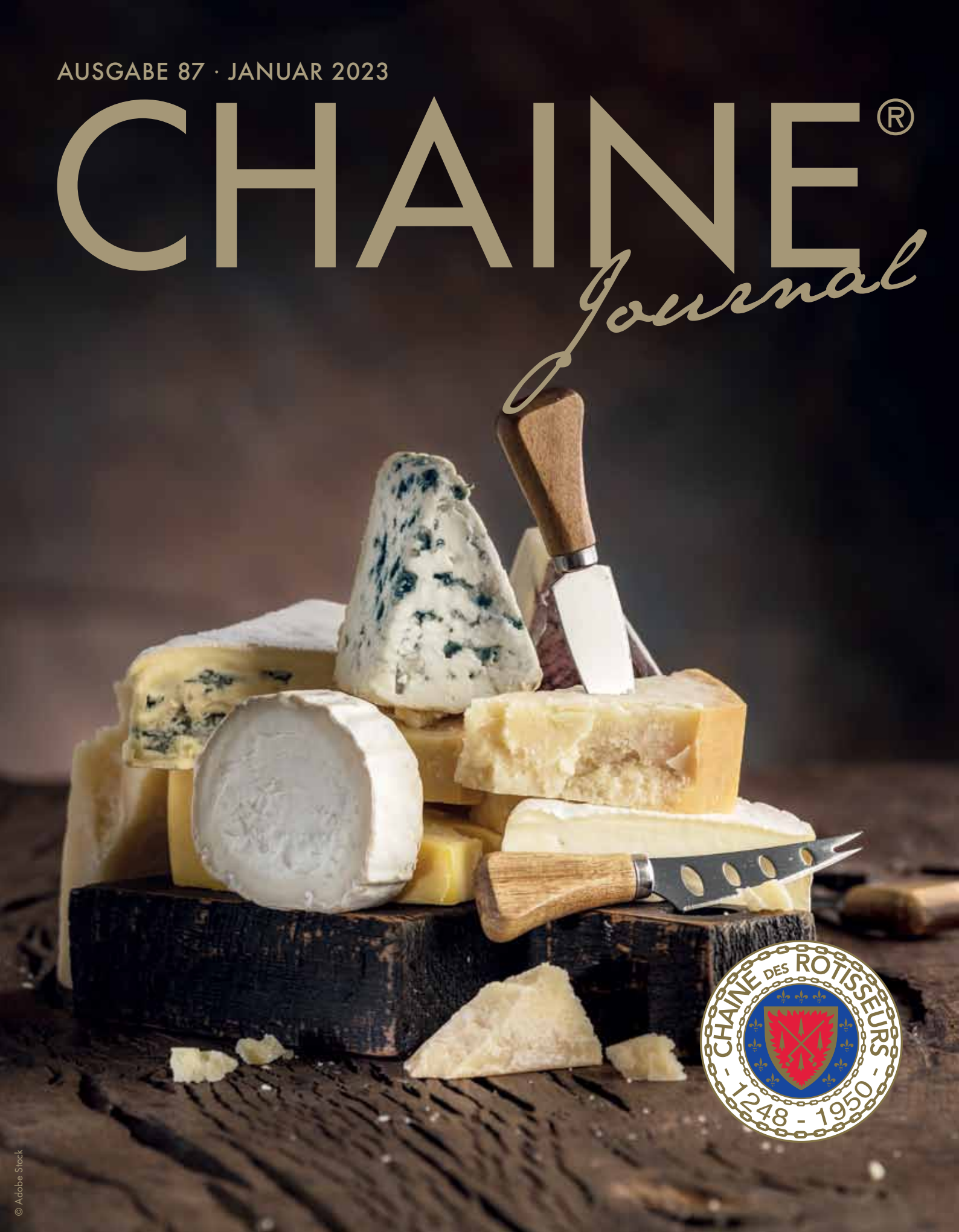
AUSGABE 87 · JANUAR 2023

CHAINE® Journal



© Adobe Stock

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

Aÿ

Cramant

Avize

Chères Consoeurs, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

zum neuen Jahr wünscht Ihnen das Präsidium alles erdenklich Gute und weiterhin beste Gesundheit!

Wir scheinen die Pandemie allerorts mehr oder weniger überstanden zu haben. Mittlerweile macht es wieder Spaß, zu planen und zu organisieren. Und das Jahr 2023 sieht vielversprechend aus. Nicht nur, dass wir uns dieses Jahr zu zwei Grands Chapitres treffen wollen, auch Veranstaltungen in den Bailliagen finden wieder regelmäßig statt. Ich schlage Ihnen vor, sich die website der Bailliage National www.chaine.de anzuschauen. Dort finden Sie die Termine aller Bailliagen mit Ansprechpartnern. Wie schön, dass es erneut möglich ist, mal die „Nachbar-Bailliagen" zu besuchen.

Aber nicht nur hier, sondern weltweit stehen viele Ereignisse bevor.
In Nizza findet vom 9. – 11. Juni das Internationale Grand Chapitre mit der Mitgliederversammlung statt. Hierzu ist jedes Chaîne-Mitglied willkommen! Die Inthronisation wird unser Präsident Yam Atallah vornehmen. Darüber hinaus werden Sie neue Freundschaften schließen können.

Die Bailliage Liechtenstein feiert dieses Jahr vom 7. – 10. September ihr 40-jähriges Bestehen. Es lohnt eine Reise in dieses herrliche Fürstentum!

Als Mitglied sind Sie weltweit willkommen und es ist durchaus empfehlenswert, mal über den Tellerrand zu schauen. Es ist nicht nur ein Erlebnis, sondern auch eine Bereicherung zu reisen, ob in Deutschland oder in die Welt.

Sie treffen überall gleichgesinnte Freunde.

VIVE LA CHAINE !

Ihr Klaus Tritschler

Bailli Délégué d´Allemagne
Membre des Conseils d'Administration et Magistral
Directeur International de Développement et Communication
Comité International des Jeunes Sommeliers

BELLE EPOCHE TRIFFT MODERNE

„The good-good life." So beschreibt man in Baden-Baden das einmalige Lebensgefühl der Schwarzwaldmetropole – und genau so fühlt sich auch ein Aufenthalt im Maison Messmer an. Wie in der Stadt selbst fasziniert auch hier das Zusammenspiel von Tradition und mondänem Chic, kosmopolitischer Modernität und Lebensfreude. Gegenüber vom berühmten Casino und mit Blick auf den Kurpark, ist das Maison Messmer der ideale Ausgangspunkt, um Kunst und Kultur von Weltrang zu bewundern, die Sehenswürdigkeiten Baden-Badens zu entdecken oder die sommers wie winters beindruckende Natur des Schwarzwaldes zu erleben.

LUXUS ZUM ZUHAUSE FÜHLEN

Im Maison Messmer umgibt Sie als Gast ein in jeder Hinsicht komfortables Ambiente. Mitten im grünen Herzen der Stadt – und mitten im kulturellen und gesellschaftlichen Leben – trifft Eleganz auf zeitgemäße Gastlichkeit, stilvolles Interieur auf höchsten Komfort. Der herrliche Spa-Bereich im Stil des Art Deco kann mit Sauna und Pool den großen Kurbädern der Stadt absolut das smaragdfarbene Wasser reichen: Hier finden Sie Entspannung auf höchstem Niveau und können sich von innovativen Beauty- und Wellness-Angeboten auf's Beste verwöhnen lassen. Geniessen Sie die Bequemlichkeit großzügiger Zimmer und exklusiver Suiten – bis hin zur 240 m² Penthouse Suite mit Designermöbeln und privater Dachterrasse.

GENUSS UND GESCHICHTE

Freuen Sie sich auf vielfältige kulinarische Erlebnisse, vom reichhaltigen Gourmet-Frühstück bis zu exquisiten Köstlichkeiten im eleganten Restaurant JB Messmer – mit international inspirierter, badischer Küche und erlesenem Weinangebot. Auf einem Spaziergang durch die Altstadtgassen erzählen die historischen Bauwerke von der glorreichen Vergangenheit der Stadt. Auch im Hotel selbst wird Geschichte lebendig – besonders im Herzstück des Hauses, dem knapp 300 Jahre alten Malersaal: dem aufwendig restaurierten Juwel der Belle Époque, heute Bühne für besondere Anlässe.

MOMENTE, DIE MAN NIE VERGISST

Die herzliche Gastfreundschaft, der persönliche, diskrete Service und der allgegenwärtige Komfort sind selbst für ein Haus dieser Kategorie ungewöhnlich. Was den Aufenthalt im Maison Messmer aber unvergesslich macht, sind die besonderen Momente, die das Maison Messmer – wie übrigens jedes Hotel der Hommage Luxury Hotels Collection – seinen Gästen bietet: Schwarzwaldexkursionen im stilvollen Oldtimer, ein intimes Romantic Dinner, exklusive Yoga-Retreats oder Genusstouren mit einer historischen Motorkutsche durch die Weinberge und, und, und. Wie war das doch gleich: „The good-good life?!" Dem ist nichts hinzuzufügen.

Maison Messmer
Werderstraße 1 · 76530 Baden-Baden · Tel. 07221 3012 0
Info.Maison-Messmer@hommage-hotels.com · hommage-hotels.com/maison-messmer

INHALT

6	Hotel- & Restaurant-Tipp I Hotel & Restaurant Kronenschlösschen
7	Portrait I Jan Luca Umland
8	Hotel- & Restaurant-Tipp I Romantikhotel auf der Wartburg
9	Anzeige I nationaler Kooperationspartner I Vranken Pommery
10 - 11	Save the Date I 97. Grand Chapitre d´Allemagne Bodensee
12 - 15	Interview I Confrère Michael Frenzel
14	Anzeige I nationaler Kooperationspartner I Robbe & Berking
16 - 17	reaktionell I Smart Home für die Küche
18-19	Anzeige I nationaler Kooperationspartner I Hapag-Lloyd Cruises
20 - 21	Titelthema I 10 verblüffende Käsefakten
22 - 23	Titelthema I Die Käseherstellung
24 - 25	Titelthema I Exklusive Käsesorten
26 - 28	Interview I Volker Waltmann – Maître Affineur
29	redaktionell I Käsemesser & Co.
29	Rezept-Tipp I Radicchio-Ricotta-Tarte
30 - 31	redaktionell I Käse & Wein
32 - 33	Anzeige I nationaler Kooperationspartner I PrioVino
34	Wein-Tipp I Weingut Bibo Runge
35 - 36	redaktionell I Alkoholfreie Weine
36	Buch-Tipp I Die neue Trinkkultur
37	Wein-Tipp I Leitz
38	Anzeige I Lifestyle
39	Anzeige I nationaler Kooperationspartner I Wempe Leipzig
40 - 79	Berichte aus den Bailliagen & Homestories
80 - 81	National I Veranstaltungen Januar – April 2023
82	International I Veranstaltungen 2023 & Impressum
83	Save the Date I Jeunes Chef Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers
84	Anzeige I nationaler Kooperationspartner I Wempe Leipzig

Titelthema –
Käseherstellung

Interview –
Confrère Michael Frenzel
Hoteldirektor, Hotel Palace Berlin

redaktionell –
Alkoholfreie Weine

HOTEL & RESTAURANT KRONENSCHLÖSSCHEN

Das familiengeführte Boutique-Hotel Kronenschlösschen liegt mitten im Rheingau, nur 30 Minuten von Frankfurt entfernt, im romantischen Örtchen Hattenheim- einem der schönsten Orte im Rheingau. Das Gebäude des heutigen Kronenschlösschens, nur wenige Meter vom Ufer von Deutschlands größtem Strom entfernt gelegen, wurde 1894 von einem Frankfurter Galeristen als Wohn- und Ausstellungshaus für seine Künstler errichtet. Mit viel Phantasie erweckte die Familie Ullrich nach dem Kauf im Jahr 1990 das Anwesen - seinerzeit baufällig und einsturzgefährdet - aus dem Dornröschenschlaf. Das Gebäude wurde von Grund auf saniert, mit besonderem Augenmerk auf die historische Substanz, um die damit zusammenhängende Geschichte des Anwesens zu erhalten, jedoch die Zimmer und Suiten für die Gäste mit bestem Komfort auszustatten. Das Kronenschlösschen ist seit jeher ein Anlaufpunkt für Gourmets – Essen & Trinken spielen hier die größte Rolle! Die vielfach prämierte Weinkarte gehört zu einer der besten des Landes. Egal für welchen Anlass, ob leger im Bistro, außergewöhnlich im Gourmet Restaurant (ausgezeichnet mit 3 Hauben im Gault&Millau) oder bei einer der zahlreichen Veranstaltungen des Jahresprogramms, die Familie Ullrich und das Team um Head Sommelier Florian Richter und Küchenchef Roland Gorgosilich freuen sich darauf, Sie im Kronenschlösschen zu begrüßen.

Das Kronenschlösschen ist Veranstalter des alljährlichen Rheingau Gourmet & Wein Festivals. 1997 gegründet, als erstes seiner Art in Deutschland, ist das Rheingau Gourmet & Wein Festival heute das Gourmet Festival Nr. 1 weltweit, zumindest laut der FAZ. Innerhalb von 18 Tagen finden 60 Veranstaltungen mit 6.500 Gästen im kleinen Örtchen Hattenheim statt. Weltstars geben sich zu dieser Zeit die Klinke in die Hand: rund 1/3 aller 3 Sterne Köche der Welt, hatten bereits einen Gastauftritt beim Rheingau Gourmet & Wein Festival. Das Festival 2023 findet statt vom 23. Februar bis zum 12. März. Weitere Informationen unter www.rheingau-gourmet-festival.de.

Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee · 65347 Eltville-Hattenheim
www.kronenschloesschen.de

SAVE THE DATE

OMGD-BIG-BOTTLE-PARTY DÎNER MAISON
Bei Confrère Claus Peter mit Natalie Lumpp
und Jan Luca Umlandt am 18.03.2023

PETERS GENUSSHOTEL
Bahnhofstraße 1 · 21789 Wingst
info@peters-wingst.de · www.peters-wingst.de

INTERESSE AN EINER EINLADUNG?
Wenden Sie sich gerne an: Dr. Andreas Wiedemann, Bailli
drwiedemann@icloud.com

VOM PLATTEN LAND INS UNIVERSUM

Jan Luca Umland – 4. Platz beim Concours National des Jeunes Sommeliers – begann seine Karriere im Peters das Genusshotel in der Wingst und setzt diese nun im Mitgliedsbetrieb Söl'ringhof auf Sylt fort.

Nach den Sternen zu greifen, ist immer ein einen Versuch wert. Manchmal klappt es und es fällt einem etwas zu, womit man in dem Moment vielleicht nicht gerechnet, aber doch ein bisschen daraufhin gearbeitet hat. Restaurantfachmann Jan Luca Umlandt hatte dieses Glück, das sich mit ihn jetzt in die Zukunft bewegt – im 5-Sterne-Luxushotel Söl'ringhof auf Sylt.
Da sage noch mal einer: auf dem Lande könne man keine Karriere starten. Der 21-jährige Jan Luca Umland ist der beste Beweis dafür, dass es geht. „In einem großen Betrieb in der Stadt hätte ich alle diese Möglichkeiten nicht gehabt: Auf ein Weingut zu gehen und mich auf Weine zu spezialisieren und in einem Betrieb schon früh Verantwortung zu übernehmen", sagt der junge Mann.

Jan Luca Umland hat seine Ausbildung im Hotel Peter vor 5 Jahren begonnen. Er ist in Cadenberge aufgewachsen und hat die dortige Realschule besucht. „Ich war dort Schulsprecher", sagt er stolz. Vor Menschen zu stehen und zu sprechen, ist ihm wahrscheinlich in die Wege gelegt worden. „Ich durfte auch die Abschlussrede vor 400 Gästen halten." In Herrn Peter habe ich einen guten Lehrherrn gefunden. Es ist wichtig, dass hier auch das Handwerk gepflegt wird, was ich gerne für mein Aufgabenfeld übernommen habe. Handwerk ist zum Beispiel: Am Tisch Flambieren, am Tisch tranchieren (Fleisch von T-Bone Steak trennen und in daumendicke Scheiben schneiden oder Fischfilet von der Gräte trennen. Am besten geht Scholle, für mich ist die Forelle eine größere Herausforderung, weil sie das Filet hochkant hat). Als Restaurantfachmann muss man den Wein ordnungsgemäß öffnen und einschenken können. Das Etikett muss immer zum Gast gucken, man darf die Flasche nicht anheben oder bewegen. Innerhalb von 4 Sekunden sollte der Korken von der Kapsel befreit sein. Dass Jan Luca Umlandt ein junger Weinkenner mit Leidenschaft und großem Talent ist, beweist, dass er beim Concours National des Jeunes Sommeliers der Chaîne des Rôtisseurs den 4. Platz belegt hat. „Bei Herrn Peter habe ich die beste Schule dafür gehabt, da wir eine sehr gut sortierte deutsche Weinkarte mit Jahrgangstiefe haben: Vom Süßwein bis Rotwein. Das Hotel Peter ist das beste Sprungbrett in dieser Region, was man sich vorstellen kann. Da bewahrheitet sich wieder die Erfolgsformel des Hauses: „Ausbildung auf dem Land und das Universum hat kein Ende." Für Jan Luca Umlandt geht es jetzt nach Sylt zu seinem neuen Arbeitgeber, den Söl'ringhof. Laut der „Gourmetbibel" Michelin ist es gerade das 12. beste Restaurant Deutschlands geworden. Oft beginnt der Erfolg ja gerade in der Provinz. Wie bei Jan Luca Umland.

Text: Annete Lürhs – MOVE now
Foto: Joachim Tonn

ROMANTIKHOTEL AUF DER WARTBURG

Majestätisch thront die Wartburg hoch über der Stadt Eisenach: Als „Gasthof für fröhliche Leut' " vor über 100 Jahren am Fuße des UNESCO-Weltkulturerbes eröffnet, gilt das Fünf-Sterne Romantik Hotel auf der Wartburg als Ort des Wohlbehagens, der Ruhe, der Heiterkeit und der Romantik. Individuell und stilvoll gestaltete Zimmer im Flair des Hauses, die ausgezeichnete Küche Annett Reinhardts, der historische Wappensaal für Tagungen und Festlichkeiten, das einzigartige und einmalige Ambiente sowie der grandiose Ausblick über den Thüringer Wald und die Bach- und Lutherstadt Eisenach verzaubern die Menschen und Gäste täglich.

Maître Hôtelier Hannes Horsch und sein Team sorgen als leidenschaftliche Gastgeber mit einer persönlichen und lockeren Atmosphäre für einen echten Wohlfühlfaktor. Der Vollblut-Hotelier ist eng mit der Region verbunden und leitet seit 2019 das Hotel hoch über dem Thüringer Wald. Neben der erstklassigen Kulinarik und dem aufmerksamen Service für seine Gäste, liegt ihm auch die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit seinem Team am Herzen. „Die Gäste spüren unmittelbar, wie harmonisch wir alle zusammenarbeiten", sagt Hannes Horsch.

Auf der Wartburg ist die Geschichte überall spürbar. Annett Reinhardt, die Küchenchefin der Landgrafenstube, forschte in alten Chroniken und verbindet heute historisch überlieferte Festbankette, mit ihrer modernen Küchenphilosophie. Auf der Karte steht zum Beispiel ein klassisches Wartburg-Menü, das am 6. Oktober 1896 erstmals aufgetischt wurde. Ursprüngliche Aromen, die Einfachheit der Rezeptur und beste Bio-Qualität sind die Maßstäbe von Reinhardts Landgrafenküche. Als Gast genießen Sie nicht nur hervorragende kulinarische Spezialitäten, sondern auch ein einzigartiges Ambiente. Von der verglasten, mit Panoramafenstern ausgestattete, Landgrafenterrasse haben die Gäste eine atemberaubende Aussicht über den Thüringer Wald. Der Abend lässt sich nach dem Besuch des Restaurants im Romantik Hotel auf der Wartburg wunderbar im historischen Kaminzimmer - liebevoll das „Wohnzimmer des Hauses" genannt - bei einem guten Glas Wein an den lodernden Flammen des Kaminfeuers ausklingen.

Seit dem November 2014 ist das Hotel auf der Wartburg ein Mitglied der internationalen Kooperation der Romantik Hotels & Restaurants und nennt sich Romantik Hotel auf der Wartburg.

Der Einladung zum Dîner Amical im Herbst folgten nicht nur Mitglieder der Bailliage Thüringen. Durch den Direktor des zur arcona-Gruppe gehörenden Hauses, Hannes Horsch und den Bailli der Bailliage Thüringen, Dirk Müller, konnten Freunde der Bailliagen Sachsen-Anhalt und Sachsen begrüßt werden. Im feierlichen Rahmen wurde Maître Hôtelier Hannes Horsch durch die Übergabe der Nominationsurkunde in die Reihen der Chaîne aufgenommen.

Romantik Hotel auf der Wartburg
Auf der Wartburg 2 · 99817 Eisenach
Tel. 03691 797 0 · info@wartburghotel.de · www.wartburghotel.de

UNGAVA GINGER

Neues aus der kanadischen Arktis

Die Halbinsel Ungava hat eine Fläche von ca. 350 000 km², die die Ungava Bucht umgibt. Die Region ist Teil der kanadischen Arktis und steht für unberührte Natur mit atemberaubenden Landschaften und extremen klimatischen Bedingungen. Fast neun Monate im Jahr ist die Region von einer glänzenden Eis- und Schneedecke umhüllt – ein Ort von unbeschreiblicher Schönheit! Dies ist auch die Heimat des Nummer 1 Gins aus Kanada – Ungava Gin. Nach alter Handwerkskunst hergestellt und nur in kleinen Mengen destilliert, spiegelt dieser Gin wilde Schönheit der Natur der kanadischen Arktis wieder. 100% natürliche Zutaten verleihen dem Getränk seinen einzigartigen Geschmack und seine faszinierende Farbe.

Die Botanicals für diesen Gin werden in der Region Nord-Quebec in Kanada sorgfältig von Hand gepflückt und getrocknet. Danach werden sie fünf Wochen lang langsam eingeweicht, damit sich die komplexen Aromen auf natürliche Weise entfalten können. Das Endergebnis ist ein Gin, der sich von allen anderen unterscheidet und weltweit für seine unübersehbare Farbe und seinen unvergleichlichen Geschmack bekannt ist. In diesem Jahr hat Ungava einen neuen Gin herausgebracht – den Ungava Ginger. Dieser Gin mit Ingwer verleiht dem weichen Geschmack, der zum Markenzeichen von Ungava Gin geworden ist, einen Hauch von Würze und einen lebendigen Abgang. Ungava Ginger ist eine frische und würzige Variante des zitrusartigen und raffinierten Gins, der aus handgeernteten arktischen Pflanzen aus der Region Ungava in Québec hergestellt wird. Ingwer verleiht Ihrem Tonic oder Ihrem Lieblingscocktail einen kräftigen Kick.

Ein bisschen Inspiration und einzigartige „Liquid to Lips" Momente bietet der „Gingeriffic" Cocktail. Er ist ein einfacher aber eleganter Wild-Ingwer-Cocktail mit ein wenig Quebec-Ahornsirup – für die wahren Genussmomente!

Mehr Informationen erhalten Sie unter
www.vranken-pommery-shop.de

COCKTAIL-TIPP: GINGERIFFIC

5cl Ungava Ginger
1 Teelöffel kanadischer Ahornsirup
1,5cl frischer Zitronensaft
Auffüllen mit Soda-Wasser

Befüllen Sie einen kleinen Tumbler mit Eiswürfeln und geben Sie die einzelnen Zutaten in das Glas. Danach füllen befüllen Sie das Glas mit dem Sodawasser und rühren alles 2-3 um.

DEKORATION:
Eine Zitronenscheibe und ein Tannenzweig sind die formschönste und passendste Dekoration für diesen Cocktail.

BODENSEE

97. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE
01. bis 04. Juni 2023

kulinarisch. traumhaft.

PROGRAMM:

DONNERSTAG, 01. JUNI 2023

SOIREE DE BIENVENUE

Rundfahrt mit den beiden historischen Schiffen, MS Oesterreich und DS Hohentwiel

FREITAG VORMITTAG, 02. JUNI 2023
AUSFLÜGE IN DIE BODENSEE REGION:

STADTRUNDGANG LINDAU

mit Déjeuner im KARRisma

OMGD VERANSTALTUNG MIT NATALIE LUMPP:

BESICHTIGUNG DER HALBINSEL WASSERBURG

& Weinprobe mit rustikalem Buffet
Weingut Schmidt, Hattnau

FÜHRUNG DURCH DAS HOPFENMUSEUM, TETTNANG

mit Bierverkostung und rustikalem Mittagessen

BESUCH DES ZEPPELIN-HANGAR, FRIEDRICHSHAFEN

mit optionalem Zeppelin-Flug und anschließendem Déjeuner im Meersalz, Kressbronn

BESUCH DES DORNIERMUSEUM, FRIEDRICHSHAFEN

mit anschließendem Déjeuner im Torkel, Nonnenhorn

FREITAG NACHMITTAG, 02. JUNI 2023

EDELBRANDVERKOSTUNG

mit Maître Sommelier Robert Gierer
in seinem Hofgut in Bodolz

FREITAG ABEND, 02. JUNI 2023

DINER AMICAL 1
im Bayerischen Hof (Lindau)

DINER AMICAL 2
im KARRisma, Hotel Adara (Lindau)

KÜCHENPARTY
im Meersalz (Kressbronn)

GENIESSERRUNDE
im KARR Küchenstudio (Langenargen)

DINER AMICAL 5
im Hirsch (Goppertsweiler)

Herzlich Willkommen

SAMSTAG, 03. JUNI 2023

INTHRONISATION
in der Inselhalle, Lindau

GRAND GALA DINER
im Graf Zeppelin Haus, Friedrichshafen

EINLADUNG & PREISE

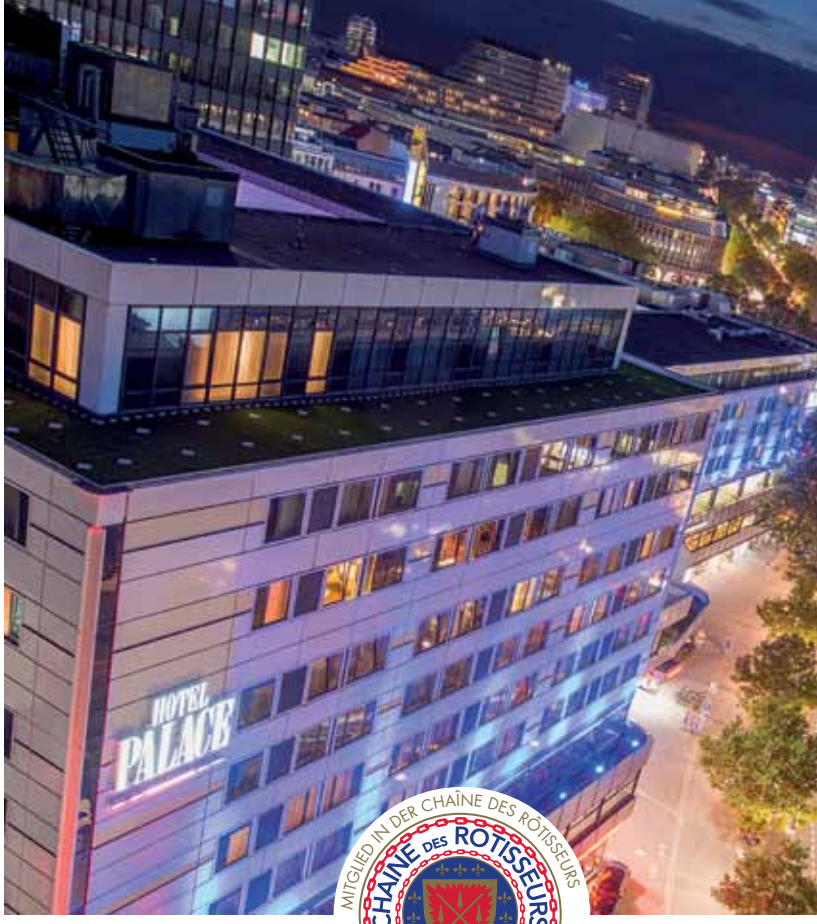
Einladung, detailliertes Programm, Hotels und Preise finden Sie als Download auf: www.chaine.de

Der Umwelt zuliebe verzichten wir auf den Druck der Einladungsbroschüre.

