

AUSGABE 83 · JANUAR 2022

CHAINE®

Journal





MASTERPIECE BY POMMERY

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



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



Chères Consœurs, chers Confrères,

willkommen im Jahr 2022!

Mittlerweile mussten wir alle einsehen, dass eine gravierende Einschränkung unserer normalen Aktivitäten unabdingbar ist. Und doch....

Gerade in solchen Zeiten zeigt es sich, wie wichtig unser Zusammenhalt ist. Zum Glück gibt es die digitale Welt, die es ermöglicht, zumindest virtuell in Verbindung zu bleiben.

Nicht alle Veranstaltungen mussten abgesagt werden. Die nationalen Wettbewerbe für Jeunes Sommeliers und Jeunes Chefs Rôtisseurs konnten durchgeführt werden. Unsere noch junge 21. Bailliage Sylt haben wir Mitte Oktober 2021 aus der Taufe gehoben.

Ein letztes Chapitre fand Mitte November in Bremen statt. Es wurde die 2G+ Regel befolgt. Sie werden einen Bericht und Fotos sehen und es ist einfach schön in so viele fröhliche Gesichter zu schauen. Große Hoffnungen setzen wir auf den Herbst. Vom 22. – 25. September 2022 ist das Chapitre d'Allemagne in Dresden geplant. Da auch der internationale Wettbewerb der Jeunes Sommeliers eingebunden ist, sollte es eine glanzvolle Veranstaltung werden.

Lassen sie uns nach vorne schauen, auch wenn Normalität anders geworden ist. Wir finden neue Wege und Lösungen, um weiterhin in Verbindung zu bleiben. Dazu gehört auf jeden Fall unser monatlicher newsletter und das jährlich viermal erscheinende Chaîne Journal.

Erfreuen Sie sich an den Angeboten unserer professionellen Mitglieder in den regionalen Bailliagen und – vor allem – bleiben Sie gesund!

VIVE LA CHAÎNE!

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Klaus Tritschler'.

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



ES IST NICHT EINFACH NUR EIN WORT. ES IST EIN LEBENSGEFÜHL!

Seit 2015 ist die Brasserie Stadthaus in Düsseldorf Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs – Im letzten Jahr stellte die Brasserie Stadthaus unseren Drittplatzierten beim Internationalen Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs, Pasquale Kutsch – er kochte gegen 21 Jungköche aus der ganzen Welt!

Seit Dezember 2014 gehört die Brasserie Stadthaus im Herzen der Düsseldorfer Altstadt zu den gastronomischen Highlights der Landeshauptstadt. Das Magazin „Der Feinschmecker“ zählte die Brasserie mehrfach zu den 10 besten Brasserien in Deutschland! Et VOILA! Das fast 400 Jahre alte Stadthaus mit seiner wunderschönen Terrasse im Innenhof wird flankiert vom Hotel De Medici, der Andreaskirche und den benachbarten Kultur-Hochburgen –Oper, Kunstsammlung, Kunsthalle und Kom(m)ödchen. Zitat aus dem LOOXX-Magazin: „Hier findet der Gast einen Ort, an dem Geschmack

und Können nicht nur eine Illusion, sondern Realität sind“.

Serviert wird moderne, französische Brasserie-Küche auf hohem Niveau. Neben Klassikern wie Markknochen, Schnecken, Plateau de fruits de mer, Steak Frites und Steak Tartare finden sich auf der Karte auch neue Kreationen von Küchenchef Florian Conzen und seinem Team.

Die Weinkarte umfasst ein spannendes Repertoire von ungewöhnlichen und unbekanntem ausschließlich französischen Winzern. Immer auf der Suche nach besonderen Weinen, wird direkt von den Weingütern importiert. Und das zu moderaten Preisen. Das Ziel der drei Gastgeber Tobias Ludowigs, Florian Conzen und Barbara Oxenfort ist, durch köstliches Essen und einem gut gelaunten, kompetenten Team dem Gast einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

BON APPETIT!

Text & Fotos: Brasserie Stadthaus

Brasserie Stadthaus

Mühlenstraße 31 · 40213 Düsseldorf

Tel. 0211 160 928 15 · info@brasserie-stadthaus.de

INHALT

6 - 8	Chaîne-Reisen
9 - 11	reaktionell – Die Geschichte des Whisky
12 - 13	redaktionell – Der Aufstieg des Blended Whisky
14 - 15	redaktionell – Die Renaissance der Single Malt Whiskys
16	redaktionell – Whisky oder Whiskey
17	redaktionell – Das kleine Whiskey-Lexikon I nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking
18 - 19	redaktionell – Lambay – Malt Irish Whiskey I Rezept-Tipp
20 - 21	Anzeige – Lambay – Limited Edition I Buch-Tipp
22	redaktionell – Whisky Gläser
23	redaktionell – Destillerie & Brennerei Heinrich Habbel
24 - 25	nationaler Kooperationspartner – PrioVino
26	Wein-Tipp – Weingut Bauer
27	redaktionell – Wein Trends
28 - 29	redaktionell – Blindverkostung I Buch-Tipp
30	Wein-Tipp – Schmidt am Bodensee
31	redaktionell – Helga Louise Schroeder
32 - 33	redaktionell – Domaine Frédéric MOCHEL
34	Anzeige – Lifestyle
35	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig, „Playlist“
36 - 37	redaktionell – Rotkäppchen Sektkellerei
38	Save the Date – OMGD Chapitre Saale-Unstrut
39	redaktionell – Grand Chapitre Kroatien
40	redaktionell – Chaîne-Akademie
41	Anzeige – Chaîne-Stiftung Deutschland
42 - 79	Berichte aus den Bailliagen & Homestories
80 - 81	National – Veranstaltungen Januar – April 2022
82	International – Veranstaltungen 2022 & Impressum
83	Anzeige – Zwiesel Glas
84	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig



redaktionell –
Geschichte
des Whisky



redaktionell –
Rotkäppchen Sektkellerei



redaktionell –
Domaine Frédéric MOCHEL

EINE REISE IN DIE MÄRCHENWELT DER ÄOLISCHEN INSELN



Klaus Gérard nannte seine Einladung zur „exklusiven viaggio eolissimo“ eine Reise in die Märchenwelt der Äolischen Inseln. Fürwahr, die Liprischen Inseln sind ein Juwel im Mittelmeer, gelegen vor der nördlichen Küste Siziliens. Die gesamte Inselgruppe wurde aufgrund ihrer einmaligen vulkanischen Aktivität zum UNESCO-Weltnaturerbe.

Wer schon einmal eine Reise unter Führung von Klaus Gérard und seiner Federica gemacht hat, muss mit Überraschungen rechnen und man kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus. Schon am Flughafen von Catania wurden wir fröhlich erwartet mit Wein und kleinen Köstlichkeiten. Nach dieser kleinen Stärkung, ging die Fahrt mit einem Bus weiter. Unser nächstes Ziel war vorerst Milazzo. Hier war Umsteigen angesagt auf „unser privates Schiff“, welches uns zur Insel Lipari brachte. Bei dieser ca. 2-stündigen Überfahrt genossen wir Aperitif und kleine äolische Spezialitäten. Bei der Ankunft im Hafen Marina corta auf Lipari wurden wir mit Musik und Tanz begrüßt und in der Bar Gabbiano mit weiteren Köstlichkeiten verwöhnt. Das Abendessen fand im Hotel bei milden sizilianischen Temperaturen direkt am Swimmingpool statt, begleitet mit „canzoni italiane“ von Nicola Merlo.

Am 2. Tag am Porto Marina lunga erwartete uns die nächste grandiose Überraschung. Wir starteten eine Cabrio-Rundfahrt mit 7 Cabrios über die gesamte Insel. Den Tag mit unwahrscheinlich vielen schönen Eindrücken ließen wir bei gutem Essen ausklingen.

