätten angebracht sein. Aber über das Portal 5 an der Nordfassade war es letztlich kein Problem.

Hier findet sich auch benachbart das Schwesterrestaurant „Deli & Café Alexander“, aber mit anderem Küchenkonzept und anderen Öffnungszeiten. Beeindruckend bei unserem Besuch war nicht nur das moderne Ambiente, auch die deutsch-französische Küche von Chefkoch Fabian Fiedler, die wir durch ein 4-Gänge-Menü kennenlernten.

*Text & Fotos: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse*



### **Restaurant Wilhelm im Berliner Schloss**

Schlossplatz 1 · 10178 Berlin (Mitte)

Tel. 030 31 87 32 43-40 · kontakt@wilhelmalexander.de · www.wilhelmalexander.de



## EINE REISE IN DIE LAUSITZ

### *Kunst, Kultur & Genuss in Brandenburg und Sachsen*

**Lausitz-Reise, 11.-14. Mai 2023:** Bei strahlendem Sonnenschein machten sich 25 Consœurs und Confrères aus fünf Bailliagen in einem bequemen Reisebus auf den Weg in die Lausitz. In Cottbus führte uns der Cottbusser Postkutscher in schneidiger Uniform durch seine geliebte Heimatstadt, am Abend stand im Staatstheater Cottbus die „Zauberflöte“ von Wolfgang Amadeus Mozart auf dem Programm.

Am nächsten Morgen ging es weiter in den Muskauer Park mit dem gleichnamigen Schloss (UNESCO Weltkulturerbe), und natürlich mit Kaffeepause und einem Fürst-Pückler-Eis. Weiter ging es nach in Görlitz, schon in Sachsen gelegen, in das Mitgliedshotel „Tuchmacher“. Eine Stadtrundfahrt mit dem „Stadtschleicher“ entführte uns für 1½ Stunden

durch die Altstadt, das Gründerzeit- und auch das Jugendstilviertel. Am Abend erfreuten uns unsere Gastgeber mit einem rustikalen 4-Gänge-Abendessen inklusive einer Pause zwischen Vorspeise und Suppe mit einem Konzert auf der Sonnenorgel in der nahen Pfarrkirche St. Peter und Paul.

Der dritte Tag führte nach Bautzen. Eine sachkundige Stadtführerin empfing zu einem Rundgang mit dem schönen Titel „1000 Schritte durch 1000 Jahre“. Unterkunft und Abendessen waren im „Hotel Bei Schumann“ in Kirschau. Den Abschluss der Reise bildete eine Dampferfahrt über den Senftenberger See – in einem solar betriebenen Panoramaboot.

*Text & Fotos: Dr. Hans-Joachim Hoffmann – Vice-Chargé de Missions Hon.*



#### **Romantik Hotel Tuchmacher mit dem Restaurant Schneider-Stube**

Peterstraße 8 · 02826 Görlitz

Tel. 03581 326 96 34 · [tuchmacher@romantikhoteles.com](mailto:tuchmacher@romantikhoteles.com) · [www.tuchmacher.de](http://www.tuchmacher.de)

#### **Hotel Bei Schumann mit dem Restaurant Juwel**

Bautzener Straße 74 · 02681 Schirgiswalde-Kirschau

Tel. 03592 52 00 · [info@bei-schumann.de](mailto:info@bei-schumann.de) · [www.bei-schumann.de](http://www.bei-schumann.de)



## PAPAGENO – ZUR SCHWEIZER GRENZE, EINFACH GRANDIOS!

**Dîner Amical am 17. März 2023:** Patrick Stier lud mit seiner jungen, ambitionierten Mannschaft wieder zu einem wunderbaren Frühlingsauftakt nach Konstanz. Bei einem prickelnden Glas Laurent Perrier ließen wir uns inspirieren – den Gaumen mit feinen Gillardeau-Austern und leckeren Canapés, die Augen mit neuer Weinkunst im Restaurant und den Geist mit anregenden Gesprächen. Diesmal hat sich Patrick Stier ein klassisch - kreatives Menü vorgenommen: Erfrischendes frühlingshaftes Ceviche von der Goldmakrele, gefolgt von Seezungenröllchen ganz wie früher, aber mit luftigem Krustentierschaum und Hopfensprossen (ja, auch so kann man Hopfen genießen). Das Kalbsfilet Rossini mit seiner Gänseleber zergingen auf der Zunge und eine ganz andere Crème Brûlée, nämlich vom Vacherin Mont d'Or mit Zitrusconfit bildete den süßen Abschluss. Dazu haben sich Patrick Stier und sein junger Sommelier

eine besondere, wunderbar harmonisierende Weinbegleitung überlegt: Ein hervorragender Riesling Paradies, Weingut Korrell, Nahe aus der Magnum, Grand Cuvée vom Weingut J. Hornstein aus Nonnenhorn, Villa Gresti aus dem Trentino und ein Moscato Passito aus dem Lazio. Und auch für die Autofahrer gab es eine Überraschung: Weinbegleitung ohne Alkohol von verschiedenen Weingütern.

Es war wieder ein ganz besonderer Abend mit einem wunderbaren Menü! Unser großer Dank geht mit der Chaîne-Plakette und den Urkunden, überreicht von Bailli Henner Wolf unter großem Applaus, an Confrère Patrick Stier und das gesamte junge Team. Einfach grandios, was sie gemeinsam zaubern!

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



**Papageno Konstanz**

Gottliebstraße 64 · 78462 Konstanz



## STERNEMENÜ HINTER HISTORISCHEN KONSTANZER MAUERN – SAN MARTINO!

**Dîner Amical am 30. April 2023:** Frühling am Bodensee - Baublüte, Durchatmen, Flanieren durch alte Gassen! Confrère Jochen Fecht lud uns zu einem köstlichen Menü in sein Sternrestaurant San Martino in historischen Mauern nach Konstanz ein. Schon der Champagnerempfang mit prickelndem Vranken-Pommery in der wunderschön dekorierten Bar ließ beste Stimmung aufkommen. Wir durften Gäste aus den Nachbarbailliagen begrüßen und unser Grandseigneur Confrère Bertold Siber kam extra aus Südf frankreich angereist zu seinem ehemaligen Schüler.

Frühlingsbunt erfreuten uns zarte Forelle, Jakobsmuschel und Spargel an Sauce Langoustine, Erbse und Minze, im Hauptgang US Filet mit Trüffel und als krönender Abschluss

eine fruchtig-schokoladige Komposition aus Rhabarber, Erdbeere und Champagner. Dazu wählte Jochen Fecht Weine vom Bodensee, aus Mallorca und einen bestens harmonisierenden Black Print aus der Magnum von Markus Schneider.

Begeistert applaudierten alle Gäste bei der Übergabe der Plakette und der Urkunden an Confrère Jochen Fecht und sein Küchen- und Serviceteam. Herzlich dankte Bailli Henner Wolf für dieses hervorragende Menü und den perfekten Service! In freundschaftlicher Atmosphäre ließen wir den schönen Abend noch in der Bar weiterklingen.

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

### Restaurant San Martino

Bruderturmstraße 3 · 78462 Konstanz  
Tel. 07543 284 56 78 · [www.san-martino.net](http://www.san-martino.net) · [kontakt@san-martino.net](mailto:kontakt@san-martino.net)



## KULINARISCHES FRÜHLINGSWOCHENENDE IM PARKHOTEL

Vom 24.03.23 bis 26.03.23 lud Bailli Rolf Müller ins Parkhotel Bremen zu einem Genusswochenende bei Maître Hôtelier Steffen Eisermann und Maître Rôtisseur Sebastian Oppermann ein.

Vorweg fand am 24.03. die Mitgliederversammlung statt, auf der Bailli Rolf Müller einstimmig wiedergewählt wurde. Herzlichen Glückwunsch!

Anschließend ließen sich die Chaîne-Freunde mit einem exklusiven Dîner Amical „Champagner und Meeresfrüchte“ von Küchenchef Sebastian Oppermann mit Austern, Pulpo, Hummer, Krebse und Muscheln, die auf vielfältige Weise zubereitet waren, verwöhnen. Ein fantastisches Menü, das mit Champagner aus dem Hause „Laurent Perrier“ von Confrère Hans Buse perfekt abgerundet wurde und mit einem hervorragenden Dessert aus der Patisserie endete.

Das Dîner begeisterte alle und ließ keine Wünsche offen. Ein Dankeschön an Sebastian Oppermann, die Küchencrew und den Service.

Am Samstag, 25.03.23 ging es weiter mit einem Dîner Amical 5-Gang Überraschungsmenü, das uns köstliche Fleischgänge, wie Entenbrust und Kaninchen mit Austernpilzen, Rinderfilet an Wirsing und Buchenpilz und Knurrhahn als Fischgang bescherte und mit einem Dessert Earl Grey/Passionsfrucht/Nougat abschloss. Die Zeit verging bei unterhaltsamen Gesprächen und den kulinarischen Highlights viel zu schnell.

Zum Abschluss dankten wir Maître Hôtelier Steffen Eisermann, Maître Rôtisseur Sebastian Oppermann und Confrère Florian Hoelmer und Ihren Crews für zwei wunderbare Abende auf einem hohen kulinarischen Niveau. Ebenso haben wir den Aufenthalt im Parkhotel, mit dem aufmerksamen und freundlichen Service sehr genossen.

Vive la Chaîne!

*Text: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Anja Cujai Brunner – Dame de la Chaîne,  
Tom Chilcott – Vice Chargé de Missions*



# WORLD CHAÎNE DAY

## AM 22.04.2023 IM „EDO“ IN DANGAST

Mit einem Empfang auf der „Jantje“ im Dangaster Hafen begann für uns der World Chaîne Day. An Bord begrüßte uns Maître Rôtisseur Christof Brinkmann herzlich mit Cremant Blanc und Rosè und Delicatesse Fischbrötchen „à la „edo“, schön angerichtet auf Etagèren. Bei guter Stimmung und sonnigem Wetter fuhren wir in den Jadebussen zum Leuchtturm „Arngast“.

Am Abend begrüßte Bailli Rolf Müller alle Mitglieder und Gäste beim Champagner aus der Magnum. Danach genossen wir ein 5-Gang Menü im „edo Style“, regionale Produkte, asiatisch interpretiert, wie z.B. gegrillter Spargel/Rauchmandel und geflämtes Lachssashimi/Lardo/

Ponzuschaum. Confrère Christof Brinkmann und seine Küchencrew begeisterten uns wieder mal mit Ihrer kreativen Kochkunst. Auch die begleitenden Weine passten perfekt. Mit der Übergabe der Urkunden an den aufmerksamen und freundlichen Service sowie dem Küchenteam dankten wir allen Mitarbeitern für den kulinarischen World Chaîne Day. Der fröhliche Tag klang am „Chefs Table“ aus.