ONLINE-BUCHUNG

möglich ab Ende Januar 2023:
www.booking-chaine.de

Änderungen u. Irrtümer vorbehalten



HOTELS DER ZUKUNFT

INTERVIEW MIT CONFRERE MICHAEL FRENZEL, HOTELDIREKTOR HOTEL PALACE BERLIN

BEVOR WIR EINEN BLICK IN DIE ZUKUNFT WERFEN, WAS WAR FÜR SIE DIE GRÖSSTE ENTWICKLUNG IN DER HOTELLERIE IN DEN LETZTEN ZEHN JAHREN?

In den letzten zehn Jahren hat sich in der Hotellerie sehr viel getan und einiges geändert. Eine der größten Veränderungen in der Gesamthotellerie ist das Verständnis für die persönlichen und individuellen Bedürfnisse der Mitarbeiter und deren Wertschätzung.
Auch das Thema „Digitalisierung" wird immer wichtiger und wird nicht mehr als Feind der Hotellerie gesehen, sondern als vernünftige und sinnvolle Unterstützung in den Hotels genutzt und eingesetzt – für einen noch schöneren Gastaufenthalt.
Außerdem hat sich der Umgang und die Entwicklung zum Thema „Nachhaltigkeit" in den letzten 10 Jahren komplett verändert. Nachhaltigkeit ist und bleibt ein wichtiges Thema, wir Hoteliers sind alle in einen Prozess der Veränderung eingetreten – sind jedoch noch lange nicht am Ende des Prozesses angekommen.

WELCHE THEMEN/IDEEN BIETEN DAS HOTEL PALACE BERLIN FÜR SEINE GÄSTE?

Das Hotel Palace Berlin ist auf der einen Seite ein historisches Gebäude, 1968 gebaut und erfreulicherweise immer noch privat-geführt. Einer der wichtigsten Aspekte, den wir unseren Gästen bieten, ist Individualität mit individuellem Service. Der Gast fühlt sich gesehen und steht bei uns im Mittelpunkt. Wir haben eine sehr enge Bindung zu unseren Gästen. Die Ausdehnung der Individualisierung und der

Personalisierung von Service, Betreuung und Umgang mit Gästen ist eng verknüpft in der Zusammenarbeit mit und als ein „Leading Hotel of the World". Wir sind den über 1500 Standards der „Leading Hotels of the World" verbunden, um für Gäste einen bestmöglichen Service auszuüben.
Als Meeting- und Tagungshotel bieten wir klare gastronomische Angebote für große Tagungen und Konferenzen an und gleichzeitig sichern wir individualisierte fast schon persönliche kulinarische Erlebnisse für Gäste zu wie beispielsweise Gin Tastings in unserer House of Gin Bar.
Wir beobachten Trends und sind ständig auf der Suche nach neuen Innovationen und nachhaltigen Lösungen.

LUXUS IST EIN GROSSES THEMA IN DER HOTEL BRANCHE. WELCHE NEUEN LUXUS-IDEEN KÖNNEN TOP-HOTELS IN ZUKUNFT BIETEN?

Ich denke, dass der größte Luxus in der Top-Hotellerie in Zukunft sein wird auf „eigenes", festangestelltes und gut ausgebildetes Personal zurückgreifen zu können, denn nur wenn man auf perfekt geschulte, hochmotivierte und individuell eingestellte Mitarbeiter zurückgreifen kann wird man die Wünsche der Gäste heute und in der Zukunft erfüllen können.
Luxushotellerie definiert sich nicht mehr nur über große und hübsch eingerichtete Zimmer, sondern über qualifizierte Mitarbeiter, persönliche Gästeansprachen, individuelle Betreuung in Kombination mit Angeboten, welche den Gast in den Mittelpunkt des Geschehens rücken. Der Gast muss sich in einem Top-Produkt als König fühlen und bei uns IST der Gast König: Wünsche der Gäste werden erfüllt – unsere Policy lautet „Never say no!".

WAS HALTEN SIE VON THEMENHOTELS?

Themenhotels sind toll! Ich denke, jeder muss seine Nische und seine Bestimmung finden. Egal, welches Thema, jedes Hotel ist auf ein starkes und überzeugendes Konzept angewiesen. Beispielsweise ein Spa Hotel muss in höchster Präzision sein Konzept den Gästen nahebringen, das Motiv begründen und es absolut leben, ansonsten wird ein Produkt nicht erfolgreich sein, weil es nicht authentisch ist.
Jedes Hotel muss authentisch sein und seinen Charme authentisch reflektieren.

STICHWORT NACHHALTIGKEIT – WIE SIEHT IHR NACHHALTIGKEITSANSPRUCH FÜR IHR HOTEL AUS?

Das Hotel Palace Berlin befasst sich mit dem Thema Nachhaltigkeit sehr intensiv. Wir lassen und werden auch weiterhin zukünftig mit einer Projektgruppe (Task Force) und externen Beratern Bestandsanalysen des „Ist"-Gebäudes durchführen.
Unser Gebäude besteht seit über 50 Jahren und Nachhaltigkeit hat für uns ein hohes Gut und einen hohen Anspruch, jedoch müssen wir Stück für Stück eigene und individuelle Palace-Konzepte entwickeln. Wir beschäftigen uns intensiv mit Projekten wie beispielsweise die Platzierung unserer Wallboxen für Elektroautos, die Planung von Solarpanelen auf unseren Flachdächern oder die Vermeidung von Plastikmüll in unseren Gästezimmern. Gleiches gilt auch für den Einkauf von gastronomischen Waren aus unserem Food & Beverage Bereich und die Wichtigkeit von Regionalität, denn kurze Lieferwege sor-

gen nicht nur dafür, dass weniger CO2 ausgestoßen wird, sondern auch für knackfrische Qualität auf dem Teller.
Wir sehen das Thema Nachhaltigkeit auch nach vielen Jahren noch wie ein Anfangsprojekt, da wir trotz vieler Dinge, die wir bereits zum Thema Nachhaltigkeit geschafft haben, immer noch einen ausgiebigen Weg vor uns haben. Nachhaltigkeit ist kein starres Konzept, sondern sie entwickelt sich immer weiter. Ein Bestandshaus, welches schon lange existiert muss mit einem Nachhaltigkeitskonzept ganz anders umgehen, als ein neu gebautes Haus mit neuer Technik und neuen technologischen Möglichkeiten. Hier sind wir zusammen mit „Leading Hotels of the World" auf einem guten Weg und in einem partnerschaftlichen Abstimmungsverhältnis, denn wir möchten global mit allen Leading Hotels im Gleichklang am von „Leading Hotels of the World" ins Leben gerufenen Nachhaltigkeitskonzept arbeiten. Unsere Entwicklungen und Fortschritte sind Tag für Tag sichtbarer und spürbarer.

GANZ WICHTIG IST AUCH DAS THEMA DIGITALISIERUNG. WIE SOLLTEN SICH HOTELS HIER AUFSTELLEN?
Digitalisierung ist ein sehr umfangreicher Themenkomplex, welchen sich Hotels nach ihrem Schwerpunkt der Arbeit und des Handelns individuell stellen müssen. Nicht jedes Hotel kann Digitalisierung komplett leben: beispielsweise Schloss- und Burghotels brauchen noch den klassischen Zimmerschlüssel und es macht wenig Sinn einen digitalisierten Zimmerschlüssel zur Verfügung zu stellen. Dies hängt wieder mit dem Thema und Themenschwerpunkten eines Hotels zusammen. Das Hotel Palace Berlin hat das Thema Digitalisierung schon seit Jahren in den Fokus gerückt. Viele administrative Vorgänge und Arbeitsprozesse wurden digitalisiert.
Auch im Bereich Gästeservice hat und wird Digitalisierung einen stärkeren Fokus erhalten. Aktuell sind wir mit dem Thema „Online Check-In & -Out, Gastbetreuung und Verwaltung" intensiv beschäftigt, denn wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit geben die großen Wege der Digitalisierung noch besser wahrzunehmen. Digitalisierung hat auch in unseren Hotelzimmern Einzug erhalten: Wir haben ein modernes Inroom Entertainmentsystem eingeführt und beispielsweise unsere Papiergästemappen ersetzt. Über unsere innovativen und interaktiven Zimmer-Fernseher können unsere Gäste alle Hotelinformationen abrufen und Roomservice-Mahlzeiten und -Getränke bestellen. Es handelt sich um ein intuitives und benutzerfreundliches System, welches den Gast nicht über Digitalisierung überfordert, sondern die Bedienung vereinfacht und ein entspanntes Erlebnis versichert, denn alles was intuitiv verstanden wird, wird im Endeffekt von unseren Gästen auch genutzt.
Man muss als Hotel Digitalisierung strategisch vorantreiben und dies ist auch für uns – vor allem durch die Größe als Tagungshotel mit 18 Konferenzräumen für bis zu 1000 Gästen – wichtig, um eine Bereicherung darzustellen, denn der Faktor „Zeit" spielt eine wichtige Rolle und Digitalisierung muss zum Wohle der Gäste dienen, sodass der Gast bei Bedarf effizienter vorankommt, sich schneller im Hotel auskennt, sich im Hotel zurecht findet und seine Zeit gespart wird.

ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com

WELCHE HOTELKONZEPTE HABEN IHRER MEINUNG NACH EINE ZUKUNFT?

Persönlich bin ich der festen Meinung, dass jedes Hotelkonzept nur eine Zukunft haben wird, wenn es authentisch ist. Hotels müssen glaubhaft und herzlich wirken: Wünsche und Bedürfnisse der Gäste sollten erahnt werden, bevor sie vom Gast ausgesprochen werden. Was Hotelkonzepte einzigartig macht ist, wenn der Gast eine Aufmerksamkeit bekommt, die er nicht erwartet hat und einen Wohlfühlfaktor, der seine Erwartungen übersteigt und ein Maß an Service erfährt, von dem er begeistert ist.

WAS WÜNSCHEN SIE SICH FÜR DIE ZUKUNFT DER HOTELBRANCHE?

Als Zukunft für die Hotelbranche wünsche ich mir, dass wir noch viel mehr junge, motivierte, aufstrebende und begeisternde Menschen für diese Branche wieder gewinnen können.

Unsere Hauptthematik ist die Nachwuchs-Gewinnung und –Förderung. Wir müssen die jungen Menschen für diese wunderbare Branche begeistern und Feuer bei ihnen entfachen, so dass sie wieder für diese Branche brennen. Die Personalnot und der Fachkräftemangel dürfen nicht weiter Überhand haben. Für die Zukunft von Luxushotellerie müssen wir uns in unserem Handeln und in unserem Sein so positionieren, dass wir Menschen insgesamt für diese Branche wieder begeistern und dadurch zusammen ein größeres Verständnis für ein Miteinander entwickeln. Denn nur mit einem Miteinander werden wir diese Branche in eine positive und glückliche Zukunft führen.

Die Zukunft der Hotelbranche sehe ich gesichert. Gute Konzepte werden in der Zukunft weiter überleben, aber ich wünsche mir, dass die Hotelbranche ein Vorreiter im Hinblick auf Innovation wird, dass die Branche sich über die vielen positiven Aspekte definiert und dass man jungen Menschen eine Zukunftsperspektive aufzeigt. Wenn wir das schaffen, dann wird auch insgesamt die Hotelbranche eine gute und wunderbare Zukunft haben.

Wir im Hotel Palace Berlin versuchen aus und mit unseren knapp 40 jungen Auszubildenden alles zu tun, so dass sie auch nach der Ausbildung unserer Gesamtbranche erhalten bleiben. Hierfür muss die Branche zusammen arbeiten, näher zusammen rücken, es muss ein engerer Austausch zur Entwicklung von Persönlichkeiten erfolgen und davon werden wir alle profitieren.

VIELEN DANK

SMART HOME FÜR DIE KÜCHE:
WENN DER HERD MIT DEM KÜHLSCHRANK SPRICHT

Die Digitalisierung ist mittlerweile in alle Bereiche des täglichen Lebens vorgedrungen und ermöglicht nun auch die intelligente Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Anwendungen in der Küche. So wird die intelligente Küche, mit vernetzten Geräten zur Smart Kitchen und wesentlicher Teil des Smart Home – der digitalen Lebenswelt. Was es zu beachten gilt und wie Sie das Beste aus der schönen Neuen Welt herausholen, zeigt kuechenspezialisten.de im Folgenden.

DAS GRUNDLEGENDE PROBLEM UNTERSCHIEDLICHER STANDARDS

Man kennt es aus der Welt der Smartphones: den Kampf der Systeme. Auf der einen Seite Android, als das am weitesten verbreitete Smartphone Betriebssystem auf der anderen iOS, das System hinter den Smartphones von Apple. Beide Systeme gleichen sich in den Möglichkeiten, dem Look und unterscheiden sich oft nur im Preis und der Tatsache, dass Programme des einen Standards nicht auf Geräten der anderen Seite funktionieren. Die Frage stellt sich nun auch im Bereich der unterschiedlichen Geräte, die in Smart Home-Anwendungen zum Einsatz kommen: Wie stellen die Hersteller sicher, dass die Nutzer alle Geräte mit einer Anwendung steuern können? Wie sieht die Entwicklung in Zukunft aus? Was passiert, wenn neue Geräte zu den bestehenden hinzukommen? Wo liegt letzten Endes der eigentliche Nutzen für die Anwender und Anwenderinnen?

Die Lösung all dieser Fragen heißt Home Connect und Home Connect Plus.

WAS IST HOME CONNECT?

Home Connect ist eine in Deutschland entwickelte Plattform, die es über eine zentrale App ermöglicht Hausgeräte, also Küchengeräte, Waschmaschinen und Trockner, zu steuern. Hinter der Entwicklung der App steht als Investor die Robert Bosch GmbH, einer der führenden und größten Hersteller von Hausgeräten. Damit scheint ein wesentlicher Faktor sichergestellt: Die langfristige Entwicklung der App auch für zukünftige Geräte und Smartphones.

Die Anwendung der App ist denkbar einfach: Ein kompatibles Gerät, wie beispielsweise die Küchenmaschine Cookit von Bosch wird nach dem Kauf direkt in der App registriert und kann fortan über alle verbundenen Smartphones gesteuert werden. So lassen sich Rezepte direkt aus der App auf das Gerät laden oder der Kochvorgang bequem von Ferne steuern. Zusätzlich sendet die Küchenmaschine Meldungen, wenn etwa ein Kochschritt beendet ist und weitere Zutaten benötigt werden.

Ein zusätzlicher Vorteil der Home Connect Plattform. Unternehmen können zusätzliche Angebote entwickeln, die dann via Home Connect auf kompatiblen Geräten eingesetzt werden können. So könnte eine Rezepte-App Daten direkt auf den Cookit laden und damit die Anwendungsmöglichkeiten des Geräts er-

weitern. Mit der Home Connect Plattform zeichnet sich ein Weg ab, der die Vernetzung von Hausgeräten unterschiedlicher Hersteller wesentlich vereinfacht und damit den Einsatz von Smart Home Anwendungen für die breite Masse interessant macht. Ein wesentlicher Faktor im Hinblick auf Privatsphäre und Nutzerdaten ist zudem die Sicherheit einer Entwicklung nach deutschen Datenschutzstandards.

BEISPIELE FÜR ANWENDUNGEN:

- Steuerung via Alexa oder Google Sprachassistenten: Kommunikation per Sprachbefehl oder Vorlesen von Rezepten.
- Automatische Steuerung wiederkehrender Prozesse im Haushalt.
- Anbindung und Überwachung der Geräte über Smart Watch
- Automatische Auslösung von Bestellprozessen, wenn etwa die Spülmaschinentabs zur Neige gehen.
- Anbindung an Rezepte-Apps (Sally, Kitchenstories, SideChef). Über eine Verknüpfung der Apps mit Home Connect können Rezepte übertragen oder Geräte gesteuert werden.
- Aktiver Umweltschutz durch intelligente Kühlschranksteuerung

Das Home Connect mehr als nur Rezepte vorlesen kann, zeigt eine Anwendung, die direkt zum Schutz der Umwelt beiträgt: Die intelligente Kühlschrank-Steuerung. So erklärt die App den Nutzenden, wo welches Lebensmittel am besten im vernetzten Kühlschrank gelagert werden kann. Optimale Lagerung verlängert die Haltbarkeit und verringert so die Menge der weggeworfenen Lebensmittel. Zusätzlich kann über die App während des Einkaufs der Inhalt des Kühlschranks durch eine, im Inneren des Geräts befindliche Kamera, gecheckt und so nur das Nötigste gekauft werden. Im Alltag reduziert diese Funktion das ständige Öffnen der Kühlschrank-Tür und Sie können nachhaltig Energie sparen. Im Urlaub hilft darüber hinaus ein spezieller Modus beim Energiesparen. Das ist nur ein Beispiel, wie vernetzte und intelligente Steuerung von Hausgeräten einen aktiven Beitrag leistet zu einer verbesserten Ressourcen-Nutzung und damit nachhaltigem Wirtschaften.

HOME CONNECT PLUS

Welche Hersteller unterstützen Home Connect Plus?
Home Connect Plus wird von einer Vielzahl von Herstellern der Kategorien Alarmsysteme, Beleuchtung & Schalter, Gartengeräte, Hausgeräte, Heizung & Thermostate, Kameras & Türklingeln, Lautsprecher und Entertainment, Rollläden & Jalousien, Steckdosen und Türen & Garagen unterstützt. Eine vollständige gibt es hier.

DAS FAZIT DER KÜCHENSPEZIALISTEN

Home Connect und Home Connect Plus sind zwei intelligente Ansätze, die Vernetzung von Geräten in Smart Home und Smart Kitchen für eine breite Öffentlichkeit praktisch nutzbar zu machen. Darüber hinaus stehen durch die breite Unterstützung auch der langfristigen Weiterentwicklung und Sicherung von Updates auf noch kommenden Smartphone-Generationen wenig im Wege. Die aktuellen Anwendungen zeigen erste interessante Lösungen. Die Küchenspezialisten verfolgen dabei die Hoffnung auf weiterentwickelte Anwendungen in den folgenden Jahren, wenn durch die Plattform weitere Dienste und Anbieter auf die vernetzte Infrastruktur in Küche und Haus zugreifen können.

kuechenspezialisten.de ist eine Marke von DER KREIS, der Gemeinschaft führender Küchenspezialisten in Europa. Mit dem Motto „Wir nehmen Ihre Küche persönlich – Herz drauf!" planen die Küchenspezialisten hochwertige und individuelle Traumküchen. Den echten Küchenspezialisten erkennen Sie am Freundschaftssymbol – dem roten Kochhandschuh.

Foto: Siemens, Text: kuechenspezialisten.de

VOR UNS DIE WELT

JAPAN – FRÜHLINGSERWACHEN IM LAND DES LÄCHELNS

Wenn das moderne Luxusschiff MS EUROPA 2 Asiens Küsten ansteuert, genießen Sie im kleinen Kreis von maximal 500 Reisenden eine unvergessliche Zeit. Das laut Berlitz Cruise Guide 2020 weltbeste Kreuzfahrtschiff begeistert mit höchstem Komfort sowie ausschließlich Außensuiten mit eigener Veranda, und führt Sie ganz nah heran an die Höhepunkte von Fernost. Flanieren Sie durch schillernde Megacitys, bewundern Sie die Glanzlichter der Kaiserzeit, und lassen Sie sich von uralten Traditionen faszinieren. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Frühlingstage und Entdeckungen für alle Sinne. **www.hl-cruises.de/EUX2305**

Hongkong – Tokio
10.03. – 27.03.2023 | 17 Tage | Nr. EUX2305
Okinawa – Nagasaki – Busan – Incheon (Seoul) – Osaka – Shimizu
pro Person ab **€ 10.890**
Seereise (Doppelbelegung, Kat. 0)

Beratung und Buchung:
040 30703070
Oder in Ihrem Reisebüro.

WIR GEHEN AUF NUMMER SICHER.
Regelmäßige Hygienekontrollen der MS EUROPA 2 durch SGS INSTITUT FRESENIUS.
www.hl-cruises.de/sicher-reisen

HAPAG 18 91 LLOYD CRUISES

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

LUXURIÖSES KREUZFAHRTERLEBNIS FÜR GROSS UND KLEIN

Hapag-Lloyd Cruises, der führende Anbieter von Luxus- und Expeditionskreuzfahrten, investiert regelmäßig in die Pflege und Modernisierung seiner Schiffe. Beide Luxusschiffe, die EUROPA und EUROPA 2, erhalten im renommierten Berlitz Cruise Guide kontinuierlich die Höchstnote Fünf-Sterne-Plus. Sie stehen für ein Reiseerlebnis auf höchsten Niveau mit hervorragender Servicekultur, vielfältiger Kulinarik und einem außergewöhnlichen Routing rund um die ganze Welt. Regelmäßige Werftaufenthalte stellen sicher, dass der Anspruch, auch weiterhin die besten Kreuzfahrtschiffe der Welt zu betreiben, erfüllt bleibt.

Als Kreuzfahrtikone setzt die EUROPA Maßstäbe auf See. Ihre perfekte Gastlichkeit hat sie sich dabei stets bewahrt und präsentiert sich seit 2019 deutlich moderner und legerer. Seither verwöhnt Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling mit seinem Gourmet-Restaurant „The Globe" an Bord die Gäste. Mit dem „Pearls" ist außerdem ein zusätzliches Restaurant hinzugekommen, das verschiedene Kaviar-Variationen bietet. Auch die privaten Rückzugsräume der Gäste präsentieren sich im neuen Glanz – insgesamt 56 Suiten der Kategorien 6 und 7 sind modernisiert. Wände mit Linien in stilvollem Grau und helle Teppiche zieren die Wohnbereiche, die weiße Holzoptik der Möbel und ein einladendes Sofa setzen neue Akzente. Viele Elemente wurden extra für das Schiff produziert oder mit viel Liebe zum Detail ausgewählt.

Als Trendsetterin für Lifestyle und Luxus auf den Weltmeeren vermittelt das Schwesterschiff, die EUROPA 2, ein weltoffenes, kosmopolitisches Lebensgefühl an Bord. In diesem Jahr hat sie ihre vierte Werftzeit seit ihrer Indienststellung im Jahr 2013 beendet. Seither passt sich der Club 2, der Bar- und Lounge-Bereich mit kleiner Bühne, auch atmosphärisch der Reiseroute an und erfindet sich mit einem Farb- und Lichtkonzept immer wieder neu. Speziell für Familien gibt es zahlreiche Angebote. Dazu zählt in erster Linie die umfassende Kinderbetreuung. Ab sofort bringt der Knopf Club, jetzt noch bunter, Kinderaugen zum Strahlen und präsentiert sich im neuen Look. Auch die Möbel in den Grand Penthouse Suiten zeigen sich dank heller Holzarbeiten verändert. Kulinarischer Genuss erwartet die Gäste im Spezialitätenrestaurant Sakura. Neben Sushi und Suppen werden dort nun auch warme Bowls sowie japanische Spezialitäten gereicht, zum Beispiel Udon-Nudeln und feinstes Wagy-Rind.

Mehr Informationen erhalten Sie unter
www.hl-cruises.de

10 VERBLÜFFENDE KÄSEFAKTEN

Käse ist heutzutage aus dem Leben vieler Menschen nicht mehr wegzudenken. Denn das Milchprodukt hat sich weltweit etabliert und wird nicht nur zum Frühstück, sondern zu allen Tageszeiten verzehrt. Inzwischen gibt es weltweit ca. sage und schreibe 4000 Sorten. Und egal ob allein, mit Brot, als Beilage oder Garnitur - Käse ist lecker und hat inzwischen eine große Anhängerschaft gefunden. Doch wie viel wissen Sie eigentlich über das beliebte Nahrungsmittel? Wo kommt der Käse her, wieso hat der Käse Löcher, wer produziert am meisten Käse? Fragen über Fragen, auf die Sie hier eine Antwort erhalten.

WO WURDE DER KÄSE ERFUNDEN?

Woher der Käse ursprünglich kommt kann man heute nicht sicher sagen. Der älteste archäologische Beweis stammt allerdings aus Polen und geht bis auf das Jahr 5500 v. Chr. zurück. Dort fand man bei Ausgrabungen nämlich Werkzeuge für die Käseherstellung sowie einige Käserückstände.

WELCHES LAND IST SPITZENREITER IN DER KÄSEPRODUKTION?

Auch wenn man glauben mag, dass in Frankreich die meisten Käse hergestellt werden, liegen die Franzosen tatsächlich nur auf Platz 3. Der größte Käseproduzent der Welt ist die USA. Ca. 5 Millionen Tonnen werden dort jährlich produziert. Es folgen Deutschland (2 Millionen Tonnen) und Frankreich (ca. 1,9 Millionen Tonnen).

WAS SIND DIE BELIEBTESTEN KÄSESORTEN?

Weltweit auf Platz 1 der beliebtesten Käsesorten liegt der Mozzarella. In Deutschland hingegen hat der Gouda mit 3,7 Kilogramm Verzehr jährlich pro Kopf die Nase vorn, während die Schweizer am häufigsten zum Gruyère greifen.

WO WIRD AM MEISTEN KÄSE GEGESSEN?

Der meiste Käse pro Kopf wird - wer hätte es gedacht - in Frankreich gegessen. Fast ganze 26 Kilogramm verzehrt jeder Franzose im Jahr. Es folgen Island, Finnland, Deutschland, Estland und die Schweiz.

WIE GESUND IST KÄSE EIGENTLICH?

Pauschal lässt sich das natürlich nicht so einfach sagen. Allerdings enthält das beliebte Milchprodukt

viele wichtige und vor allem gesunde Nährstoffe - unter anderem Magnesium, Zink, Kalium und Vitamin A. Zudem kann Käse, wie einige Studien belegen, Diabetes Typ 2 vorbeugen. Trotzdem sollte man aufgrund des hohen Fettgehalts aufpassen, da es sonst zu einem überhöhten LDL-Cholesterinspiegels kommen kann.

WIESO IST DER KÄSE GELB?

Das liegt am Beta-Carotin. einem Farbstoff, der im Milchfett gelöst ist. Somit ist auch Milch eigentlich leicht gelblich. Da der Farbstoffanteil jedoch in wesentlich geringeren Mengen vorkommt als im Käse erscheint nur Letzterer wirklich gelb.

WIESO HAT DER KÄSE LÖCHER?

Die Bakterien, die während der Käsereifung Milchzucker in Milchsäure umwandeln, sind die Verursacher der Löcher im Käse. Denn bei dieser Umwandlung entsteht Kohlensäure, die nicht aus dem Käse entweichen kann und so Hohlräume entstehen lässt. Wie groß die Löcher am Ende sind hängt von der Außentemperatur ab. Allerdings hinterlassen nicht alle Bakterien Gase, so dass es auch lochfreie Käsesorten gibt.

WIESO STINKT DER KÄSE?

Auch hierfür sind Bakterien und zudem Schimmelpilze verantwortlich. Denn neben der Kohlensäure entstehen bei der Milchzuckerumsetzung auch einige schwefelhaltige Verbindungen, die den Käse so riechen lassen, wie er eben riecht. Bei den bekannten „Käsefüßen" ist es übrigens das gleiche Bakterium - der Name kommt also nicht von irgendwo her.

DARF MAN ÜBERALL UND UNEINGESCHRÄNKT AUF DER WELT KÄSE ESSEN?

Antwort: Nein. Denn in den USA ist der Verzehr von Rohmilchkäse tatsächlich per Gesetz verboten. Das dürfte schon den einen oder anderen Käseliebhaber verstimmt haben. Denn während sich Rohmilchkäse in Europa großer Beliebtheit erfreut, gilt er in Amerika als gefährliches Lebensmittel, was inzwischen zum Aufbau eines wahren Käseschwarzmarktes geführt hat.

WELCHER IST DER TEUERSTE KÄSE DER WELT?