Am 3. Tage Besichtigung des Castello di Lipari mit dem archäologischen Museum, Kreuzgang des Normannenklusters und dem Griechischen Theater. Speziell für unsere Gruppe gab es eine Darbietung mit 5 Schauspielern. Nach so vielfältiger Kultur ging's zum entspannten Mittagessen ins luftige Ristorante Filippino. Unten am Hafen wartete der Commandante „unseres“ Schiffes. Inselhopping war angesagt mit kleinen Stationen und Umfahrungen des Vulkans. Dann der Höhepunkt bei beginnender Dunkelheit: Die Lavaeruptionen des Stromboli.

Am Tag 4 begrüßte uns im Hafen Commandante Felice auf seinem 2-Master-Segelschiff „Sigismondo“, erbaut 1901. 1949 hatte das Segelschiff die Ehre, Roberto Rossellini, Ingrid Bergmann und das Filmteam zu beherbergen. Auf der Insel Stromboli wurde der gleichnamige Film gedreht und machte damit die Äolischen Inseln in der ganzen Welt bekannt. Hier an Bord erwartete uns ein entspannter Tag mit Live-Musik und Gesang, sowie (wie könnte es auch anders sein) mit Wein und Köstlichkeiten. Das Schiff ankerte zweimal im klaren türkisblauen Wasser und wir konnten die steile und lange Außenleiter heruntersteigen um im erfrischenden Nass zu schwimmen. Zur Abwechslung machten wir für einen kulinarischen Landgang auf der Insel Salina halt. Als Abschluss des Tages ein Freundschafts-Abendessen wieder um im Ristorante Filippino.

Wir kommen mit unwahrscheinlich vielen schönen und interessanten Eindrücken zurück. Und was das schönste ist, wir haben neue Freundschaften geschlossen.

Text & Fots: Uschi Biskamp, Vice Chargée de Missions Hon.





GOURMETREISE IN DAS ELSASS

Besuch bei jungen, wilden Winzern

Gourmetreise, 07.-11. Oktober 2021: Wenn man schon ein langjähriges Mitglied unserer Bailliage wie Confrère Patrick Lauer in das Elsass entlassen muss, bietet es sich einfach an, mit seiner Unterstützung einen Ausflug in diese Region zu unternehmen. Dreh- und Angelpunkt war das mittelalterliche Städtchen Obernai und das Hotel À la Cour d'Alsace. Der Empfang mit Crémant und das Begrüßungssessen mit typischen Weißweinen machten auf die folgenden Genüsse neugierig. Grand Echanson Natalie Lumpf moderierte die Unterschiede zwischen badischen und Elsässer Weinen mit ihren temperamentvollen und emotionalen Vorträgen. Unser Gast war der Bailli vom Elsass und Mitglied des französischen Präsidiums Jules Julien. Die Kultur durfte natürlich auch nicht zu kurz kommen mit Besuchen in Colmar mit dem Issenheim Altar, der Hochkönigsburg, den blumengeschmückten Fachwerkstädtchen und natürlich der Hauptstadt Strasbourg mit einer Flussfahrt auf der Ill. Wir konnten die Keller von insgesamt fünf Weingütern und eine Destillerie besuchen und lernten junge, von ihrer Mission begeisterte Winzer kennen. Das reichte vom normalen Bio-Verfahren bis zur Bio-Dynamik. Natürlich durfte auch die Verköstigung nicht zu kurz kommen, und bei den verschiedenen Mittag- und Abendessen erlebten wir die landesübliche Gastronomie: Foie gras, Pasteten, Fischgerichte mit Sauerkraut (Choucroute) und traumhafte Desserts. Wir fühlten uns im wahrsten Sinne des Wortes wie „Herrgott in Frankreich“. Den kulinarischen Abschluss und Höhe-

punkt bildete ein fünf-Gänge-Menü im 2*-Restaurant La Fourchette des Ducs, das extra für uns geöffnet wurde. Die einhellige Meinung der 30 Teilnehmer aus den Bailliagen Berlin-Brandenburg, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern war abschließend: Es war so schön, dass es unbedingt wiederholt und erweitert werden muss.

Vielen lieben Dank an Confrère Patrick Lauer, dem beim Abschied schon bewusst war, dass noch einige Besuche in seiner alten/neuen Heimat auf ihn zukommen können. Hoffen wir, dass er auch dann wieder die professionelle und engagierte Unterstützung von Confrère Benoît Ghestem von Magnific Escapades erhält.

Text: Franz Hauk, Bailli | Fotos: Manuela Schäfer, Vice Chargée de Missions, Sabine Hauk, Officier





DOUROTAL DIE ZWEITE

So eindrucksvoll wie die Erste

Portugal 6. bis 13. Oktober 2021: Wodurch unterscheidet sich Portwein vom herkömmlichen Wein? Die Herstellungsbezeichnung steht lediglich Weinen aus dem Dourotal zu. Den Namen selbst erhält er von der Stadt Porto, an der Mündung des Flusses gelegen. Doch welche Merkmale gibt es außerdem - sie liegen in der Art der Herstellung. Der Most der Trauben wird zur Gärung angesetzt und mit einem Weindestillat aufgefüllt, wodurch die Gärung gestoppt wird und die besondere Süße des Portweins entsteht. Nach diesem Vorgang muss der Portwein noch für einige Jahre in sehr großen Fässern lagern. Besonders hochwertig ist ein Vintage (Jahrgangsportwein) der viele Jahrzehnte unbeschadet überdauert. Zu besonderen Anlässen wie Geburten oder Hochzeiten werden manchmal kostspielige Einzelflaschen gekauft, die noch nach etlichen Jahrzehnten als Erinnerung dienen. Z.B eine Flasche aus dem Jahr 1941 kann durchaus sechshundert Euro und

mehr kosten. Die Bailliage Mecklenburg-Vorpommern organisiert und wir reisen mit Chaîne-Freunden, die im letzten Jahr verhindert waren, nach Porto und werden herzlich auf A-Rosa Alva vom Hotelteam, Master Sommelier Hendrick Thoma und Gastkoch Oliver Edelmann als „alte Bekannte“ begrüßt. Das Wetter spielt wieder mit und wir genießen vom Oberdeck aus, den grandiosen Blick auf Portos Altstadt mit der weltberühmten Eisenbrücke, von Gustave Eiffel erschaffen.

A-Rosa spendiert unserer Gruppe einen Champagner Empfang zur Einstimmung auf die Reise. Ein Abendessen in der Quinta da Paceda inmitten riesiger Weinfässer ist eine ganz besondere Location. Wir sind zu Gast in den Weingütern Burmester und Kopke und lernen, wie die Weintrauben zu Portwein reifen. Großartige, portugiesische Küche erwartet uns allabendlich an Bord mit korrespondierenden, hochwertigen Weinen und Portweinen aus der Region. Vertreter namhafter Weingüter stellen an Bord ihre Weinkreationen von und wir erfahren bei einer Vorstellung an Bord, wie sehr alte Portweinflaschen geöffnet werden. Der Hals wird mit einer speziellen Zange stark erhitzt und mit Eiswasser wieder abgekühlt. Durch die entstehende Spannung springt der Flaschenhals ab, ohne dass Kork in das hochwertige Getränk gelangt.

Interessante Ausflüge im Dourotal folgen - einige Chaîne-Freunde reisen sogar über die Grenze zum Tagesausflug nach Salamanca. Bailli Erhard Kulosa bedankt sich im Namen der Chaîne-Gäste am letzten Abend beim Service-/und Küchenteam mit den Urkunden und einem gut gefüllten Behälter für die dienstbaren Geister.

Text: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Fotos: Erhard Kulosa, Bailli





DIE GESCHICHTE DES WHISKY

Whisky hat eine lange, und aufregende Historie. Von den frühen Anfängen der Destillation, über Verfolgung und Schwarzbrennerei bis hin zum goldenen Zeitalter der Blended Scotch Whiskys und der Renaissance der Single Malts.