Vive la Chaîne!

*Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique*



**edo**

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



## FRÜHLINGSEMPFANG IN NÜRNBERG

**25. März 2023:** Mit diesem Treffen im März stimmen wir uns auf die angenehmeren Jahreszeiten ein: Wir begrüßen den Frühlingsanfang und gleichzeitig verlängern wir den Tagesverlauf mit dem Beginn der Sommerzeit.

Der Veranstaltung vorangestellt haben wir unsere jährliche Mitgliederversammlung der Bailliage im Arvena Park Hotel – Nürnberg, an der 18 Mitglieder teilnahmen.

Nach längerer Vakanz und bedingt durch einen gescheiterten Bailli-Wechsel konnten wir den Mitgliedern die neuen Regionalräte vorstellen:

Dr. Helen Heßler – Vice Argentier  
Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse  
Jörg Schuster – Vice Conseiller Culinaire  
Albert Hasenstein – Vice Echanson  
Jörg Schlag – Vice Conseiller Gastronomique  
Dieter Oster – Vice Chargé de Missions

Bei dieser Gelegenheit wurden auch die Honoraire-Plakette an die langjährigen Ex-Regionalräte Monika Gassner, Oskar Schlag und Tobias Schöffel mit Dank für die geleistete und vertrauensvolle Mitarbeit ausgehändigt.

Im Anschluss an die Versammlung überraschte uns Küchenchef Marc Bellhäuser und sein Team u.a. mit einem zarten und äußerst schmackhaften Lammrücken auf Peperonata und cremiger Polenta. Zur Erinnerung erhielt Juniorchef Jörg Schlag am Ende der Veranstaltung noch die neue Chaîne- Gastplakette 2023 von unserem Bailli.

*Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse*

## DÉJEUNER AMICAL IN DER KUPFERPFANNE

**22. April 2023:** Heute besuchten wir ein Chaîne – Urgestein. Seit über 40 Jahren führt und kocht Confrère Erwin Weidenhiller mit seinem kompetenten Team im hauseigenen Fürther Restaurant Kupferpfanne.

Das Haus besitzt in der Region einen sehr guten Ruf und auch in diesem Jahr wurden den Teilnehmern ein überzeugendes Frühlingsmenü rund um den ersten frischen Spargel aus dem Knoblauchland serviert. Selbst aus Lindau/Bodensee konnten wir ein befreundetes Ehepaar wieder bei uns begrüßen.

*Text und Fotos : Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse*

### Restaurant KUPFERPFANNE

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



## EINKEHR IN DER LANDWEHRBRÄU – REICHELSHOFEN

Heute war Regionalküche zum Déjeuner Amical angesagt. Frischer Spargel aus dem fränkischen Uffenheim wurde vom Küchenchef serviert. Dazu gab es eine Beilagen-Auswahl von Kochschinken, Rostbratwürsten, Lachsforellen oder Kalbschnitzel. In dem ehemaligen Gutshof lässt es sich zünftig feiern mit fränkischen Weinen oder einem süffigen kühlen Fassbier aus der eigenen Brauerei. Das ist nicht nur in der Bailliege Franken bekannt, wie uns die immer wiederkehrenden Chaîne-Freunde aus Baden-Württemberg, Hessen oder Niedersachsen bestätigen.

Am Abend besuchten wir dann unseren Sommelier Confrère Albert Hasenstein in seiner hauseigenen handwerklichen Sektkellerei im benachbarten Ort Gickelhausen. Dabei konnten wir den neuen Premiumsekt Pinot Royal brut verkosten. Es ist ein Burgundersekt, Jahrgang 2020 aus der Weißburgundertraube bei dem der Grundwein vor der Versetzung zunächst in Barriquefässern aus teils französischer und teils amerikanischer Eiche reifte. Danach wurden die Weine vereint und nach Champagnermethode versetzt.

*Text & Fotos: Inge Stöcker - Vice Chargée de Presse*

### Hotel Gasthof Landwehr-Bräu

Reichelshofen 31 · 91628 Steinsfeld  
Tel. 09865 98 90 · www.landwehr-braeu.com

### Sektmanufaktur Albert Hasenstein

Gickelhausen 17 · 91587 Adelshofen · Tel. 09865 941 29 15  
hallo@sektmanufaktur-hasenstein.de · www.sektmanufaktur-hasenstein.de



## „COME WITH YOUR HEART!“

*Internationaler Chaîne Day am 22. April in der HOBENKÖÖK*

Der internationale World Chaîne Day findet jedes Jahr Ende April statt - dieses Jahr am 22. April und wird überall weltweit in den Chaîne-Bailliagen gefeiert:

Der Geist des Welt-Chaîne-Tages ist ein Geist des Feierns. Egal, ob es sich um eine organisierte Veranstaltung handelt, ob groß oder klein oder etwas Privates. Dies ist weltweit DER Tag der Chaîne!

Unsere Bailli, Bettina Schliephake-Burchardt, freute sich, dass die Bailliege de Hambourg zum ersten Mal diesen besonderen Tag mit einem Dîner Maison im HOBENKÖÖK gemeinsam feiern konnten

Vielen Mitgliedern der Bailliege de Hambourg ist THOMAS SAMPL seit langem bekannt. Er hat uns schon im HYATT und im VLET hervorragend bekocht und seit 2018 hat er seine Ideen der nachhaltigen regionalen Küche in einem ganzheitlichen Zusammenspiel von Restaurant & Markthalle & Catering zwischen Speicherstadt und Hafencity erfüllt. Thomas Sampl und die HOBENKÖÖK sind federführend

und mit die Ersten in Hamburg gewesen, die die saisonale und regionale Küche forciert habe was besonders wichtig ist, alle Produzenten, der Markthalle kennen Thomas Sampl persönlich.

Und da in der Markthalle nicht nur eingekauft, sondern auch sehr gut gegessen werden kann, wurden wir mit einem sehr leckeren 5-Gang-Menu mit korrespondierenden 5 Weinen verwöhnt. Alles nachhaltig und saisonal - einfach ein umwerfendes und tolles Menu aus der Hobenköök Küche.

Auch der Service war ausgesprochen aufmerksam und behilflich. Wer die HOBENKÖÖK noch nicht kennt, schaut gerne unter [www.hobenkoeoek.de](http://www.hobenkoeoek.de). Bailli Bettina Schliephake-Burchardt dankte Confrère Thomas Sampl und seiner Crew für diesen eindrucksvollen World Chaîne Day in diesem besonderem Rahmen.

*Text: Irmtraud-A. Schliephake – Vice-Chargée de Presse hon.  
Fotos: Dr. Ronald Crone*

# DÉJEUNER MAISCHOLLE“

## IN DER ALT HELGOLÄNDER FISCHERSTUBE

### AM 13. MAI 2023

Seit 2002 ist es eine liebgewordene Tradition der Hamburger Bailliege, sich zum Déjeuner „Maischolle“ im Restaurant ALT HELGOLÄNDER FISCHERSTUBE zu treffen.

Wir hatten auch in diesem Jahr wieder Glück mit dem Wetter und so konnte der Empfang auf der Terrasse mit einem köstlichen Crémant de Limoux vor dem Restaurant stattfinden. Ein Traumblick: Im Herzen von Altona, direkt am geschichtsträchtigen Fischmarkt befindet sich die „Fischküche für Genießer“. Der Blick von der Terrasse auf die alte Fischauktionshalle und auf den Hafen mit den Schwimmdocks von Blohm & Voss ist einmalig und auch gestandene Hamburger sind von diesem Blick immer wieder fasziniert.

Unsere Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Consœur Brigitte Estner Vice Chargée de Missions hon. in Vertretung von Confrère Alexander Stein erwarteten uns die gemütlichen im maritimen Stil eingerichteten Stuben, wo

das Déjeuner mit einem sehr leckeren Amuse Bouche und einer Spargel-Bärlauchsuppe begann. Und dann folgte die traditionelle Maischolle Finkenwerder Art satt mit zweierlei Kartoffelsalat. Dieses Jahr war die Maischolle dank der Wetterbedingungen wieder optimal in der Größe. Für Nicht-Hamburger: Die Maischolle ist neben dem Geschmack auch deshalb so begehrt, weil sie noch jung und dadurch klein und besonders zart ist.

Besonders herzlich fiel der Dank, an Consœur Brigitte Estner und Confrère Alexander Stein aus, die dieses Déjeuner wieder so wundervoll ausgerichtet haben und an die weiße Brigade und der freundliche und aufmerksame Service der schwarzen Brigade unter der Leitung von Thomas Quaas- Golombek, der alles organisiert hat.

*Text: Irmtraud-A. Schliephake – Vice-Chargée de Presse hon.  
Fotos: Dr. Ronald Crone & Michael Zuther*



#### ALT HELGOLÄNDER FISCHERSTUBEN

Fischmarkt 4 a-c · 22767 Hamburg

Tel. 040 319 46 96

restaurant@althelgolaenderfischerstube.de · www.althelgolaenderfischerstube.de



## TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE – IN NEUER LOCATION FISCH FRANKE!

**Montag, 24. April 2023:** 1920 kommt der gelernte Metzger Moritz Franke nach Frankfurt und eröffnet mitten in der Altstadt einen Fischladen, „Fleisch und Wurst werden hier bereits genug verkauft“, denkt er sich. „Was hier fehlt, sind Fische“. Seit jener Zeit bestätigt sich immer wieder aufs Neue, was Kenner längst wissen: Fisch-Franke war und ist eine Frankfurter Institution!

Voller Vorfreude kam eine zahlreiche Gästeschar und wurde wahrlich nicht enttäuscht. Confrère Gregor Engels und seine Mannschaft haben mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus der See - auf ganz hohem Niveau - wahrlich kulinarische Gaumenfreuden zubereitet. Jeder einzelne Gang in sich war eine großartige Genussfreude. Die Vielzahl des unterschiedlichen Geschirrs zur Präsentation und heiße Schalen haben dieses Erlebnis noch gesteigert.

Auch ein außerordentlich aufmerksamer Service hat effizient und freundlich jeden Wunsch von den Augen abgelesen.

„Sie haben uns heute einen wunderbaren Abend beschert mit klassischen Fischspezialitäten und eigenen Kreationen, geschmacklich hervorragend miteinander verknüpft. Wir kommen sehr gerne wieder!“ waren Vice Chancellor Dagmar Röschs abschließende Worte. Der große Applaus aller Gäste unterstrich ihre Worte.