Die kostbarste Käsesorte stammt aus Serbien und wird aus Eselsmilch hergestellt. Pule, so der Name des Edelprodukts, wird auf einer serbischen Eselsfarm produziert, wo die Tiere drei Mal am Tag manuell, also von Hand gemolken werden. Da man für einen Kilo Käse ganze 25 Liter Milch benötigt, was 9 Liter über dem Durschnitt liegt, hat die Delikatesse auch einen stolzen Preis. Rund 1000 Euro muss man für ein Kilogramm auf den Tisch legen! Ein teures Vergnügen also, doch ob es sich lohnt? Für Tennisprofi Novak Djokovic war die Antwort klar. Dieser kaufte nämlich 2012 einfach den gesamten Jahresvorrat für seine Restaurantkette auf.

Und, wie viel wussten Sie bisher über den Käse und seine Eigenschaften? Wenn Sie ein wenig auf den Geschmack gekommen sind, schauen Sie doch gern einmal in unserem Shop vorbei. Denn dort finden Sie hervorragend köstliche Alpenkäsespezialitäten, die das Herz eines jeden Käseliebhabers höher schlagen lassen.

MEHR INFORMATIONEN UND KÄSE AUS ÖSTERREICH GIBT ES AUF: www.tiroler-delikatessen.de

Text: www.tiroler-delikatessen.de
Fotos: Adobe Stock

DIE KÄSEHERSTELLUNG

Wie aus wertvoller Bergbauern-Heumilch die Schönegger Käsespezialitäten werden.

Kaum ein anderes Lebensmittel ist in Form und Geschmack so vielfältig wie Käse. Abhängig davon, welche Milch wie verarbeitet wird, entstehen die unterschiedlichsten Köstlichkeiten.

WIE ENTSTEHEN DIE VERSCHIEDENE KÄSESORTEN?

Die Beschaffenheit und der Geschmack von Käse sind von zahlreichen Faktoren abhängig:

- der Tierrasse (Kuh, Ziege, Schaf, Büffel)
- den Haltungsbedingungen der Tiere (auf welcher Bodenbeschaffenheit diese gehalten werden und welches Futter die Tiere erhalten)
- der Milchbeschaffenheit (Fett- und Eiweißgehalt)
- der Größe des Käses
- den hinzugefügten Kulturen
- der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit beim Käsen bzw. beim Reifen
- Reifungsdauer und -ort
- Zusätzen (Kümmel, Blauschimmel, Pfeffer, Kräuter, Früchte, Nüsse u.v.m.)

DIE KÄSEHERSTELLUNG

Die meisten bekannten Käsesorten werden in folgenden Arbeitsschritten hergestellt:

1. DIE VORBEREITUNG

Zu Beginn wird der Fettgehalt des späteren Käses, je nach Sorte bestimmt. Entweder wird die Milch entrahmt oder es wird Sahne zugegeben, bis der gewünschte Fettgehalt erreicht ist. Die Kuhmilch wird auf ca. 33°C erwärmt.

2. DICKLEGUNG DER MILCH

Dieser Schritt entscheidet darüber, welcher Käse entsteht. Bei der Herstellung von Hart- und Schnittkäse wird durch den Zusatz von Lab (Süßmilchgerinnung) die Milch eingedickt. Bei nicht reifenden Käsen, z.B. Quark, Frischkäse oder Sauermilchkäse setzt man nur Milchsäurebakterien (Sauermilchgerinnung) zu. Die eingedickte Milch wird ca. 30 Min. ruhig stehengelassen. Diese Masse nennt man „Dickete“ oder „Gallerte“.

3. SCHNEIDEN

Jetzt folgt der Käsebruch. Die Molke muss nun von den festen Bestandteilen getrennt werden. Mit der Käseharfe (ein mit Draht bespanntes Rührinstrument) zerschneidet der Käser die gallertartige Masse in kleine Bruchstücke (bis zu 2 mm klein). Diese Tätigkeit ist auch heute noch Handarbeit, daher der Ausdruck „handgekäst“. Dabei gilt: Je kleiner die Bruchkörner sind, umso fester wird der Käse. Anschließend wird die Molke abgetrennt.

4. FORMEN

Danach wird die Masse ständig umgerührt, damit sich das Käsekorn langsam und immer mehr zusammenzieht (vorkäsen). Anschließend wird der Bruch „gebrannt". Dabei wird die Käsemasse unter ständigem Rühren auf ca.52° C erwärmt. Ungefähr 2 1/2 Stunden nach dem Einlaben kann die Käsemasse aus dem Kessel gehoben werden. Jetzt wird der Käseteig in Leintücher gewickelt und in die entsprechenden Formen mit Holzring (Käseworb) gefüllt.

5. PRESSEN

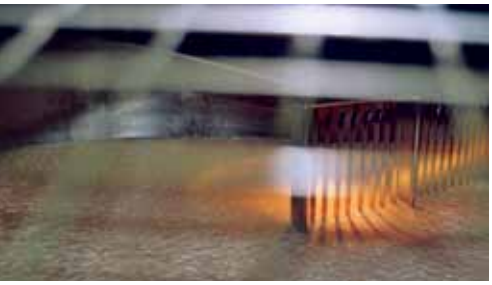
Durch Pressen fließt wieder Molke ab und die Konsistenz des Käses wird immer fester. Er erhält seine typische Form und darf nun ruhen.

6. SALZBAD

Einen Tag später kommt der Käse in ein Salzbad. Der Salzgehalt der Lake beträgt je nach Käsesorte 15 - 22%. Das Salzbad fördert den Geschmack und die Bildung einer Rinde, damit der Käse nicht austrocknet und vor dem Verderben geschützt ist. Durch das Salzbad wird dem Käse abermals Molke entzogen.

7. REIFUNG

Eine tage-, wochen- oder monatelange Reifung ist die Voraussetzung dafür, dass sich das sortentypische Aroma des Käses entwickeln kann. Nur Frischkäse und Quark muss nicht reifen. Bei der Reifung spielen Stoffwechselvorgänge von Mikroorganismen eine bedeutende Rolle. Während der Reife werden die Laibe gewendet, bestrichen, gebürstet oder in Kräutern gewälzt. Neben der Qualität der Milch und der Herstellung ist die Pflege der Käselaibe durch den Käsermeister während der Reifezeit von größter Wichtigkeit. Die Reifezeit kann von zwei Wochen (Camembert) bis zu 12 Monaten (alter Bergkäse) oder über mehrere Jahre (Parmesan) hinweg dauern.



DIE SCHÖNEGGER KÄSE-ALM EMPFIEHLT:

URIGER BERGLER 12 MONATE

Der urige Bergler wird nach alter Tradition aus 100 % Bergbauern-Heumilch mit 50 % Fett i. Tr. hergestellt. Durch die lange Reifung von mind. 12 Monaten erhält er seinen typischen kräftig-würzigen Geschmack.

SENFKÄSE

Die nussig-milden Aromen der gelben Senfkörner werden vom sahnig-milden Geschmack der Käsespezialität aus 100% Bergbauern-Heumilch umschlossen. Durch seinen deftigen Geschmack ist unser Senfkäse besonders beliebt für eine zünftige Brotzeit.

BESONDERE KÄSESPEZIALITÄTEN AUS 100% BERGBAUERN-HEUMILCH VON DER SCHÖNEGGER KÄSE-ALM:
www.schoenegger.com

Text & Fotos: Schönegger Käse-Alm, www.schoenegger.com

EXKLUSIVE KÄSESORTEN -
SO VIELFÄLTIG WIE EUROPA

ENGLAND
STILTON BLUE
ORIGINAL BLAUSCHIMMELKÄS

Der Stilton wird in England als König der Käse angesehen und hat eine lange Tradition. Nach ca. 4 Monaten Reifezeit entwickelt der Blue Stilton Käse eine sanfte & cremige Konsistenz. Er hat ein sehr volles & feinwürziges Aroma und kommt ohne die häufig beim gereiften Blue Stilton Käse ausgeprägt vorkommenden Bitterstoffe daher. Ein feiner Stilton wie er selten zu finden ist.

FRANKREICH
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

Einer der letzten echten Rohmilchcamembert aus der Normandie in Frankreich. Der Käse wird von Hand und mit viel Zeitaufwand in 5 Schichten löffelgeschöpft hergestellt. Der Geschmack dieses echten ‚Camembert de Normandie' ist aufgrund der Rohmilch satt, angenehm kräftig und aromenvielschichtig.

NORWEGEN
BRAUNER KARAMELLKÄSE

Norwegischer Karamelkäse hergestellt nach einem ursprünglichen Rezept von 1863 aus nachgebrannter Molke, zu 90% Kuhmilch & zu 10% Ziegenmilch.
Durch seine spezielle Herstellungsweise hat der cremige braune Käse einen süßlichen Karamellgeschmack mit leicht salziger Note. Gudbrandsdalen schmeckt vorzüglich traditionell gegessen: Eine warme Scheibe Toast, ein wenig Butter und Gudbrandsdalen.

ÖSTERREICH
RAHMBRIE MIT WALNUSS

Voll mit Walnussstücken ist dieser mild-rahmige Weichkäse aus dem Vorarlberg in Österreich. In der 1886 gegründeten Feinkäserei werden die Käselaibe noch immer sorgfältig von Hand gekäst. Für das optimale Geschmackserlebnis reifen wir die Käselaibe ein paar Wochen final aus.

ITALIEN
MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Dieser originale ‚Mozzarella di Bufala Campana DOP' stammt auch Kampanien im Südwesten Italiens. Er bietet viel mehr feinen Geschmack und hat eine wesentlich schönere Konsistenz als viele Nachahmer, die aus Kuhmilch hergestellt werden.

DEUTSCHLAND
BERGKÄSE
HOFKÄSE MIT SPECK & ZWIEBELN

Richtig guter Bergkäse von der Hofkäserei Schelle, verfeinert mit ausgelassenem mageren Speck und angerösteten Zwiebeln. Durch die Reifezeit einiger Monate entsteht dieser beim Käse seltene ‚Umani'-Geschmack.

SCHWEIZ

LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP
18 - 24 MONATE GEREIFT

Ein Feuerwerk der Aromen: Diese Bergkäse-Rarität wird ausschließlich in den sommerlichen Monaten des Jahres auf den hoch gelegenen Alpen hergestellt. In völliger Abgeschiedenheit wird aus der satten Rohmilch der wild weidenen Kuhherde der Gruyere Alpage gekäst. Nach einer langen Reifezeit bildet sich ein intensiver Geschmack voller ursprünglicher Bergkäsearomen - wie er nur selten zu finden ist.

WALES

CHEDDAR AMBER MIST
VERFEINERT MIT WHISKY

Luftig locker ist sein krümeliger Käseteig, verfeinert wurde er mit Whisky. Beim Naschen steigt sofort das Aroma vom Whisky empor und füllt den Gaumen aus. Die Würze vom Cheddarkäse ist präsent, hält sich allerdings mit dezenter Schüchternheit ein wenig im Hintergrund. Vereinzelt tauchen kleine knusprige Reifekristalle auf und machen den Genuss komplett. Ein 200g Laib der mit seinem Geschmack überzeugt.

NIEDERLANDE

GOUDA ‚BROKKELALT'

Mit über 4 Jahren Reifezeit hat dieser Käse rein gar nichts mehr gemeinsam mit seinen verbreiteten Gouda-Kollegen jüngeren Alters. Seine Konsistenz ist fest und hat dennoch einen geschmeidigen Schmelz, sein Geschmack ist satt und voller Aromen, die an Karamell erinnern. Krokant sind die schön im Käseteig ausgeprägten Reifekristalle und geben dem Käse seinen ganz eigenen kulinarischen Reiz. Einmaliger Naschkäse auf einem Käsebrett zu Wein, Bier und Co.

FEINER KÄSE HEMMEN

FEINER KÄSE HEMMEN STEHT FÜR KÄSE AUS LEIDENSCHAFT. Für traditionellen, ehrlichen Käse. Und das seit 1993. Heute haben Hildegard und Christian Hemmen mehr als 200 erlesene Käsesorten in ihrem Sortiment.
Spezialisiert hat sich der emsländische Familienbetrieb auf hochwertigen Rohmilchkäse und auf langgereiften Käse, traditionell „handgemacht" in bäuerlichen Betrieben. Naturrein, ohne Zusatzstoffe.

Alle hier vorgestellten Käseorten sind erhältlich bei Feiner Käse Hemmen: www.feiner-käse.de

Text & Fotos: Feiner Käse Hemmen

INTERVIEW MIT VOLKER WALTMANN

Volker Waltmann aus Erlangen ist einer der wenigen Maître Affineure in Deutschland. Sein Handwerk hat er unter anderem auf einer dreijährigen Käse-Walz durch Frankreich gelernt.

WIE WIRD MAN AFFINEUR?

In Deutschland ist das Berufsbild des Affineurs kein Ausbildungsberuf. Wollen Sie mehr über die Verfeinerung und Veredelung von Käse erfahren, müssen Sie in einem Käsefachgeschäft arbeiten. In Frankreich hingegen können Sie diesen Beruf in speziellen Fachschulen lernen. Am Besten aber absolviert man Praktikas auf Bauernhöfen, die immer wieder offene Stellen ausschreiben.

WAS GENAU IST EIGENTLICH EIN AFFINEUR?

Der Affineur ist das Bindeglied zwischen Bauernhöfen und dem Endverbraucher. Er kauft die jungen Käse direkt beim Hersteller, um sie in seinen Kellern auf den geschmacklichen und reiflichen Höhepunkt zu bringen. Hierfür werden die Laibe gedreht und gewendet, oder aber auch gewaschen.

WIE SIND SIE ZUM KÄSE GEKOMMEN?

Nachdem meine Mutter 1983 ein Käsegeschäft eröffnet hat, war mir von Anfang an klar, dass ich irgendwann mal in ihre Fußstapfen treten werde. Als ich 1986 meinen Schulabschluss in Erlangen gemacht habe, bin ich für zweieinhalb Jahre nach Freiburg gegangen, wo ich glaubte die Kunst der Käseveredelung erlernen zu können. Da dies nicht der Fall war, bin ich 1989 mit Hilfe von Ulrich Wickert nach Paris gegangen, wo ich für sechs Monate bei einem Kollegen arbeitete. Danach bin ich auf eine regelrechte Käse-Walz durch Frankreich gegangen, von der ich nach fast drei Jahren, Anfang der 90iger wieder in den elterlichen Betrieb zurückkehrte.

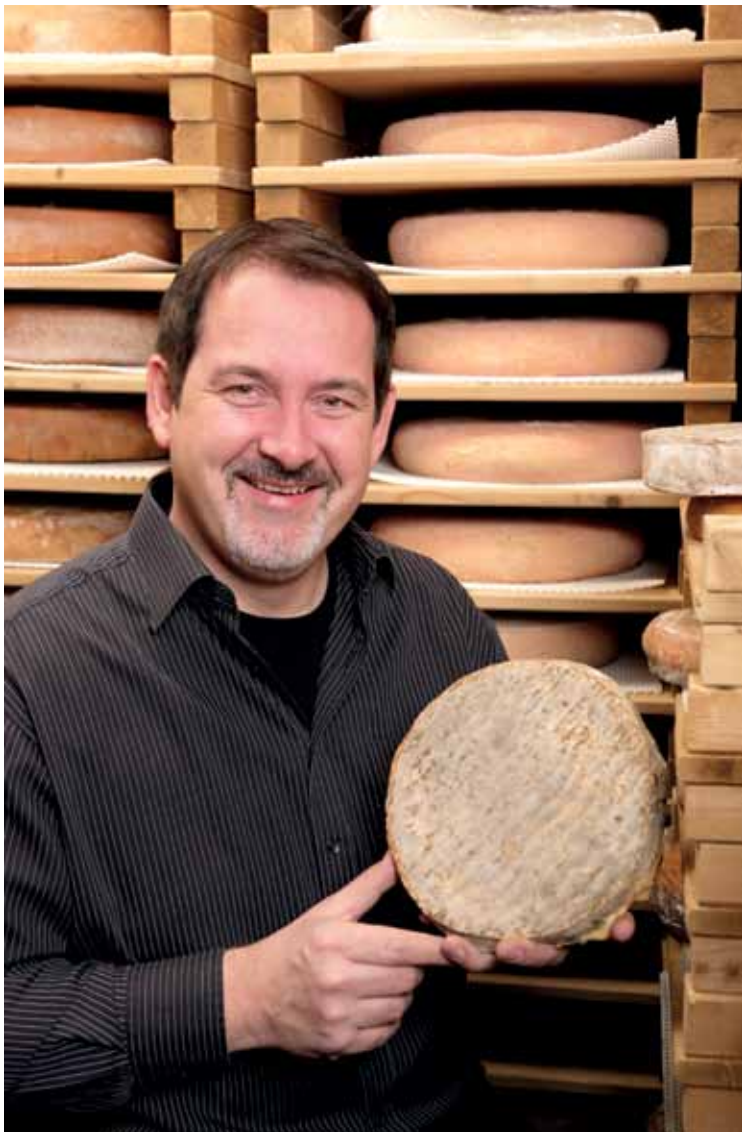
WAS IST IHR LIEBLINGSKÄSE?

Da ich das große Glück habe an der so genannten Käsequelle zu sitzen, esse ich bereits seit vielen, vielen Jahren immer die saisonal besten Käsesorten. Derzeit handelt es es sich um meinen selbst affinierten St. Nectaire, welcher seit 6 Monaten im Backsteinkeller, auf den Verkauf wartet.

„Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des ‚Affinierens' ist eine ganz besondere."

MIT WELCHEN METHODEN VEREDELN SIE IHREN KÄSE?

Neben der klassischen Verfeinerung (drehen und



wenden), wende ich auch die feuchte Verfeinerung an, welche ich in Frankreich in verschiedenen Klöstern und auf Bauernhöfen gelernt habe. Hierzu bereite ich jede Woche einen frischen Käsesud für den jeweiligen Käse vor. Wenn dann die frischen Käse eintreffen, werden sie ausgepackt, und gelangen so in das für Sie vorbereitete Käse-Bad. Dieses besteht immer aus verschiedenen Kräutern und verschiedenen Flüssigkeiten. Es gibt aber auch die Form der sogenannte „Extrem-Verfeinerung". Bei dieser Art der Verfeinerung greife ich stark in den Geschmack des eigentlichen Käses ein (im Gegensatz zur feuchten Affinage, bei der nur die Rinde und ein dünner Streifen den Geschmack des Käsesudes annimmt). So „höhle" ich teilweise die Laibe für die Extremverfeinerung aus, tränke sie mit Kaffeelikör, Rum, Sauterne uvm. So schmeckt der Käse nach Wochen der Bearbeitung sehr stark nach dem entsprechenden Alkohol.

GAB ES AUCH SCHONMAL KREATIONEN, DIE ANDERS GESCHMECKT HABEN, ALS ERWARTET?

Selbstverständlich gab es immer mal wieder bei der Verfeinerung Rückschläge. Zum Glück haben wir Kunden, die immer offen für Neuheiten sind und nach dem ersten Versand, erhalten wir von diesen Stammkunden, ein entsprechendes Feedback. Sollte unsere Kreation geschmacklich oder optisch, bzw. wegen der Konsistenz „durchfallen", wird das Experiment eingestellt und die wochenlange Entwicklung neuer Käse begonnen.

IHR GRÖSSTER KÄSE ERFOLG…?

Es gibt in jüngster Zeit einige Käsekreationen, die super erfolgreich sind. Allen voran mein sog. „Maka-Chaka-Amarula". Ein Käse, den ich mir bei einem Besuch in Südafrika ausgedacht und nach der Rückkehr, in kürzester Zeit entwickelt habe. Allerdings würde ich Käse als Erfolg bezeichnen, die ich bereits vor mehr als 30 Jahren entwickelt habe und die bis zum heutigen Tage in fast jedem Paket für die Hotels und Restaurants, wie auch für die Privatkunden lan-

den. Zum Beispiel mein Pont l`Eveque mit Cidre und Kräutern verfeinert, mein Reblochon mit Sauvignon und Gewürzen gewaschen.

MAKA CHAKA AMARULA
„CRAZY COLLECTION"
Grundlage des Käses ist ein Edelpilzkäse aus Deutschland, welchen wir aushöhlen, den Käseteig mit Amarula tränken. Affiniert und überzogen wird dieser Kuhmilchkäse mit einer Amarula-Schokoladenglasur. Würziger, zart schmelziger Käse, mit Nuancen von Kirsche und Karamell.

WAS MACHT IHREN KÄSE ZU ETWAS BESONDEREN?
Der perfekte Reifegrad, der dadurch entstandene besondere Geschmack und die Herstellung des Käses. Bei der Herstellung des Käses achte ich darauf dass die Tiere artgerecht gehalten werden, größtenteils mit frischem Futter gefüttert werden und dass die Käse sorgfältig in Handarbeit produziert werden. Schlussendlich ist aber die Ausgewogenheit der einzelnen Käse das A und O. Aus diesem Grunde beraten wir gerne jeden einzelnen Kunden bei der Zusammenstellung einer Käseauswahl.

IHR TIPP FÜR EINE BESONDERE KÄSEPLATTE...
Eine perfekte Käseplatte ist für den Käseliebhaber vorallem eine ausgewogene Käseplatte. Diese besteht aus acht Grundsorten: Frischkäse, Weichkäse mit weißem Außenschimmel, Rotschmierkäse, Edelpilzkäse, Halbfester Schnittkäse, Hartkäse, Ziegenkäse und Schafskäse. Es sollten Sorten sein die für jedermanns Geschmack geeignet sind und die gut zu Rot- wie auch zu Weißwein passen.

WIE SOLLTE ICH KÄSE ZUHAUSE LAGERN?
An einer guten Käsetheke erhalten Sie die Käse in einem speziellen Käse Papier, in dem sie die Käse am Besten in der Gemüseschale ihres Kühlschrankes lagern können. Haben Sie einen Kühlschrank mit einer so genannten 0° Zone, dann können Sie die Käse selbstverständlich auch darin lagern. Allerdings werden sie feststellen, dass die Rohmilchkäse bei kälteren Temperaturen langsamer reifen. Bitte packen Sie die Rohmilchkäse in keine Frischhaltefolie ein, da ansonsten die reifefördernden Bakterien ersticken würden.

VIELEN DANK!

Hervorragenden Käse von Volker Waltmann können Sie online bestellen: www.waltmann.de

Text & Fotos: Volker Waltmann

FÜR DIE FREUDE AM KÄSE-GENUSS

So vielfältig wie der Genuss von Käse ist, so vielfältig ist das dafür passende Produkt-Sortiment von Fackelmann: für das Raspeln eine Reibe aus Edelstahl, für das gleichmäßige Schneiden ein Weichkäsehobel und Weichkäsemesser.

REIBE KONISCH, EDELSTAHL

Die Reibe von Fackelmann eignet sich zum Raspeln in drei verschiedenen Stärken: Fein, grob und sehr grob. Mit zylinderförmiger Funktionsfläche aus hochwertigem Edelstahl und rutschfestem Ring hat die Reibe einen festen Stand beim Reiben. Der Griff ist aus FSC™-zertifizierter Buche. Nach der Verwendung lässt sich die Reibe schnell per Hand reinigen.

WEICHKÄSEHOBEL

Der Weichkäsehobel (18 cm) von Fackelmann ist ideal geeignet zum Schneiden von feinen & gleichmäßigen Käsescheiben. Er verfügt über einen nachhaltigen Griff aus FSC™- zertifiziertem Buchenholz und eine scharfe Klinge aus Edelstahl. Nach Gebrauch lässt sich der Weichkäsehobel leicht per Hand reinigen.

WEICHKÄSEMESSER

Das Käsemesser (24 cm) von Fackelmann ist ideal geeignet zum Schneiden von feinen & gleichmäßigen Käsescheiben. Es verfügt über einen nachhaltigen Griff aus FSC™- zertifiziertem Buchenholz und eine scharfe Klinge aus Edelstahl. Nach Gebrauch lässt sich das Hart- und Weichkäsemesser leicht per Hand reinigen.

BEZUGSQUELLE: www.fackelmann.de

Text & Fotos: www.fackelmann.de

REZEPT TIPP:

HERZHAFTE RADICCHIO-RICOTTA-TARTE MIT BIRNEN, WALNÜSSEN & GRANA PADANO

ZUTATEN

1 Paket Blätterteig, backfertig ausgerollt
100 g Grana Padano DOP (g. U.) „Riserva"
250 g Ricotta-Käse
6 Birnen
1 Radicchio
2 Eier
50 g Walnusskerne
Natives Olivenöl extra
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Radicchio in feine Streifen schneiden und in einer Antihaft-Pfanne in wenig Olivenöl andünsten. Mit je einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Ricotta-Käse, Olivenöl, Eier, Radicchio und geriebenen Grana Padano „Riserva" kräftig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine runde Backform mit dem Blätterteig auslegen und diesen mit einer Gabel einstechen. Die Ricotta-Masse mit einem Löffel darauf verteilen. Birnen in dünne Scheiben schneiden und auf den Belag legen, mit geriebenem Grana Padano-Käse und Walnusskernen bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten bei 180 °C backen. Die Tarte lauwarm servieren.

Rezept & Foto: Grana Padano

KÄSE & WEIN
EINE GÖTTLICHE KOMBINATION

Als Frau mag man ja nicht so gerne über Zeit sprechen, aber manchmal bricht man auch Tabus… Worauf ich hinaus möchte – seit über 30 Jahren beschäftige ich mich intensiv mit Wein und durfte entsprechend auch schon sehr viel unterschiedliche Weine mit ganz verschiedenen Käsesorten kombinieren. Im Laufe der Jahre habe ich immer wieder darüber nachgedacht, ob das Thema vielleicht ein „alter Hut" ist? Aus tiefster Überzeugung kann ich Ihnen sagen – es gibt Kombinationen bei denen man den Eindruck hat, dass sie nicht von dieser Welt sind! Wirklich genial gut!!!

ÜBERIRDISCHE GESCHMACKSERLEBNISSE

Wie kann man sich die ideale Kombination von Wein mit Käse vorstellen? Generell, wie allgemein beim Thema Wein & Essen, wenn beides optimal miteinander harmoniert. Dann schmeckt sowohl der Käse als auch der Wein mindestens doppelt so gut! Automatisch genießt man den guten Käse und trinkt dazu gerne immer noch ein weiteres Schlückle - und genießt dabei vor sich hin. Wenn Sie dann überrascht sind, wie schnell die Flasche leer ist – dann sind Sie nicht der Erste oder Einzige… Umgekehrt merken Sie allerdings auch, dass bei einer weniger gelungenen Kombination - oder fehlender Harmonie zwischen dem Käse und dem Wein - der Wein nicht mehr so gut schmeckt. Mich fasziniert dabei immer, dass man das Resultat so schnell wahrnimmt!

WEISSWEIN ZU KÄSE? EIN UNSCHLAGBARES TEAM!

Während so viel Jahre immer gesagt wurde „Käse und Rotwein", sind sich die Fachleute schon lange einig, dass in den meisten Fällen Weißwein der sehr viel bessere Begleiter zu Käse ist.
Für den Käseproduzenten Martin Buhl von der Manufaktur Monte Ziego in Teningen ist nur Weißwein zu Käse vorstellbar. Gut – er produziert ausschließlich Ziegenkäse, die mit leichten frischen Weißweinen unglaublich köstlich schmecken. Rotweine würden in der Verbindung eher metallisch – und vor allem bitter schmecken. Besonders faszinierend finde ich die Erfahrung mit halbfesten Schnittkäsen aus gepresstem Teig, wie Morbier oder St. Nectaire zusammen mit Rotwein - letztere bekommen in dieser Verbindung oft einen regelrecht stalligen Geschmack, während üppige Weißweine sich als grandiose Begleiter ent-

puppen. Ausnahmen bestätigen die Regel – ein Camembert oder Brie ist wie geschaffen für einen roten Burgunderwein!

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN

Mein Tipp – probieren Sie eine kleine Käseplatte mit unterschiedlichen Weinen aus. Die Käse sollten idealerweise bei 16 bis 18 ° C serviert werden, am besten holt man sie zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank. Die Käse sollten von mild nach kräftig aufgeteilt werden. Mit mehreren Freunden hat es natürlich den Vorteil, dass man mehrere Flaschen zum Probieren öffnen kann. Spannend ist es dann einen leichten Riesling oder Sauvignon Blanc, einen kraftvollen Weißwein, wie Grauburgunder oder Chardonnay, einen schlankeren Rotwein, wie Spätburgunder, einen gereiften Rotwein, wie Cabernet Sauvignon oder Merlot und eventuell einen Süßwein, wie eine Auslese oder Beerenauslese oder einen Sauternes oder Vin Santo oder Portwein zu öffnen.