Whisky ist, sehr vereinfacht ausgedrückt, gebranntes Bier. Grundlage für die Herstellung von Whisky war die Erfindung der Destillation, die wohl bereits vor über 5000 Jahren in Mesopotamien gelang. Von dort breitete sich diese Kunst im zentral- und vorderasiatischen Raum aus, wo sie zur Parfüm- und Medizinherstellung genutzt wurde. Wenig verwunderlich, dass sich auch der Begriff Alkohol vom arabischen al-kuhl ableitet. Der Missionar und Schutzpatron Irlands, St. Patrick, soll das Wissen um die Destillation während seines Aufenthalts in Frankreich erworben und nach Irland mitgebracht haben.

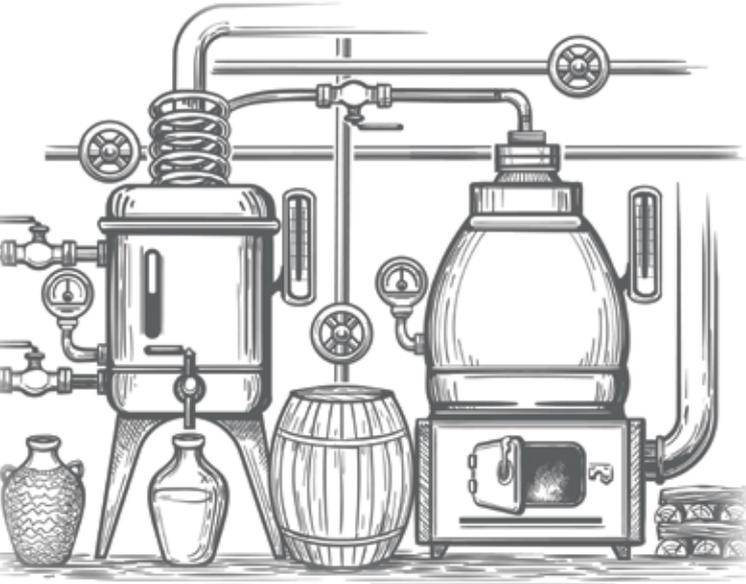
Wie hoch der Wahrheitsgehalt dieser Legende auch sei – sicher ist, dass die Destillierkunst von den Arabern in den Okzident transportiert und ab dem 4. Jahrhundert n. Chr. zunächst von irischen Mönchen in deren Klöstern ausgeübt wurde. Daher stammt auch die gälische Bezeichnung uisge beatha, die nichts anderes bedeutet als Wasser des Lebens – eine Übersetzung des lateinischen aqua vitae der südfranzösischen Klöster. Erst etwa 200 Jahre später gelangte das Wissen um das Brennen von Alkohol wiederum durch irische Mönche nach Northumbria, also ins Gebiet des heutigen Schottlands. Freilich blieb es hier lange Zeit auf die Klöster beschränkt. Auch nach der Eroberung Irlands durch den englischen König Henry Plantagenet (Henry II.) 1171 sollte es noch 300 Jahre dauern, bis sich uisge beatha erstmals in Schott-

land nachweisen lässt: Ein Tironenser-Mönch namens John Cor aus der Grafschaft Fife wird in den Steuerdokumenten der Exchequer Rolls erwähnt, weil er 1494 n. Chr. Malz kauft, um auf Anordnung des Königs James IV. aquavite zu brennen.

Zu dieser Zeit gab es in Irland schon längst Destillieren, die mit landesherrlicher Erlaubnis uisge beatha brannten! Mithin sind es tatsächlich die Iren, die den Whisky erfanden – auch wenn uns das natürlich kein Schotte jemals glauben wird!

Text: whic GmbH | Foto: Adobe Stock





SCHWARZBRENNEREI IN SCHOTTLAND

In Schottland wird nachweislich seit 1494 Whisky gebrannt, wenn die Spirituose zunächst auch nur medizinisch genutzt wurde. Bereits 1505 wurde der Mediziner- und Baderzunft von Edinburgh das königliche Privileg zur Destillation gewährt, damit Kräutertinkturen und andere Arzneimittel hergestellt werden konnten. Als bald erfreute sich jedoch dieser frühe Whisky auch ganz abseits medizinischer Anwendungen in breiten Schichten großer Beliebtheit, weshalb allenthalben unter Missachtung des mit dem Privileg verbundenen Monopols mit der Destillation von Whisky begonnen wurde. Die Folge daraus war ein Mangel an Gerste zur Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung. So wurde 1579 die Whisky-Destillation nur noch den adeligen Clans erlaubt. Eine Kontrolle war allerdings de facto unmöglich, da die bergige Landesnatur sowie die praktisch nicht vorhandene Infrastruktur den zahlreichen Schwarzbrennereien natürlichen Schutz durch Unzugänglichkeit gewährten. Hinzu kam, dass die starkköpfigen Schotten seit jeher nicht geneigt waren, sich von der Obrigkeit etwas sagen zulassen. Daran änderte auch die Einführung hoher Steuern durch Oliver Crom-

well im Jahre 1644 nichts, da sich die wenigen Steuereintreiber vor dieselben Probleme gestellt sahen wie alle anderen Kontrolleure: Die Schwarzbrennerei ging nicht nur weiter, sie dehnte sich sogar noch gewaltig aus, man schätzt die Zahl illegaler Whisky-Brennereien im Schottland des 17. und 18. Jahrhunderts auf nicht weniger als 14.000!

Daran änderte sich auch nichts nach der Vereinigung Schottlands mit England durch den Act of Union im Jahr 1707, als eine hohe Malzsteuer eingeführt wurde. Steuereintreiber unter militärischem Schutz versuchten, Steuern zwangsweise einzutreiben, Schwarzbrennereien auszuheben und die Brenner selbst vor Gericht zu stellen. Ihnen entgegen standen die mächtigen Clans der Highlands, eine streitbare Bevölkerung und die noch mächtigere katholisch-schottische Kirche, die in der Regel verhinderten, dass ein vor Gericht gestellter Schwarzbrenner auch tatsächlich verurteilt wurde: Das Ende dieser Prozesse erlebte der Angeklagte fast immer als freier Mann, die Verurteilung zu einer geringen Geldstrafe galt schon als Ausnahme. Die latente Gewaltbereitschaft zum Schutz der Whisky-Brennereien brach nicht selten in offene Unruhen aus, so zum Beispiel 1736 in den so genannten Porteous Riots in Edinburgh, in deren Zuge der Offizier John Porteous, der einen Schwarzbrenner zum Tode verurteilt hatte, von der aufgebrachten Menge gelyncht wurde.

Weitere Maßnahmen zur Bekämpfung oder wenigstens Besteuerung der Schwarzbrennerei erreichten regelmäßig das Gegenteil der beabsichtigten Wirkung. Die Destillateure wurden immer findiger und verabschiedeten sich immer mehr in die völlige Illegalität. Sie erhöhten zum Beispiel den Anteil ungemälzter Gerste, um die hohe Malzsteuer zu umgehen. Schmuggler vertrieben den schwarzgebrannten Whisky in ganz Schottland und die kleinen Destillen wurden mobil. Die einfachen Gerätschaften wurden in Höhlen und enge Schluchten gebracht, wo das Risiko der Entdeckung noch geringer war. Lediglich der Feuerrauch konnte den Kontrolleuren einen Hinweis auf eine Schwarzbrennerei geben.