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier, Commandeur*

*Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*

# LANDPARTIE IN DEN ODENWALD – SPARGELGENUSS

**Déjeuner Amical, 21. Mai 2023:** Bereits 1984/85 wurde der Grundstein zum ‚Treuschs Schwanen‘ gelegt, einem Feinschmeckerrestaurant mit herzhafter Küche, geprägt von Kreativität, Qualität und Regionalität.

Unser Odenwälder Ausflug führte uns bei strahlendem Sommerwetter zuerst auf die Terrasse des Restaurants. Bei einem Goldmuskateller Sekt eines benachbarten Weinguts begrüßten der Hausherr und Bailli Michel Prokop die Gäste der ausverkauften Veranstaltung. Mit großer Freude überreichte Bailli Michel Prokop sogleich die silberne Commandeur Plakette an Christina Unger - und dann begann das mit Spannung erwartete Déjeuner.

Die Einbindung lokaler Produkte ist das Credo dieses Hauses und so waren Spargel, Fisch und Lamm, die Spezialitäten dieser Region, natürlich nicht nur auf der Karte zu

finden, sondern sie wurden auch meisterlich zubereitet. Der Service, unter der Leitung von Elke Treusch, hat uns mit großem Einsatz und sehr sympathisch alle Wünsche förmlich von den Augen abgelesen.

„Das Menü war eine kulinarische Reise durch den Odenwald auf ganz hohem Niveau. Jeder Gang war in sich ausgezeichnet und eine wahre Gaumenfreude. Lieber Thomas Treusch - diese Veranstaltung trug Ihre Handschrift. Sie und Ihr Team haben uns mit Herzblut und Liebe zum Detail einen wunderbaren Event beschert“, war die abschließende Laudatio von Bailli Michel Prokop unter Applaus der begeisterten Gäste.

*Text: Carina Saleck-Prokop – Officier, Commandeur  
Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*



## Restaurant Treuschs Schwanen

Rathausplatz 2 · 64385 Reichelsheim

Tel. 06164-22 26 · info@treuschs-schwanen.com · www.treuschs-schwanen.com

## BIER LÄSST SICH AUCH IM WEINGLAS GUT VERKOSTEN

**After-Work, 29. März 2023:** Lernen macht Spaß: Dies könnte eine Zusammenfassung des gelungenen Abends unserer diesjährigen After Work-Veranstaltung im Restaurant „Em Krützche“ in der Kölner Altstadt sein, wenn nicht noch mehr zu erwähnen wäre. Denn es gab einiges mehr als nur Wissensvermittlung, obwohl diese von Herrn Dick, einem fachkundigen Bier-Sommelier und Hopfenbauer, perfekt durchgeführt wurde.

Wie der Titel des Abends „Kölsche Tradition für Jung und Alt“ schon vermuten lässt, war das Essen ganz auf unsere geliebte Heimatstadt ausgerichtet. Es gab Reibekuchen mit Lachs, Himmel und Äd und Sauerbraten rheinischer Art. Vorweg ein Bärlauchsüppchen und hinterher einen Apfelkuchen. Alles auf den ersten Blick einfache Gerichte, die aber sehr gut in kleinen Portionen dargeboten wurden und mit dem nötigen Pfiff modern interpretiert waren. So wurde zum Beispiel aus dem Apfelkuchen eine Tarte Tartin mit Vanilleeis. Das leckere Essen bildete somit einen passenden Hintergrund für die



gekonnt präsentierten Biere der Bitburger Brauerei. Los ging es mit dem klassischen Bitburger Pils zum Empfang, um dann über einen Maibock, ein Weizenbier und das Eifeler Landbier eine immer weitere geschmackliche Steigerung zu erfahren, die schließlich über einen interessanten IPA, ebenfalls aus Bitburg, zum Nachtisch in einem Bier ohne Namen endete, das mit 14 Volumenprozent und einem von allen so noch nicht erlebten Biergeschmack endete, da es seit 13 Monaten in einem Whiskyfass lagerte. Obwohl längst nicht alle Teilnehmer echte Biertrinker waren, herrschte zum Schluss doch Einigkeit darüber, dass der Abend sowohl in seiner legeren „After Work“-Gestaltung als auch in der Bierverskostung mehr als gelungen war. Wir freuen uns schon heute auf den nächsten Besuch im „Em Krützche“.

*Text: Martin Kotzenberg – Vice Chargé des Missions*

*Fotos: Ulla Heyder – Mme le Bailli*

### **Restaurant „Em Krützche“**

Am Frankenturm 1-3 · 50667 Köln

Tel. 0221 258 08 39 · info@em-kruetzche.de · www.em-kruetzche.de

## GOLFEN & SCHLEMMEN IN BAD NEUENAH

**Diner Amical, 6. Mai 2023:** Mit einem kleinen, aber feinen 9-Loch-Golfturnier starteten wir unser Wochenende am Samstagmittag im Ahrtal. Es starteten immerhin 15 Teilnehmer in drei Flights. Den ersten Flight erwischte es nur noch an Loch 9 mit einem heftigen Regenschauer, der sich dann bis zum Schluss durchzog.

Da wir aufgrund der ausgewogenen Handicaps in drei Klassen spielen konnten, gab es auch reichlich Preise, die von unserem langjährigen Mitglied Manfred Bolz großzügig gespendet wurden. Für die meisten der Teilnehmer ging es dann gegen 18:30 ins Hotel, um sich für das anschließende Diner Amical in Steinheuer's Restaurant frisch zu machen. Wir wurden von Familie Steinheuer herzlich empfangen. Das Menü war köstlich und sehr kreativ. Neben der Handschrift von Hans-Stefan Steinheuer merkt man hier auch deutlich die Einflüsse seines Küchenchefs und Schwiegersohnes Christian

Binder, der seit zehn Jahren mitverantwortlich zeichnet. Tochter Désirée glänzte durch ihre perfekte Weinbegleitung und -moderation. Mutter Gabi Steinheuer führte mit ihrem Team als perfekte Gastgeberin durch den Service. 2026 feiert Hans-Stefan Steinheuer mit seinem Team 40-jähriges Jubiläum und verteidigt seit 1998 seinen zweiten Michelin Stern. Das muss ihm erst einmal jemand nachmachen.

*Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli*

*Fotos: Claudia Kornmann – Dame de la Chaine*



### **Steinheuer's Restaurant „Zur Alten Post“**

Landskoner Str. 110 · 53474 Bad Neuenahr-Heppingen

Tel. 02641 94 86-0 · info@steinheuers.de · www.steinheuers.de

## WORLD-CHAÎNE-DAY AM MITTELRHEIN

### **Dîner Amical, 22. April 2023:**

Im Einklang mit der globalen und multikulturellen Idee der Chaîne präsentierte uns Maximilian Lorenz am World-Chaîne-Day in seinem schönen Weinlokal „heinzhermann“ ein Cross-Over-Menü mit vielen verschiedenen Einflüssen. Der ehemals jüngste Sternekoch Deutschlands startete typisch deutsch mit einer Rehpastete und ließ uns anschließend bei Pasta mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Zitronenthymian mediterrane Luft schnuppern. Darauf folgte ein Rinderfilet mit cremiger Rahmpolenta, wildem Brokoli und einer köstlichen

Café de Paris-Sauce. Den Abschluss versüßte uns eine Crème Brûlée, die durch den Einsatz von Tonkabohnen mit einer südamerikanischen Nuance brillierte.

Restaurantleiterin Frau Korittkakis organisierte einen rundum gelungenen Service, und auch die schöne Weinbegleitung trug zu einem wunderbaren Abend bei. Besondere Freude machte uns darüber hinaus nicht nur der Besuch von Jörg Böckeler als Vertretung des Präsidiums, sondern auch, dass vier Gäste im Jeune-Chaîne-Alter den Abend sichtlich genossen haben.

### **Restaurant heinzhermann**

Johannisstraße 64 · 50668 Köln · Tel. 0221 37 99 91 93  
info@restaurant-maximilianlorenz.de · www.maximilianlorenz.de



Text : Marc Neldner – Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Irmgard Vaassen-Gick – Gast



## SPORTLICH-KULINARISCHES WOCHENENDE AN DER AHR

*Das Gasthaus Sanct Peter ist wieder da – und wie!*

**Déjeuner Amical, 7. Mai 2023:** Ausgestattet mit flüssigen Erfrischungen aus dem Hause Brogsitter trafen sich schon am Vormittag etliche fröhliche Chaîne-Wanderer, um den Weinbaulehrpfad im wunderschönen Ahrtal kennen zu lernen. Mit dem wunderbaren Gefühl, etwas geleistet zu haben, traf die Wandergruppe pünktlich um 12.30 Uhr im historischen Gasthaus Sanct Peter ein. Das erst vor kurzem nach der schlimmen Flutkatastrophe im Ahrtal wiederhergestellte Gasthaus Sanct Peter erstrahlt nun in neuem Glanz. Trotz einiger moderner Elemente, die bei der Renovierung eingebracht wurden, hat dies der traditionellen Charakteristik nicht geschadet – im Gegenteil. Hierzu kann man Familie Brogsitter nur gratulieren. Das

frühlingshafte Menü war exzellent dank der hervorragenden Leistung des Küchenchefs und seines Teams. Aber auch das Serviceteam ließ keine Wünsche offen. Da es sich um eine OMGD-Veranstaltung handelte, hatten wir aus diesem Anlass die international bekannte Wein-Journalistin und Sommelière Claudia Stern eingeladen. Sie moderierte als Wein-Fachfrau in ihrer launigen und sehr kompetenten Art die kredenzten Weine. Ein wunderschöner Nachmittag im Ahrtal ging zu Ende. Er wird vielen unvergesslich bleiben.

Text: Martin Leskovec – Vice Echanson  
Fotos: Claudia Kornmann – Dame de la Chaîne

### **Restaurant Brogsitter's Sanct Peter**

Walporzheimer Str. 134 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel. 02641 97 75-0 · info@sanct-peter.de · www.sanct-peter.de



## „WEINDEGUSTATION AT ITS BEST“

*Jeune Chaîne am 31.03.2023*

Lukas Spendler, Vice Conseiller Culinaire, hat zusammen mit Marie-Theresa Gérard, Vice Chargée de Missions die Jeune Chaîne in sein Restaurant 1804 Hirschau zur Weinprobe eingeladen. Lukas ist eben nicht „nur“ Gastronom und Gastgeber, sondern auch Wein Sommelier. In diese „seine Welt“ der Weingüter, welche von jungen Winzerinnen und Winzern mit ihren Familien betrieben werden und sich biologischem und biodynamischen Weinbau verschrieben haben, hat Lukas Spendler 16 Mitglieder der Jeune Chaîne mit auf diese Reise genommen. Begleitet

wurden die Weine von wunderbaren Vorspeisen und Käse mit Kräutern, wie kann es anders sein, aus dem eigenen Kräutergarten. Ein spannender Abend mit neuen Erfahrungen. Merci!