Text: Natalie Lumpp – Grand Echanson Bailliage National d´Allemagne | Fotos: Adobe Stock

10 TIPPS VON NATALIE LUMPP

1. Grundsätzlich lässt sich festhalten, dass frische Käse ideal mit frischen Weißweinen harmonieren und gereifte Käse (beispielswiese ein 15 Monate gereifter Hartkäse) mit gereiften Weinen.

2. Regionalität passt immer. Wenn ein Käse aus einer bestimmten Region stammt, schmecken die Weine aus der gleichen Region meist ganz hervorragend dazu.

3. Je cremiger ein Käse ist, desto besser schmecken Weißweine mit Säure.

4. Frischkäse und Ziegenkäse – profitieren in aller Regel von leichten spritzigen Weißweinen. Cremige Käse mit weißem Schimmel, wie Chaource, Brillant Savarin oder Pierre Robert – passen sowohl zu Weißwein, als auch gut zu Sekt und Champagner.

5. Weißschimmelkäse, wie Camembert oder Brie – hier passt ein fruchtiger Rotwein, wie Spätburgunder absolut perfekt! Das lässt sich nicht toppen.

6. Rotschmierkäse, wie Munster, Maroilles Livarot – einfach genial mit kraftvollen Weißweinen, gerne auch mit etwas Restsüße. Wer einmal einen perfekt gereiften Munsterkäse mit Gewürztraminer probiert hat, wird die gelungene Kombination nie wieder vergessen.

7. Halbfeste Schnittkäse, wie Morbier, Taleggio oder Tomme de Savoie – kommen mit kraftvollen Weißweinen in Topform.

8. Hartkäse, wie Comté, Gruyère oder Parmesan – hier kommen gereifte Rotweine so richtig zur Geltung!
Blauschimmelkäse wie Roquefort, Bleu de Auvergne oder Gorgonzola – mit Süßweinen ein echtes „Dream team"! Je süßer der Wein – desto besser!

9. Bei Käsen mit Gewürzen, Früchten oder Marinaden entwickeln sich oft mit unterschiedlichen Weinen noch weitere interessante Geschmackserlebnisse.

10. Fondue & Raclette unbedingt mit Weißwein kombinieren! Sie werden merken, die Säure im Wein hilft bei der Verdauung und macht den Käse bekömmlich. Ganz anders bei Rotwein – man spürt förmlich einen Klumpen im Magen und benötigt danach mindestens einen Schnaps…

Ende der Eiszeit

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

Die Vorteile des PrioVino Classic:

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

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

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS

WAS SCHENKE ICH JEMANDEM, DER SCHON ALLES HAT?

Die Frage beschäftigt uns immer wieder - nicht nur an Weihnachten

Jedes Jahr zur Weihnachtszeit stellt sich immer wieder die Frage: Was schenke ich nur? Denn der oder die zu Beschenkende hat doch schon alles - oder könnte sich zumindest alles käuflich erwerben. Wie wäre es mit einem elektrischen Weinkühler? Das ideale Geschenk für alle Weinliebhaber.

Denn laut Aussage von Jürgen Sauer, Geschäftsführer der Firma PrioVino im schwäbischen Meßstetten, sind diese Produkte in Deutschland noch weitgehend unbekannt und die Wahrscheinlichkeit, dass man dieses Produkt in einem Haushalt antrifft, ist gering. Da gibt es den PrioVino „Premier", das Flagschiff-Produkt, das in der Fine-Dining-Gastronomie bereits für Begeisterung sorgt. Allerdings ist das Designerstück mit einem Preis von ab 2800 Euro für die verchromte Ausführung, bis 6500 Euro für die vergoldete Variante, im oberen Preissegment angesiedelt. Deutlich günstiger ist der PrioVino „Classic". Diese Variante ist bereits ab 390 Euro erhältlich. Die zwei Varianten mit Netzteil oder fest eingebautem Lithium-Ionen-Akku bieten Flexibilität und Unabhängigkeit. Die raffinierte Technologie in seinem Inneren befreit Weinkenner zudem vom lästigen Eis, tropfenden Flaschen und von sich ablösenden Etiketten. Tisch und Servietten bleiben trocken und korrodierende Kühler sind Vergangenheit.

Trotz allen Hightechs sind die Geräte denkbar einfach zu bedienen. Die Temperaturregelung erfolgt über Plus/Minus-Tasten in 1-Grad-Schritten und der Einstellbereich zwischen 5 und 20°C deckt das komplette Weinspektrum ab. Eine eigens programmierte Steuerung sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur der vorgekühlten Weinflasche, anders als bei handelsüblichen Weinkühlern, exakt gehalten wird. Bei Bedarf ist ein schneller Wechsel zwischen Temperaturen jederzeit möglich. Durch seinen fast geräuschlosen Betrieb kann der „PrioVino" problemlos in der Nähe stehen, ohne dass man sich gestört fühlt. Mit Genugtuung blickt Gründer und Hauptgesellschafter Jürgen Sauer auf die PrioVino-Geschichte zurück. „Die optimale Temperatur ist doch entscheidend für den Weingenuss. Jeder Weinkenner weiß das und dennoch ist die perfekte Weintemperatur immer noch die Ausnahme, spätestens beim zweiten Glas einer geöffneten Flasche. Ich bin sehr zufrieden, dass wir allen Weinliebhabern den perfekten Begleiter anbieten können, damit optimale Temperatur eine Realität wird. Nicht nur beim ersten Schluck, sondern bis zum letzten Tropfen."

WEITERE INFORMATIONEN:
www.priovino.com

BIBO RUNGE -
REVOLUZZER WEINE AUS DEM RHEINGAU.

Wenn man Spitzenqualität mit Innovation und intensivem Geschmack sucht, wird man irgendwann beim Rheingauer Weingut BIBO RUNGE landen. PROVOKATEUR, Riesling Sekt auf Champagnerniveau mit einem Schuss Rotwein in der Dosage oder einer der besten alkoholfreien Weine, den DESERTEUR – die nachhaltigen Weine und Sekte von Markus und Monika sollte man probiert haben.

Die beiden versprechen ein intensives Geschmackserlebnis und dafür lassen sie sich Zeit: Alle ihre Trauben werden von Hand gelesen, aus alten Weinbergen rund um den Ort Hallgarten im Rheingau. Nach langer Geschmacksextraktion werden die Trauben sanft gepresst und naturbelassen in Eichenfässern ausgebaut. Das ergibt vegane Weine, denen man die Zeit gelassen hat, sich selbst zu entwickeln. Das Angebot umfasst hochwertige Rieslinge, Riesling Sekte in rosé und weiß, Crémant Rheingau, Pinot Noir sowie die alkoholfreie Linie DESERTEUR.

Markus Bonsels und seine Frau Monika sind ihrer Leidenschaft gefolgt. Markus Bonsels hat spät Weinbau und Önologie in Frankreich und Deutschland studiert um gemeinsam mit seiner Frau das Weingut BIBO RUNGE weiterzuentwickeln. Besonders stolz sind Markus und Monika auf die 4 Sterne vom Weinguide EICHELMANN bereits 5 Jahre nach Gründung des Weingutes. Auch die anderen Weinführer sehen BIBO RUNGE in der Spitze des Rheingaus.

Der DESERTEUR war der erste alkoholfreie Wein des jungen Weinguts. Der vegane Rieslinggrundwein aus dem Rheingau wurde speziell hergestellt für den alkoholfreien Wein, intensiv im Geschmack und gut balanciert. Nach dem Entzug des Alkohols hat Markus Bonsels ihn mit einer feinen Dosage von einem seiner besten Weine fein abgestimmt. Das Ergebnis ist ein DESERTEUR, der für Genuss sorgt, auch wenn man keinen Alkohol trinken darf bzw. will und begeistert Genießer und Sommeliers gleichermaßen: „... erfrischende Säure, nicht zu viel Süße, bewahrt charmant den Charakter eines trockenen Rieslings“ und „Der beste Wein ohne Alkohol, den ich bislang getrunken habe.“

Seit diesem Jahr gibt es auch zwei alkoholfrei Sparklings, beide Sparklings haben einen Rheingauer Riesling als Basis, gut ausbalanciert, erfrischend, nicht zu viel Süße und bewahren charmant den Charakter eines trockenen Rieslings. Der Sparkling Rosé folgt der gleichen Idee wie beim oben schon erwähnten PROVOKATEUR, das heißt, dem Riesling wurde ein Schuß Rotwein hinzugegeben.

Der DESERTEUR als alkoholfreier Riesling kostet 9,50 € und die beiden Sparkling DESERTEUR kosten 12,50 €. Zu beziehen direkt beim Weingut über den Onlineshop oder bei ausgewählten Händlern.

Weingut BIBO RUNGE
Eberbacher Str. 5 · 65735 Oestrich-Winkel
Tel. 06723 99 86 900 · info@ bibo-runge-wein.de · www.bibo-runge.de

GENUSS OHNE REUE
MIT NULL PROMILLE!

Gell' irgendwann gibt es immer eine Situation, dass man sich wünscht, einen Wein zu trinken – ohne dabei Alkohol zu sich zu nehmen. Jede schwangere Frau kann ein Lied davon singen, aber auch als Autofahrer kommt man immer wieder in die Situation oder wenn es gesundheitsbedingt ist. Beim Bier hat sich „alkoholfrei" schon vor Jahren etabliert. Es gilt sogar als isotonisch – wird gerne nach dem Sport empfohlen. Hoffentlich gilt es auch bald für Wein! Die gute Nachricht ist jedoch, dass weltweit der Trend zu alkoholfreien Weinen zu sehen ist.

WIRKLICH KÖSTLICH

Ich gestehe - lange Zeit war ich mit den alkoholfreien Weinen – und Schaumweinen eher auf Kriegsfuß. Aber nur weil sie geschmacklich für mich „ausgezogen" wirkten. Mittlerweile kann ich Ihnen eine ganze Reihe dieser guten Alternativen aufzählen. Eine hohe Qualität lässt sich natürlich nur aus hochwertigem Lesegut - gesunde vollreife Trauben und moderner Technik – erreichen. Im Bereich der Technik hat sich in den vergangenen Jahren viel getan. Der große Vorteil eines alkoholfreien Weines ist, dass er im Gegensatz zu Fruchtsäften trocken ausgebaut wird. Beim Traubensaft haben Sie circa 180 g/l Restzucker – beim alkoholfreien Wein meist zwischen 8 und 30 g/l Restzucker. Man könnte sie noch trockener ausbauen, allerdings ist Alkohol ein Geschmacksträger, wie Fett beim Essen. Damit die Weine nicht karg erscheinen, hilft etwas Restsüße ganz enorm. Wie bei einem herkömmlichen Wein haben sie die Vielschichtigkeit, ein tolles Aromenspektrum, eine wunderbare Säure, sowie gesundheitsfördernde Polyphenole in Form von Tanninen.

AUFWENDIGER HERSTELLUNG

Ursprünglich wurde die Spinning Cone Column - Schleuderkegelkolonne eingesetzt. Die Technologie kann den Wein in Alkohol, Aroma und Wasser aufteilen. Danach hat der Kellermeister die Möglichkeit, den Wein mit weniger Alkohol oder ganz ohne Alkohol wieder zusammenzuführen. Beispielsweise in Australien und Kalifornien wird seit vielen Jahren diese Technik eingesetzt, um den Alkoholgehalt im Wein zu reduzieren. Allerdings bedeutet es für den Wein auch eine anstrenge Prozedur.

Die Deutschen Winzer setzen daher immer mehr auf Vakuumdestillation. Bei den modernen Anlagen haben sie die Möglichkeit schon bei 27- 30° C den Alkohol zu entziehen. Ein Nachteil bedeutet für den Winzer, dass er einen Flüssigkeitsverlust bis zu 20 % in Kauf nehmen muss. Schnell wird klar, dass der promillefreie Wein mit mehr technischem Aufwand und Mengenverlust preislich gar höher ausfallen muss.

FACHLEUTE SCHWÄRMEN VON DEN „NULLSTOFF" PRICKLERN

In zahlreichen Verkostungen behaupten sich die alkoholfreien Weine ganz excellent. Die Hochschule Heilbronn führte vor Kurzem eine Verkostung diverser Sektsorten durch. Dabei waren sie sich einig - je feiner die Perlage und je länger das Aufsteigen der Perlen zu sehen war, desto höher war die Qualität. Insgesamt waren sich die Prüfer einig, dass die Produkte ohne „Stoff" den Herkömmlichen nicht hinterher standen. Dazu muss man wissen, dass die Kellerei Schloss Wachenheim schon 30 Jahre alkoholfreie Sekte produziert. Die gute Qualität schlägt sich auch in Zahlen nieder: im Jahr 2020 konnten die alkoholfreien Prickler schon einen Marktanteil von 5 % verzeichnen.

Ein absolut überzeugender Riesling ist der „Deserteur" vom Weingut Bibo & Runge in Oestrich-Winkel und die alkoholfreie Weinlinie „Eins, Zwei, Zero" vom Weingut Leitz in Geisenheim.

Text: Natalie Lumpp – Grand Echanson | Fotos: Adobe Stock

SCHON GEWUSST?

BEREITS IM TREND: ALKOHOLFREIE WEINE

Ein kleiner Ausflug in die Schulphysik und -chemie

Sie rücken auch bei unseren Chaîne-Veranstaltungen langsam in den Fokus, die alkoholfreien Weine, denn bei unseren Mitgliedern nimmt altersbedingt schleichend die Verträglichkeit von Alkohol ab, bestimmte Medikamenteneinnahmen verbieten den Genuss von Alkohol, und an das Behalten des Führerschein muss man auch immer denken.

Doch Mineralwässer sind geschmacksarm, Fruchtsäfte von Natur aus meist zu zuckerhaltig, und da sind die alkoholfreien Weine eine sinnvolle Lösung, zumal sich deren Geschmacksqualität in den letzten Jahren deutlich verbessert hat.

DOCH WIE ERZEUGT MAN ALKOHOLFREIE WEINE?

Prinzipiell ganz einfach, nämlich fast immer durch eine sog. Vakuumdestillation, einem physikalischen Verfahren, wie es in Chemielabors von Trennen von Flüssigkeiten aus einem Stoffgemisch oder zum Destillieren temperaturempfindlicher Flüssigkeiten schon seit vielen Jahrzehnten praktiziert wird: Im Vakuum (luftdruckreduzierten Raum) sieden Flüssigkeiten nämlich bei wesentlich niedrigeren Temperaturen als unter normalem Luftdruck. Hierbei wird – möglichst aromastarker - Wein in einer Vakuumapparatur auf nur ca. 28 °C erwärmt, denn bei dieser Temperatur verdampft im Vakuum das Ethanol (so die chemische Bezeichnung des einzigen trinkbaren Alkohols, früher Ethylalkohol genannt) bereits und nicht erst bei 78 °C. Dadurch geht die Entfernung des Ethanols schneller und schonender für die Bouquet- und Aromastoffe im Wein, von denen ein Teil jedoch auch mit dem Ethanol verlorengeht.

Beträgt der restliche Ethanolgehalt unter 0,5 %, spricht man von alkoholfreiem Wein. Es gibt sogar bereits alkoholfreie Weine, die mit „0,0 %“ deklariert sind und demzufolge Ethanol nur noch in Spuren enthalten dürften.
In sehr kleinen Mengen können dem Produkt z. B. auch Traubenmost, Saccharose (der chem. Name für unseren Haushaltszucker) und Ascorbinsäure (Vitamin C) als Antioxidationsmittel zugesetzt werden, ebenso Schwefeldioxid (SO2) als Konservierungsmittel, was dem „enthält Sulfite“ bei alkoholischen Weinen entspricht.

Text: Joachim Kretschmar –
Vice-Chargé de Presse Bailliage Berlin-Brandenburg

BUCH-TIPP:

DIE NEUE TRINKKULTUR

von Nicole Klauß

SPEISEN PERFEKT BEGLEITEN OHNE ALKOHOL

Gutes Essen - und dazu den passenden Wein. Für viele ist das eine Selbstverständlichkeit. Wer hingegen keinen Alkohol trinkt, muss jetzt auf nichts mehr verzichten, denn Alkoholfrei kann mehr als Wasser oder Apfelschorle.
Nicole Klauß präsentiert die große Welt der alkoholfreien Speisenbegleitung. Unglaubliche neue Geschmackserlebnisse warten, wenn sich Säfte, Tees und andere Getränke mit der ambitionierten Küche treffen. Entdecken Sie raffinierte Kreationen, erfahren Sie alles über die Geschmacksvielfalt alkoholfreier Getränke und probieren Sie selber zu Hause oder im Restaurant aufregende neue Pairings und Tastings, denn: Ohne ist das neue Mit!
»Dieses Buch ruft explizit nicht zum Verzicht auf, sondern öffnet den kulinarischen Horizont ihrer Leser«
ZEITmagazin online

LEITZ

ALKOHOLFREIER GENUSS IN NEUER DIMENSION

Die Erfolgsgeschichte unserer „HERO ZERO´s“ beginnt im heißen Sommer 2015 – in einem Restaurant in Sandefjord / Norwegen. Inmitten von frischesten Zutaten und zu Gast bei einem der bekanntesten Köche Norwegens – Odd Ivar Solvold. Mit ihm wuchs aus einer Idee für das ideale alkoholfreie Food Pairing, ein Projekt ungeahnten Ausmaßes. In jenem Sommer war es sehr warm und in den Weinbergen um Rüdesheim konnte man es kaum noch aushalten. Wir hatten also genügend Zeit, uns mit dem neuen Projekt – der Konzeption der EINS-ZWEI-ZERO-Familie zu beschäftigen. Aus unseren Ideen wurden erste Versuche, aus zig Versuchen schließlich die erste Destillation und schließlich der erste alkoholfreie Riesling von Leitz. Die Technik beruht auf der Methode der Vakuumdestillation, die Weine werden bei ca. 29° C vom Alkohol getrennt und schonend abgefüllt. Was im Weinberg und Keller mit viel Mühe und Handwerk entsteht, wird in diesem wichtigen Schritt behutsam entalkoholisiert.

Diese ersten 5.000 Flaschen, die am 01. September 2016 gefüllt wurden, sind unsere APOLLO 11-Mission. Wir konnten es kaum erwarten, die response unserer Kunden zu hören und als wir in einem Blindtasting mit einer guten Freundin aus England saßen, die zufällig einen MASTER OF WINE-Titel besitzt und der beim ersten Schluck nicht aufgefallen ist, dass der Alkohol fehlt – da war uns klar, DAS wird eine ganz große Sache. „Is it the new vintage?“ fragte sie uns – und ja, es war neu und es war alkoholfrei! Knackige Apfelnoten treffen auf eine fein eingebundene Säure und verbinden sich mit eleganter Frische zu einem perfekten Genussmoment - der jeden Schluck zu einem alkoholfreien Genussmoment macht. Wow …klar, kann ein alkoholfreier Wein nicht die Feinheit und Struktur eines „echten Weines“ erreichen, aber ein komplett neues Geschmackshighlight für ein unbeschwertes Leben schaffen.

Entalkoholisierte Weine werden zunehmend Bestandteil unseres täglichen Lebens. Sie werden stetig besser in der Wahl der Grundweine, in der aromatischen Ausgestaltung nach der Entalkoholisierung und werden auch zunehmend „trockener“ – ein Attribut, das viele Menschen mit Wein verbinden. Die EINS-ZWEI-ZERO-Familie wuchs und wuchs in den folgenden Jahren und wurde 2020 durch die ZERO-POINT-FIVE-Produkte, einem fantastischen Pinot Noir und einem gut strukturierten Cabernet Sauvignon erweitert. Superspannend was da geschieht – und wir kommen allmählich näher dran… Näher an das „echte Weingefühl“ – näher an das „Nichtvermissen“, näher an die echte Alternative!

GENIESST DAS LEBEN – MIT WENIGER ALKOHOL!

JJ LEITZ GmbH
Rüdesheimer Str. 8A · 65366 Geisenheim
vinothek@leitz-wein.de · www.leitz-wein.de

CHAMPAGNE VRANKEN
Diamant Blanc de Blancs 2008
Vranken Diamant Blanc aus dem Jahr 2008 ist aus 100 % Chardonnay hergestellt und besticht durch seine klaren und filigranen Fruchtnoten. 70,99 € / Stück
www.vranken-pommery.de

Wempe Glashütte I/SA
Iron Walker Automtik GMT
Das chronometergeprüfte Edelstahlmodell aus der Iron Walker Linie verbindet kraftvolles Design und markante Robustheit mit der komfortablen Anzeige einer zweiten Zeitzone. Intelligent: Die innenliegende 24h-Lünette und die farblich kontrastierende Tag- und Nachtanzeige. 3.495,- €
www.wempe.com/leipzig

Parmesanbox von BERARD
Die Olivenholzbox mit Reibe ist ein echter Hingucker für jeden gedeckten Tisch. Sie besitzt eine Führungsschiene in welche sich die Reibe optimal einschieben lässt. Das macht das Parmesanreiben besonderes sauber und elegant.

Parmesan Box mit Reibe
Maße: 15 x 7 x 8,5 cm
UVP 45,95 €
Erhältlich bei: www.a-fine.de

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

Champagner Box
mit vier massiv-versilberten Kelchen:

Martelé: UVP € 1.516,-
Belvedere: UVP € 1.516,-
Dante: UVP € 1.456,-€

Bei der Abbildung handelt es sich um unsere Champagner Box mit Martelé Champagnerkelchen gefüllt.
www.robbe-berking.de

Alle Angaben ohne Gewähr. Ggf. fallen Versandkosten an. Irrtümer bleiben vorbehalten

ZUKUNFT MIT VERGANGENHEIT.

Die Wempe-Uhrenproduktion im sächsischen Glashütte

Hoch über dem sächsischen Uhrmacherstädtchen Glashütte, in der alten Sternwarte auf dem Ochsenkopf und in den anliegenden modernen Produktionsstätten, entstehen unter dem Namen Wempe Glashütte I/SA Armbanduhren, Großuhren, Wecker und nautische Instrumente. Im Zusammenspiel von feinster Handwerkskunst und hochpräziser Technologie trägt Wempe an diesem Ort sein uhrmacherisches Erbe in die Zukunft.

Diese Zukunft beginnt weit in der Vergangenheit: Mit dem Kauf der 1905 gegründeten Chronometerwerke Hamburg schafft Herbert Wempe, Sohn des Firmengründers, die Basis für eine international konkurrenzfähige Chronometerproduktion. Der Hamburger Unternehmer hat eine Vision und initiiert mit Otto Lange, Enkel von Ferdinand A. Lange, dem „Vater" der sächsischen Uhrenindustrie, in den 1930er Jahren die Arbeitsgemeinschaft „Sternwarte Glashütte". Ihr Ziel ist die Etablierung einer Forschungs- und Weiterbildungsstätte für Uhrmacher sowie eines Réglage-Instituts am traditionsreichen Standort.

Fast ein Jahrhundert später präsentiert Wempe 2006 die erste Uhrenlinie mit dem Namen Wempe Chronometerwerke – gefertigt in der Sternwarte Glashütte. Zwischen den Ereignissen liegen Krieg, Zerstörung und deutsche Teilung. Aber die Geschichte erzählt vor allem von Unternehmergeist, Mut und Inspiration. „Bei Wempe gehen die Uhren anders", sagt Peter Peters, Wempe-Geschäftsführer in Leipzig. Und bringt auf den Punkt, was man bei Wempe schon lange weiß: Gutes Gelingen, Handwerkskunst und das Erschaffen echter Meilensteine brauchen einfach Zeit.

Mittlerweile setzt Wempe in den drei Uhrenlinien „Chronometerwerke", „Zeitmeister" und „Iron Walker" sein ganz eigenes Verständnis von Uhrmacherkunst um. Alle Uhren sind amtlich geprüfte Chronometer, geprüft in Deutschlands einziger Prüfstelle für Armbandchronometer, die Wempe in Zusammenarbeit mit dem Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz (TLV) und dem sächsischen Staatsbetrieb für Mess- und Eichwesen (SME) in Glashütte aufgebaut hat.

Die Uhren sind exklusiv bei Wempe erhältlich – selbstverständlich auch im Geschäft in der Leipziger Mädler-Passage.

„HERBSTLICHE IMPRESSIONEN“

Dîner Amical am 24. September 2022 im Colombi Hotel, Freiburg

Das 5 Sterne Superior Hotel Colombi in Freiburg von Confrère Vice Conseiller Culinaire Honoraire Roland Burtsche hat Mitglieder der Chaîne aus verschiedenen Bailliagen und Gäste zu einem Abend der besonderen Art gelockt. Die grenzüberschreitenden Freundschaften unter Chaîne-Freunden wurde an diesem Abend wieder einmal gelebt: Jules Julian – Bailli Régional d'Alsace, Officier Grand Commandeur, Comte de Montrecristo, Président du Club de Cigare und Chargé de Missions France – war extra aus dem Elsass angereist, um über seine Passion Zigarren zu sprechen und den von ihm gegründeten Club de Cigare Montecristo vorzustellen. Diesem sind an jenem Abend – teils auch ganz spontan – sieben Personen beigetreten, die sich dem Zigarrenvergnügen später nach dem Essen in der Smoker's Lounge bei angeregten Gesprächen und bester Stimmung hingaben. Zu dem wunderbaren Genussabend haben auch die tadellosen Leistungen des stets aufmerksamen Service, die unterhaltsame Präsentation der einzelnen Gänge durch den noch sehr jungen, aber wortgewandten Restaurantfachmann sowie die gekonnte Präsentation der Weine durch einen Jung-Sommelier entscheidend beigetragen.

Text & Fotos:
Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier Argentier

Colombi Hotel
Rotteckring 16 · 79098 Freiburg
Tel. 0761 210 60 · info@colombi.de · www.colombi.de

ADVENTSZAUBER IN BADEN-BADEN -

Zelebrierte deutsch-französische Freundschaft, Déjeuner Amical am 26. November 2022:

Pünktlich zur Eröffnung des Weihnachtsmarktes in Baden-Baden traf der Bus mit den Teilnehmern aus Frankreich und der Schweiz ein um dann gemeinsam mit den deutschen Chaîne-Mitgliedern und Gästen über den Weihnachtsmarkt zu bummeln. Gastgeber und Hoteldirektor Maître Hôtelier Norman Mark hat als gebürtiger Elsässer auf charmanteste Weise und eloquent die vierzig Gäste zweisprachig begrüßt, so dass ihm wirklich alle Herzen zugeflogen sind. Nach dem Begrüßungssekt startete die Küche ein Feuerwerk an regionalen Spezialitäten. Unbedingt zu erwähnen ist der durchgehend perfekte Service, der omnipräsent in unaufdringlicher Weise alle Gäste auf das Beste versorgte. Dem Gastgeber gelang dabei aber noch ein weiterer Coup: begleitend zu den Spezialitäten aus der Küche haben zwei Winzerbetriebe ihre Weine in Form einer Weinprobe präsentiert: Sven Nieger aus Baden-Baden bezeichnet sich selbst und seine Weine als „Underdog". Axel Bauer aus der Ortenau - Bühl – präsentierte abwechslungsreiche Weine mit authentischem starken Charakter. Nach kurzen Ansprachen von Bailli d´Alsace Jules Julien, von Bailli Gabriele Steyer und von Bailli Délégué de Suisse und Membre du Conseil Magistral Dr. Thomas Kuhn wurde schnell der Entschluss gefasst für das Jahr 2023 wieder eine Bailliage übergreifende Veranstaltung zu organisieren.

Text & Fotos:
Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier Argentier

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

„WEIHNACHTLICHER SCHWARZWALD“

Dîner Amical am 17. Dezember 2022 im **Sterne Restaurant le Pavillion im Relais & Chateaux Hotel Dollenberg. Was für ein krönender Abschluss war dieses vorweihnachtliche Dîner Amical im **Sterne Restaurant le Pavillion im Hotel Dollenberg! Chaîne-Mitglieder aus mehreren Bailliagen und Gäste fanden sich in eleganter Abendgarderobe pünktlich zu Amuse Bouches und Champagnerempfang mit einem Laurent Perrier, Brut „La Cuvée“ Tours sur Marnes aus der 1,5 Liter Magnum Flasche, ein.