Die staatlichen Beamten hatten freilich keinen leichten Job. Die gesamte Bevölkerung war gegen sie eingestellt, Priester versteckten Whiskyfässer in Kirchen und auf Friedhöfen, und falls doch einmal eine Schwarzbrennerei ausgehoben wurde, waren die Besitzer vorgewarnt und längst über alle Berge. Sogar die schlaue Einführung einer Belohnung in Höhe der damals unerhörten Summe von 5 Pfund für die Anzeige einer Schwarzbrennerei wurde ins Gegenteil verkehrt: War bei einer Brennerei eine neue Destille anzuschaffen, so wanderte man an einen anderen Ort weiter und zeigte die zurückgebliebene Schwarzbrennerei selbst an. Die Belohnung in der genannten Höhe reichte aus, um neue Apparaturen anzuschaffen und mit frischem Elan weiter zu produzieren! Aus jener Zeit stammt das berühmte Zitat des schottischen Nationaldichters Robert Burns: „freedom and whisky gang thegither“ (Freiheit und Whisky gehören zusammen), das die Einstellung der Schotten völlig richtig wiedergibt. Schwarzbrenner und Schmuggler wurden in zahllosen Gedichten und Geschichten gerühmt und nicht selten zu heldenhaften Kämpfern gegen staatliche Willkür gemacht. Aus derselben Zeit stammen auch die berühmten „belly cantens“, Blechkanister mit einem Fassungsvermögen von ungefähr zwei Gallonen Whisky, die sich Frauen vor den Bauch schnallten, um eine fortgeschrittene Schwangerschaft vorzutauschen. So passierten sie unbehelligt alle Kontrollen und „exportierten“ nicht geringe Menge schwarzgebrannten Whiskys nicht nur in die Lowlands, sondern auch nach England selbst, wo man diesen Whisky als einzigen „echten“ Whisky schätzte und als „Poteen“ (von englisch „pot“) bezeichnete, während man den legal gebrannten (und versteuerten!) Whisky „Parliament“ nannte und eher mied.

Die Schwarzbrennerei selbst ging denkbar einfach vor sich: In den zahlreichen schottischen Glens (Tälern) gab es sauberes Wasser zur Genüge, in dem die Gerste mehrere Tage lang eingeweicht wurde. Dann wurde sie einfach auf dem Boden ausgebreitet, wo sie zu keimen begann. Nach der Mälzung durch einfaches Rösten

und der Zerkleinerung in einer Art Schrotmühle wurde dieses Malz mit heißem Wasser versetzt und nach der Fermentation in einem einfachen Kupferkessel erhitzt. Die alkoholischen Dämpfe kondensierten in einer primitiven Spirale, die als „worm“ bezeichnet wurde, und das fertige Destillat wurde meist ohne weitere Reifung als trinkfertig angesehen.

Erst 1823 setzte sich auch in der britischen Regierung die Erkenntnis durch, dass der Kampf gegen die Schwarzbrennerei praktisch verloren war, und so verlegte man sich darauf, diese wieder in die Legalität zurückzuholen, um wenigstens Lizenzgebühren und (damals noch) vergleichsweise geringe Steuern einnehmen zu können. Duke Alexander Gordon, Oberhaupt des mächtigen schottischen Gordon-Clans und gleichzeitig Peer of Great Britain, ist es zu verdanken, dass 1823 durch einen „Excise Act“ die Whisky-Brennerei in die Legalität überführt wurde, wenn der Brenner eine einmalige Lizenzgebühr von 10 Pfund entrichtete und mehr als 141,4 Liter reinen Alkohol pro Jahr produzierte, für welchen er eine Steuer von 2 Shilling 3 Pence pro Gallone zu entrichten hatte.

Der Erfolg dieser weitsichtigen Maßnahme ließ nicht lange auf sich warten: Viele Brennereien ergriffen die Gelegenheit beim Schopf und sicherten sich gegen die erwähnten Summen vor staatlicher Verfolgung, darunter als erste The Glenlivet, sehr bald auch Cardhu, Glendronach, The Macallan, Bowmore, Highland Park, Lagavulin und Tobermory. Bereits 1834 waren von den tausenden früherer Schwarzbrennereien nur noch etwa 700 übrig, und 1874 wird nur noch von sechs illegalen Destillieren berichtet.

Jetzt stellt sich nur noch die Frage, ob es auch heute noch Schwarzbrennereien gibt? - Man kann diese Frage nicht mit letzter Sicherheit beantworten, doch wie heißt es so schön bei Robert Burns: „freedom and whisky gang thegither“!

Text: whic GmbH | Foto: Adobe Stock





DER AUFSTIEG DES BLENDED WHISKY

Heute kann man es sich vielleicht kaum mehr vorstellen, doch noch vor wenigen Jahrzehnten war Single Malt Scotch Whisky zumindest außerhalb von Schottland praktisch unbekannt! Stattdessen waren Blended Whiskys der Renner, die sich freilich auch heute noch großer Beliebtheit erfreuen und mit Marken wie Johnnie Walker, Chivas Regal und Dimple, um nur einige zu nennen, nach wie vor einen großen Anteil am internationalen Whisky-Markt haben. Die Gründe für die Beliebtheit der Blends liegen in der früheren Qualität der Single Malt Whiskys: Noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts waren diese zumeist sehr stark, reichlich getorft, rau, unausgewogen und für anspruchsvollere Gaumen kaum akzeptabel. Hinzu kam, dass die Qualität von Abfüllung zu Abfüllung wegen vergleichsweise primitiver Produktionsmethoden sehr stark schwankte. - Und die heute übliche Reifung von Whisky über lange Jahre in kleinen Eichenfässern war noch praktisch unbekannt: Whisky wurde meist für den Eigengebrauch gebrannt und so getrunken, wie er aus der Destille kam. Kaum

jemand kam auf die Idee, dass diese Spirituose durch eine Lagerung in Eichenfässern an Qualität gewinnen könnte! Wer sich damit nicht anfreunden konnte, der versuchte meist, den Whisky durch Zugabe von Honig, Milch oder anderen Zutaten milder zu gestalten, was, nebenbei gesagt, zur Erfindung der auch heute noch bekannten Whisky-Liköre führte.

Die Händler freilich, die meist gewöhnliche Krämerläden führten, in welchen der Whisky nur eines von vielen Produkten war, blieben oft genug auf ihren Vorräten sitzen und mussten sich anhören, dass ihre Kunden den Whisky ablehnten, da er ihnen zu stark und zu roh war. Was also mit den schwer verkäuflichen Lagerbeständen anfangen? Drei Gemischtwarenhändler namens John Walker, George Ballantine und die Brüder James und John Chivas machten ungefähr gleichzeitig aus der Not eine Tugend: Der erste im nur wenige Kilometer südlich von Glasgow in Westschottland gelegenen Kilmarnock, George Ballantine in Edinburgh am Firth of Forth, einem tiefen Einschnitt an der schottischen Ostküste, und die Chivas-Brüder im viel weiter nördlich gelegenen Aberdeen. Alle kamen, wohl unabhängig voneinander,

um das Jahr 1850 auf die Idee, mehrere Single Malt Whiskys miteinander zu verschneiden in der Hoffnung, dass das Ergebnis gefälliger und weniger kratzig ausfallen würde als jeder einzelne der verwendeten Grundwhiskys.

Zur Hilfe kam den „Erfindern“ eine neue Technik, die 1826 von dem Schotten Robert Stein erfunden und 1831 von dem irischen Ingenieur Aeneas Coffey perfektioniert worden war. Es handelte sich dabei um ein Verfahren der kontinuierlichen Destillation in einer Säulenbrennanlage, die als Coffey Still, Column Still oder Patent Still bekannt wurde. Diese heute am weitesten verbreitete Destillationsanlage funktioniert im Prinzip wie eine Reihe mehrerer hintereinander geschalteter Pot Stills und vermag in einem Arbeitsschritt ein Destillat mit wesentlich höherem Alkoholgehalt zu erzeugen, als dies mit einer herkömmlichen Pot Still-Anlage möglich wäre. Den viel geringeren Unkosten steht freilich eine weniger anspruchsvolle Qualität des fertigen Destillats gegenüber, weshalb ein Single Malt Scotch Whisky per Gesetz ausschließlich in einer traditionellen Pot Still-Anlage mit Kupferbrennblase gebrannt werden darf. Diese Einschränkung gilt jedoch nicht für Grain Whisky, der nicht aus gemälzter Gerste (malted barley), sondern aus ungemälztem Getreide gebrannt wird. Ein solcher Whisky ist weniger anspruchsvoll im Geschmack, von leichterem Charakter und milder als seine Vettern, die Single Malts.