*Text: Kristian Koschuschmann – Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Marie-Theresa Gérard – Vice Chargée de Missions, Jeune Chaîne*

**1804 Hirschau**

Gyßlingstr. 15 · 80805 München  
Tel. 089 360 90 490 · [www.1804muc.de](http://www.1804muc.de)

## DIE AROMEN ITALIENS

*Dîner Maison am 19. April 2023*

Was könnte einen über einen verregneten, kühlen Abend besser hinwegtrösten als italienische Küche, begleitet von sizilianischen Weinen? Küchenchef Michael Hüsken interpretiert sie modern, authentisch und auf höchstem Niveau. Maître Hôtelier Florian Steinmaier, der bereits in führenden Häusern in München gearbeitet hatte, nahm die erste Gelegenheit nach Übernahme der Position des General Ma-

nagers im Charles Hotel wahr, uns ein gelungenes Dîner zu bieten – er versprach, dass es nicht das letzte Mal sein soll. Der aufmerksame Service unter Leitung von Isabelle Sattler tat sein Übriges, um den Abend abzurunden.

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



**Sophia's Restaurant im The Charles Hotel**

Sophienstrasse 28 · 80333 München · Tel. 089 544 55 51 200

[www.roccofortehotels.com/hotels-and-resorts/the-charles-hotel/dining/sophia-s-restaurant/](http://www.roccofortehotels.com/hotels-and-resorts/the-charles-hotel/dining/sophia-s-restaurant/)

## „GENUSS & TRADITION“

*Dîner Amical, 24. Mai 2023*

Das Restaurant Pfistermühle in München, gleich neben dem Hofbräuhaus, hat eine Jahrhunderte lange Tradition. Das Gebäude stammt aus dem 16. Jahrhundert und war ursprünglich eine Mühle. Es wurde dort auch Brot gebacken und war Hoflieferant für die bayerische Königsfamilie. Noch heute sieht man das grosse Mühlrad, welches von dem mittlerweile gedeckten Mühlbach angetrieben wurde. Im zweiten Weltkrieg wurde das Gebäude stark beschädigt. Lediglich die Gewölbe im Parterre hielten den Bomben der Alliierten stand. Vor ein paar Jahren wurden die Räumlichkeiten restauriert und neu gestaltet. Dabei war es, wie Confrère Peter Inselkammer sen. beim Apéritif erläuterte, eine Gratwanderung zwischen Erhalt der traditionellen Ausstattung und des heutigen Geschmacks und Anforderungen. Gut gelungen, kann man da nur sagen.

Heute führt Confrère Peter Inselkammer jr. mit seiner Frau Katharina das Vier-Sterne-Hotel mit dem gediegenen Res-



taurant. Derzeit entstehen 13 neue Suiten, die in diesem Jahr noch bezogen werden sollen. Mit einem von der italienischen Küche beeinflusstem bayerischen Feinschmecker-Menü begeisterte Küchenchef Tino Nawrocki die Teilnehmer, die vom stellvertretenden Restaurantleiter Alexander Fischer-Colbrie aufs Angenehmste betreut und verwöhnt wurden. (Foto: ein Gruß in den italienischen Nationalfarben – gedämpfte Wildkräuter mit Kalbstatar und Burrata).

*Text: Klaus-Wilhelm Gérard – Bailli*

*Fotos: Julia Platte – Officier, Sekretariat*

### **Restaurant Pfistermühle**

Pfisterstrasse 4 · 80331 München

Tel. 089 237 00 38 65 · [www.pfistermuehle.de](http://www.pfistermuehle.de)



## „KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN SERIE“

*Déjeuner Amical 07. Juni 2023*

Schnell muss man mit der Anmeldung sein, wenn das Restaurant Landersdorfer & Innerhofer zum Chaîne Déjeuner Amical einlädt. Nur 50 Plätze bietet das sympathische Restaurant im Herzen der Landeshauptstadt München.

Nach einem Spumante Mille Bolle beginnt auch schon eine wunderbare Serie von kulinarischen Highlights. Seesabling vom Tegernsee auf Romanescopüree und dazu, das am besten geheim gehaltene Rezept für Basilikumsorbet mit Saurrahm und Olivenöl – ein wahres Geschmackserlebnis. Das

gebratene Perlhuhn auf Spargelrisotto mit Pfifferling und Spinat rundet das Menü perfekt ab. Dazu harmonisch abgestimmt ein 2021-iger Rose Carnuntum und ein 2018-iger Nectar de Bertrands Bordeaux. Vom Dessert, Tarte von der Passionsfrucht auf hausgemachten Rhabarbereis kann man dann nur noch schwärmen. Großes Lob und Anerkennung, dem Küchenchef Johann Landersdorfer und Restaurantchef Robert Innerhofer für ein perfektes Déjeuner Amical.

*Text & Fotos: Alois Knürr – Vice Chargé de Presse Hon.*

### **Landersdorfer & Innerhofer**

Hackenstr. 6-8 · 80331 München

Tel. 089 26 01 86 37 · [www.landersdorferundinnerhofer.de](http://www.landersdorferundinnerhofer.de)

## OMGD-BIG-BOTTEL-PARTY

### *Dîner Maison im Genusshotel Peters*

**17.03 - 19.03.2023 Wochenende zwischen Stade und**

**Cuxhaven:** Es war eine unvergleichliche Veranstaltung die wir besuchen durften. Unvergleichlich aus vielerlei Hinsicht. Maître Rôtisseur Claus Peter ist seit mehr als 20 Jahren unser Confrère und hat uns an diesem Wochenende das erste Mal in seinem Hotel mit unvergleichlicher Gastfreundschaft begrüßt. Das Wochenende begann mit einem gemeinsamen Grünkohlessen bei dem sich unsere Gäste aus den Bailliagen Berlin, Sachsen-Anhalt, Nordrhein, Hessen, Westfalen-Lippe, Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland und Mecklenburg-Vorpommern an einer großen Tafel austauschen konnten.

Am nächsten Tag besuchten wir die Spirituosen Handlung Ulex, wo ausgiebig die selbst gebrannten Schnäpse probiert wurden, das mittelalterliche Dorf „Ode Horn“, bewunderten die Weite der Wattwiesen in Balji, besuchten Freiburg an der Elbe und konnten regionale Aale erwerben. Die Big-Bottle-Party begann mit dem Leimener Herrenberg Riesling brut 2018 aus der



Jeroboam, danach wurde aus Magnumflaschen und Doppelmagnumflaschen Kilian Hunn Grauburgunder, Schloss Castell Silvana, Muskateller vom Weingut Wilmersdorf, und Eichelberg Spätburgunder aus 2013 ausgeschenkt. Die Weinreise begann in Baden ging durch Franken, die Pfalz und Rheinhessen und endete wieder in Baden. Jeder Wein wurde von Natalie Lumpf in Ihrer fachkundigen und unterhaltsamen Weise beschrieben und führte im Zusammenspiel mit den, vom Team um Claus Peter kreierten Speisen. Wir haben uns an diesem Wochenende in der Wingst rundum wohl und verwöhnt gefühlt. Das Genusshotel Peters sieht uns schon bald wieder.

*Text: Susanne Wiedemann – Officier*



## DÎNER MAISON IM THE LIVING -ROOM

### *Ein frühlingshaftes Menü mit Freunden und Familie*

Am 05. Mai dieses Jahres gab es in Hannover ein ganz besonderes Event mitzuerleben. Wir bekamen die Möglichkeit, Spitzenkoch Benjamin Meusel für ein Dîner Maison in seinem neuen Restaurant „THE LIVING-room“ zu besuchen. Erst im November letzten Jahres eröffnete Maître Rôtisseur Benjamin Meusel sein „Wohnzimmer“ im Herzen von Hannover. Unter dem Motto: „Kommt als Fremde und geht als Freunde“ wurde uns ein Abend geboten, welcher in seiner Herzlichkeit und stimmungsvollem Ambiente seines Gleichen sucht.

Aus der gut organisierten und von den Gästen einsehbaren Kü-

che überraschte uns Meusel mit einem raffinierten Menü aus den frischesten Zutaten der Region. Auch die begleitenden Getränke überzeugten durch raffinierte Auswahl und Qualität, dabei spannte Meusel einen Bogen von Baden über Franken bis nach Ungarn.

Schon jetzt ist das THE LIVING -room nicht mehr aus Hannovers kulinarischer Szene wegzudenken und wir freuen uns auf weitere schöne Stunden im familiären Umfeld des „Wohnzimmer“.

*Text: Lennart Jeschonnek – Chevalier*

# WORLD CHAINE DAY 2023 „COME WITH YOUR HEART“

*Dîner im Leineschloss*



**Hannover, Dîner Maison, d. 22. April 2023:** Ganz im Sinne des Motto´s des diesjährigen World Chaîne Days begann das Dîner Maison mit einem „herzlichen Empfang“. Die Gläser für den Begrüßungs-Crémant waren herzförmig aufgestellt und zauberten ein Lächeln in die Gesichter der Gäste. Bevor wir unsere Plätze einnahmen, nutzten wir das wunderbar sonnige Frühlingswetter und stellten uns vor dem Restaurant im Herzform auf. Es war ein gelungener Auftakt.

Nach der Begrüßung nutzte Bailli Dr. Andreas Wiedemann die Gelegenheit, Nominationsurkunden zu überreichen und Andreas Kahlhöfer als Vice Chargé de Missions im Regionalrat zu begrüßen. Unserem Gastgeber Johannes Lühmann, der bereits in 4. Generation das Gastgewerbe-

handwerk fortsetzt übergab er die Urkunde zum Maître Restaurateur und die Plakette für das Restaurant.

An diesem besonderen Tag wurden wir vom Küchenchef Maik Neumann mit einem abwechslungsreichen Frühlingsmenü verwöhnt, bei dem Spargel natürlich nicht fehlen durfte. Der aufmerksame Service und die perfekt zu den Speisen durch Sommelière Luise Volkert ausgewählten Weine begleiteten den Abend hervorragend. Als besonderes Dankeschön wurden Urkunden an die weiße und schwarze Brigade überreicht. In unseren Herzen nahmen wir die Atmosphäre des Abends mit nach Hause.

*Text: Petra Bernhard – Vice Chargée de Presse  
Foto: Uwe Bernhard*



## **Restaurant Leineschloss**

Hannah-Arendt-Platz 1 · 30159 Hannover  
Tel. 0511 30 30 24 11 · info@leineschloss.de · www.leineschloss.de



## LE SAVOIR VIVRE – ZU WISSEN WIE MAN LEBT IM LE BOUCHON IN DÜSSELDORF

**29. April 2023:** Ein Hauch von Frühling lag in der Luft, eine entspannte Leichtigkeit beim Champagnerempfang mit Fingerfood, fröhliche Gesichter und es gab viel zu erzählen.