Der wunderbare Charme dieses absolut professionell geführten Hotels mit der einmaligen Handschrift des Hausherrn Confrère Officier Maître Rôtisseur Meinrad Schmiederer und seiner charmanten Frau Birgit war nicht nur zu spüren, sondern wurde auch mit den vom Patron erzählten Episoden zum Leben erweckt. Die wohl schönste Geschichte ist das „Märchen vom Dollenberg“: ein Schwarzwälder Bub wollte Hoteldirektor eines Luxushotels werden. Meinrad Schmiederer wurde zuerst Koch und absolvierte zusätzlich erfolgreich die Lehre zum Hotelkaufmann in der legendären „Bühler Höhe“. Mit gerade 21 Jahren übernahm er die elterliche Pension mit Vesperwirtschaft und erschuf daraus das heutige 5* Hotel mit mehr als 180 Mitarbeitern. Von Hotelkritiker Heinz Horrmann wurde das Dollenberg einmal als das „bestes Familienhotel auf dem Kontinent“ bezeichnet! Die großartige Weinauswahl wurde von dem in Straßburg geborenen und vom Gault & Millau in den letzten zwei Jahren in Folge zum besten Sommelier Deutschlands ausgezeichneten Christophe Meyer eloquent, charmant und mit großem Fachwissen präsentiert.

Chefkoch Martin Herrmann, bereits seit über 30 Jahren im Le Pavillon Dollenberg, wurde für seine raffinierten Kreationen ununterbrochen seit 2009 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. Seine Gerichte sind auf kreativste Weise mit Einflüssen aus der regionalen, badischen Küche und der französischen Haute Cuisine kreiert. Nachdem die Augen ob dieses kulinarischen Feuerwerks bei allen strahlten, sammelte Bailli Gabriele Steyer noch vor den Ehrungen erfolgreich zur Unterstützung des Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerbes für die Chaîne-Stiftung Deutschland. Auch den Regionalräten wurde für die aktive und gute Zusammenarbeit gedankt.

Die offiziellen Ehrungen gingen mit der Chaîne-Auszeichnung an Hausherrn Meinrad Schmiederer und Chefkoch Martin Herrmann, der mit seiner Brigade in voller Montur aus der Küche gekommen war, sowie an den fantastischen Sommelier Christophe Meyer und die souveräne Restaurantleiterin Frau Ritter mit ihrem Team.

Das Adventswinterwetter, das festliche Ambiente, ein gastronomisches Genusserlebnis auf höchstem Niveau und angeregte Gespräche bei bester Stimmung haben gemäß des Chaîne –Mottos „mit Freunden die Tischkultur pflegen„ die alltäglichen Sorgen für ein paar Stunden vergessen lassen und alle Teilnehmenden in eine glückliche Vorweihnachtsstimmung versetzt, ganz so wie im Wintermärchen vom Dollenberg.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier Argentier

Hotel Dollenberg
Dollenberg 3 · 77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. 07806 78 0 · info@dollenberg.de · www.dollenberg.de

SOMMERNACHTSTRAUM IM SCHWARZWALD

Tief und dunkel kann das Murgtal bei Baiersbronn im Schwarzwald schon sein. Aber nicht, wenn man bei Jörg Sackmann und seinem mit viel Aufwand, Sachkenntnis und Liebe aufgefrischten Hotel und Restaurant zu Gast ist. 30 Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs der Bailliage Baden-Württemberg mit Bailli Joachim Schramm an der Spitze folgen dem Ruf ihres Confrère Sackmann, um an einem herrlichen Sommerabend im Juli dessen Tanz de Aromen zu genießen. Begonnen hat dieser kulinarische Sommernachtstraum im Nord-Schwarzwald mit einem Champagner-Empfang auf der neuen Dachterrasse des Hotels, um später im modern gestylten Restaurant mit Kreationen aus Sackmann's neuer Sterneküche seine Fortsetzung zu finden.

Hotel Sackmann
Murgtalstraße 602 · 72270 Baiersbronn
info@hotel-Sackmann.de

Begleitet wurde das fünfgängige Diner Amical mit einer internationalen Weinauswahl aus Frankreich, Baden, USA und Slowenien. Eine kleine Küchenparty zu später Stunde zeigte den Chaîne-Gästen, das hohe technische Niveau, mit dem Jörg Sackmann seine kreative Kulinarik auf die Teller der Gäste bringt. Die Auszeichnung der schwarzen und weißen Brigaden war deshalb für Bailli Joachim Schramm eine besondere Aufgabe und Ehre.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse
Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomique

WASEN-AUFTAKT IN DER TA OS |LODGE|

im Festzelt Klauss & Klauss auf dem Cannstatter Wasen

Freitag, 23. September 2022: Nachdem der Stuttgarter OB Frank Nopper mit nur zwei Schlägen das 175. Volksfest auf dem Cannstatter Wasen eröffnet hatte, fanden sich 28 feierfreudige Mitglieder unserer Bruderschaft in der TA OS |lodge| bei unserem Confrère Alexander Dohnt ein, um nach dreijähriger Auszeit wieder einmal Festzeltatmosphäre zu schnuppern.

Nachdem die appetitlichen Vesperbretter mit delikaten Köstlichkeiten wie z.B. Beinschinken vom Wiener Schlachter Thum, Saumagen-Carpaccio vom Saumagen-Papst Klaus Hambel aus der Pfalz oder Hähnchenschenkel à la Ben Benasr vollständig verspeist waren, wurde bei ausgelassener Stimmung neben der Spezialabfüllung des ungefilterten Volksfestbiers aus der Dreiliterflasche auch der ein oder andere edle Tropfen im großen Gebinde aus Österreich, der Pfalz oder Württemberg verkostet.

Alexander Dohnt und die neue Wasenwirtin Martina Böhringer-Zinser sowie unsere sympathische Bedienung Emma freuten sich über die Gastgeschenke und Ihre Ehrung durch Bailli Joachim Schramm und Vice Argentier Markus Gerspacher. Mit Hilfe der musikalischen Umrahmung der „Lederrebellen" wurde bis zum Zapfenstreich noch kräftig das Tanzbein geschwungen und in ausgelassener Stimmung ordentlich mitgerockt. Ein weiterer Beleg: Die Chaîne vereint Gastlichkeit und Kulinarik in unterschiedlichsten Formaten von 15 – 85 Jahren.

Text: Markus Gerspacher – Vice Chancelier-Argentier
Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomique

TA OS |lodge|
im Festzelt Klauss & Klauss, Canstatter Wasen

WILD IN VIELEN VARIATIONEN

Fisch, Fasan und Reh auf Burg Staufeneck bei Salach

Nur Reh, Hirsch oder Wildschwein am Wildabend der Chaîne des Rôtisseurs der Bailliage Baden-Württemberg seinen 40 Gästen zu servieren, ist einem Sternekoch wie Rolf Straubinger einfach zu wenig. Er stellt einem Rehrücken und dem Fasan „Winzer Art" noch einen „Wilden Fang" und einen „Wilden Tauchgang" zur Seite. Zart marinierten Lachs mit Osietra Kaviar und Jakobsmuscheln auf einem Carpaccio von Wildwassergambas zu kredenzen, ist Rolf Straubingers Signatur. Schließlich gewann er vor 25 Jahren mit seinen Fischgängen beim berühmtesten aller Profikochwettbewerben, dem Bocuse d'Or, den Titel „Bester Fischkoch der Welt". Und dieser Ruf hallt bis heute durch die Burg Staufeneck, dem imposanten gastronomischen Anwesen der Familie Straubinger hoch über Salach. Gekonnt und großzügig gestalteten die Gastgeber auch die Weinauswahl zum Wild-Menü. An diesem Abend auf der Burg Staufeneck begeisterte sich die Chaîne-Familie nicht nur über ein rundum gelungenes Menü, sondern auch über zwei neue Mitglieder in ihrem Kreis. Bailli Joachim Schramm freute sich, die entsprechenden Urkunden an den Sindelfinger Oberbürgermeister Dr. Bernd Vöhringer und an Bernhard Rathke aus Ehningen übergeben zu dürfen. Als Anerkennung und Dank zugleich für einen gelungenen Abend überreichten Bailli Joachim Schramm und der Pate des Wild-Diners, Werner Widmann, Vice Chargé des Missions, Urkunden und Geschenke an die weiße Brigade und die fleißigen und umsichtigen Service-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um Restaurantleiterin Heike Straubinger.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse
Foto: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomique

Burghotel und Restaurant Burg Staufeneck
7308 Salach · Tel. 07162 93 34 40
www.burg-staufeneck.de · info@burg-staufeneck.de

DIE CHAINE IN DER TRÜFFELWOLKE

Im Gasthaus Schiff in Remseck servierten Maître Rôtisseur Vincenzo Paradiso den 55 Chaîne-Consoeurs und -Confrères Variationen von der Bio-Gänseleber, Steinbutt und Kalbskopf, ein Rinderfilet mit einer zierlichen, frisch zubereiteten Pasta-Spezialität (Fagotelli) sowie zweierlei Crème Brûlée. Zusammen mit der deutsch-italienischen Weinauswahl ein himmlischer Genuss. Aber ins kulinarische Paradies führte Maître Paradiso seine Gäste mit der herbstlichen Gourmet-Spezialität schlechthin: dem weißen Trüffel. Vom Amuse-Bouche bis zum letzten Löffelchen Dessert entströmte allem diese betörende Duftkombination von Pilzen, Knoblauch, Heu und nasser Erde. Dieser Genuss war im Herbst 2022 wegen des trockenen Sommers keine Selbstverständlichkeit. Ein Glück, wer in solchen Situationen einen verlässlichen Partner an seiner Seite hat. Bei Vincenzo Paradiso ist es Riccardo Ricci. Der Spezialist für italienische Feinkost und Weine kennt sich aber nicht nur mit Trüffel und verlässlichen Produzenten und Händlern aus, sondern auch mit Fußball. Seit vielen Jahren trainiert er deshalb die Deutsche Fußballmannschaft der Spitzenköche. Kein Chaîne-Diner ohne Ehrungen und Auszeichnungen. An diesem besonderen Trüffelabend übergaben Bailli Joachim Schramm und Vice Chancellier-Argentier Markus Gerspacher mit großer Freude die Geschenke und Urkunden an die äußerst engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche und im Service und der Hausherr freute sich über die neu gestaltete Plakette unserer Gourmetvereinigung. An diesem Abend konnte Bailli Joachim Schramm mit Professor Gerold Haller auch ein neues Mitglied in der Bailliage Baden-Württemberg willkommen heißen.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse
Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomique

Paradiso exklusiv im Schiff
Neckarstraße 1 · 71686 Remseck-Aldingen,
info@restaurant-paradiso.com · www.restaurant-paradiso.com

DINER AMICAL „OKTOBERFEST“
IM TONI‘S BY WENISCH IN STRAUBING

07. Oktober 2022: Zünftig gings schon los, die Blaskapelle Donaublech empfing die Mitglieder der Bailliage Bavière-Orientale und zahlreiche Gäste mit den vertrauten Klängen gepflegter bayerischer Wirtshausmusik.

Schon zu Beginn floss mehr rosé Champagner als zur besten Wies´n Zeit im Käferzelt. Statt „o´zapft is´“ gab es bei uns „entkorkt is´“! Seelig schon beschwingt, schwangen sogleich mehrere Paare das Tanzbein zur Walzermusik. Die tänzerische Spreu trennte sich dann aber vom sprichwörtlichen Weizen als Zwiefache gespielt wurden. Als unser Bailli schließlich Einzug hielt, spielte selbstverständlich die Musik den Bayerischen Defiliermarsch. Standesgemäß.

Erwähnenswert an diesem Abend war nicht nur das außergewöhnlich köstliche Fingerfood zu Beginn, sondern auch die alkoholfreien Alternativen zu jedem Gang. Das bayerische Pendant zu Champagner Rosé von Ruinart war eine Hopfenbowl. Diese feinsinnige Auswahl von Antialkoholischem wurde aber von der exzellenten Auswahl an Weinen zu jedem Gang noch überboten. Das hervorragende fünf Gänge Menü umfasste - getreu dem Motto „Oktoberfest“ - alles vom Fisch bis zum Ochsen und von äußerst beeindruckender Raffinesse und Qualität. Der lauwarme Schokoladenkuchen überzeugte zum krönenden Abschluss des Menüs, ein Lebkuchenherz gab es für alle als Souvenir für diesen wunderschönen Abend mit nach Hause.

So geht Oktoberfest in Niederbayern!

Text: Dr. Markus Kühne – Officier
Fotos: Joachim Hüther – Vice Chargé de Presse

Toni‘s by Wenisch
Innere Passauer Str. 59 · 94315 Straubing
www.tonis-by-wenisch.de

DEJEUNER AMICAL WEIHNACHTSFEIER IM ROMANTIKHOTEL HIRSCHEN, PARSBERG

2. Adventssonntag, 04.12.2022 Wir trafen uns im Freisitz des Romantikhotel Hirschen, wo uns roter und weißer Glühwein, alkoholfreier Apfelpunsch und eisgekühlte Biere nebst hausgemachtem Weihnachtsgebäck zum Apéritif angeboten wurden. Die Kapelle „Dezent Böhmisch" trug mit weihnachtlicher Blasmusik zur adventlichen Stimmung bei. Bailli Karl-Günther Wilfurth begrüßte neben weiteren Gästen zunächst die Witwe seines Vorgängers Hannelore Matt, die uns nach langer Zeit zur Freude vieler Mitglieder wieder einmal beehrte. Außerdem natürlich Gastgeberin und Küchenchefin Maître Rôtisseur Carola Hausen, sowie die Hirschen-„Seniorchefs" Lorenz und Maître Hôtelier Andrea Ferstl, die für 20-jährige Mitgliedschaft in unserer Bruderschaft mit der goldenen Commandeur Plakette ausgezeichnet wurde.
Der Nikolaus besuchte uns ebenfalls, schließlich handelte es sich ja um unsere traditionelle Familien-Advents-Feier. Natürlich hatte er für jedes der zahlreich anwesenden Kinder ein Geschenk dabei. Aber nicht nur für die kleinen Gäste hatte der Nikolaus etwas auf seinem Schlitten, die Erwachsenen erhielten als Weihnachtsgeschenk der Bailliage das druckfrische Kochbuch unseres Confrère Anton Schmaus.

Serviert wurde zunächst eine Tranche vorzüglicher Kalbsterrine aus der hauseigenen Metzgerei, gefolgt von einer kräftigen Wild-Consommé mit eingelegten Teigtaschen. Als Zwischengang erhielten wir gebratenen Zander und als Hauptgericht einen hervorragenden, butterzarten Hirschbraten. Das Dessert in Form eines fluffigen Griesknödels mit Orangensorbet und -kompott war ein absolut würdiger Abschluss eines gelungenen Familien-Advents-Déjeuner Amical und unseres Chaîne-Jahres 2022.

Text & Fotos: Joachim Hüther – Vice Chargé de Presse

Romantik Hotel Hirschen
Marktstr. 1a · 92331 Parsberg
www.romantikhotelhirschen.de

NACH DREI JAHREN PAUSE EIN PETIT CHAPITRE IN BERLIN

Natürlich mit Inthronisierungen und Ehrungen

Dîner Amical, 21. Oktober 2022: Die Hauptveranstaltung unseres zweitägigen Berliner Chapitre war natürlich die in der „Austernbank" unserer Consœur Anna-Maria Maaß. Davor im benachbarten „Berliner Salon" die Inthronisation für 34 angemeldete Consœurs und Confrères (davon 19 aus Berlin-Brandenburg), die sich als erst- bzw. als zwischenzeitlich Promovierte endlich inthronisieren lassen wollten, ein Ehrenabzeichen erhielten oder als neue OMGD-Mitglieder aufgenommen wurden. Danach ein formidables 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, das alle 122 Gäste hoch zufrieden stellte.

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

Restaurant „Austernbank"
Behrenstraße 42 · 10117 Berlin (Mitte)
Tel. 030 767 75 27 24 · mail@austernbank-berlin.de · www.austernbank-berlin.de

EIN DINER IM BEKANNTESTEN WARENHAUS DEUTSCHLANDS

... das wieder zum Chaîne-Mitgliedsbetrieb geworden ist

Dîner Maison, 20. Oktober 2022: Hoch in 6. Etage, die Gourmetetage, musste man fahren, um in das Restaurant „Fischkutter" zu gelangen. Dank unseres Confrère Hagen Hoppenstedt, schon seit vielen Jahren in Berlin ansässig, wurde das „KaDeWe" wieder zu unserem Mitgliedsbetrieb.

Mit einem Champagner-Empfang und einem schönen 5-Gänge-Menü mit vier begleitenden Weinen begingen wir einen Wiedereinstand des Hauses in unsere Bruderschaft. Da die Teilnehmerzahl kurzfristig verringert werden musste, fand zeitgleich ein beeindruckendes „Ersatz-Dîner" im nahen „beef 45" (Hotel Palace Berlin) statt.

Text: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse
Fotos: J. Kretschmar – Vice-Chargé de Presse, und andere

Kaufhaus des Westens (KaDeWe) mit dem Restaurant "Fischkutter"
Tauentzienstraße 21-24 · 10789 Berlin (Schöneberg)
Tel. 030 21 21 0 · www.kadewe.de/store/restaurants_bars.html

AUS DEM RADISSON „BLU“ WURDE „COLLECTION“

...und nach dem Umbau gab es das Restaurant „Balaustine“

Dîner Maison, 11. November 2022: Nach langem Umbau empfing das neu gestaltete Hotel Radisson Collection Berlin (davor Radisson Blu) im neuen Restaurant „Balaustine“ die Chaîne-Freunde mit Vor- und Zwischengerichten, Hauptspeisen und Desserts der Küche des Nahen Ostens „to share“. Begleitet wurde die kulinarische Vielfalt von besten libanesischen Weinen und - alternativ - einer alkoholfreien Weinbegleitung.

Küche und Service spiegelten das internationale Flair unseres neuen Mitgliedshauses mit einer hervorragenden Leistung wider, und wir wurden auf das Aufmerksamste betreut.

Text: Franz Hauk – Bailli
Fotos: Dr. Maurizio Di Stasio – Vice-Chargé de Missions

Radisson Collection Hotel Berlin mit dem Restaurant „Balaustine“
Karl-Liebknecht-Straße 3 · Restauranteingang auch über das Vera-Brittain-Ufer ·10178 Berlin (Mitte)
Tel. 030 23 34 66 · info@balaustineberlin.com · www.radissonhotels.com

DER NIKOLAUS KAM DREI TAGE FRÜHER

Ein Dîner mit schönen Überraschungen

Dîner Amical, 03. Dezember 2022: Auch wenn der 03. Dezember noch nicht der Nikolaustag war, ein Dîner Amical im Hotel Waldorf Astoria Berlin ist immer ein besonderes Erlebnis. Die vorletzte Veranstaltung des Jahres war jedoch die letzte festliche, was die Gäste durch ihre noble Kleidung zum Ausdruck brachten.
Nach dem Champagnerempfang startete für die 47 erschienenen Gäste ein beeindruckendes internationales 6-Gänge-Menü mit vier korrespondieren Weinen und so einigen – natürlich positiven – Überraschungen. Ein Nikolaus-Dîner, das uns in guter Erinnerung bleiben wird.

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

Hotel Waldorf Astoria Berlin
Hardenbergstraße 28 · 10623 Berlin (Charlottenburg)
Tel. 030 81 40 00-0 · berlin.info@waldorfastoria.com · www.waldorfastoriaberlin.de

SPÄTSOMMERLICHES DEJEUNER

im Restaurant Meersalz in Kressbronn

Déjeuner Amical am 11. September 2022: Ganz herzlich begrüßten uns Confrère Erik Essink und seine Gattin Dominique mit Champagner in ihrer stilvollen Villa unter schattigen Bäumen. „Mit Meersalz verbinden wir mediterrane Leichtigkeit, frische Aromaküche und die Kunst, das eigentliche Produkt in den Vordergrund zu stellen. Meersalz verfälscht nicht, sondern unterstützt die Qualität und den Geschmack der Gerichte".

Ganz in diesem Sinne genossen wir ein raffiniertes Menü mit feiner Weinbegleitung unserer Confères vom Bodensee und dazwischen durfte wir durch die große Scheibe zur Küche zusehen, wie die feinen Gerichte entstanden. Unter großem Applaus bedankte sich Bailli Henner Wolf bei Dominique und Erik Essink und überreichte ihnen die Chaîne Plakette. Mit Freude konnte er außerdem die Commandeur-Nadel für 10- jährige Mitgliedschaft an Jörg Künzle übergeben.

Text: Dr. Daniela Hennes – Vice Chargée de Presse | Fotos: Silke Wolf

Boutique Hotel Friesinger & Restaurant Meersalz
Bahnhofstr. 5 · 88079 Kressbronn
Tel. 07543 939 87 87 · info@boutique-hotel-friesinger.de · www.boutique-hotel-friesinger.de

GANZ VIEL GANS IM HIRSCH IN GOPPERTSWEILER

Dîner Amical am 5. November 2022: Ulrike und Confère Artur Frick-Renz begrüßten uns aufs Herzlichste mit prickelndem Champagne Taittinger in ihrem schönen Gasthof im beschaulichen Hinterland des Bodensees. Erste Nebel zogen durchs Argental und stimmten uns ein auf ein wunderbares herbstliches Gänsemenü.

Wir wurden verwöhnt mit klassischen Gänsegerichten, die aber immer wieder mit überraschenden Aromen neu interpretiert wurden – die Spezialität von Artur Renz! Das getrüffelte Gänseleberparfait harmonierte mit Topinambur und Quitte, die Gans mit orientalischen Gewürzen und marinierten Datteln. Ulrike Frick-Renz servierte dazu eine perfekt harmonierende Weinreise aus Österreich, Frankreich und Deutschland.

Bailli Henner Wolf dankte herzlich mit der Chaîne Plakette und Urkunden unter großem Applaus für dieses feine Menü und den persönlichen Service. Zum Grand Chapître freuen wir uns schon auf die Landpartie!

Text Dr. Daniela Hennes – Vice Chargée de Presse| Fotos: Silke Wolf

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

KARRISMA –
FINE DINING IN LINDAUS ALTSTADT

Dîner Amical am 9. Oktober 2022: Julian Karr lud zu einem wunderbaren Dîner Amical in sein charmant-modernes Restaurant im Herzen der Lindauer Altstadt ein. Eine große Runde aus Mitgliedern bis über die Grenze – wir begrüßten das Ehepaar Kinz, Bailli von Vorarlberg, und vielen an der Chaîne interessierten Gästen freute sich auf ein innovatives Menü. Schon bei der herzlichen Begrüßung mit Champagne Pommery Brut Rosé wurden lebhaft Informationen zur Chaîne des Rôtisseurs ausgetauscht. Nun präsentierte uns Julian Karr mit Charme und Können sein raffiniert abgestimmtes Menü mit wunderbaren Aromen: von der Entenstopfleber mit Portweinfeigen, über Rochenflügelconsommé mit Safran, dem perfekt kross gebratenen Wolfsbarsch mit Kürbisschaum und Chilitomate, Yuzu-Sorbet, Dry-Aged Rib-Eye mit Mais-Espuma bis zu den eingelegten Zwetschgen mit Tonkabohnen Mousse und Zimteis. Unterstützt wurde er im Service sehr charmant und perfekt von Mutter Irene Karr, die eine wunderbar harmonierende Weinbegleitung von unseren Mitgliedern Weingut Aufricht (ein Gelber Muskateller), Weingut Clauß (die eigene Cuvée „Karrisma") und zum Fleisch eine Magnum Barbera D'Asti „Ca di Pian" bot.

Unter großem Beifall überreichte Bailli Henner Wolf die Chaîne-Plakette und Urkunden an Julian Karr und sein Team für dieses exzellente Menü. In fröhlicher Runde gab Julian noch manchen Kochkniff preis und die angeregten, freundschaftlichen Gespräche dauerten bis in die Nacht.

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

Restaurant KARRisma
Alter Schulplatz 1, D-88131 Lindau/Bodensee
Tel. 08382 94 35 0-0 · info@adara-lindau.de · www.adara-lindau.de

CHAINE REISE ZUR INSEL JUIST

VOM 07.10.22 - 09.10.22.

Dîner Maison im Hôtel „Atlantic" am 07. 10. 2022: Chaîne-Freunde aus ganz Deutschland sind per Fähre oder Flieger bei herrlichstem Wetter auf unsere schöne, ostfriesische Insel Juist gekommen. Mittags trafen wir uns zu einer gemeinsamen Kutschfahrt über die Insel. Es gibt hier keinen Autoverkehr und wir erlagen schnell dem besonderen Charme der Insel. Nach der Rundtour gab es einen Umtrunk mit Blick auf den wunderschönen, endlos erscheinenden Strand.

Am Abend empfingen uns Maître Hotelier Christian Schlemm und der stellvertretende Direktor Tristan Engelhardt vom „Atlantic" in der Bar mit Cremant und fantastischem Fingerfood. Danach wurden wir im Restaurant mit einem genussvollen 4-Gang-Menü verwöhnt, für das wir uns anschließend bei dem perfekten Service und dem Küchenteam mit Urkunden bedankten.

Hotel Atlantic Juist
Wilhelmstr. 13 · 26571 Juist
reservierung@hotel-atlantic-juist.de · Tel.:04935 911 900

Dîner Maison im „Hummer Köbes" auf Juist am 08.10.22: Am Samstagmittag trafen wir uns zum Champagner-Empfang und Fingerfood im „Hummer Köbes", der sich bei sehr guter Stimmung bis in den Nachmittag hinzog. Nach einem Strandspaziergang waren wir abends bereit für das Hummermenü. Maître Restaurateur Maik Strohm und Maître Rôtisseur Jens Ramke, die viele von uns schon von Helgoland kennen und Ihre Teams empfingen uns herzlich mit einem herausragenden Hummermenü, das mit Auflauf von Austern begann und mit Gewürznage mit Hummer und Hummer Thermidor weiterging. Begleitet wurde das Menü von gut ausgewählten Weinen. Es war ein kulinarischer Höhepunkt und alle waren begeistert. Nach der Ehrung der Mitarbeiter und der Übergabe des Gastgeschenkes klang der Abend an der Bar im Hummer Köbes aus.

Es war ein tolles Juist-Wochenende und wir freuen uns schon auf die nächsten Veranstaltungen.

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

Hummer Köbes
Strandstraße 8 · 26571 Juist
moin@hummerkoebes.de · Tel. 04935 92 28 930

DINER AMICAL 18.11.2022

im „Chapeau la Vache“ in Bremen

Bailli Rolf Müller begrüßte alle Mitglieder und Gäste sehr herzlich. Wir hatten Besuch von Petra und Uwe Bernhardt aus Niedersachsen und einige Mitglieder hatten noch Freunde mitgebracht, worüber wir uns sehr freuten. Im „Chapeau la Vache“ kochten an diesem Abend der Chef Maître Rôtisseur Jens Kommerau und als Gastkoch Maître Rôtisseur Christof Brinkmann aus Dangast vom „edo“ ein 5-Gang-Menü. Der Abend versprach viel bei diesem Power-Duo und so war es denn auch. Christof Brinkmann begann mit einem Wolfsbarsch Sashimi und beglückte uns danach mit Tandoori Blumenkohl/Aprikose/Rauchmandel/Oxalis, es war eine außergewöhnliche Kombination, die so gut mundete, dass sogar von einigen eine zweite Portion gewünscht wurde. Weiter ging es mit den Gängen von Jens Kommerau Saint Jacques an Blutwurst und Kraut, was eine tolle Kombination war, danach ließen wir uns Perlhuhncrepinette mit Petersilienwurzel und Beete schmecken, dazu wurden wir vom perfekten Service unter Leitung von Dominik Obst mit passenden Weinen versorgt. Als Letztes gab es vom Patissier ein köstliches Dessert, Dreierlei von der Quitte. Wir dankten dem Service und der Küche für diesen tollen Abend und ließen ihn in der Bar ausklingen. Wir freuen uns auf 2023!