Der Kunstgriff der ersten Blender war es nun, neben verschiedenen Single Malts auch einen gewissen Anteil von Grain Whisky in ihre Blends einzubeziehen. Auf diese Weise gelang es ihnen, nach vielen mehr oder weniger erfolgreichen Versuchen die richtige Mischung herauszufinden, in welcher die verschiedenen Charaktereigenschaften der unterschiedlichen Whiskys sich gegenseitig zu einem milderem Ergebnis zu ergänzen vermochten, indem sie sich gegenseitig die extremen Spitzen nahmen. Dieses Verschnittverfahren wurde als „Blending“ bekannt, die so entstandenen „gemischten“ Whiskys als „Blended Whisky“ oder „Vatted Malt“.

Offiziell verkauft werden konnte Blended Whisky freilich erst nach dem „Spirit Act“ von 1860, der die Vermarktung von Blended Whisky überhaupt erst erlaubte. Der erste offiziell auf den Markt gebrachte Blended

Scotch Whisky war 1865 der „Walker’s Old Highland“ von John Walker, dem bald die Blends von George Ballantine und jene der Chivas Brothers folgten. Schon wenige Jahre später war Blended Whisky so beliebt, dass er nicht nur in ganz Großbritannien, sondern auch auf den internationalen Märkten im wahrsten Sinne des Wortes „einschlug wie eine Bombe“!

Aus dem „Walker’s Old Highland“ wurde schließlich der Johnnie Walker, der bis heute meistverkaufte Scotch Whisky der Welt, und auch der nach seinem Erfinder Ballantine’s genannte Blend sowie der Chivas Regal der Chivas Brothers konnten sehr erfolgreich am Markt platziert werden. Weitere erfolgreiche Blends waren und sind Marken wie The Famous Grouse und Cutty Sark sowie der Dimple von John Haig. Alle Blended Whiskys zusammen stellen auch heute noch, trotz der grandiosen Renaissance der Single Malt Whiskys, einen Anteil von über 80 % am weltweiten Scotch Whisky-Markt! Die heute weit verbreitete Meinung, beim Blended Whisky handele es sich um ein minderwertiges Produkt, entbehrt übrigens jeglicher Grundlage: Die großen Blends werden aus mehreren hochwertigen Single Malt Whiskys komponiert, bisweilen unter Beifügung unterschiedlicher Anteile von Grain Whisky. Nicht selten sind 30, 40 oder noch mehr so genannte „Grundwhiskys“ beteiligt, die vom Master Blender des Herstellers nach einem geheim gehaltenen Rezept und unter Berücksichtigung der Charaktereigenschaften jedes einzelnen Grundwhiskys zusammengestellt werden. Meist spielt ein bestimmter Single Malt Whisky eine besonders wichtige Rolle, er wird deshalb als „Lead Whisky“ bezeichnet und trägt ganz wesentlich zum Charakter des fertigen Blends bei. Ein gutes Beispiel dafür ist der zwölf Jahre alte Single Malt Whisky der Brennerei Caol Ila auf Islay, der als Lead Whisky im Johnnie Walker Black Label deutlich zu erkennen ist.

Da also ein Blended Whisky das Ergebnis eines Zusammenspiels guter Grundwhiskys ist, die sich gegenseitig zu einem harmonischen Ganzen ergänzen, ist ein guter Blended Whisky mit Sicherheit nicht von minderer Qualität und gerade für Whisky-Anfänger eine ideale Möglichkeit, sich dem Thema Whisky zu nähern, ohne gleich von einem zu heftigen Single Malt förmlich „abgeschreckt“ zu werden!

Text: whic GmbH | Foto: Adobe Stock



DIE RENAISSANCE DER SINGLE MALT WHISKYS

Beinahe 100 Jahre lang war „Scotch Whisky“ auf der ganzen Welt gleichbedeutend mit „Blended Whisky“. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts hatten findige Ladenbesitzer wie John Walker, George Ballantine und die Chivas-Brüder, um nur einige zu nennen, auf die Wünsche ihrer Kunden reagiert. Diese hatten wenig Interesse an den damals sehr ungeschliffenen und scharfen Single Malts, und außerhalb Schottlands führte der Whisky sowieso ein Schattendasein: Wer etwas auf sich hielt, trank Cognac oder Brandy! Die eben genannten Pioniere erfanden deshalb das „Blending“ genannte Verfahren, aus mehreren Single Malts und auch Grain Whiskys angenehmere und elegantere Blends zu schaffen, die ihren Siegeszug um die Welt antraten, nachdem die Reblaus um 1860 große Teile der europäischen Weinberge zerstörte und der Nachschub an Weinbränden knapp wurde.

Noch bis weit in die 1970er Jahre standen Namen wie etwa Chivas Regal, Dimple, Johnnie Walker für guten schottischen Whisky, was durch die Kreation von Luxusblends aus alten Single Malts noch verstärkt wurde. Außerhalb Schottlands interessierte sich praktisch niemand für Single Malt Whisky! Wie 100 Jahre zuvor, waren es auch diesmal wieder weitsichtige Leute, die den Anstoß zur Renaissance der Single Malts machten, Leute mit Visionen und Überzeugung, die den unverschnittenen schottischen Whiskys das Tor zur Welt öffneten.

An erster Stelle stand Sandy Grant Gordon, der Enkel von William Grant, welcher 1886 eine Whisky-Brennerei in der Speyside gegründet hatte, die nach dem Fluss benannt worden war, an dem sie erbaut worden war: „Glenfiddich“ bedeutet nichts anderes als „Tal des Fiddich-Flusses“! Die Destillerie gehört bis heute zur Firma „William Grant & Sons“ und ist damit eine der wenigen schottischen Brennereien, die sich bis heute in unabhängigem Besitz befinden.

Bereits 1957 hatte Glenfiddich damit begonnen, seinen Whisky in außergewöhnliche Flaschen abzufüllen, die durch ihre charakteristische dreieckige Form einen hohen Wiedererkennungswert garantierten. Bis heute wurde die Flaschenform beibehalten, sie gilt als eines der erfolgreichsten Markenzeichen in der Welt des Whiskys. Sandy Grant Gordon wagte sechs Jahre später, 1963, einen Schritt, der damals von vielen belächelt und als offenkundige Sackgasse mit null Erfolgchancen betrachtet wurde: Die Vermarktung von Single Malt Whisky auch außerhalb Schottlands und auf dem internationalen Markt!

Die Grant-Familie wagte damals wohl selbst nicht, davon zu träumen, welche Konsequenzen dieser Schritt nach sich ziehen sollte! Und dass sich dieser Erfolg einstellte, liegt nicht nur an der dreieckigen Flasche und einem auch ansonsten geschickten Marketing, sondern vor allem an den Künsten von David Stewart, der ebenfalls 1963 in die Dienste der Grant-Familie eintrat. Nach einer sieben Jahre dauernden Ausbildung wurde er Master Blender von Glenfiddich, eine Stellung, die er bis heute innehat, womit er der am längsten dienende

Master Blender ganz Schottlands, wenn nicht sogar der Welt, ist.

Warum aber braucht man bei Glenfiddich überhaupt einen „Master Blender“, wo es sich doch um Single Malt Whisky handelt? Es sollte doch die Bewegung weg vom Blended Whisky erfolgen.

Die Antwort ist ganz einfach: Single Malt Whisky stammt zwar aus einer einzigen Brennerei, es handelt sich jedoch in den meisten Fällen um eine Spirituose, die aus verschiedenen Fässern komponiert wird. So gesehen, ist auch Single Malt Whisky in den allermeisten Fällen immer noch ein „Blend“, nur dass dieser ausschließlich aus Grundwhiskys einer einzigen Destillerie handelt. Dem Verfahren bei den Blended Whiskys nicht unähnlich, braucht man einen Master Blender mit sehr viel Erfahrung, um aus den vielen Fässern des Lagers einer Brennerei einen marktfähigen Whisky von konstanter Qualität und gleichbleibendem Charakter zu komponieren: Ein Cragganmore 12 Jahre zum Beispiel soll heute genauso schmecken, wie in zehn Jahren – dasselbe gilt natürlich für alle anderen Destillieren genauso!