Alle die gerne gekommen wären, passten gar nicht in das französische Restaurant in Düsseldorf, welches im schlanken Bistrostil mit einer offenen Küche im Hintergrund eingerichtet ist. Hier werden immer Einblicke gewährt in das ernsthafte und konzentrierte Treiben bei der Zubereitung der Speisen durch Maître Rôtisseur Patrick Zielonka und seiner Mitarbeiter. Das Menü bot ein schönes Zusammen-

spiel unterschiedlicher Texturen und Geschmackskomponenten. Hier wird Aromen-orientiert gekocht auf dem Fundament einer zeitgemäß interpretierten deutsch-französischen Küche.

Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski nahm unter den Eindrücken des Dîner Amical mit besonderer Freude die Ehrung an Maître Rôtisseur Patrick Zielonka und seiner Brigade vor.

Chapeau!

*Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse*



**Restaurant Le Bouchon**

40477 Düsseldorf · Blücherstr. 70

Tel. 0211 97 71 34 17 · [www.lebouchon-duesseldorf.de](http://www.lebouchon-duesseldorf.de)

# EIN PERFEKTER EINSTIEG IN DIE CHAÎNE DAS KÖ 59 IN DÜSSELDORF

**21. Mai 2023:** Wir haben ein neues Mitgliedshaus mitten in Düsseldorf auf der berühmten Düsseldorfer Prachtmeile. Das „Homage-Hotel KÖ 59“ gehört als sechstes Haus, der noch jungen Luxus- und Lifestyle-Marke zur Dorint-Hotel-Gruppe. Im Hommage Executive Salon wurden wir mit einer herzlichen Freundlichkeit von General Manager und relativ frisch inthronisierten Daniela Fette, Maître Hôte-lier, sowie von Jörg T. Böckeler, in seiner Eigenschaft als CEO der Dorint Hospitality und als Chargé de Missions, Mitglied des Präsidiums, begrüßt.

In einer lockeren Atmosphäre begann die Mittagsveranstaltung als „Déjeuner Maison“ mit gut gekühltem Champagner von Laurent Perrier und musikalischer Begleitung. Ein bemerkenswert freundliches und sehr aufmerksames Service-Team ließ keine Wünsche offen. Selbst Sonderwünsche waren kein Problem für dieses Haus. Sieben kleine wohlschmeckende und perfekt angerichtete Portionen

wurden uns serviert. Eine gute Wahl für eine Mittagsveranstaltung.

Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski überreichte an Daniela Fette mit Freude und Überzeugung die Chaîne-Plakette, die in Zukunft auf die Mitgliedschaft in der Chaîne hinweist. Selbstverständlich ging auch der Dank an die Belegschaft aus Küche und Service. Interessierte konnten anschließend an einer kleinen Hotelführung teilnehmen. Moderner Stil trifft hier auf luxuriöses Ambiente mit einem beeindruckenden Atrium.

So herzlich und persönlich wie wir begrüßt wurden, wurden wir auch verabschiedet. Gerne kommen wir wieder.

*Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse*



## Hotel KÖ 59

Königsallee 59 · 40215 Düsseldorf  
Tel. 0211 828 50 · [www.hommage-hotels.com](http://www.hommage-hotels.com)



## DÎNER AMICAL IM HOTEL-RESTAURANT DEIDESHEIMER HOF

**Deidesheim, 11. März 2023:** Im Deidesheimer Hof trafen sich die Mitglieder der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel zur Mitgliederversammlung. Im Anschluss begann der Abend mit einem Sektempfang. Herzlich begrüßt wurden die Chaîne Freunde und Gäste durch Bailli Rolf Bauer und dem Hausherrn Hanns-Georg Hahn, Maître Restaurateur. Eine besondere Ehre war es, dass Klaus Böhler, Conseiller Gastronomie d'Allemagne, Markus Gerspacher, Vice Chancelier-Argentier Baden-Württemberg und Lutz Heyer, Chancelier d'Allemagne hon., unter uns weilten.

Im Deidesheimer Hof schlägt das gastliche Herz der Pfalz mit einer Atmosphäre, in der das „Wohlfühlen, Genießen und Entspannen“ im Mittelpunkt steht. Die Küchenchefs Stefan Neugebauer, Felix Jarzina und ihr Team erkochten dem Restau-

rant Schwarzer Hahn mehrere Auszeichnungen wie im „Der Feinschmecker“, dem Restaurantführer der Pfalz und im Guide Michelin einen Stern. Das konnte jeder bei dem kompositorisch, einfallsreich gestaltenden Menue genießen, begleitet mit Weinen unserer Winzer: Volker Knipser, Officier Maître Sommelier, Weingut Knipser, Laumersheim - Kurt Müller, Officier Maître Sommelier, Weingut Eugen Müller, Forst – Frank Spiegel, Maître Sommelier, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen. Im Anschluss überreichte Bailli Rolf Bauer die Chaîne-Plakette und einen Blumenstrauß, ebenso erhielt unser neues Mitglied Johann Georg Adler III die Nominationsurkunde. Ein wunderschöner Abend ging viel zu schnell zu Ende.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse*

### **Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof**

Am Marktplatz 1 · 67146 Deidesheim  
Tel. 06326 968 70 · info@deidesheimerhof.de · www.deidesheimerhof.de



## EINSTIMMUNG AUF OSTERN

### *Déjeuner Amical im Hotel-Restaurant Arens 327m NN St. Martin*

**St. Martin 7. April 2023:** Erneut fanden sich die Mitglieder und Gäste zum traditionellen Karfreitag Fischessen bei Confrère Philipp Arens, Maître Rôtisseur ein. Im Höhen-Restaurant mit traumhafter Panoramaaussicht auf die Rheinebene und die Pfälzer Weinberge. Bailli Rolf Bauer und Confrère Philipp Arens begrüßten die Chaîne-Freunde, aus unserer Nachbar-Bailliage Luxembourg Jürgen Nebel, Chevalier, unser Präsidiumsmitglied Michael Zacharias, Argentier d'Allemagne und Bailli hon. Ulrich Schroeder. „Jeder muss essen und das am liebsten gut“ ist das Motto unseres Confrère Philipp Arens.

Er verwöhnt seine Gäste mit schmackhaften Kreationen aus seiner interregionalen, mediterranen Frischeküche, die nur schwer übertroffen werden kann.

Alle waren sich einig: Wieder einmal ist es unserem Confrère Philipp Arens vollauf gelungen, uns eine wunderschöne und genussreiche Chaîne-Veranstaltung zu beschenken.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice-Chargée de Presse*

### **Hotel-Restaurantl Arens 327m NN**

Oberst-Barret-Straße 1 · 67487 Sankt Martin  
Tel. 06323 94 50 · info@arens327.de · www.arens327.de

## DÉJEUNER AMICAL BEI FREUNDEN

**Grevenmacher 07. Mai 2023:** Seit vielen Jahren besteht eine beständige Freundschaft der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel mit der Bailliage de Luxembourg. Immer wieder besuchen sich die Consœurs und Confrères der Bailliagen gegenseitig. Bailli Rolf Bauer hatte mich gebeten, ihn und unsere Bailliage Pfalz-Saar-Mosel bei einem Déjeuner d'Asperges bei Confrère Chris Juchemes, Maître-Rôtisseur im Restaurant Savory in Grevenmacher an der luxemburgischen Seite der Mosel mit mehreren unserer Mitglieder zu vertreten. Wie üblich fiel die Begrüßung durch Bailli Délégué Francis Sandt sowie Conseiller Gastronomique Claude Linster sehr herzlich aus. Zum Apéritif wurde ein Crémant von Bernard-Massard gereicht. Es folgte ein sehr schmackhaftes Spargel-Menü: Amuse-bouche autour de l'asperge - Velouté aux asperges blanches - Sorbet aux asperges vertes et son Crémant - Duo d'asperges vertes et



blanches avec un trio de jambon cuit et cru, sauce Mous-seline et Vinaigrette -Mousseline fraises/asperges, miroror balsamique - Café et ses mignardises. Begleitet wurde das Menü von Grand Crus der Luxemburger Mosel, die von den Winzer-Mitgliedern der Luxemburger Bailliage präsentiert wurden.

*Text & Foto: Ulli Schroeder – Bailli Hon.*

### **Restaurant Savory**

10 Route du Vin · 6794 Grevenmacher · Luxembourg  
Tel. +35 2267 45 448 · info@savory.lu · www.savory.lu

## DÉJEUNER AMICAL IM RESTAURANT GRÄFINTHALER HOF

**Mandelbachtal 12.Mai 2023:** Eingerahmt von blühenden Kastanienbäumen empfing die Consœurs und Confrères das Restaurant Gräfinthaler Hof im malerischen Mandelbachtal gelegen. Einst stand dort das Wilhelmitenkloster Gräfinthal und bietet mit seiner Geschichte dem Restaurant ein historisches Ambiente. Bailli Rolf Bauer und Confrère Jörg Künzer, Maître Rôtisseur, begrüßten die Chaîne Mitglieder, unseren Winzer Ökonomierat Ralf Petgen, Officier Maître Sommelier und Ulrich Schroeder, Bailli hon. aufs Herzlichste. Begleitet wurde der Sektempfang mit dem Jagdhornbläser. Als Ehrengast begrüßte Bailli Rolf Bauer die Saarländische Moselweinkönigin 22/23 Katharina Petgen. Nun konnten die Chaîne Freunde das hervorragende Menü genießen, das unser Confrère Jörg Künzer nach seinem Leitspruch - genießen und wohlfühlen - konzipierte. Begleitet wurde das Menü mit Weinen aus dem Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehdorf/Mosel. Das Weingut gehört zu den renommierten Betrie-

ben der Mosel. Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Familie Weinbau im Dreiländereck Deutschland, Frankreich, Luxembourg.

Nach der Ehrung des Hausherrn Confrère Jörg Künzer, Gattin Miriam, Tochter Maureen, der weißen und schwarzen Brigade waren sich alle einig ein genussreicher Nachmittag ging viel zu schnell zu Ende.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse*



### **Restaurant Gräfinthaler Hof**

Gräfinthal 6 · 66399 Mandelbachtal  
Tel: 06804 911 00 · info@graefinthaler-hof.de



## WORLD CHAÎNE DAY IM VOGTLAND

**Dîner Amical, 22. April 2023:** Come with your heart – unter dem Motto des diesjährigen World Chaîne Day folgten die Genießer der Chaîne der Einladung unseres Confrère Horst-Jürgen Engel in die bezaubernde Waldquelle, ein historisches Kleinod im schönen Vogtland. Unterstützt von Yannick Demange wurde ein Menü kreiert, das bereits beim Studieren die Geschmacksnerven inspirierte. Ob Terrine de Poisson an Safran Vinaigrette, Foie Gras mit Sternanis, gegrillte Lotte mit Basilikum-Minz-Infusion oder Feuilleté au Pigeon an Portweinjus – alles war durchdacht, von hoher Qualität und gekonnt arrangiert.