Text: Monika Demuth-Müller –Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Uwe Bernhard

Chapeau la Vache
Hollerallee 77 · 28209 Bremen
Tel. 0421 33 111 77 · info@chapeau-la-vache.de

ADVENTLICHES DINER AMICAL

am 8.12.22. im Parkhotel Bremen

Am 8.12.22 trafen wir uns im beeindruckenden Kuppelsaal des Hotels mit dem schön geschmückten, traditionellen Weihnachtsbaum. Dann ging es in das Parkrestaurant, wo uns Maître Hôtelier Steffen Eisermann und Maître Rôtisseur Sebastian Oppermann zum Dîner Amical erwarteten, ein klassisches Gänseessen. Bailli Rolf Müller begrüßte alle Mitglieder herzlich und besonders Erika Rieken aus Kiel und aus Berlin Evelyn und Rolf Siegert sowie Gäste aus Bremen.

Es begann mit geräucherter Gänsebrust, Consommé von der Gans, als Hauptgang Keule und Brust von der Gans, Kastanie und Datteln, Rotkohl, was sehr gut harmonierte und zum Abschluß ein wunderbares Dessert aus weißer Schokolade mit Oolong Tee, das Augen und Gaumen erfreute. Es war ein genussvoller und stimmungsvoller Abend. Als Dank für den tollen Service und das köstliche Menü erhielten die Teams Ihre Urkunden und Maître Hôtelier Steffen Eisermann und Sebastian Oppermann freuten sich über das neue Gastgeschenk und eine gute Flasche Wein aus dem Hause Pommery.

Wir sehen uns wieder zum Kulinarischen Frühlingsbeginn im Parkhotel Bremen vom 24.03.2023 – 26.03.2023. „Save the Date“

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

Parkhotel Bremen
Im Bürgerpark · 26209 Bremen
Tel. 0421 34 08 - 0 · info@hommage-hotels.com

ARVENA HOTELS – 4 X IN FRANKEN

2 x Nürnberg, Bayreuth, Bad Windsheim

15. Oktober 2022: Heute möchten wir die Besitzer der ARVENA Hotelgruppe vorstellen, die seit Jahren ein besonders engagiertes und vertrauensvolles Verhältnis zur CHAÎNE Bruderschaft unterhalten:

• Confrère Oskar Schlag, Senior der Gruppe und seit nunmehr 32 Jahren Chaîne-Mitglied in seiner Funktion als Officier Commandeur und zuletzt aktiv im Regionalen Rat als Vice Conseiller Culinaire.

• Confrère Jörg Schlag (Junior) Chaîne-Mitglied seit 10 Jahren. Er wird demnächst in den Regionalen Rat in der Funktion als Vice Conseiller Gastronomique berufen.

Die Chaîne-Familie der Bailliage Franken schätzt diese Zusammenarbeit mit dem aktiven Management sehr und bedankt sich daher mit dem jährlichen Besuch im ARVENA PARK HOTEL, Görlitzer Straße 51 in Nürnberg. Dort im Gourmetrestaurant ARVE werden wir im stilvollen Ambiente mit leckeren Gaumenfreuden vom Küchenteam unter der Leitung von Marc Bellhäuser mit hochwertigen Produkten und einer großen Weinauswahl verwöhnt. Kulinarische Höhepunkte sind auch die in der hauseigenen Homepage veröffentlichten Jahreszeitenmenüs, die sich großer Beliebtheit erfreuen.

Schon gewusst? Der Name ARVE ist der eher unbekannte zweite lateinische Name der Zirbelkiefer. Es ist eine Kiefernart die im Gebirge wächst, bis zu 20 m hoch werden kann und nicht selten eine Stammdicke bis 2 m erreicht. Das wertvolle Edelholz ist weich, feinfaserig, gleichmäßig im Kern hellrötlich und wird besonders gerne für Möbel und Schnitzereien verwendet. So auch im Restaurant ARVE.

Ob Sie mit dem Zug oder per Flugzeug anreisen – direkt am Hotel befindet sich die U-Bahnstation „Gemeinschaftshaus" der Linie U1. Autofahrer können auf dem hoteleigenen Parkplatz parken.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

ARVENA PARK HOTEL
Görlitzer Straße 51 · 90473 Nürnberg
Tel. 0911 89 22-150 · www.arvena.de

HOTEL & RESTAURANT BÜRGERREUTH IN BAYREUTH

29. Oktober 2022: Dieses traditionsreiche Haus in reizvoller Lage auf dem Festspielhügel in unmittelbarer Nähe zum Richard Wagner Opernhaus gelegen, ist jährlich im Juli/August der Anziehungspunkt vieler Besucher der weltberühmten Festspiele in Bayreuth.

Die BÜRGERREUTH verfügt über ca. 150 Plätze und im Sommer lädt zusätzlich ein schattiger Biergarten mit teilweise überdachter Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Dieses Chaîne-Haus wird seit nunmehr 32 Jahren liebevoll von Confrère Rinaldo Minuzzi geführt mit tatkräftiger Unterstützung durch seine Gattin Stephanie.

Die Speisekarte bietet die gehobene italienische Küche, dazu kommen saisonale Highlights wie z.B. die Herbstspezialitäten mit Kürbis, Steinpilzen, Trüffel etc. oder italienische Spargelspezialitäten von April bis Juni.

Regelmäßig ist die Chaîne-Familie im November in der Bürgerreuth zu Gast. Dabei steht das Menü rund um den weißen kugelförmigen Albatrüffel im Mittelpunkt.

- Carne Cruda – Tartar von feingehacktem jungen Kalb aus dem Piemont, kurz in kalt gepressten Olivenöl, Zitrone und Pfeffer mariniert – eine Spezialität

- Uovo per Tartufo d'Alba – Mit einem Spiegelei auf Polenta und Trüffelspänen ist auch diese Speise eine Köstlichkeit

- Tagliolini al Tartufo d'Alba – Mit einer Soße aus Trüffel und Parmesan werden die Tagliolini zu einem aufregenden und unvergesslichem Geschmackserlebnis

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Hotel und Restaurant Bürgerreuth
An der Bürgerreuth 20 · 95445 Bayreuth
Tel. 0921 78 400 · info@buergerreuth.de · www.buergerreuth.de

EXQUISITES WOCHENENDE

im Schlosshotel Burg Schlitz vom 28. Bis 31. Oktober 2022

Es erwarten uns stimmungsvolle Tage auf Burg Schlitz voller kulinarischer und kultureller Genüsse bei spätsommerlichen Temperaturen. Der Freitagabend begann mit einem Drink vor dem edel rustikalen Gewölbekeller, gefolgt von einem köstlichen 4-Gang-Menu mit anschließendem Feuerwerk. Der nächste Tag startete mit klassischer Musik und einem Curry-Wurst-Lunch mit getrüffelten Pommes – gehört einfach auf Burg Schlitz dazu.

Nach dem Champagner-Empfang am Abend folgte begleitet mit einem feinfühligen Konzert mit Harfe und Querflöte. ein super exquisites „Dîner aux chandelles" in 5-Gängen. Unter großem Applaus dankte Madame le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt der Sommelière Franziska Pauli und dem Küchenchef Maik Albrecht und ganz besonders Confrère Armin Hoeck und seiner charmanten Frau Manuela für dieses wunderbare Wochenende.

Text: Irmtraud-A. Schliephake
Fotos: Stephanie Hetzel

Schlosshotel Burg Schlitz
17166 Hohen Demzin MVP
Tel. 03996 12 700 · info@burg-schlitz · www.burg-schlitz.de

DINER AMICAL IM RESTAURANT PIMENT

am 14. und 15. November 2022

Die Bailliage de Hambourg freute sich, wieder ein ganz besonderes Dîner Amical ankündigen zu können. Confrère Wahabi Nouri, Maître Rôtisseur und Sternekoch, lud uns sowohl am Montag, den 14. November und auch am Dienstag, den 15. November 2022 (beides ausgebucht) in sein kleines, familiengeführtes Restaurant im Herzen Eppendorfs ein.

Nach dem Crémant mit köstlichen fingerfood konnten wir wieder ein außergewöhnliches 4-gängiges Überraschungsmenu mit korrespondierenden Weinen genießen – immer mit einem Hauch Marokko.
Madame le Bailli Bettina Schliephake und am 2. Tag Confrère Heinz Grabert dankten Confrère Whabi Nouri und seinem Restaurantleiter Hicham Kabbaz, dass sie uns mit Ihrem Team so verwöhnt haben. Sollten Sie unser langjähriges Mitglied Wahabi Nouri und sein Restaurant PIMENT noch nicht kennen, schauen Sie gerne unter www.restaurant-piment.de einmal rein.

Text: Irmtraud-A. Schliephake – Vice Chargée de Presse hon.
Fotos: Michael Zuther – Officier

RESTAURANT PIMENT
Lehmweg 29 · 20251 Hamburg
Tel. 040 42 93 77 88 · www.restaurant-piment.de · info@restauant-piment.de

DAS KÖSTLICHE ENDE DES JAHRES

DINER NOËL IM RESTAURANT HAERLIN

Können herausragende Leistungen noch besser werden? Eindeutig „Ja"! Wie schon 2021 fand das Dîner Noël im Restaurant Haerlin im Hotel Fairmont Vier Jahreszeiten statt und begeisterte alle Teilnehmer erneut. Nun begrüßten am 12. Dezember Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Officier Maître Restaurateur Ingo C. Peters erneut die elegant gekleideten Gäste zu einem weiteren Menü der Extraklasse.

In diesem Jahr gab es nach einem Amuse Bouche in Form eines Thunfischtartars mit Seegrasvinaigrette eine bretonische Makrele mit Joghurt-Gurkenchutney, die von einem 2021 Sancerre (Loire) begleitet wurde.

Die aromatische Schaumsuppe von Langoustinen mit Champagner wurde von vielen Teilnehmern als „das beste Gericht des Menüs" gelobt. Das nachfolgende Juvenil-Ferkel in Trüffeljus erfreute durch seine Zartheit. Der Hauptgang – Rehrücken von Stefan Runge – mit geräucherter Pistazie, Zimtzwiebeln und Topinambur-Hefecreme war unvergleichlich köstlich. Als Dessert wurde roter Shiso mit Cassis, Karamell und Cru Virunga Schokolade mit eiskaltem Tokaji serviert. Ein Genuss! Etagèren mit weihnachtlichem Gebäck zum Kaffee beendeten das außergewöhnliche Menü.

Die Begeisterung für die herausragenden Leistungen der weißen und schwarzen Brigade, spiegelte sich auch im lauten und anhalten Applaus bei der Übergabe der Urkunden und den herzlichen Dankesworten von Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Maître Rôtisseur Christoph Rüffer.

Frohe und köstliche Weihnachten wünschen wir Ihnen und einen guten Start in ein gesundes neues Jahr!

Text: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse
Fotos: Beate Rabanus und Michael Zuther

HOTEL FAIRMONT VIER JAHRESZEITEN
Restaurant Haerlin
Neuer Jungfernstieg 9-14 · 20354 Hamburg
Tel 040 – 34 94 - 0 · hamburg@fairmont.com · www.hvj.de

SOMMERAUSKLANG

Dîner Amical 23. September 2022: Das heutige Hotel Oranien wurde 1908 im Stil des Historismus (Neogotik und Neobarock) mit Jugendstilelementen für den Evangelischen Verein als gemeinnütziger Gasthof errichtet. Seit 1995 wird dieses Haus inhabergeführt von Confrère Gerald Kink und unterstützt von seiner Gattin Andrea Kink.

Im schönen Restaurant Linner erwartete alle Mitglieder ein köstliches Menu, kreiert von der Küchenbrigade unter der Leitung von Küchenchef Robert Pentzek und ein aufmerksamer Service eines jungen Teams mit dem Leiter Tim Kranz an der Spitze. Der langanhaltende Applaus aller Gäste bestätigte die außergewöhnliche Leistung dieses Abends.

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

Oranien Hotel & Residences
Platter Straße 2 · 65193 Wiesbaden
Tel. 0611 18 82 0 · info@hotel-oranien.de · www.hotel-oranien.de

HERBST

Dîner Amical 15. Oktober 2022: Das herzliche Willkommen der Service Crew in den neoklassizistischen Räumen des Restaurants Opera in der Alten Oper ließen alle Gäste das herbstlich trübe Wetter draußen vergessen. Bailli Michel Prokop schritt gleich zur Tat und überreichte mit großer Freude und herzlichem Glückwunsch die Grand Commandeur Plakette an Lutz Heyer und jeweils die Commandeur Plakette an Inge Hochweber und Gunther Hahn.

Ein ausgesuchtes Menu mit seinen vielfältigen Facetten, zubereitet von Küchenchef Ballmann und seinem Team, wurde durch bestens abgestimmte Weine abgerundet. „Ambiente, Essen und Trinken auf höchstem Niveau wurde uns heute geboten" war Prokops Zusammenfassung des Abends.

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

Restaurant Opéra
Opernplatz 1 · 60313 Frankfurt
Tel. 069 588 04 330 · www.kuffler.de/de/frankfurt/restaurant-opera · opera@kuffler.de

TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE IM RESTAURANT OPÉRA

Montag, 21. November 2022: In den vorweihnachtlich geschmückten Räumlichkeiten der Alten Oper wurden alle Gäste von Vice Chancelier Dagmar Rösch begrüßt. Anschließend überreichte Bailli Michel Prokop mit herzlichen Glückwünschen die Commandeur Plakette an Gregor Engels und an das Ehepaar Robert und Monika Hofmann. Flying Food, korrespondierende Weine und ein freundlicher Service in ungezwungener Atmosphäre ließen Raum für anregende Unterhaltungen, entspannte Gespräche, Lachen und Freude am freundschaftlichen Miteinander. Ein verdienter und herzlicher Applaus bekräftigten Dagmar Röschs Dank für einen gelungenen Abend.

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

Restaurant Opéra
Kuffler AOF Restauration GmbH & Co. KG · Opernplatz 1 · 60313 Frankfurt am Main
Tel: 069 588 0433 0 · opera@kuffler.de · www.kuffler.de/de/frankfurt/restaurant-opera

ADVENT GALA

Dîner Amical, 2. Dezember 2022: Der Empfang fand auf der Terrasse des Schlosshotel Kronberg mit Blick auf den hauseigenen Weihnachtsmarkt statt. Danach kehrte die Gästeschar zurück in den mit gleich zwei Tannenbäumen geschmückten und im Stil Louis XIV gehalten Grünen Salon, das ehemalige Musikzimmer der Kaiserin Victoria.

Gerne überreichte Bailli Prokop die Commandeur Plakette für 10 Jahre an Martina Küpper, an Renate Brüggemann und Rainer Noreick für jeweils 20 Jahre Mitgliedschaft und mit ganz besonderer Hochachtung die Grand Officier Commandeur Plakette an Horst Bubach, der der Chaîne seit stolzen 50 Jahren angehört.

Ein festliches Menu und ein zuvorkommender Service wurden abgerundet durch die Lesung einer Weihnachtsgeschichte, vorgetragen von Consoeur Marina Teske. Ein toller Abend fand seinen Ausklang erst zu viel späterer Stunde an der Bar.

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

Schlosshotel Kronberg
Hainstraße 25 · 61476 Kronberg im Taunus
Tel: 06173 70 101 · reception@schlosshotel-kronberg.de · www.schlosshotel-kronberg.com

GENTLEMEN'S DINNER MIT DAME

Die Chaîne-Herren zu Gast im Hotel Zur Post

Hotel Restaurant Zur Post
Altenberger Dom-Straße 23 · 51519 Odenthal
Tel. 02202 97 778 - 0 · www.zurpost.eu

Dîner Amical, 10. September 2022: Während die Damen im Schloss Bensberg ihre Ladies Night feierten, trafen sich die Herren in der „Post" in Odenthal bei den Gebrüdern Wilbrand zu einem trefflichen Menü. Sie waren nicht allein, denn mit von der Partie war Romana Echensberger, Master of Wine und somit ein Big Shot der Weinwelt: Nur zehn Personen tragen in Deutschland diesen Titel.

Aufgabe von Romana Echensberger war es, den Herren zu den vier Gängen des Menüs einen Flight erlesener Weine zu servieren und zu kommentieren. Marc Neldner, Vice Conseiller Gastro-nomique, rühmte zum Abschluss die Harmonie der Speisen und Getränke und dankte Romana Echensberger für ihren Einsatz.

Text & Foto: Joachim Römer – Bailli Honoraire

KUNST & KULINARIK IM SCHLOSS

Die Chaîne-Damen zu Gast in der Dali-BAR

Dîner Amical, 10. September 2022: Schon das Ambiente der Dali-Bar mit viel Samt und großen Kandelabern ließ manch ein Damenherz höherschlagen. Die diesjährige Ladies Night stand ganz im Zeichen von Salvadore Dali – dem großen spanischen Surrealisten und späteren Hobbykoch, der seiner geliebten Gala ein ganzes Kochbuch widmete.

Zum Empfang fand Hoteldirektor Matthias Kienzle launige Worte für die Damen. Das Team um Küchendirektor Marcus Graun hatte ein ausgezeichnetes Viergang-Menü kreiert. Auch durften sich die Consœurs Dorothea Frei-Wunderle und Gretel Schrahe über ihre Commandeur-Plakette für 10 Jahre Mitgliedschaft in der Chaîne freuen. Aber dann kam der große Auftritt: Das Dessert-Buffet à la Dali wartete versteckt im Vorraum der Bar auf uns. Patissière Leonie Ansorge hatte hier Großes geleistet.

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

Dali-Bar im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg
Kadettenstraße · 51427 Bergisch Gladbach
Tel. 02204 420 · www.schlossbensberg.com · info@schlossbensberg.com

BEGEGNUNG MIT PORTUGAL

After Job Special 04. November 2022: Einen besonderen Abend bot eine Verkostung portugiesischer Weine bei Confrère Maître Sommelier Björn Gerhard von Ardau Weinimport in Troisdorf.

Begrüßt wurden wir mit einem Portonic zum Apéritif. Im großzügig angelegten Weinlager konnten an vier Stationen Weine aus den Regionen Lissabon, Douro und Alentejano bei köstlichem Fingerfood von Kappes Catering verkostet werden.

Ardau Weinimport GmbH
Langbaurghstr. 6 · 54842 Troisdorf
Tel. 02241 25 27 02 - 0 · info@die-weinquelle.de
www.die-weinquelle.de

Neben Wein und Porto gab es auch ein Olivenöl-Tasting sowie ausgesuchte Schokolade mit Salzaromen zum Rotwein. Nach einem Digestif von altem Port gab es noch ein flüssiges Präsent.

Text & Foto: Detlev Langer – Vice Chargé de Missions

KULINARISCHE ACHTERBAHNFAHRT

Restaurant Taku: Asiatische Gerichte mit westlichem Touch

Dîner Amical, 19. November 2022: Nach der Begrüßung durch Maître Rôtisseur Jürgen Blank erwartete uns im schönen Ambiente im Untergeschoss des Excelsior Hotel Ernst ein exotisch anmutendes und äußerst vielfältiges Menü mit verschiedensten asiatischen Einflüssen und Ausrichtungen. Küchenchef Mirko Gaul meistert es nun schon seit zehn Jahren, mit westlichen Kochtechniken authentische, komplexe und sehr intensive Aromen zu kreieren, die trotz aller Exotik ungemein zugänglich sind.
Der Abend war begleitet von einem sehr aufmerksamen und charmanten Service und einer herausragenden Weinauswahl. So war es fast ein bisschen schade, als das Ende des Menüs eingeläutet wurde. Entsprechend groß war die Begeisterung unter den Mitgliedern und Gästen.

Text: Marc Neldner – Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Joachim Römer – Bailli Honoraire

Restaurant taku im Excelsior Hotel Ernst
Trankgasse 1-5 / Domplatz · 50667 Köln
Tel. 0221 270 39 09 · info@excelsior-hotel-ernst.de
www.excelsiorhotelernst.com/kulinarik/taku/

O´ZAPFT IS...!

Paulaner Festzelt und Ochsenbraterei

Oktoberfest 17. und 27. September 2022: Nach mehrjähriger „Durststrecke" war es am 17.09.2022 um 12 Uhr und 3 Schlägen endlich wieder soweit die erste Maß auszuschenken. „Frei von allen Zwängen", zwar nicht in New York aber auf dem weltberühmten Oktoberfest in München, hat die Bailliage Munich et Haute-Bavière, vertreten durch Vice Chargée de Missions Marie-Theresa Gérard und Vice Chargé de Presse hon. Alois Knürr, zur Wiesn-Eröffnung in die Hausboxe des Paulaner Festzelts eingeladen. Bei typischen kulinarischen Schmankerln genossen die Consœurs und Confrères die fröhliche Stimmung.

Nach gelungener Eröffnung trafen sich am 27. September 10 Mitglieder der Jeune-Chaine in der Ochsenbraterei bei Consœur Maître Rôtisseur Antje Haberl und ihrem Sohn Luis auf der Galerie, um das unbeschreibliche Wiesn-Feeling in der Abendstimmung ausgiebig zu genießen.

Text & Fotos: Marie-Theresa Gérard – Vice Chargée de Missions / Jeune Chaîne

Paulaner Festzelt www.paulanerfestzelt.de
Ochsenbraterei www.ochsenbraterei.de · info@ochsenbraterei.de

FISCH VOM FEINSTEN!

Dîner Amical, 20. September 2022: Jahr um Jahr laden Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl und seine Frau Anja im September zu einem exzellenten Dîner im schönen Wintergarten mit dem, was Meer und Seen zu bieten haben. Die Qualität und Frische der Ware sucht ihresgleichen – kein Wunder, da sie nur aus Wildfang kommt und keine Tiefkühltruhe gesehen hat. Als Highlight kredenzte Chef Koch Franz Josef Unterlechner zum Hauptgang einen auf der Haut gebratenen Adlerfisch, der im Atlantik heimisch und eher selten auf Speisekarten zu finden ist. Und vorweg kamen die Liebhaber von Austern auf ihre Kosten. Abgerundet wurde der wunderbare Abend durch den aufmerksamen Service unter Leitung des Sohnes des Hauses Nepomuk.

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Missions
Fotos: Alois Knürr – Vice Chargé de Presse Honoraire

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

„AUF DEN PUNKT GEBRACHT“

Déjeuner Amical 18.10.2022: Auf den Punkt gebracht. Schnörkellos auf höchstem Niveau, den Sternen nahe, präsentierten sich Maître Rôtisseur Johann Landersdorfer und Robert Innerhofer mit ihrem Team den Consœurs und Confrères mit Gästen. Der erstklassige Service rundete das 5-Gang-Menü der Spitzenklasse mit Weinbegleitung gekonnt ab. Und immer wieder ein Highlight, das Basilikumsorbet mit Crème fraîche und Olivenöl vor dem Hauptgang. Nicht ohne Grund ist das Restaurant seit 23 Jahren ein stets viel besuchter Geheimtipp in München. Genuss pur! Bravo und Danke für den wieder einmal außergewöhnlichen Mittagstisch.

Text: Oliver Kugler – Vice Echanson
Foto: Julia Platte – Officier

Landersdorfer & Innerhofer
Hackenstr. 6-8 · 80331 München
Tel. 089 26 01 86 37 · www.landersdorferundinnerhofer.de

VORWEIHNACHTSSTIMMUNG BEI KÄFER

Dîner Amical, 16. November 2022: „Endlich einmal wieder dürfen wir in der Käfer-Schänke zu Gast sein“, so begrüßte Bailli Klaus-Wilhelm Gérard die Teilnehmer des Dîner Amical, die zahlreich der Einladung in die schon wunderbar weihnachtlich geschmückte Käfer-Schänke gefolgt waren. Er erinnerte daran, dass es vor vielen Jahren große Mühe gekostet hatte, den Vater von Gastgeber Officier Maître Restaurateur Michael Käfer, den legendären Gerd Käfer, zu überzeugen, der Chaîne des Rôtisseurs beizutreten – umso begeisterter war er dann dabei. Der Apéritif wurde in der Weinabteilung des Feinkostladens eingenommen, ein Traum für jeden Weinliebhaber. Mike Emmerz und André Wöhner überzeugten mit einem Menü, das von der Qualität der verwendeten Produkte geprägt war. Abgerundet wurde der Abend von dem aufmerksamen Service unter Leitung von Roberto Casadei.

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Missions
Fotos: Alois Knürr – Vice Chargé de Presse Honoraire

Käfer-Schänke
Prinzregentenstraße 73 · 81675 München
Tel. 089 416 82 47 · kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de
www.feinkost-kaefer.de/schaenke

DINER MAISON IM RESTAURANT & WEINBAR ENRICO LEONE

Maître Restaurateur Oliver Hörstmann - endlich Mitglied der Chaîne

Hannover, 01. Oktober 2022: Erwartungsvoll trafen wir uns im Restaurant Enrico Leone, welches in Hannover weit bekannt ist zum Dîner Maison. Aus verschiedenen Bailliagen waren Chaîne-Freunde angereist um die Küche zu genießen. Es begann wie zu erwarten mit einem fulminanten Champagnerempfang, gefolgt von einem perfekten Tataren. Die auf den Punkt zubereitete Jacobsmuschel verwöhnte den Gaumen. Trüffelduft erfüllte den Raum und wir fühlten uns geborgen und genossen die phantastische bodenständige Küche. Von der Servicecrew wurden uns alle Wünsche von den Augen abgelesen. In der Weinbegleitung fanden sich legendäre Weingüter, die toll ausgewählt waren. Nach der Laudatio unseres Bailli Dr. Andreas Wiedemann, der Übergabe von Plakette, Gastgeschenk und den Urkunden an das Team begann der gemütliche Teil, denn „Olli" ist auch ein begnadeter DJ. Der gelungene Abend ging somit in die Verlängerung und wir blieben bis lange nach Mitternacht.

Text: Petra Bernhard – Vice-Chargée de Presse
Fotos: Uwe Bernhard

Restaurant & Weinbar Enrico Leone
Königstraße 46 · 30175 Hannover
Tel. 0511 388 53 45 · info@enrico-leone.de

DAS VISIER IN LEHRTE IST IMMER EINE GOURMET-REISE WERT

Das 4. Dîner Amical bei Maître Rôtisseur Sebastian Schulze

Lehrte, 28.10.2022: Alle waren wir in höchster Erwartung auf ein kulinarisches Feuerwerk im Schützenhaus in Lehrte. Wir wurden nicht enttäuscht, denn unser Confrère Sebastian Schulze hat uns ein fulminantes Menü kredenzt. Es begann mit Gin Balik Lachs, zu dem ein „The Illusionist"-Gin gereicht wurde. Das Besondere an diesem Gin ist der magische Farbwechsel von Blau auf Pink, beim Aufgießen des Tonic Wassers. Als Hommage an Vegetarier gab es neben der klassischen Auster eine vegetarische Variante, bestehend aus einem Austernblatt, Blinq Blossom© und Salty Fingers. Mit geschlossenen Augen gab es tatsächlich kein Unterschied, es wurde ein authentischer Austerngeschmack erzeugt. Seinen Abschluss fand das Menü in der „finalen Tischkunst". Dabei wurde ein Kunstwerk aus Dessertvarianten direkt auf den dafür vorbereiteten Tisch vor unseren Augen zelebriert. Die Kochkunst unseres Confrère Sebastian Schulze im Visier ist immer wieder eine Gourmet-Reise wert und wir können das 5. Dîner Amical kaum erwarten.

Text: Petra Bernhard – Vice-Chargée de Presse
Fotos: Uwe Bernhard

Restaurant Visier
Hohnhorstweg 3 · 31275 Lehrte
Tel. 05132 35 55 · inf@restaurent-visier.de · www.restaurant-visier.de

ADVENTLICHES GOURMET-WOCHENENDE

mit weihnachtlichem Dîner Maison bei Familie Bartels
im Romantik Hotel „Braunschweiger Hof“

Bad Harzburg, v. 25. - 27. November 2022: Wir freuten uns alle, nach zwei Pandemie-Jahren endlich unser neues Mitgliedshaus besuchen zu können. Am Freitag trafen wir uns zum Begrüßungsabend bei einem vorweihnachtlichen Drei-Gänge-Menü mit ofenfrischer Gänsebrust.