Der Master Blender wählt aus oft vielen hundert, wenn nicht gar tausenden von Fässern jene aus, die für das zu erzielende Ergebnis am geeignetsten sind. Grundsätzlich gilt bei Whiskys mit Altersangabe, dass alle beteiligten Grundwhiskys mindestens so alt sein müssen, wie auf dem Etikett angegeben wird: Ein 21 Jahre alter Balvenie ist also eine Komposition aus verschiedenen Fässern der Balvenie-Destillerie, deren jüngstes Whisky enthält, der wenigstens 21 Jahre reifen durfte.

Auch die immer beliebter werdenden Vintage Malts werden in aller Regel vom Master Blender aus verschiedenen Fässern zusammengestellt, die allerdings alle Whisky enthalten müssen, der im selben Jahr destilliert wurde. So ist zum Beispiel der Glenfarclas Vintage 1995 ein Single Malt, dessen Glenfarclas-Grundwhiskys alle im Jahr 1995 destilliert wurden.

Eine Ausnahme bilden lediglich die Single Cask Whiskys, die tatsächlich aus nur einem einzigen Fass, und damit aus einem einzigen Brennvorgang, stammen. Hier hat der Master Blender praktisch nichts zu tun, als

die Qualität abzuschätzen und zu beurteilen, ob der Inhalt des Fasses eine Qualität hat, die eine erfolgreiche Vermarktung erlaubt. Der fertig abgefüllte Whisky trägt dann auf dem Etikett die Nummer des Fasses und meist auch sowohl das Datum der Destillation als auch jenes der Abfüllung. Selbstverständlich unterscheidet sich dann jede Abfüllung von allen anderen, da sie die Charakteristik des einzelnen Fasses wiedergibt.

Nun aber zurück zur Renaissance der Single Malt Whiskys: Glenfiddich verkaufte 1964, im ersten Jahr nach der Markteinführung des Single Malts, etwa 4.000 Kisten weltweit. Das war nicht viel, und die Unkenrufer schienen wieder einmal Recht zu behalten. Doch schon 10 Jahre später, 1974, konnten gut 120.000 Kisten abgesetzt werden, und spätestens jetzt merkte auch die Konkurrenz, dass hier eine neue Möglichkeit der Vermarktung aufgetan wurde!

Der zweite wichtige Schritt erfolgte 1988, als United Distillers, ein Zusammenschluss verschiedener Abfüller schottischer Whiskys und der Guinness-Brauerei, damit begann, eine „Classic Malts Selection“ zu kreieren, die aus zunächst sechs verschiedenen Single Malt Whiskys bestand. United Distillers ging 1997 in Diageo auf, dem weltgrößten Spirituosenkonzern, dem praktisch unbegrenzte Möglichkeiten des Marketings zur Verfügung standen.

Und inzwischen war die Welt auf den Geschmack gekommen und es fanden sich immer mehr Liebhaber für die wohl abwechslungsreichste Spirituose der Welt, deren Facettenreichtum Kenner und Sammler immer wieder aufs Neue begeistert! Selbst wenn auch heute noch 90 % des weltweit verkauften Whiskys Blends sind, so sind es doch die Single Malts, die den Whisky zur berühmtesten Spirituose der Welt gemacht haben!

Weitere Informationen oder Ihren nächsten Whiskey finden Sie auf: www.whic.de

Text: whic GmbH | Foto: Adobe Stock

whic GmbH

Birkenstraße 47-48 · 28195 Bremen
service@whic.de · www.whic.de



WHISKY ODER WHISKEY?

Das Wort selbst bedeutet soviel wie „Wasser des Lebens“ und hat sowohl einen schottischen (beatha), als auch einen irisch-gälischen (uisce beatha) Ursprung. In seiner Schreibweise unterscheidet man den schottischen sowie den kanadischen WHISKY, von dem irischen und amerikanischen WHISKEY.

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts wurde das Destillat noch in allen produzierenden Ländern ohne „e“ geschrieben. Dann begannen einige Brennereien in Dublin ihre Produkte „Whiskey“ zu nennen, um sich damit von der schottischen Konkurrenz zu unterscheiden. In den USA sind bis heute beide Schreibweisen in Gebrauch. Für die Herstellung von Whisk(e)y benötigt man lediglich 3 Dinge: Getreide, Wasser und Hefe. Es ist faszinierend zu welcher Aromenvielfalt ein ausgereifter Whisk(e)y es bringen kann.

Die Antwort liegt wie so oft im Herstellungsprozess:

Welches Getreide wird verwendet

Wie wird die Gerste gemälzt

Welche Form haben die Brennblasen (stills)

Wie ist der Winkel der lyne arms

Wie lang wird der Whisky gelagert

Welche Fässer werden verwendet

HABEN SIE DAS GEWUSST?!

Das Destillat darf erst unter dem Namen Whisky verkauft werden, wenn er mindestens 2 Jahre (in den USA), in Schottland und Irland sogar 3 Jahre gereift ist. Oft lagert er aber viel viel länger, sodass der Brennmeister stets in die Zukunft blicken muss, wie die Nachfrage auf dem Markt in 5, 10 oder 15 Jahren ist.

DAS *KLEINE* WHISKY-LEXIKON

die Whiskysorten

GRAIN WHISKY

wird aus Weizen, ungemälzter Gerste und teilweise aus Hafer, Roggen und Mais hergestellt. Diese Sorte wird fast ausschließlich für Blended Whiskys verwendet.

BLENDED WHISKYS

sind Mischungen verschiedener Whiskys, die dann ein Produkt bilden, dessen Geschmack immer gleich ist. Ein gutes Beispiel hierfür ist Johnnie Walker.

RYE

bezeichnet Whisky, der überwiegend aus Roggen hergestellt wurde. Der Roggenanteil muss mindestens 51% betragen.

BOURBON

bezeichnet Whisky, bei dem überwiegend Mais für die Whiskeyherstellung verwendet wurde. Der Anteil an Mais muss mindestens 51 % betragen, damit sich der Whiskey "Bourbon" nennen darf.

CORN

bezeichnet einen Whisky, der zu mindestens 80 % aus Mais hergestellt wurde.

MALT

bezeichnet Whisky, der ausschließlich aus gemälzter Gerste hergestellt wurde. "Single Malt" ist ein geläufiger Begriff dafür.



ROBBE & BERKING
— SILBER —

WWW.ROBBEBERKING.COM



LIAISON AUF LAMBAY ISLAND:

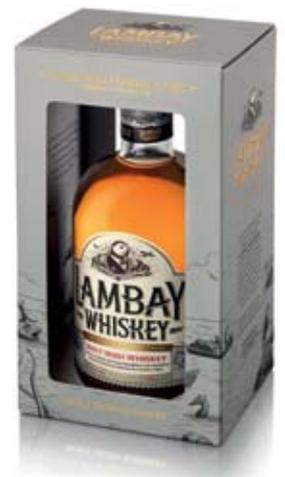
eine irisch-französische Whiskey-Freundschaft

LAMBAY präsentiert Neuzugang „Malt Irish Whiskey“

Das kleine Inselparadies Lambay an der irischen Ostküste ist nicht nur die Heimat der drolligen Papageientaucher „Puffins“, sondern auch der Ursprungsort des gleichnamigen Whiskeys. Umgeben von salziger Meeresbrise und wechselnden Gezeiten vereinen sich auf dem grünen Inseljuwel unter dem wachsamen Auge des Lambay Master Blenders Yonael Bernard jahrhundertalte irische Whiskeykultur mit ebenso alter Destillationskunst des französischen Cognac Hauses CAMUS. Das jüngste Resultat dieser exklusiven Liaison ist der ungetorfte „Lambay Malt Irish Whiskey“ – ein unverwechselbarer Whiskey aus mindestens drei edlen Irish Single Malt Destillaten. Dank seines „Double-Cask“-Reifungsprozesses überzeugt der weiche Whiskey mit seinem einzigartigen Charakter und einer interessanten Aromavielfalt aus Bananen,

Malz, Feigen mit einem Hauch von Gewürzen. Die perfekt balancierten Lambay Single Malts reifen zunächst in alten Bourbon-Fässern und erhalten anschließend in handverlesenen französischen Cognac-Eichenfässern ihr vollendetes Finish, das je nach Wetter zwischen drei und sechs Monaten dauern kann. Mit dem inseleigenen Trinity-Quellwasser wird der Malt Irish Whiskey anschließend auf Trinkstärke gebracht.