Unser Confrère beherrscht die große Kunst der passenden Weinbegleitung. Als Einstieg wurde ein Champagner aus dem Hause André Roger gewählt, gefolgt von einem Morgentau Rosé vom Kaiserstuhl aus der Magnumflasche. Ein wahrer Genuss war der 2018 Weiß- und Grauburgunder

Cuvée von Karl Friedrich Aust aus der Doppelmagnum. Bald schloss sich eine weitere Rarität an: eine Jeroboam vom 2016 Fabelhaft Douro, Niepoort Portugal – dekantiert ein wahres vollmundiges Erlebnis. Perfekt zum Dessert war ein 2012 Chardonnay Riesling Eiswein vom Weingut Frey, kredenzt aus der Magnumflasche!

Ein wahres Feuerwerk an Raritäten. Und wäre dieses nicht schon ausreichend, überraschte uns Sängerin Susanne Petzold noch mit Songs passend zum World-Chaîne-Day. Mit einer Interpretation von Hildegard Knefs „Für mich soll 's rote Rosen regnen“ wurde dieser Abend beschlossen. Ein großes Dankeschön an das gesamte Team für die großartige Leistung. Hier waren alle mit dem Herzen dabei!

*Text: René Martin – Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Richard Anton – Officier*



# GENUSS-PERLEN IN DER LAUSITZ

## Table Maison und Dîner Amical, 12. und 13. Mai

**2023:** Im Wonnemonat Mai machten sich die Baillagen Berlin-Brandenburg und Sachsen auf eine kulturell-kulinarische Reise durch die Lausitz. Von Cottbus ging es über Bad Muskau nach Görlitz. Nach einer Stadtrundfahrt mit Erfrischung in der Landskron Brauerei erwartete uns Officier Maître Hôte­lier Martin Vits im Romantik Hotel Tuchmacher zum Table Maison. Nach dem eindrucksvollen Tag war das Dîner bewusst rustikal und doch voller Finesse. Nicht nur Küche und Service haben für uns alle Register gezogen, als Zwischengang durften wir noch den Klängen der Sonnenorgel in der benachbarten Kirche St. Peter und Paul lauschen. Ein Geheimtipp für alle, die die Region einmal besuchen: Schlesische Mohnklöße sollte man sich nicht entgehen lassen!

Am nächsten Tag ging es über Bautzen weiter nach Kirschau. „BEI SCHUMANN“ ist als Wohlfühl-Oase in der

Oberlausitz allerdings schon lange kein Geheimtipp mehr. Das Restaurant „Juwel“ darf sich als einziges Restaurant „auf dem Lande“ in Sachsen mit einem Michelin-Stern schmücken. Nach dem Champagner-Empfang auf der Terrasse war für uns im Festsaal eingedeckt. Officier Maître Hôte­lier Rüdiger Schumann, die ganze Familie Schumann und ihr Team zeigten sich als fantastische Gastgeber. Sie nahmen uns mit auf eine Aromen-Reise von Kaviar über Parfait von der Geflügelleber, Bärlauchcremesuppe bis zu rosa Milchkalbsrücken und einem süßen Duett aus Valrhona Schokolade und Himbeere. Dazu gab es eine perfekt abgestimmte Weinbegleitung.

Das Resümee: Die Lausitz ist immer eine Reise wert und unsere Chaîne-Häuser sind der richtige Ort für das leibliche Wohl.

*Text: Gunter Anton – Bailli, Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse*



**Romantik Hotel Tuchmacher**  
 Peterstraße 8 · 02826 Görlitz  
 Tel. 03581 473 10 · [www.tuchmacher.de](http://www.tuchmacher.de)

**Hotel, Restaurants und Spa-Tempel BEI SCHUMANN**  
 Bautzener Straße 74 · 02681 Schirgiswalde-Kirschau  
 Tel. 03592 52 00 · [www.bei-schumann.de](http://www.bei-schumann.de)



## DINER AMICAL IM FLAIR HOTEL DEUTSCHES HAUS ARENDSEE

*Mit der Queen über den Arendsee und ein königliches Spargel-Menü*

**Dîner Amical, 29.04.2023:** Ganz im Norden von Sachsen-Anhalt, in der Altmark, an der Grenze zu Niedersachsen liegt der Arendsee mit dem gleichnamigen Luftkurort, in ländlich verträumter Umgebung. Wer Ruhe und Entspannung sucht, ist hier genau richtig. Nur 150 m von der Seepromenade entfernt liegt hinter geschichtsträchtigen Fachwerkmauern unser Mitgliedshaus, das Flair Hotel Deutsches Haus, welches auf seiner Internetseite mit schönen Hotelzimmern und leckerer regionaler Küche wirbt. Doch wer hier gutbürgerliche Hausmannskost erwartet, wird sich wundern.

Bereits das 3-Gang-Menü am Freitagabend war eine gelungene Einstimmung in ein kulinarisches High-End-Wochenende. Am Samstagvormittag folgten wir unter sachkundiger Führung den Spuren des „Arendseer Reformators“ Gustaf Nagel (1874-1952) einem Wanderprediger mit eigenwilliger Persönlichkeit, der seiner Zeit bereits weit voraus war. Er propagierte ein naturnahes Leben und war ein Verfechter des Vegetarismus. Seine These: „Kein Fleisch soll man mehr essen und den Alkohol meiden“ stieß bei uns jedoch auf wenig Gegenliebe.

Denn nach dem Reformator kam die „Queen-Arendsee“, ein Schaufelraddampfer im Stil eines Mississippi-Shuffle-Boats, mit der wir über den idyllischen Arendsee schip-

perten und von Maitre Hôte Sascha Bannier höchstpersönlich mit altmärkischer Hochzeitssuppe und direkt vor unseren Augen flambierten Crepe Suzette verwöhnt wurden.

Das Diner Amical am Abend war die Krönung des Wochenendes: eine unerwartete Aromenvielfalt ließ die Geschmacksknospen förmlich explodieren. Küchenchefin Sabrina Preußler und ihr Team kreierten ein 6-Gang-Menü rund um den altmärkischen Spargel in allen Variationen. Ein unbeschreiblicher Genuss, den man selbst erlebt haben muss. Selbst die härtesten Kritiker unter uns waren ob der grandiosen Küchenleistung voll des Lobes. Begleitet wurde das Menü von ausnahmslos hochwertigen und professionell abgestimmten Weinen.

Ein großes Dankeschön an Maitre Hôte Sascha Bannier und sein gesamtes Team, die uns wieder einen unvergesslichen Abend bereitet haben. Wir freuen uns bereits auf eine Fortsetzung im nächsten Jahr.

*Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse  
Fotos: Kerstin Dallmann*

# DINER AMICAL IM RESTAURANT „HIGH KITCHEN“ MAGDEBURG IN DER 8. ETAGE DEN STERNEN NAH

**Dîner Amical, 10.06.2023:** Bei Sonnenschein und sommerlich warmen Temperaturen konnte Bailli Claas Plesch seine Mitglieder und zahlreiche Gäste aus anderen Bailliagen mit einem fruchtigen Aperitif auf der Dachterrasse des Restaurant High Kitchen in Magdeburg begrüßen. Das unter der Leitung von Küchenchef Maître Rôtisseurs Denny Mette stehende Restaurant war bis auf den letzten Platz ausgebucht, denn es ist bereits in Chaine-Kreisen über die Bailliagegrenzen hinaus bekannt, dass die Küche nicht nur aufgrund seiner Lage, sondern auch wegen seiner hervorragenden Küchenleistung den Sternen nah ist.

Und so konnte Confrere Mette auch in diesem Jahr mit einem grandiosen Menü bestehend aus Kingfish mit Rhabarber, Perlhuhn mit wildem Spargel und Morcheln sowie Lamm im Hauptgang, gefolgt von zwei Dessert- und einem Käsegang auf höchstem Niveau überzeugen.

Während die begleitenden Getränke, zu welchen neben Weinen aus Frankreich und Spanien auch ein Orange-Wein aus Italien, ein weißer Portwein aus Portugal und ein Quinquina Likörwein aus Korsika gehörten, auf den ersten Schluck nicht bei allen Gästen auf Gegenliebe stießen, harmonisierten sie im Zusammenspiel mit dem jeweiligen Gang und konnten den ein oder anderen Gast doch noch von sich überzeugen. Durch den fachkundigen Service erfuhren wir zudem interessante Details über Herkunft und Herstellung der teilweise außergewöhnlichen Getränke.

Ein großes Dankeschön an das gesamte Team für einen wunderbaren und genussreichen Abend.

*Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse*



## Restaurant High Kitchen

Otto-v.-Guericke-Str. 86a · 39104 Magdeburg  
Tel. 0391 563 93 95 · [www.highkitchen.de](http://www.highkitchen.de)

## EINMALIGES AMBIENTE, GROSSARTIGE KÜCHE & GLÜCKLICHE GÄSTE

**Dîner Amical, 24. März 2023:** Das Hotel „Cap Polonio“, direkt am Pinneberger Stadtwald, dem Fahlt gelegen, trägt den Namen des Hamburger Dreischrauben-Luxus-Schnelldampfers, der bei Blohm und Voss in Hamburg im März 1914 vom Stapel lief, wegen der Wirren des ersten Weltkrieges und der Weltwirtschaftskrise aber schon gut 20 Jahre später wieder abgewrackt wurde. Teile der hochklassigen Einrichtung wurden in das Gebäude des damaligen Hotels „Stadt Hamburg“ in Pinneberg transportiert und dort eingebaut. Noch heute kann man die Wandvertäfelungen aus Rosenholz, Ledertapeten, Lampen und Heizkörperverkleidungen aus Messing sowie Möbel des ehemaligen Luxus-Liners sehen, und die Inhaber sind ständig darauf bedacht, die kostbaren Schätze zu pflegen und zu restaurieren.

Für den Luxus auf den Tellern sind seit vielen Jahren Maître Rôtisseur Marc Ostermann und sein Team verantwortlich.