Frisch ausgeschlafen und mit einem vorzüglichen Frühstück gestärkt ging es auf eine Stadtführung mit fachkundiger Erläuterung und eine Seilbahnfahrt auf den Hausberg. Für den Weg bergab, zurück in die Stadt stärkten wir uns mit einer deftigen Erbsensuppe. Dort angekommen erkundeten wir den kleinen, aber heimeligen Weihnachtsmarkt. Ausreichend Zeit gab es zum Erholen in Pool- und Wellnessbereich und so trafen wir uns zum festlichen Jahresabschluss in den weihnachtlich geschmückten Räumlichkeiten. Nach dem Empfang mit Buffet und Crémant ließ Bailli Dr. Andreas Wiedemann die Veranstaltungen des vergangenen Jahres Revue passieren und wir sangen gemeinsam Weihnachtslieder, bevor das Dîner Maison begann. Alle Gänge des Menüs unseres Maître Rôtisseur Helmut Söffge waren wunderbar aufeinander abgestimmt und die dazu gereichten Weine begleiteten Menü und Abend in vollkommener Harmonie.

Mit der Laudatio würdigte unser Bailli nicht nur das ausgezeichnete Menü sondern auch die hervorragende Leistung des Service. Es wurden Urkunden und die Erinnerungsplakette überreicht.

In der hauseigenen Bar genossen wir noch ausgiebig die wundervolle Atmosphäre des Romantik Hotels „Braunschweiger Hof“.

Wir wünschten uns, dass dieses adventliche Wochenende nicht zu Ende gehen würde.

Text: Petra Bernhard – Vice Chargée de Presse
Fotos: Rainer Dröse – Photo Agency Localpic

Romantik Hotel „Braunschweiger Hof“
Herzog-Wilhelm.Straße 54 · 38667 Bad Harzburg
Tel. 05322 78 8-0 · info@hotel-braunschweiger-hof.de · www.hotel-braunschweiger-hof.de

INNOVATIVE KÜCHE

im AGATHA'S, Düsseldorf

Dîner Amical, 8. Oktober 2022: Ein Restaurant, geschmackvoll eingerichtet mit einem modernen Design, erdigen Tönen und floraler Deko. Ebenso modern und kreativ wurde uns ein interessanter Mix aus europäischer und asiatischer Küche dargeboten. Hervorragende Produkte kamen auf die Teller und mit Finesse angerichtet. Wolfsbarsch asiatisch roh / Yuzo/Grüne Tomate/Kiwi, oder Pulpo / Mais/ Avocado/Ponzo. Der Hauptgang Kalbsbäckchen mit Kürbis/Moosbeeren/Bulgogi war sehr puristisch interpretiert.

Und wie es Tradition ist, verteilte Bailli Joachim v. Gratkowski die Urkunden an die Mitarbeiter und an Frau Agatha das Chaine-Geschenk. 34 Gäste, Chaine-Mitglieder und –Anwärter bzw. Interessierte, hatten einen unterhaltsamen Abend.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

Agatha's
Kirchfeldstraße 59 · 40217 Düsseldorf
Tel. 0211 417 291 60 · info@agathas.de

JUBILÄUMSMENÜ FÜR 45 JAHRE „IM SCHIFFCHEN" DÜSSELDORF

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks"

26. November 2022: August Escoffier (1846 bis 1935) gilt als Schöpfer der „Grande Cuisine" und als Gestalter großer Küchen-Organisationen, indem er die arbeitsteilige Organisation durch Spezialisierung der Küche auf „Posten" effizienter machte. Und er sagte einmal: „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks".

Sternekoch Jean-Claude Bourgueil machte uns an diesem Abend alle „glücklich". Dem ist nun fast nichts mehr hinzuzuzufügen. Wir verlebten einen sehr gemütlichen Abend mit eben diesem glücklich machenden Jubiläums-Menü und begleitenden Weinen und Champagner. Die Speisekarten las sich wie das Who's who der Küche. Was fast einfach klingt, Pizza „Chic" war eine zart-knusprige Köstlichkeit mit Trüffeln. Ob zart geräucherter Störschaum mit Wasabi-Crème und Kaviar-Topping, Wagyu-Schnitte à la Rossini, Edelfische und Krustentiere im Boullabaisse-Sud, Zucht-Rebhuhn mit Gänseleber und Äpfeln, oder Ananas mit Crème brûlée von der Kokosnuss und Pina Colada-Sorbet. Bailli Dr. J. v. Gratkowski überreichte gerne und verdient die Chaîne-Erinnerungstafel an Jean Claude Bourgueil und die Urkunden an alle Beteiligten aus Küche und Service. Glückliche Chaîne-Mitglieder, Chaîne-Anwärter und Freunde traten danach den Heimweg an.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

Restaurant „Im Schiffchen"
Kaiserswerther Mark 9 · 40489 Düsseldorf · www.im-schiffchen.de

GENUSS-REISE INS PIEMONT

29.10. bis 01.11.2022: Diese weite Landschaft mit ihren sanften Hügeln und endlosen Rebhängen, den historischen Dörfern, Burgen und Kirchtürmen, die sich gen Himmel recken. Fast unwirklich schön, wie auf einem Gemälde des amerikanischen Landschaftsmalers William Louis Sonntag, den bei seinen Italien-Reisen der Liebreiz des Landstrichs verzückte.

Eine fröhliche und motivierte Gruppe traf sich morgens um 4:00 Uhr am Flughafen in Düsseldorf, bereit zum Abflug nach Mailand.

Zum wiederholten Male unternahm unser Chaîne-Mitglied Giuseppe Saitta von der „Trattoria am Nußbaum" in Düsseldorf mit uns eine Reise in „sein" Italien. Diesmal bereisten wir 4 Tage das Piemont. Die Zeichen standen auf Weinverkostung, Trüffel und gutes Essen. Wir genossen italienisches Flair und die Leichtigkeit einer gut organisierten Reise. Der italienische Wettergott hat unsere Hoffnung auf schönes spätsommerliches Wetter voll erfüllt.

Unser Ausgangspunkt war Alba. Wir besuchten Kellereien und kulinarische Stationen in Rochetta Tanaro, Monteu, Treiso, Canelli, Barolo, Mombaruzzo und waren zur Trüffelsuche in Monchiero. Waren bei einer der ältesten Spumantehäuser Italiens mit traditioneller Flaschengärung, handgerüttelt im Champagnerverfahren und erkundeten eine Grappa-Destille, wo die Fässer mit Musik „berieselt" werden und mit einer bunten Lichtshow. Und wir waren auf dem Trüffelmarkt in Alba. Beeindruckende Restaurants mit gutem Essen haben die Reise abgerundet.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

IN DER SIEBENHÜGELSTADT PIRMASENS

Chaîne-Wochenende im Hotel Restaurant Kunz

Pirmasens, 16.– 18. September 2022: Zum Pfälzer Abend begrüßten Bailli Rolf Bauer und Confrère Maître Rôtisseur Eric Kunz die Consœurs, Confrères und Gäste, sowie Bailli hon. Ulrich Schroeder und seine Gattin Roswitha herzlich und wünschten einen genussvollen und vergnüglichen Abend. Confrère Ulrich Schroeder erinnerte an die Chaîne-Stiftung Deutschland und informierte über deren Aufgaben. Zu Beginn wurden Pfälzer Tapas serviert, im Anschluss gab es ein Pfälzer Spezialitäten-Buffet vom Feinsten. Musikalisch untermalt wurde der Abend von Michael Zobeley auf der Gitarre. Diese gelungene musikalische Begleitung regte alle zum Mitsingen an, so dass der Abend in bester Stimmung ausklang.

Der nächste Tag begann mit einem Ausflug nach Hauenstein in das „Deutsche Schuhmuseum", wo man auf eine „Zeitreise in die zauberhafte Welt der Schuhe" entführt wurde. Dort konnten die Chaîne-Freunde während der sehr informativen und kurzweiligen Führung sehr viel über die sozialen Lebensumstände und Arbeitsbedingungen von ganzen Generationen in der dortigen Schuhproduktion erfahren. Anschließend stärkte man sich bei einem Imbiss im Restaurant Ochsen bei Familie Engel.

Am frühen Abend traf man sich wieder zum Sektempfang. Bailli Rolf Bauer und Confrère Maître Rôtisseur Eric Kunz begrüßten die Mitglieder und Gäste, besonders herzlich Bailli hon. Günter Naroska, Westfalen-Lippe, und seine Gattin Ingrid. Alle Mitglieder und Chaîne-Freunde freuten sich sodann auf ein vielversprechendes Dîner Amical. Das Hotel Restaurant Kunz bedeutet „Genuss und Service par excellence." Der Familienbetrieb hat sich in mehr als 60 Jahren fortwährend weiterentwickelt und wird bereits in vierter Generation geführt. Ob Emil's Bar – benannt nach dem Großvater und Gründer des familiengeführten Hauses - mit Weltstadtflair oder eine Weinprobe in der hauseigenen Vinothek, die 5500 Flaschen verteilt auf 480 Weinsorten beherbergt, sowie eine erlesene Küche, überall sind ursprüngliche Gastlichkeit und Individualität mit dem Know-how heutiger Hotelkultur zu spüren.

Zum Abschluss wurde die weiße und schwarze Brigade mit großem Beifall und Urkunden geehrt. Bailli Rolf Bauer überreichte Confrère Maître Rôtisseur Eric Kunz die neue Chaîne Plakette und seiner Gattin Cordula einen Blumenstrauß. Alle waren sich einig, dass das Dîner Amical alle Erwartungen übertraf. Die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel ist stolz, so ein Haus unter ihren Mitgliedern zu zählen. Mit Kaffee und einem frisch gezapften Pils endete ein wunderschönes, erlebnisreiches und genussvolles Wochenende.

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

Hotel Restaurant Kunz
Bottenbacher Str. 74 · 66954 Pirmasens
Tel. 06331 87 50 · info@hotel-kunz.de

„IM NOVEMBER DARF EIN GÄNSEESSEN NICHT FEHLEN“

Dîner Amical im Hotel-Restaurant Castell Leinsweiler

Leinsweiler, 18. November 2022: Zur Jahreszeit passend trafen sich die Consœurs und Confrères der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel zu einem Gänseessen in der schönen südlichen Weinstraße im Hotel-Restaurant Castell. Es liegt am Ortsrand des malerischen Ortes Leinsweiler und hat einen herrlichen Blick in die Weinberge und den Slevogthof. Das Haus verspricht einen Wohlfühlurlaub für Wanderer, Radfahrer, Weinliebhaber und Feinschmecker. Confrère Gerhard Lauth bevorzugt die regionale und feine Gourmetküche. Seine Lebensmittel bezieht er von Pfälzer Landwirten und Erzeugern und aus der elterlichen Metzgerei vorzugsweise aus biodynamischem Anbau. „Das Essen soll ein Genuss sein und die Nahrung ein Lebensmittel und kein Füllstoff.“

Bailli Rolf Bauer begrüßte gemeinsam mit Confrère Maître Rôtisseur Gerhard Lauth und Gattin Elke die Gäste. Den Sektempfang gestaltete die Weinprinzessin Paula Schimpf, südliche Weinstraße (landauland). Sie stellte ihre Weinregion Landau Land und ihre Weine vor, dazu reichte sie ein Glas Pinot brut aus dem Weingut Sigrist.
Nun konnten sich alle auf das Martini-Menue freuen. Nach einem Gänsegruß aus der Küche ging es weiter mit Gänselebermousse Törtchen an Rapunzelsalat, Rumpflaume und Brioche, einem klarem Gänsesud mit Steinpilzmaultäschle und Gemüserauten. Als Hauptgang: Zweierlei von der Gans, Brust und Keule, Apfelrotkraut, glacierten Maronen und geschmelzten Schneebällchen. Zum Dessert: Maronenmousse im Baumkuchenmantel, Schokolade und Quitten-Parfait. Alle Gäste waren hochzufrieden und bedachten die Gastgeber und Mitarbeiter mit viel Beifall. Bailli Rolf Bauer bedankte sich für den herzlichen Empfang und überreichte die Chaîne Plakette Confrère Gerhard Lauth, Maître Rôtisseur, und Gattin Elke einen Blumenstrauß. Confrère Wolfgang Egler, Vice Chargé de Missions, ehrte die Brigade aus Küche und Service mit Urkunden und Confrère Gerd Kölnberger, Vice Chargé de Missions, mit einem Tronc für den perfekten Service.
Ein rundum schöner Abend ging mit einem frisch gezapften Pils zu Ende.

Text: Edna Gander – Vice-Chargée de Presse
Fotos: Rolf Bauer – Bailli

Hotel-Restaurant Castell
Hauptstraße 32 · 76829 Leinsweiler
Tel. 06345 9 42 10 · info@hotel-castell-leinsweiler.de

AN DER WIEGE SACHSENS

Chapitre d'Allemagne, 4. bis 6. November 2022

Meißen, auch die Wiege Sachsens genannt, gilt als Geburtsstätte des Weinbaus im hiesigen Elbland. Von Meißen aus eroberte das „weiße Gold", das Porzellan, Europa. Ein Ort also wie geschaffen dafür, die Genießer der Chaîne des Rôtisseurs zu empfangen.

Das Chapitre begann am Freitagabend mit einem Dîner Amical im Sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth in Radebeul. Mit der romantischen Winterzauber-Beleuchtung wurden die Gäste festlich empfangen. Begleitend zum fünfgängigen Menü standen die Weine und Sekte von Schloss Wackerbarth im Mittelpunkt, unterhaltsam vorgestellt von Maître Sommelier Jürgen Aumüller.

Eine würdige Kulisse für die feierliche Inthronisation am Samstagmittag bot der Festsaal von Schloss Proschwitz. Maria Tosenko begleitete den Festakt mit wunderbaren Melodien am Flügel. Hausherr Vice Echanson Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe gab einige Einblicke in die Geschichte von Schloss und Weingut. Beim Vin d'Honneur mit Sekt aus dem Hause Proschwitz und leckerem Fingerfood fanden sich die Gäste zu angeregter Plauderei in den Gartensälen des Schlosses zusammen.

Den krönenden Abschluss des Tages bildete ein festliches Gala Dîner Maison im Romantik Hotel Burgkeller Meißen. Für das Hotel unter Leitung von Maître Hôtelier Tessa Barth war es eine Premiere, ein Dîner der Chaîne auszurichten. Küche und Service haben diese Premiere mit Bravour gemeistert. Nach dem Empfang mit Champagner Pommery gab es passend zu jedem Gang Wei-

ne sächsischer Winzer. Schwungvolle Musical-Melodien, dargeboten von der wunderbaren Jana Hruby, sorgten eingebettet in das kulinarische Verwöhnprogramm für gute Stimmung. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die Tombola zugunsten der Chaîne-Stiftung. Die Gewinner konnten sich über tolle Preise freuen und die Chaîne Stiftung über eine Zuwendung von € 6.000 durch Spenden und den Losverkauf.

Am Sonntag wollten viele Gäste dann Meißen nicht verlassen, ohne bei einer kleinen Stadtführung einen Einblick in die bewegte Geschichte und die kulinarischen Besonderheiten Meißens genommen zu haben. So erfuhren sie von Walfriede Hartmann auch, was es mit diesem besonderen Gebäck, dem Meißner Fummel, auf sich hat. Aber das ist eine andere Geschichte…

Text: Gunter Anton – Bailli
Fotos: Cornelia Normann Photography
Anke Anton – Vice Chargée de Presse
Annett Esche – Vice Chancelier

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul
www.schloss-wackerbarth.de

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe
Heiliger Grund 2 · 01662 Meißen OT Proschwitz
www.schloss-proschwitz.de

ADVENTSSTIMMUNG IN DER OBERLAUSITZ

Dîner Amical, 26. November 2022

In kleiner, aber sehr gemütlicher Runde fand das Chaîne-Jahr in Sachsen seinen Abschluss im Landydill Hotel Erbgericht Tautewalde. Am ersten Adventswochenende hieß es, herzliche Gastfreundschaft und „Gans mit allen Sinnen" zu genießen. Das Menü verführte mit weihnachtlichen Aromen und Officier Maître Rôtisseur Enrico Schulz hatte auch die passenden Weine dazu aus dem Keller geholt. So wurde es ein familiärer Abend, der keine Wünsche offenließ und die Gäste schon mal in die richtige Adventsstimmung brachte. Vielen Dank für dieses schöne Dîner an das Team vom Erbgericht Tautewalde!

Text & Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse

Landydill Hotel Erbgericht Tautewalde
Tautewalde 61 · 02681 Wilthen
Tel. 03592 38 300 · www.tautewalde.de

DINER AMICAL „BIG BOTTLE-PARTY“
WEIN-SEMINAR IM NATURRESORT SCHINDELBRUCH

Diner Amical, 12. November 2022: Ganz große Flaschen standen in diesem Jahr im Mittelpunkt des Dîner Amical im Naturresort Schindelbruch. Bereits zur Begrüßung durch Maître Hôtelier Baron Dr. Clemes Ritter von Kempski wurde Champagner aus der 6 Liter-Flasche ausgeschenkt.

Entgegen der sonstigen Übung, bei der der Sommelier die passenden Weine für das Menü auswählt, war es in diesem Jahr die Aufgabe der Küche, zu den Weinen aus Magnum, Doppel-Magnum und 6-Liter-Flaschen (Methusalem) ein passendes Menü zu kreieren. Das Ergebnis war beeindruckend. Die Stopfleber und Zunge von der Ente passten hervorragend zum Riesling Spätlese 2007 vom Weingut Wegeler aus der 3-Liter-Flasche. Bestens harmonierte auch der Schwarze Heilbutt mit dem St. Antony Orbel Riesling GG 2007 sowie die Praline vom Ochsenschwanz zum Château Ferrière Bordeaux Margaux 2006, beide aus der 6-Liter-Flasche. Zu dem 1995er Sauternes aus der Magnum wurde uns Dreierlei vom Schindelbruchhonig serviert. Die Küchencrew, lediglich bestehend aus dem Küchenchef Eric Jadischke und dem Azubi Max Schlennstedt, zeichnete sich durch Kreativität und meisterhaftes Können aus. Chapeau!

Bereits am Vormittag entführte uns Sommelier Florian Stroschke in die Welt des Weins und ließ uns die Vielfalt der Geruchs- und Geschmacksvarianten des Rebensaftes in Theorie und Praxis erleben.

Text u. Fotos: Antje Plesch – Vice Cahrgée de Presse
Fotos: Jörg Neubert – Grand Officier

Naturresort Schindelbruch
Schindelbruch 1 · 06536 Südharz / OT Stadt Stolberg
www.schindelbruch.de

„ES WEIHNACHTET SEHR“

Weihnachtsdiner im Landhaus zu den Rothen Forellen in Ilsenburg

Dîner Amical, 03. Dezember 2022: Das Chaîne-Jahr der Bailliage Sachsen-Anhalt begann im Januar mit dem Neujahrsempfang im Landhaus zu den Rothen Forellen und endete nun mit einem festlichen Weihnachts-Dîner an selber Stelle im winterlich verschneiten Ilsenburg (Harz).

Am Freitagabend starteten wir mit einem harztypischen 3-Gang-Menü in gemütlicher Atmosphäre in das Wochenende. Samstag stand ein Besuch auf dem Goslarer Weihnachtsmarkt an. Der von der mittelalterlichen Kulisse der Altstadt eingerahmte Marktplatz lud mit urigen und liebevoll dekorierten Holzhütten zum Stöbern, Schlemmen und Genießen ein.

Das festliche Weihnachts-Dîner begann am Abend mit einem Champagnerempfang an der Hotelbar, wo Officier Maître Hôtelier Valentin Fillafer und Bailli Claas Plesch ihre Gäste begrüßten. Der jüngste Teilnehmer des Abends war gerade 3 Monate alt.

Das Dîner Amical wurde anschließend im weihnachtlich geschmückten Wintergarten mit einem bezaubernden Blick auf den Forellenteich und die verschneite Umgebung, die im heimeligen Lichterglanz erstrahlte, serviert. Consœur Beate Harten sorgte auch in diesem Jahr mit einer kleinen Weihnachtsgeschichte für eine besinnliche Stimmung.
Bereits das dreiteilige Amuse aus Überraschungsei à la Ei-Benedikt, Wendefurther Forelle mit Gänseleber und Toter Oma 2.0 begeisterte die Teilnehmer und stand dem folgenden experimentellen 5-Gang-Menü in nichts nach. Küchenchef Viktor Rundau und sein Team verzauberten uns mit Argentinischer Rotgarnele & Kalbsmaske, Rote Beete Consommé, Yuzu-Sorbet, Beef Wellington und zum Abschluss mit Kusmi Tea in Textur. Vice Conseiller Gastronomique Frank Wolf lobte die großartige Küchenleistung in den höchsten Tönen und erhielt von allen Anwesenden ausschließlich Zustimmung. Es war ein krönender Abschluss des Chaîne-Jahres 2022.

Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Marktplatz 2 · 38871 Ilsenburg (Harz)
Tel. 039452 93 93 · www.rotheforelle.de

„DIE WAHRE NATUR DES WEIN“,

der Weinbau der Zukunft und ein erlesenes Menü in der Orangerie am Timmendorfer Strand

Dîner Amical, 7. Oktober 2022: Unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt begrüßte herzlichst alle Mitglieder und Gäste zur Weinprobe und zum besonderen Menü in der Orangerie. Wie starteten mit einer Weinprobe von Riegel Bio Weinen. Herr Mühlbauer stellte uns 7 Bio-Weine mit profunder Fachkenntnis, interessanten Geschichten und Bildern vor. Beeindruckend waren die ökologisch, gesamtheitlichen Ansätze der Bio-Winzer mit dem Ziel der Erhöhung der Biodiversität, wie z.B. der Anbau spezieller Pflanzen in Kombination mit den Rebstöcken, Tierhaltung im Weinberg und unter dem Motto „Hochwertigkeit muss auch Nachhaltigkeit beinhalten“ die innovative Entwicklung einer neuen CO2 neutralen Glasflasche. Die Verkostung begann mit einem Grauburgunder vom Kaiserstuhl, Weingut Abril. Es folgten ein Riesling aus dem Rheingau, Dr. Corvers-Kauter, ein Grüner Veltliner aus dem Kremstal, Weingut Geyerhof, ein Rosé aus Aix-en-Provence, Domaine d’Ecole, die Quintessenz vom Staatsweingut Weinsberg, ein Saint Nicolas de Bourgueil von der Domaine Amirault, ohne SO2-Zusatz und ein Coyam aus dem Valle de Colchagua, Chile.

Nach diesem spannenden Ausflug in die Welt des Weines servierten uns Sternekoch Lutz Niemann, sein Küchenchef Thomas Lemke und unser Confrère und Sommelier Ralf Brönner mit ihrer Crew ihr ausgefeiltes und immer wieder mit besonderen Überraschungen aufwartendes Menü und dazu passend ausgewählte Weine. Zum Empfang kredenzte der charmante und professionelle Service Champagne Brut Blanc de Noir mit köstlichen Appetizern.Nach dem Amuse-Bouche gab es Bretonischen Hummer mit Melone und Kaiserschoten, begleitet von einem Chardonnay Ried Guttenberg Leithaberg vom Weingut B. Braunstein. Daran anschließend wurde ein Atlantik Heilbutt mit Imperial Kaviar, grünem Spargel und Beurre blanc gereicht. Dazu eingeschenkt wurde ein Würzburger Stein Silvaner, Weingut am Stein. Im Hauptgang wurden wir mit Filet und Praline vom Holsteiner Kalb auf Süßkartoffelcreme mit Sangiovese Jus verwöhnt. Zu diesem Gang wurde ein Chianti Classico Riserva von der Fattoria Casaloste Panzano präsentiert. Nach dem Vordessert war der Abschluss des Menüs: Feines vom Apfel mit Sandorn und Mandel zusammen mit einem Muscat „Heaven on Earth“ aus Südafrika.

Ein gelungenes Menü mit viel Genuss und wunderbar korrespondierenden Weinen, die diese Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis werden ließen. Herzlichen Dank an das Team der Orangerie für seine hervorragende Leistung und konstant hohe Qualität in der Küche und im Service!

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

Gourmet Restaurant Orangerie
Strandallee 73b · 23669 Timmendorfer Strand
Tel: 04503 605 - 0 · www.orangerie-timmendorfer-strand.de

HERBSTLICHER GENUSS AN DER OSTSEE IM ROMANTIK HOTEL KIELER KAUFMANN

Déjeuner Amical, 12. November 2022: Herzlich begrüßte uns unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt zu einer kurzen Mitgliederversammlung. Mit einem großen Dankeschön verabschiedete er unseren Confrère Dr. Achim Jacob, Vice Chancelier-Argentier, zum Ende des Jahres aus dem Regionalen Rat. Er informierte über die Neuaufstellung des Regionalen Rates Schleswig-Holstein ab 01.01.2023 und den Entwurf der Programmplanung für das kommende Jahr. Der Einladung von Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt, Officier Maître Restaurateur Carl-Heinz Lessau und Kilian Lessau vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann waren zahlreiche Mitglieder gefolgt. Unser Menü begann mit einem Amuse-Bouche von gebratenem Wolfsbarschfilet, Grünkohl und Beurre blanc. Ein köstlicher Auftakt, begleitet von einem Riesling Hochheimer Hölle, erste Lage „Im Neuenberg" vom Weingut Künstler, serviert von einem aufmerksamen und herzlichen Service. Im nächsten Gang erwartete uns kalt geräucherte Entenbrust mit Sellerie, Apfel und Walnuss mit wunderbar regionalen und saisonalen Aromen. Daran schloss sich im Hauptgang Zweierlei von der Rinderschulter (gegrillt und geschmort) mit Blumenkohl, Möhren und gegrilltem Kürbis an. Dazu wurde ein Marques de Riscal Reserva, Rioja, Spanien eingeschenkt.
Zum Abschluss kredenzte das Team Zwetschge, Schokolade und Buchweizen mit einem Bechtolsheimer Petersberg Beerenauslese vom Weingut Ernst Bretz.Die Zwetschge war dann auch das Thema für mein kulinarisches Stichwort. Zwetsche oder Zwetschge? Zwetschgen werden regional auch als „Zwetschen" oder „Quetschen" bezeichnet. In Österreich nennt man die Früchte offiziell Zwetschken, auch wenn man eigentlich Pflaumen meint. Zwetschgen bilden eine Unterart der Pflaumen, deren Ursprungskultur wahrscheinlich in Damaskus liegt. Bereits zu Zeiten Karl des Großen wurden an den Königshöfen und Klöstern Obstbäume kultiviert – darunter auch die Zwetschge. Die Zwetschge ist ein Zufallssämling und wurde in Norddeutschland Ende des 17. Jahrhunderts beobachtet, die „Borsumer Zwetsche". Heute ist die Zwetschge am Oberrhein, in der Region Ortenau besonders verbreitet. Diese Zwetschgen sind unkompliziert und bereiten dem Gärtner wenig Aufwand und sind für den Erwerbsanbau optimal geeignet. Pflaumen und Zwetschgen enthalten in der Haut viele Ballaststoffe und sind reich an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen, wie Provitamin A, Immunsystem stärkendes Vitamin C sowie B-Vitamine.

Fazit: Von süß bis deftig: Zwetschgen und Pflaumen schmecken sowohl auf dem Kuchen als auch zum Dessert und zum Fleisch!

Unser Confrère Frank Behrens, Vice Conseiller Culinaire, würdigte zum Abschluss die Qualität der Küche und die großartige Leistung des Teams. Großer Applaus begleitete seine Worte.