So entsteht in seit Generationen perfektionierter Handwerksarbeit ein nahezu einzigartiger Whiskey, der seines Gleichen sucht - und sich bei Whiskey-Kennern und solchen, die es werden wollen, großer Beliebtheit erfreut.



Über Lambay Irish Whiskey Company DAC (LIWC)

Die Lambay Irish Whiskey Company wurde am 8. Februar 2017 in Dublin, Irland, gegründet und ist eine eigenständige Geschäftseinheit, die zur Camus Group gehört. Das Unternehmen wird von Geschäftsführer Jean-David Costerg geleitet und ist Mitglied von Drinks Ireland und der Irish Whiskey Association.

In Deutschland wird Lambay Whiskey vertrieben von Vranken-Pommery D & Ö GmbH.

Lambay Irish Whiskey ist ein unabhängiger Abfüller und Blender von Whiskey und baut sein Portfolio und seinen Vertrieb auf den globalen Märkten weiter aus. Der einzigartige Geschmack von Lambay Whiskey, der seit seiner Markteinführung mit über 30 Medaillen der Whiskey-Community ausgezeichnet wurde, ist weithin bekannt und für seine außergewöhnliche Qualität und seinen Geschmack anerkannt.

Lambay Whiskey ist eine Zusammenarbeit zwischen Camus, dem weltweit führenden Cognac-Hersteller in Familienbesitz, und dem Revelstoke Trust der Familie Baring. Lambay Irish Whiskey ist eine Kombination aus jahrhundertaltem irischem Whiskey-Know-how und fünf Generationen französischer Cognac-Blending- und Reifungserfahrung.

Lambay Island ist ein einzigartiger Ort, ein verstecktes Paradies nur drei Meilen vor der Küste von Dublin, Irland. Es ist ein Spielplatz für Papageientaucher, ein Zufluchtsort für Seevögel und die Wahlheimat einer Gruppe von Wallabys. Es ist auch die Inspiration und die Heimat von Lambay Irish Whiskey - Ausdruck eines einzigartigen Orts.

DAS PORTFOLIO UMFASST:

Lambay Whiskey - Small Batch Blend, Irish Malt und Single Malt Cask Strength.

Weitere Informationen unter:

www.lambaywhiskey.com, vranken-pommery-shop.de

COCKTAIL-TIPP

LOVE IS IN THE AIR OF LAMBAY ISLAND



ZUTATEN:

- 45 ml Lambay Malt Whiskey
- 15 ml süßer Wermut
- 1 TL Kirschsafft, Maraschino
- Maraschino Kirschen zum Garnieren

SO WIRD ES GEMACHT:

Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailmixer mit Eis und verrühren Sie diese. Den Cocktail in ein gekühltes Glas abseihen. Mit einer Maraschino-Kirsche garnieren (ohne Eis servieren).

REZEPT-TIPP

PANCAKE BY LAMBAY IRISH WHISKEY



ZUTATEN:

- 4 Eier
- 300 g Mehl
- eine Prise Salz
- 50 g geschmolzene Butter oder 1TL Öl
- 750 ml Milch
- 2TL Zucker (für Dessert Pfannkuchen)
- Rhabarber Kompott
- Pistazien

SO WIRD ES GEMACHT:

Die Eier aufschlagen und zu Mehl, Salz und bei Bedarf Zucker hinzugeben. Die Zutaten vermengen und Milch und geschmolzene Butter hinzufügen. Anschließend den Teig eine Stunde ruhen lassen. Nun den Teig mit einem Schuss Lambay Malt Whiskey verfeinern und aromatisieren. Pfannkuchen dünn in der Pfanne backen. Vor dem Servieren mit Rhabarbar Kompott und Pistazien garnieren.



Get the facts. Be DRINK AWARE
Please Drink Lambay Responsibly.

LIMITED EDITION

LAMBAY WHISKEY RELEASE - BATCH 4 CASK NR. 2545

Lambay Single Malt Single Cask Strength – limitiert auf nur 409 Flaschen.

Lambay Irish Whiskey ist stolz darauf, seiner wachsenden Fangemeinde in diesem Herbst den Single Cask Strength - Single Malt - Cask 2545 anbieten zu können, eine Geschichte über Zeit und Gezeiten.

Lambay Single Malt ist ein dreifach destillierter Malt Whisky, der in Bourbon Fässern reift und in Cognacfässern im sog. Sea Cask Room der Insel Lambay lagert. Einzigartig und exklusiv ist Single Cask Strength mit dem reinen Geschmack des Insellebens. Das Fass 2545 ist die fünfte Veröffentlichung von zwanzig in diesem exklusiven Premium Cask Programm und ist auf nur 409 Flaschen limitiert.

Mit einem Finish in Cognac-Fässern, lag diese Sammlung von Single Malt Fässern in Fassstärke seit 2018 bei Lambay im Dornröschenschlaf. So wie die Jahreszeiten diese Fässer mit einzigartigen maritimen Noten

durchdrungen haben, so interagiert auch der Whisky mit dem Holz, um die aromatischen Profile dieser Fässer aufzunehmen.

Alle Cognac-Fässer, die für das Finish dieses Whiskeys verwendet werden, wurden aufgrund ihres reichhaltigen Aromaprofils und ihrer intensiven Konzentration von dem führenden unabhängigen Cognac-Haus Camus handverlesen. Das Reifelager an der Westküste von Lambay bietet perfekte Bedingungen für die Reifung. Die Insel verfügt über ein eigenes Mikroklima, das immer ein bis zwei Grad wärmer ist als auf dem Festland und sich perfekt für die Fassreifung eignet. Während der Reifung des Lambay Single Malt wird das Holz mit Meeresgisch, Jod, Salzlake und den natürlichen Pflanzenstoffen der Insel durchdrungen.

"Mit jedem Fass, das wir aus dieser exklusiven Kollektion vorstellen (von der nur 20 Fässer weltweit vorgesehen sind), beobachten und schätzen wir, wie Whisky-Fans diese Abfüllungen unseres einzigartigen Whiskys sammeln und genießen", kommentiert Jean-David Costerg - Geschäftsführer von LIWC.

Jede Flasche des Cask 2545 ist auf dem Etikett mit einer Chargennummer versehen und handsigniert von Lambay's Master Blender - Yonael Bernard. Präsentiert in einer handgefertigten Holzkiste sowie über einen Flaschenanhänger, werden die Kunden über Lage und Details des Fasses informiert.

Mindestens 7 Jahre alt und voller Holz- und Blumennoten, sorgt die dreifache Destillation des Single Malt und die lange Reifung im Cognac-Fass auf der Insel Lambay für einen überraschend süßen, langanhaltenden und weichen Abgang - besonders für diesen hochprozentigen Whisky.

Lambay Irish Whiskey Company (LIWC) wurde 2018 gegründet und ist eine der neuen innovativen, preisgekrönten Craft-Whiskey-Marken aus Irland, die inzwischen in über 34 Märkten, im Duty-Free und online erhältlich ist. In Deutschland wird Lambay Whiskey über Vranken-Pommery D& Ö GmbH vertrieben.