Auch diesmal sind wir wieder mit exzellenten, kreativ zubereiteten und wunderbar präsentierten Gerichten verwöhnt worden. Aus einem großartigen Menü besonders herausgehoben sei das butterzarte Färöer Lachsfilet mit Miso Beurre Blanc, perfekt gegartem und zur Abrundung des Aromas geflammtem Lauch, Shisokresse und Kaviar sowie der Kokos Blancmanger mit Passionsfrucht und Limone, als Ring mit einer Himbeerfüllung technisch perfekt zubereitet und auch geschmacklich auf Sternenniveau.

Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt freute sich mit allen Mitgliedern der Bailliage Schleswig-Holstein und vielen Gästen aus den benachbarten Bailliagen Hamburg, Niedersachsen und Sylt über den Zuspruch und den gelungenen Abend: Die kulinarische Kreuzfahrt an Land war mal wieder ein runder Genuss.

*Text & Fotos: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli*





## ANGEREGTE GESPRÄCHE & GENUSS IN DER MITTE SCHLESWIG-HOLSTEINS

**Dîner Amical, 28. April 2023:** Der Nord-Ostsee-Kanal verbindet auf einer Länge von 98,26 km die Nordsee von der Elbmündung bei Brunsbüttel mit der Ostsee in der Kieler Förde. Hier begrüßten Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt und Confrère Maître Hôtelier Björn Zierow Mitglieder und Gäste in unserem Mitgliedshaus ConventGarten in Rendsburg.

Confrère Björn Zierow bot mit seinem Team von einer Aperitifauswahl bis zu Weinen mit klangvollen Namen „Prachtstück Weiß“ und „Kleiner Schwarzer“ vom Weingut Metzger aus der Pfalz eine angenehme Begleitung zu Blu-

menkohl-Samtsuppe sowie Helgoländer Hummerschwanz kalt mariniert mit Limette und Chili auf Edamamepüree. Das Menü schloss mit einem kunstvoll arrangierten „Süßen Gruß“ aus Vanillemousse mit Holundergeleetrophen und Baiserflocken.

*Text: Kerstin Burmester – Vice Chargée de Missions*

*Fotos: Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Missions*

### Hotel ConventGarten

Hindenburgstraße 38-42 · 24768 Rendsburg  
Tel. 04331 590 50 · [www.conventgarten.de](http://www.conventgarten.de)



## SEELUFT & KULINARIK IM BOUTIQUE HOTEL WASSERSLEBEN

**Dîner Amical, 13. Mai 2023:** Unser Bailli, Prof. Dr. Gerald Kuhnt begrüßte uns auf das Herzlichste und konnte die Chaîne Plakette an unseren Maître Rôtisseur und Patron des Hauses, Eike Steinort überreichen. Über dieses neue Haus auf hohem Niveau in der Weite und Ruhe der Flensburger Förde mit einem sehr freundlichen Service freuen wir uns sehr! Das Menü begann mit köstlichen Kleinigkeiten: Kalbsbrie mit Preiselbeeren, Ziegenkäse mit Trauben und frischen Kräutern und geräucherter Lachs mit Radieschen und Wasabi. Die regional ausgerichtete Küche bot Büsumer Krabbensuppe mit

Aquavit Nr. 6, daran anschließend geangelten Ostseezander mit Romanesco, Kaviarnage und Trauben. Nach geeister Gurke folgte Rücken vom Deichlamm mit weißem Spargel. Zum Dessert wurden Rhabarber-Skyr mit Basilikum gereicht. Der Weiße Merlot von Christopher Bamberger, der Chardonnay Goldkapsel aus dem Hause Ellermann Spiegel und der Pianacarda Rosso waren stimmige Begleiter unseres Menüs. Im kulinarischen Stichwort hat uns Eicke Steinort einen Einblick in seinen auf Kochsalz verzichtenden Kochstil gewährt.

*Text & Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice Chargée de Presse*

### Boutique Hotel Wassersleben

Wassersleben 4 · 24955 Harrislee  
Tel. 0461 77 420 · [hotel@hotel-wassersleben.de](mailto:hotel@hotel-wassersleben.de) · [www.hotel-wassersleben.de](http://www.hotel-wassersleben.de)



## STERNE AUF ERDEN

**Dîner Amical, 15. April 2023:** Wenn auf der Erde etwas Außergewöhnliches geschieht, greift der Mensch zu den Sternen. Er besternt Hotels, Weine und vor allem Köche, um sie für ihre Güte auszuzeichnen. So geschieht es Jahr um Jahr und ganz besondere Küchenchefs schaffen es in jedem Jahr wieder, ihren Stern zu verteidigen. Zu Ihnen gehört Michael Dyllong, 2011 Vize-Weltmeister des Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerbs der Chaîne des Rôtisseurs, bis 2021 Küchenchef im Sternerestaurant Palmgarden in der Spielbank Hohensyburg und jetzt im stylischen THE STAGE in Dortmund, das gleich im ersten Jahr seiner Existenz mit einem Stern gekrönt wurde. Zusammen mit Ciro De Luca, der als Sommelier auch für die Organisation und den Service zuständig ist, hat Michael Dyllong ein überzeugendes Gastronomiekonzept entwickelt. Deshalb waren nach der Einladung zum Dîner Amical auch bereits nach einem Tag nahezu alle Plätze vergeben. Und so konnte Bailli Horst Wüstenbecker in der 7. Etage des Dula-Hauses hoch über den Dächern der Stadt nicht nur

Bailli Délégué Klaus Tritschler und Chargée de Presse Karin Deissner, sondern auch Mme le Bailli Ulla Heyder aus der Bailliage Mittelrhein begrüßen.

Mit weißem Heilbutt, Wachtel, Kaisergranat, Wolfsbarsch und Simmentaler Rind zeigte Michael Dyllong eine Leistung, die unstreitig mit mehr als einem Stern gewürdigt werden sollte. Rettich, gesalzene Tomate, Wasabi, Fenchel, Staudensellerie und Trüffel sorgten für ein hervorragendes Aromenspektrum, das zusammen mit der vorzüglichen Weinauswahl ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis garantierte. Nach diesem außergewöhnlichen Abend waren sich alle einig: Der Weg zu den Sternen führt über das STAGE!

*Text: Horst Wüstenbecker – Bailli*

*Fotos: Heidi Krusemeyer – Dame de la Chaîne u.*

*Christiane Kuhlmann – Vice Chargée de Missions*

# ALLES NEU MACHT DER MAI ODER „DIE GLOCKE“ ZUM GLÜCK

**Table Maison, 13. Mai 2023:** Eine etwas außergewöhnliche Veranstaltung der Bailliege Westfalen-Lippe ist heute die Begehung des Münsteraner Wochenmarktes in Verbindung mit dem Table Maison im Restaurant „Die Glocke“ bei André Skupin.

Bei Kaiserwetter und Frühlingsluft lassen wir uns von den vielfältigen Aromen und Eindrücken des Münsteraner Marktes verzaubern und verkosten an dem stadtbekanntem Stand für Nüsse & Trockenfrüchte blind verschiedenste dargereichte Kostbarkeiten. Gar nicht so leicht, die einzelnen Früchte im getrockneten Zustand zutreffend geschmacklich zu bestimmen; und nein: „Sauerkirsche“ ist nicht immer die richtige Antwort. Wenn man jedoch nur fest genug daran glaubt, klingt am Stand die Glücksglocke, welche die geheimsten Wünsche wahr werden lässt, versichert uns der Standbetreiber.

Bei so viel Sinnlichkeit steigt die Vorfreude auf das neu entdeckte Restaurant Die Glocke, an dem wir den Rest der angemeldeten Gäste treffen. Als Gäste sind Elke und Lars Mühlkamp eingetroffen und mit besonderer Freude begrüßen wir nach langer Abstinenz das Ehepaar Knapp: Willkommen zurück!

André Skupin und sein neues Team verzaubern uns mit neu interpretierten Klassikern, die mit liebevollem Fleiß hervorragend in Szene gesetzt werden: sei es durch das feinst gewürfelte Gemüse im Dashi, welches die Fjordforelle umgeben oder auch das gebackene Freilande auf Spinat mit Kartoffelmousseline. Und passend zur Jahreszeit das Spargelgericht in dreierlei Kombination bis hin zum Dessert, Rhabarber mit geeistem Waldmeister. Die ausgelassene Stimmung muss vom Sommelière häufiger durch die namensgebende Glocke unterbrochen werden, damit er den nächsten, das Gericht umspielenden Wein empfehlen kann.

Und ob nun auf dem Markt oder im Restaurant – irgendjemand hat sich offensichtlich die richtigen Dinge gewünscht: Die Veranstaltung findet volle Zustimmung und erweist sich als genussvolle Bereicherung unserer kulinarischen Bailliege.

*Text und Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse*



## **Restaurant Die Glocke**

Hoyastr. 4 · 48147 Münster

Tel. 0251 93 13 58 17 · [www.restaurant-die-glocke.de](http://www.restaurant-die-glocke.de)

# TERMINE 2023

## JULI 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
18.&19.07.	1804 Hirschau und Kräutergarten	Dîner Amical	München	Munich et Haute Bavière
21.-23.07.	Schönes Leben auf dem Lande	Chaîne-Ausflug „Maritime Landschaft Unterelbe“ mit Dîner Amical	Neuendeich	Schleswig-Holstein
28.07.	Heidelberger Schlossgastronomie	„Open Air Gala“	Heidelberg	Baden-Schwarzwald

## AUGUST 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.08.		Dîner Maison „Chaîne-Party auf dem Maschseefest“		Niedersachsen
05.08.	Parkhaus Hügel Am Baldeneysee	Dîner Amical	Essen	Mittelrhein / Nordrhein / Westfalen-Lippe
19.08.	Hotel Kaiseralm	Dîner Amical	Bischofsgrün / Fichtelgebirge	Franken
19.08.	Restaurant Rutz-Zollhaus	Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
19.08.	Restaurant Lärchenhof	Déjeuner Amical	Pulheim	Mittelrhein
20.08.		Déjeuner Maison „Radtour“	Mallersdorf-Pfaffenberg	Bavière Orientale
20.08.	Hotel-Restaurant Hinterding	Déjeuner Amical „Musik im Garten“	Lengerich	Westfalen-Lippe
22.08.	Vlet an der Alster	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
23.08.	Golfclub Schwanhof	Dîner Amical „Golfrunde“	Luhe-Wildenaue	Bavière Orientale
24.08.	Chapeau la Vache	Come together - „Sommermenü“	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln-Helgoland
26.08.	Restaurant Magda	Dîner Amical „Sommerfest“	Erfurt-Aalach	Thüringen
26.08.	Mit dem Gourmetliner ab Dresden entlang der sächsischen Weinstraße.	Exklusive OMGD-Weintour		Sachsen
26.08.	Restaurant Hugos	Dîner Amical und Golfturnier	Dessau	Sachsen-Anhalt
27.08.	Weinschänke Schloss Groenesteyn	Déjeuner Amical „Summer Highlights“	Kiedrich	Hessen