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

Romantik Hotel Kieler Kaufmann
Niemannsweg 102 · 24105 Kiel
Tel. 04 31 88 11-0 · info@kieler.kaufmann.de · www.kieler-kaufmann.de

DAS KLEINE CHAPITRE

VOM 17. BIS ZUM 20. NOVEMBER 2022

Sylt mit seinen vielen guten gastronomischen Objekten und den wunderbaren Hotels war für die Chaîne des Rôtisseurs, Deutschland ein absolut "leeres" Blatt. Zusammen mit dem Präsidium haben wir daher in Regensburg bei einem Chapitre beschlossen, eine Bailliage de Sylt zu gründen. Direkt nach der Gründung der Sylter Bailliage brach die Corona Pandemie aus. Damit wurden zunächst alle geplanten Aktivitäten abgesagt. Sehr mutig wurde dann vom 14. bis zum 18.10.2021 ein kleines Chapitre mit Gastronomen, für die die Chaîne völlig unbekannt war, geplant und durchgeführt. Wieder mussten wir unter Corona leiden. Zuhause angekommen hatten sich 35 % aller Teilnehmer mit dem Virus infiziert. Für den November 2022 haben wir dann erneut eine Veranstaltung geplant.

Alle die an dem kleinen Chapitre teilgenommen haben waren von der Gastfreundschaft der Sylter Gastronomen, von der Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter, von dem hohen Niveau der Speisen und dem sehr guten Service angetan. Das kleine Chapitre war ein voller Erfolg und hat dem Bekanntheitsgrad der Chaîne des Rôtisseurs auf der Insel Sylt wesentlich verbessert. Wir werden im nächsten Jahr vom 12. bis zum 15. Oktober wieder ein kleines Chapitre machen - Save the Date -.

Zu Ihrer Information anbei eine Übersicht über die Veranstaltungen und eine Kurzbeschreibung der Restaurants, die uns so köstlich verwöhnt haben. Der Söl'Ring Hof ** - mit unserem langjährigen Chaine Mitglied Jan Philipp Berner – wurde in einem der vorherigen Journale ausführlich beschrieben. – daher fehlt die Beschreibung an dieser Stelle.

Mit amicalen Grüßen
Dr. Ronald Crone – Bailli de Sylt

AUSTERN MEYER

Die Sylter Auster – für alle, die das Besondere suchen

Seit 1986 führen wir mit unserer Sylter Royal die lange Tradition der norddeutschen Austernfischerei fort. Die Sylter Royal wird im Nationalpark nordfriesisches Wattenmeer, in der Blidselbucht vor List, auf Austernbänken großgezogen. Ebbe und Flut bestimmen dabei unseren Arbeitsrhythmus. Bedingt durch die oftmals strengen Winter unserer Region mit Eisgang müssen wir die Sylter Royal in Meerwasserbecken, versorgt durch eine Seewasserleitung, in unserem Betrieb überwintern. Unsere Sylter Royal wird aus Qualitätsgründen stets nur in vorbestellten Mengen dem Meerwasser entnommen und nach Kontrolle und Kennzeichnung in Naturspan-Körben verpackt.

DORFKRUG KAMPEN BAR & GRILL

Der Dorfkrug – im Herzen von Kampen – stets ausgebucht, ist ein urbanes Restaurant mit einer gemütliche Friesenstube, einer Classy Bar, einem große Aussenbereich mit Bar und einem gemütlichen Hinterhof- „Deli". Hier ist immer Betrieb, viel zu sehen und doch vor allem: ein Spitzenrestaurant mit einer Hauptgangkarte im Baukastenprinzip. Unser Chaîne Menü entsprach genau dieser Philosophie. Ab 2023 ist der Dorfkrug ein Chaîne HAUS – so die Zusage vom Inhaber - bei der Danksagung für das köstliche Dîner - in den Weihnachtstagen seine Beitrittserklärung beim Bailli von Sylt zu unterschreiben.

HOTEL RUNGHOLT

Champagner Empfang – Inthronisation – Déjeuner Maison

Das Hotel Rungholt haben wir bewusst als Zentrum für das kleine Chapitre der Bailliage de Sylt ausgesucht. Nirgendwo auf der Insel gibt es einen Ort, der den Blick auf die Insel so umfassend ermöglicht wie aus den Fenstern zur See-Seite. Zur linken Seite die offene See - in der Mitte die Sylter Heide mit den Dünen und auf der rechten Seite das Dorf Kampen mit dem ruhigen Watt. Die außergewöhnliche Lage ist aber nur eine kleine Ergänzung für die vielen positiven Dinge, die dieses exklusive Haus auszeichnen. Das elegante Restaurant mit einer Küche, die höchste Auszeichnung verdient und dann die legendäre Reiterbar mit dem Blick über die Insel, die beiden Meere bis zum Horizont.

IL RISTORANTE

Selbst wenn es auf der Insel stürmt und regnet immer wieder scheint die Sonne Italiens in den Gerichten des Il Ristorante durch. Aus besten Zutaten zelebriert Antonio mit seiner Küchenbrigade (alles Italiener) die klassische italienische Küche mit saisonalen Angeboten, Fisch- und Meerestierspezialitäten, Wild, Trüffel und köstlichen Steaks. Fragt Antonio nach Spagetti Vongole – bei ihm sind die besser als in Italien Il Ristorante ist mein Lieblings Italiener auf der Insel - Il Ristorante gehört zu meinen bevorzugten, sehr oft besuchten Restaurants auf Sylt.– Unser Confrère Antonio Kabbani freute sich, die Mitglieder der Bailliage de Sylt zum Chapitre zu begrüßen und bot und ihnen ein köstliches italienisches Dîner.

VOGELKOJE RESTAURANT

Die Kampener Vogelkoje ist mit ihrer historischen Entenfangstätte (1767 - 1921) seit eh und je ein beliebtes Sylter Ausflugsziel und egal, ob Sie die Vogelkoje bei einer Radtour oder einem Besuch der ehemaligen Entenfanganlage entdecken: wer einmal hier ist, will so schnell nicht wieder weg. Das Restaurant zeichnet sich durch eine sehr kreative Küche aus. In diesem wunderbaren Restaurant werden viele Spezialtäten angeboten wie z. B. Hummer – Steinbutt und Fische – frisch aus dem Wattenmeer.
Die beliebteste Spezialität ist jedoch die Ente. Wer sich auskennt, stellt immer wieder fest – das Entenessen in der Vogelkoje ist „unerreicht" köstlich -. Im Sommer im Garten zu sitzen und geruhsam zu essen und köstliche Weine zu trinken und dabei die Natur zu genießen, das ist ein Traum.

ROMANTISCHER HERBST

Der Einladung zum Dîner Amical in den Herbst nach Eisenach folgten nicht nur Mitglieder der Bailliage Thüringen. Durch den Direktor des zur Arcona-Gruppe gehörenden „Hotel auf der Wartburg", Herrn Hannes Horsch und den Bailli der Bailliage Thüringen, Dirk Müller, konnten Freunde der Bailliagen Sachsen-Anhalt und Sachsen begrüßt werden.

Im feierlichen Rahmen wurde Maître Hôtelier Hannes Horsch am lodernden Kamin durch die Übergabe der Nominationsurkunde herzlich in die Reihen der Chaîne aufgenommen.

Hierzu wurden die anwesenden Gäste mit einem Glas Champagner Taittinger Brut Réserve verwöhnt. Anschließend wurde das Dîner im sehr schönen „Jägerzimmer" eingenommen.

Bei geselligen Gesprächen kredenzte das Serviceteam ein hochwertiges 5-Gangmenue angefangen von Forelle, Saibling und Kaviar über Taube mit Birne und Sellerie bis hin zu einer Steinpilzessenz mit Wan Tan und einem Sous-Vide zubereitetem Hirschfilet. Das Dessert als Variation von Nougat, Nuss und Quitte krönte dieses besondere Menue. Natürlich gab es auch eine vegetarische Variante. Das Menue wurde mit ausgesuchten Weinen abgerundet.Unser besonderer Dank gilt dem Küchen-und Serviceteam.

Zwischen den Gängen, bei weinseliger Stimmung gab unser Maître Hôtelier einige Anekdoten seiner Erlebnisse aus den badischen Weinbergen zum Besten.

Text: Kristina Trierweiler – Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Zusammenstellung der Gäste

DINER MAISON
IM HOTEL ELEPHANT, WEIMAR

Am Vorabend des 4. Advents lud der Bailli der Bailliage Thüringen, Dirk Müller, und das „Hotel Elephant Weimar (Autograph Collection)" zu einem Dîner Maison in das Restaurant AnnA ein.
Die Ursprünge des Hauses lassen sich bis ins Jahr 1561 zurückverfolgen. Es durchlief eine sehr abwechslungsreiche, teils glänzende, aber auch weniger ruhmreiche Geschichte. Es war und ist Treffpunkt der weltweiten prominenten Gesellschaft aus Politik, Kultur und Sport.

Nach einem Sektempfang mit 2020 Weißen Elbling Sekt, Landesweingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut im Lichtsaal, nahm die Runde an der festlich gedeckten Tafel des Kaminzimmers Platz. „Winterlicher Blattsalat & Trüffel-vinaigrette, marinierte Pilze, Dill" eröffnete das Menü, dazu wurde ein 2021 Bacchus, vom Thüringer Weingut Bad Sulza unseres Confrère Clauß kredenzt.

Danach wurde eine „Riesen"-„Garnele & marinierter Fenchel, Grapefruit" – eine interessante Kombination – gereicht. Der passende Wein war ein 2020 Muschelkalk Silvaner, vom Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen, Franken und harmonierte bestens mit den bitter-nussigen Aromen der Beilagen. Als Zwischengang wurde anschließend ein köstliches Champagnercrème Sorbet aufgetischt. Weiter ging es mit Thüringer Rehrücken & marinierter Rotkohl, Ziegenkäse, Semmelschnitte – zart und äußerst schmackhaft. Dazu hatte die Sommelier Anna-Maria Beckert, einen 2019 Cuvée No 1, vom Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden ausgewählt. Aroma von dunklen Beeren und würzige Nuancen, sowie eine elegante Tanninstruktur boten eine angenehme Begleitung.
Das Dessert „Schokolade & Birne, Macadamianuss" harmonierte hervorragend mit dem 2016 Banyuls, Gerard Bertrand, Languedoc-Roussillon, Frankreich.

Kristina Trierweiler, Vice-Conseiller Gastronomique ließ die Speisefolge mit lobenden Worten nochmals an den Gästen vorüberziehen und Bailli Dirk Müller übergab an die schwarze – unter Leitung von Katrin Kühn – und die weiße – unter Leitung von Tim Schalbe – Brigade Urkunden sowie eine Plakette In der Hoffnung, dass das Hotel Elephant bald wieder in den Kreis der Chaîne Häuser aufgenommen wird.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse

Hotel Elephant Weimar
Markt 19 · 99423 Weimar
Tel. 03643 80 20 · info@hotelelephantweimar.de · www.hotelelephantweimar.de

HERBST AM SEE

Dîner Amical, 17. September 2022:

Die ersten Blätter fallen von den Bäumen, draußen wird es langsam ungemütlich. Gerade die richtige Zeit für Gourmet-Freunde, um sich in den behaglichen Ratsstu-ben im Ratshotel in Haltern von einem herbstlichen Menu von Maître Rôtisseur Da-niel Georgiev verwöhnen zu lassen. Das Tartar vom Tiroler Milchkalb und das Roastbeef mit Pfifferlingen passen hervorragend zur Jahreszeit und die heimische Zwetschge erinnert uns daran, dass wir uns auf den letzten Abschnitt des Jahres zubewegen. Auch wenn die Tage kürzer werden, beweist der vom Maître ausgewählte Trinité Saint-Emilion 2018 aus der Magnum einmal mehr, dass wir diese Zeit besonders intensiv genießen können. Und freuen können wir uns schon jetzt auf die neuen Räume des Gourmet-Restaurants, die bald fertiggestellt werden und die wir hoffentlich schon im nächsten Jahr nutzen können.

Text: Horst Wüstenbecker – Bailli
Fotos: Anja Wüstenbecker – Dame de la Chaîne

Restaurant Ratsstuben im Ratshotel
Mühlenstr. 3–5 · 45721 Haltern am See
Tel. 02364 34 65 · www.haltern-hotel.de · mail@hotel-haltern.de

BRAUNE MAGIE

oder kunstvolles Genusshandwerk

Zu einem hervorragenden Dîner gehört im Abschluss auch ein ausgezeichneter Kaffee – wenn nicht der Kaffee als Hauptrolle auch ohne begleitendes Essen genossen werden soll. Zum Glück haben wir in der Bailliage Westfalen-Lippe mit Reinhold Schmelter einen Sommelier für das gebrühte Trinkvergnügen. Beim Eintreten in die Telgter Kaffeebar umgibt uns direkt der bezaubernde Duft frischen Kaffees und wir tauchen ein die wunderbare Welt der Zubereitung: überall sind Dinge rund um die Herstellung und Anrichten von Kaffee zu finden, so dass sich ein wenig der Begriff „Genuss-Laboratorium“ aufdrängt.

Als Gäste zum heutigen Dîner Maison begrüßen wir die Paare Antje und Georg Reuter und Elke und Lars Mühlenkamp. Ebenfalls gekommen ist nach längerer Abwesenheit auch Jutta Bertlich, was Bailli Horst Wüstenbecker mit einer kleinen Aufmerksamkeit sehr gerne würdigt: Liebe Jutta, vielen Dank für diesen Besuch! Bei diesen Schwärmereien lässt sich der Blick schön auf die festen Speisen lenken, die unseren Gaumen erfreuen: sei es das Chutney von der weißen Zwiebel mit Datteln und Mandeln, die Wachtelbrust auf orangenem Linsenragout oder der getrüffelte Rahmwirsing. Im Laufe der zahlreichen kleinen und feinen Gänge ergibt sich immer wieder die Gelegenheit, Eigenheiten zum Kaffee und seiner Gestaltung zu erfahren, das Team der Kaffeebar verteilt die Impulse rund um den Kaffee gekonnt und akzentuiert. Vielfach wird heute bei den Gästen der Wunsche nach einem eigenen Kaffee-Genuss-Workshop geweckt: Wir werden wiederkommen und möchten dann noch tiefer in den Zauber der Kaffeewelt einsteigen!

Black & Yum GenussRösterei
Markt 5 · 48291 Telgte · Tel. 02504 932 33 77 · genuss@blackandyum.de

WEIHNACHTEN IM SCHLOSS

Table Maison, 2. Dezember 2022

Zum festlichen Abschluss des Chaîne-Jahres der Bailliage Westfalen-Lippe hatte Bailli Horst Wüstenbecker zum Table Maison in den Rittersaal im Schloss Wilkinghege in Münster geladen und fast 50 Mitglieder und Gäste kamen. Küchenchef David Reineke, Souschef Gilles Vanheygen und Chef-Pâtissier Pascal Bombardelli und die übrigen Mitglieder der weißen Brigade verwöhnten uns mit einem erlesenen 5-Gang-Menü aus der Schlossküche, das vom Service mit erstaunlicher Präzision auf die weihnachtlich geschmückten Tische „gezaubert" wurde. Da zeigte sich, dass das Haus über eine jahrzehntelange Erfahrung in der Durchführung von Banketten verfügt. Dies garantierten auch der Schlossherr, Rembert Winnecken, und sein Hoteldirektor Stephan Schmitz durch ihre ständige persönliche Präsenz. Die Mitarbeiter waren überwältigt von der individuellen Würdigung durch den Bailli, der zudem Officier Dr. Werner Teller die goldene Officier Commandeur Plakette für 30-jährige Mitgliedschaft und Bailli hon. Günter Naroska die goldene Commandeur Plakette für 20jährige Mitgliedschaft überreichen durfte.

Und der Höhepunkt des Abends? Das war neben dem vorzüglichen Menü natürlich die Begleitung durch den bekannten italienischen Operntenor Sebastiano lo Medico, der mit seinem beeindruckenden Repertoire (vom Ave Maria und Nessun dorma bis Azzuro und Felicità) die Anwesenden förmlich von den Stühlen riss. Zuletzt gab es keinen, der nicht auf der Tanzfläche war. Und wenn die anderen Hotelgäste nicht hätten schlafen wollen, hätten wir sicherlich bis zum frühen Morgen weitermachen können. Energie genug war vorhanden. Die Chaîne lebt!

Text: Horst Wüstenbecker – Bailli
Fotos: Christiane Kuhlmann– Vice Chargée de Missions, Heidi Krusemeyer & Anja Wüstenbecker –Dame de la Chaîne

Hotel Schloss Wilkinghege
Steinfurter Straße 374 · 48159 Münster
Tel. 0251 14 42 70 · www.schloss-wilkinghege.de · info@schloss-wilkinghege.de

TERMINE 2023

JANUAR 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
21.01.	Restaurant Sebald	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
21.01.	Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	Champagner- Empfang	Hamburg	Hamburg
21.01.	Landhaus Hadrys	Neujahrsempfang & Mitgliederversammlung	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
22.01.	Breidenbacher Hof	Traditioneller Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein
28.01.	Restaurant Gabriels im Kaiserhof	Dîner Amical „Start ins Neue Jahr“	Münster	Westfalen-Lippe
28.01.	Saarburger Hof	Dîner Amical	Saarburg	Pfalz-Saar-Mosel
29.01.	Restaurant Handwerrk	Dîner Amical „Neujahrsempfang“	Hannover	Niedersachsen

FEBRUAR 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.02.	Due Fratelli	Dîner Amical „Jahresauftakt“	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln & Helgoland
03.02.	Kronenschlösschen	6. Raritätenverkostung zu Gunsten Chaine-Stiftung	Eltville-Hattenheim	Hessen
	„Sticky fingers“	Dîner Amical „Afterwork“	Regensburg	Bavière Orientale
10.02.	Restaurant Delice	Dîner Amical	Stuttgart	Baden-Württemberg
10.02.	„Ox & Klee“	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein
11.02.	Kochstudio Rudolf & Irene Karr	Dîner Amical „Fasnet-Menue“	Langenargen	Bodensee
22.02.	Restaurant Goldenes Posthorn	Dîner Amical „Fischessen“	Nürnberg	Franken
22.02.	Fischereihafen Restaurant	Dîner Aschermittwoch	Hamburg	Hamburg
22.02.	Dallmayr Delikatessenhaus	Dîner Amical „Aschermittwoch“	München	Munich et Haute Bavière
22.02.	Hotel Intercontinental Berlin	Dîner Amical „Aschermittwoch“	Berlin	Berlin-Brandenburg
25.02.	Benner'S Bistronomie & Catering Im Kurhaus Wiesbaden	Dîner Amical „Traditionelles Fischessen“	Wiesbaden	Hessen
25.02.	Travel Charme Gothisches Haus	Dîner Amical Noël	Wernigerode	Sachsen-Anhalt
26.02.	Restaurant Titus im Röhrbein	OMGD Sonntags-Matinée	Hannover	Niedersachsen

MÄRZ 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.03.	Restaurant Schote	Dîner Amical	Essen	Nordrhein
11.03.	Deidesheimer Hof	Dîner Amical	Deidesheim	Pfalz-Saar-Mosel
12.03.	„Enoteca“	Déjeuner Amical	Bergisch-Gladbach	Mittelrhein

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

MÄRZ 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
13.03.	Weinhandel Fertsch	„Herrenabend“	Nauheim	Hessen
17.03.	Restaurant Papageno zur Schweizer Grenze	Dîner Amical	Konstanz	Bodensee
17.03.	fairgourmet GmbH	Dîner Amical	Leipzig	Sachsen
18.03.	Peters Genusshotel	OMGD-Big-Bottle-Party Dîner Maison	Wingst	Niedersachsen
18.03.	Arvena Park Hotel	Déjeuner Amical & Mitgliederversammlung	Nürnberg	Franken
24.-26.03.	Parkhotel Bremen	Dîner Amical Kulinarisches Wochenende	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln & Helgoland
25.03.	Autohaus Lorinser	Küchenparty „Young Generation Charity“	Waiblingen	Baden-Württemberg
26.03.	Dorint Hotel Kurfürstendamm	Dîner Maison & Mitgliederversammlung	Berlin	Berlin-Brandenburg
28.03.	Restaurant KINFELTS	Sommelier Battle	Hamburg	Hamburg
29.03.	„Em Krützche“	After-Work-Special „Rheinische Art“	Köln	Mittelrhein
31.03.	Ritterschänke Burg Randeck	Dîner Amical	Essing	Bavière Orientale

APRIL 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.04.	Ib Hotel Friedberger Warte	Concours National des Jeunes Chefs Rotisseurs	Frankfurt am Main	National
03.04.		Concours National des Jeunes Sommeliers	Frankfurt am Main	National
07.04.	Hotel Haus Am Weinberg	Déjeuner Amical „Karfreitag Fischessen“	St. Martin	Pfalz-Saar-Mosel
14.04.	Restaurant „Chez Mamie“	Déjeuner „Dames“	Wiesbaden	Hessen
22.04.	Schorse im Leineschloss	Dîner Maison „World Chaîne Day“ & Mitgliederversammlung	Hannover	Niedersachsen
22.04.	Hotel auf der Wartburg	„Frühlingserwachen“	Eisenach	Thüringen
22.04.	Winklerbräu	Dîner Amical „25 Jahre Bailliage Bavière Orientale“	Velburg-Lengenfeld	Bavière Orientale
22.04.	Hotel zur Weinstiege	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Stuttgart	Baden-Württemberg
22.04.		Dîner Amical „World Chaîne Day“		Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln & Helgoland
22.04.	Restaurant Kupferpfanne	Déjeuner Amical	Fürth	Franken
22.04.	„Maximilian Lorenz - Heinzermann“	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Köln	Mittelrhein
24.04.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
29.04.	Lakeside / The Fontenay	World Chaine Day	Hamburg	Hamburg
29.04.	Restaurant Le Bouchon	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
29.04.	San Martino Restaurant	Dîner Amical	Konstanz	Bodensee
29.04.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Amical „Spargel“	Arendsee	Sachsen-Anhalt

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

TERMINE INTERNATIONAL 2023

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
21.01.	Finland - Helsinki	Young chef competition and small chapitre	
09.02.	Japan - Tokyo	Chapitre of Japan	
17. - 19.02.	Portugal - Lisbon	Grand Chapitre 50th anniversary of the Portugal Bailliage	Bailli Délégué: Mr. Paulo José Da Luz Amado
27.02.	Japan - Tokyo	Chapitre of Japan	Bailli Délégué: M. Koji Fukuda
02. - 05.03.	Spain - Sevilla	Spain Grand Chapitre	Bailli Délégué: Rosa Roman Fernandez
18.03.	Turkey - Istanbul	Chapitre of Turkey	Bailli Délégué: Yves Léon
25.03.	Switzerland - Interlaken	Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition Switzerland	Bailli Délégué: Thomas Kuhn
20. - 23.04.		Chapitre - Jokkmokk Bailliage Norrbotten	Bailli Délégué: Carl Wachtmeister
06.05.	Switzerland - Olten	Chapitre Switzerland - Olten	Bailli Délégué : Thomas Kuhn
25. - 27.05.	South Africa-Johannesburg	AGM Grand Chapitre - Johannesburg	
01. - 04.06.	Germany - Bodensee	Grand Chapitre d'Allemagne - Bodensee	Bailli Délégué: Klaus Tritschler

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

Impressum | Chaîne Journal

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

Chefredaktion,
Konzeption & Idee
Karin Deißner – Chargée de Presse 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
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
Tel. 02053 42 67 89 0 · Fax -19
mail@chaine.de · www.chaine.de

Das nächste Chaîne Journal erscheint im April 2023,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.03.2022.

WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTEN JUNGKOCH & JUNGSOMMELIER

gemeinsam. vernetzen. inspirieren.

Macht mit beim Nationalen Wettbewerb 2023 der Chaîne des Rôtisseurs !

JEUNES CHEFS ROTISSEURS & JEUNES SOMMELIERS

2023 werden beide Wettbewerbe an einem Tag & Ort stattfinden, so dass Ihr die Möglichkeit haben werdet Euch zu vernetzen und auszutauschen! Gewinnt tolle Preise und nehmt die Erfahrung mit ins Berufsleben!

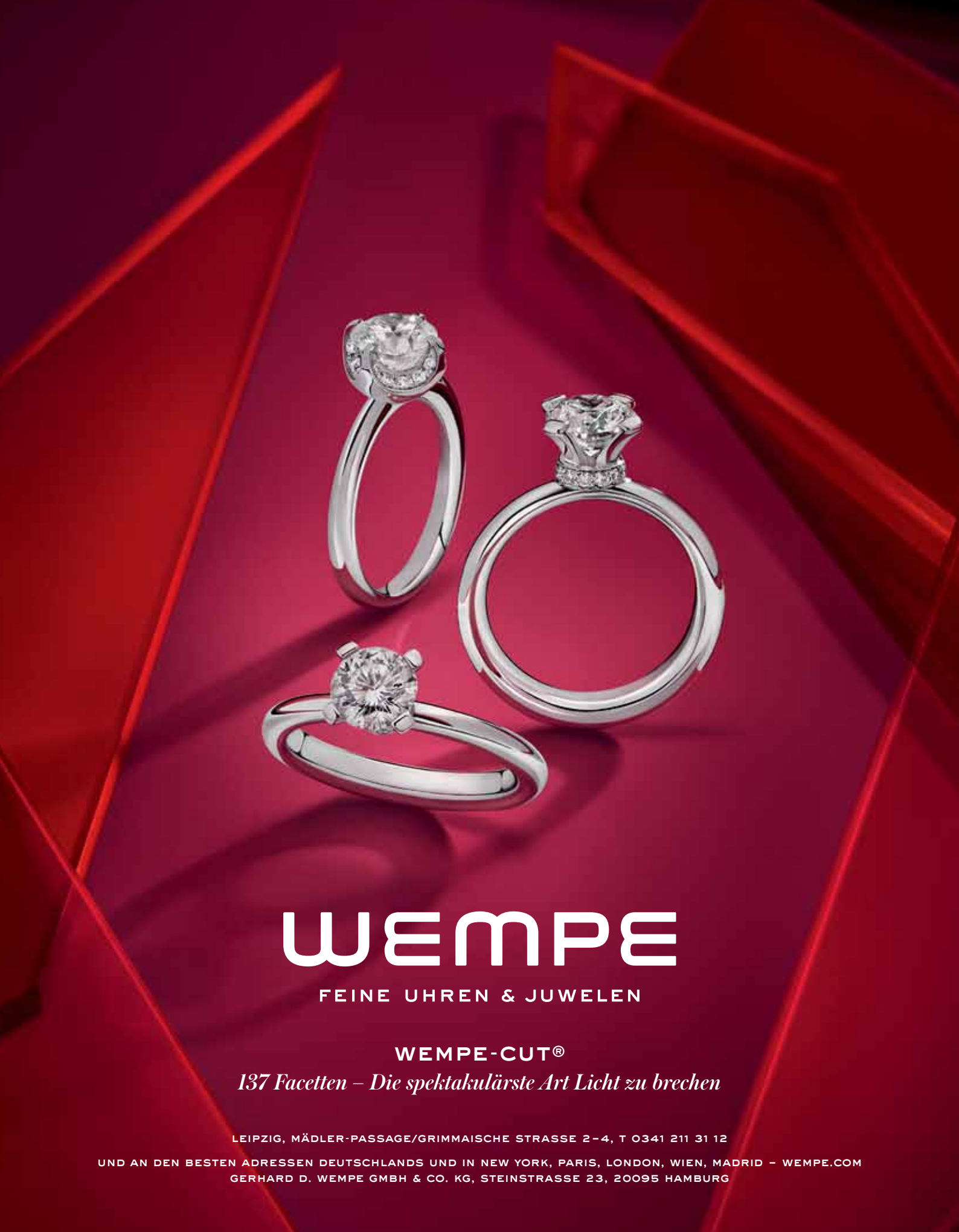
SAVE THE DATE:
Montag, 03. April 2023 – Frankfurt am Main

Meldet Euch jetzt an auf: www.chaine.de oder mail@chaine.de

Es entstehen **keine Kosten** für den Teilnehmer (Hotel & Verpflegung)

Wir danken unseren Sponsoren:

CHAMPAGNE POMMERY · PRIOVINO – BECAUSE TASTE MATTERS · ROBBE & BERKING SILBER · WEMPE FEINE UHREN & JUWELEN LEIPZIG


WEMPE
FEINE UHREN & JUWELEN
WEMPE-CUT®
137 Facetten – Die spektakulärste Art Licht zu brechen
LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2–4, T 0341 211 31 12
UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID – WEMPE.COM
GERHARD D. WEMPE GMBH & CO. KG, STEINSTRASSE 23, 20095 HAMBURG