## SEPTEMBER 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.09.	Gasthaus Müller	Dîner Amical	Barsinghausen	Niedersachsen
02.09.	Bratwurst Glöcklein	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
07.09.	Sahila - The Restaurant	Dîner Maison	Köln	Mittelrhein
11.09.	Braustübl	„Herrenabend“	Darmstadt	Hessen
13.09.	Atlantik Fisch	Dîner Amical	München	Munich et Haute-Bavière

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
16.09.	Hotel Zehntkeller	Déjeuner Amical	Iphofen	Franken
16.09.	Hallig Krog	Table Maison	Reußenköge	Schleswig-Holstein
16.09.	Brauereigasthof zum Kuchlbauer	Dîner Amical „Oldtimer Ausfahrt“	Abensberg	Bavière Orientale
21.-24.09.		98. Grand Chapitre d'Allemagne Hamburg	Hamburg	National
30.09.	Schlosshotel Rettershof	Dîner Amical „Sommerausklang“	Kelkheim/Ts.	Hessen
30.09. – 03.10.		Chaîne-Reise	Thessaloniki	Nordrhein

## OKTOBER 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
01.10.	Ta Os Lounge	„Wasen-Matinée“	Bad Cannstatt	Baden-Württemberg
05.-08.10.	06.10. Dîner Amical „Hummerköbes“ 07.10. Dîner Amical „Hotel Atlantic“	Chaîne-Reise zur Insel Juist	Juist	Westfalen-Lippe / Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln & Helgoland
06.10.	Landgasthof Zur Erholung	Dîner Amical	Lostau/Elbe	Sachsen-Anhalt
06.10.	Hotel & Restaurant Alte Schule	Table Maison	Siek	Schleswig-Holstein
08.10.	Rôtisserie Weingrün	Dîner Amical „Culture“	Berlin	Berlin-Brandenburg
09.10.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
11.10.	Pulmann Cologne	„After Work“	Köln	Mittelrhein
12.-15.10.		Trüffelreise in die Marken		Baden-Württemberg
13.10.	Restaurant Alte Pfarrey	Dîner Amical	Neuleinigen	Pfalz-Saar-Mosel
14.10.	Restaurant Waidwerk	Table Maison	Nürnberg	Franken
14.10.	Ristorante-Weinstube Leonardo	Dîner Amical mit OMGD-Weinprobe	Hannover	Niedersachsen
14.10.		Dîner Amical „Herbstfest“	Dieterode	Thüringen
17.10.	Bischofshof am Dom	Dîner Amical „Gans“	Regensburg	Bavière Orientale
21.10.	Gänsezucht Wermisdorf	Dîner Amical	Mutzschen	Sachsen
21.10.	Tillmann Hahn's Gasthaus	Dîner Amical	Kühlungsborn	Mecklenburg-Vorpommern
21.10.	Restaurant Burg Glauberg	Dîner Amical „Herbst“	Wettenberg	Hessen
21.10.	Osteria Saitta am Nussbaum	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
21.10.	Ratshotel & Ratsstuben	Dîner Amical „Neue Räume am See“	Haltern am See	Westfalen-Lippe
22.10.	Ristorante Bocca Di Bacco	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
25.10.	Transmar Travel Hotel	Dîner Amical	Bindlach	Franken
28.10.	Hotel Strandperle	Dîner Amical	Cuxhaven	Niedersachsen

# TERMINE INTERNATIONAL 2023

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
07.-10.09.	Liechtenstein - Schaan-Vaduz	40 years Bailliage Principality of Liechtenstein	
12.-17.09.	Slovenia - Ljubljana	Jeunes Sommeliers Competition - Ljubljana	Bailli Délégué: Sekumady Conde
15.-17.09.	Switzerland - Bern	Grand Chapitre - Bern	Bailli Délégué: Thomas Kuhn
20.-24.09.	Turkey - Izmir	International OMGD Grand Chapitre & Grand Chapitre of Turkey	
03.-05.10.	Japan, Kansai - Osaka	Grand Chapitre Japan	
07.-08.10.	Turkey - Istanbul	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition	Bailli Délégué: Yves Léon
11.-15.10.	France - Carcassonne	Carcassonne and the region Occitanie	Bailli Délégué: Laurent Poultier Du Mesnil
13.-16.10.	Belgique - Bruxelles	Chapitre de Belgique - Bruxelles	Bailli Délégué : Ilse Duponcheel
26.-28.10.	Canada - Toronto	Grand Chapitre du Canada - Toronto	

Weitere Termine finden Sie auf [www.chaine.de](http://www.chaine.de) | Änderungen & Irrtümer vorbehalten



## SIE SIND AUCH EIN GENUSSLIEBHABER? KOMMEN SIE IN DIE CHAÎNE!

Wir freuen uns auf Sie! Nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf:

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

Tel. 06081-68 28 70 · [mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

### 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 d'Allemagne

### 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 d'Allemagne  
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert  
Tel. 02053 42 67 89 0 · Fax -19  
[mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Oktober 2023,  
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.09.2023.**

# SYLT

SAVE THE DATE

## CHAPITRE VOM 11. BIS 16.10.2023

**Das klassische Veranstaltungsprogramm  
eines kleinen Chapitres mit Déjeuners und Dîners:**

MITTWOCH, 11.10.2023

Get to Gether Begrüßungs - Dîner Amical im Henrys

DONNERSTAG, 12.10.2023

Dîner in der Alte Friesenstube

Chaîne Menü von Confr. Berner im Söl'ring Hof

13 gängiges Meeresfrüchte Menü von Confr. Berner im Söl'ring Hof

FREITAG, 13.10.2023

Empfang, Inthronisation & Déjeuner Amical im Hotel Rungholt

Dîner Amical im Dorfkrug Kampen

Chaîne Menü von Confr. Berner im Söl'ring Hof

SAMSTAG, 14.10.2023

Empfang, Besichtigung der Austern Zucht & Déjeuner in der

Dittmeyer Austern Company

Dîner in der Vogelkoje

Chaîne Menü von Confr. Berner im Söl'ring Hof

SONNTAG, 15.10.2023

Dîner Maison in der Sturmhaube

MONTAG, 16.10.2023

Dîner Amical im Il Ristorante

Unverbindliche Anmeldung möglich per Mail:

**[r.crone@chaine-sylt.de](mailto:r.crone@chaine-sylt.de)**

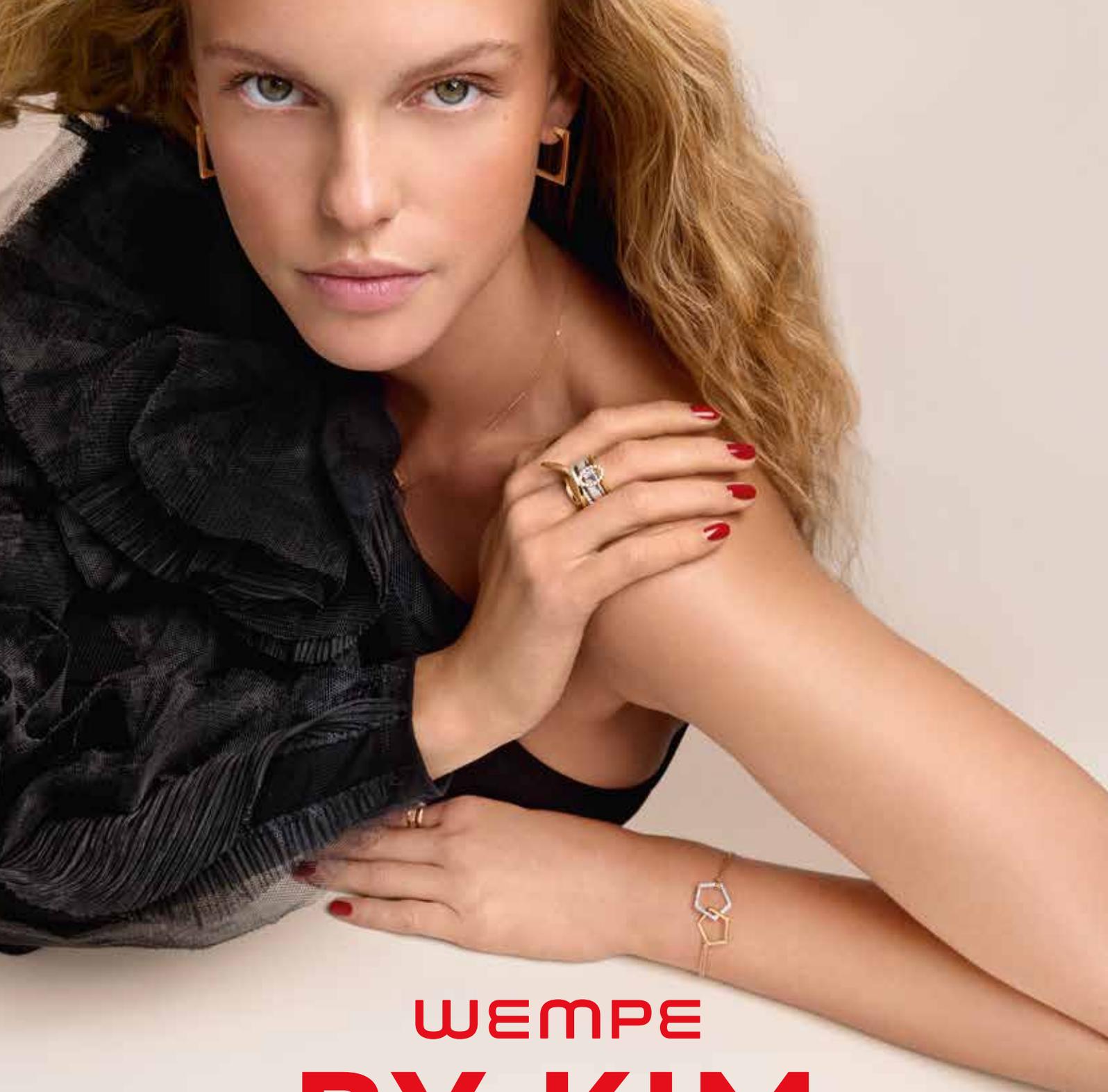
Weitere Informationen gibt es ab Juli / August.

- Programmänderungen vorbehalten -

Text: Dr. Ronald Crone, Bailli

Fotos: Sylt Marketing GmbH\_Dittmeyer Austerncompany, Adobe Stock





WEMPE  
**BY KIM**

**PLAYLIST**

Aufregende Ringe zum Kombinieren

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

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