Lambay Whiskey ist keine Brennerei, sondern bezieht seine Spirituosen von unabhängigen irischen Destillieren. Die Spirituose wird in Bourbon-Fässern gereift, bevor das Blending gepaart mit französischer Expertise in der Cognac-Reifung beginnt. Bei der Abfüllung wird das inseleigene Wasser „Trinity Well“ zugesetzt, damit der Whiskey so einzigartig bleibt wie die Insel, die ihn inspiriert!

Weitere Informationen unter:

www.lambaywhiskey.com, vranken-pommery-shop.de

FARBE:

Dunkles Mahagonibraun

AROMA:

Reifes Cognac-Fass, reife Pflaume, Kirsche und Eiche

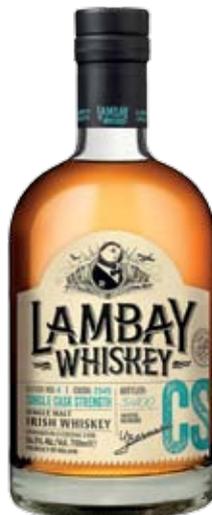
GESCHMACK:

Gereifter Cognac, Kirsche, Safran, Walnuss

FINISH:

Lang anhaltende Süße mit Eiche- und Salz-Noten

70 cl / 56,5% ABV /
nicht kühlgefiltert / UVP €140,-



BUCH-TIPP

JAPANISCHER WHISKY EINE REISE ZU DEN WICHTIGSTEN DESTILLERIEEN JAPANS



Das Streben nach Perfektion ist fest in der japanischen Kultur verankert. Mit dieser Einstellung ist dem japanischen Whisky der Sprung in die erste Reihe der internationalen Märkte gelungen. Der preisgekrönte Spirituosenautor Dave Broom hat sich über einen Zeitraum von fast 20 Jahren mit dieser Kultur beschäftigt. Er erzählt die Geschichte des japanischen Whiskys, untersucht die Zusammenhänge zwischen dessen Erzeugung und den traditionellen Handwerkskünsten Japans und führt in die Philosophie ein, die hinter dieser faszinierenden Whiskykultur steckt: „Whisky-do“, der „Weg des Whiskys“.

Zusammen mit dem Fotografen Kohei Take hat er Japans wichtigste Destillieren besucht: Neben detaillierten Beschreibungen der einzelnen Brennereien interviewt der Whiskyexperte die verschiedenen Hersteller, verkostet die jeweiligen Whiskys und führt den Leser mit ausführlichen Verkostungsnotizen in die Geschmackswelt des japanischen Whiskys ein.

Portraits von Brennmeistern, Kunsthandwerkern und Barkeepern zeigen, wie sehr diese Spirituose untrennbar mit der japanischen Kultur verbunden ist. Von der White-Oak-Destillerie in Akashi im Südwesten Japans bis zur Yoichi-Destillerie im nördlichen Hokkaido: Dieser sehr persönliche Guide des Kultautors enthüllt die Essenz des japanischen Whiskys – und wie man sie genießen kann.

Text & Foto: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Japanischer Whisky
Eine Reise zu den wichtigsten Destillieren Japans
Autor: Dave Broom

Umfang: 256 Seiten | Pappband

Format: 19 x 27 cm

Preis: 49,00 € (D) / 50,40 € (A) / 66,00 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-7113-9

WELCHES GLAS FÜR WELCHEN WHISKY?

Auf der Suche nach dem perfekten Whiskyglas haben sich schon sehr viele Whiskyliebhaber beteiligt, und so ziemlich alle sind auch daran gescheitert. Es geht nämlich beim Whisky-Trinken um den Geschmack, und dieser ist bekanntlich verschieden.



DER WHISKY-TUMBLER

Mit dicken Wänden und extra dickem Boden hält es den Bourbon lange kühl. Und genau das sollte in den Tumbler auch hinein: ein Bourbon, gern auch mit Eis, wer es mag, denn die dicken Wände und der Boden lassen keine große Wärmezufuhr zu, sodass das Eis lange hält und den Whiskey nicht zu sehr verwässert. Der Tumbler mit seiner großen Öffnung ist für den Genuss eines Single Malts, dessen Aromen sich schnell verflüchtigen nicht geeignet. So kommen die ganzen wunderbaren Düfte und komplexen Noten gar nicht in der Nase an. Und die Nase trinkt beim Whisky immer mit.



Whiskyglas Tavoro
von Zwiesel Glas

DIE NEUE VARIANTE DES TUMBLER

Mittlerweile gibt es aber auch beim Tumbler eine Weiterentwicklung. Tumbler, die nach oben hin etwas zulaufen, sich also etwas verengen. So fangen sich die Aromen noch ein wenig länger. Sie gelangen zu einem gewissen Teil dann auch in die Nase.

DAS NOSING GLAS

Nosing-Gläser sieht man vor allem bei Whisky-Verkostungen. Bei einem Whisky-Tasting ist das tulpenförmige Glas mit seinem dicken Bauch und dem hohen schmalen Hals genau das Richtige. Die Aromen des Whiskys können sich hier bestens entfalten. Etwas, was man bei einem starken, kräftigen Bourbon mit satten Holznoten vielleicht gar nicht wirklich will. Doch für den Genuss exzellenter Single Malts aus Schottland und Irland ist ein Nosing-Glas perfekt. Nosing Gläser haben einen kurzen Stiel, an dem man sie festhält. So können die Hände den Whisky nicht so schnell erwärmen, die Aromen bleiben länger gebündelt im Glas.

GLENCAIRN GLAS

Wahre Whisky-Kenner, die besonders leichten Whisky einfach aus dem Tumbler trinken, genießen ihren Brand aus einem Nosing-Glas ohne Stiel. Diese besondere Form nennt sich Glencairn. Das Glencairn-Glas ist ebenso tulpenförmig geformt wie ein Nosing-Glas, hat aber statt eines feinen Stiels einen dicken, abgesetzten Fuß. Der liegt gut in der Hand, die den Whisky dadurch aber nicht erwärmt.

Erfunden wurde das Glencairn-Glas schon im Jahr 1970 von Raymond Davidson. Doch erst seine Söhne holten 2001 das Konzept des perfekten Whisky-Glases wieder aus der Schublade. Die Scotch Whisky Association empfiehlt es eindringlich. Alle würzigen, komplexen, jahrelang gereiften und auch torfige Whiskys schmecken aus dem Glencairn optimal.



Alloro Whisky Nosing Glas
von Zwiesel Glas



Destillerie & Brennerei Heinrich Habel

In der 1878 gegründeten Kornbrennerei betreibt die Familie Habel heute in 4. Generation eine Brennerei mit angeschlossener Landwirtschaft, in der ganz besondere Destillate und Liköre hergestellt werden. Gemäß der Tradition ist das Unternehmen eine Manufaktur, ein klassisches Handwerk, das mit viel Liebe zum Detail überzeugt. Dieser Gedanke wird seit Generationen bewahrt und gehört zur heutigen Philosophie des Unternehmens. Im Jahr 2013 wurde eine neue Whisky-Brennerei namens Hillock Park Distillery mit Pot-Still und modernster Technik gebaut, welche ihren Namen der sich im Hause Habel mittlerweile als eigenständige Marke etablierten „Hillock“-Whiskys und -Liköre verdankt. Zusätzlich bieten die Hillock Park Distillery sowie der im amerikanischen Westernstil eingerichtete Saloon ausreichend Platz für Tastings, die die Brennerei allmonatlich mit wechselnden Themen durchführt.

Die Brennerei Habel hat sich zum beliebten Ausflugsziel in Sprockhövel etabliert, auch um beispielsweise den Einkauf in historischem Brennerei-Ambiente mit einem Besuch im gemütlichen Restaurant zu verbinden, welches im Barbereich den Titel „Best Whisky Bar“ tragen darf. Seit 2011 zeichnet der Whisky-Botschafter die Brennerei alljährlich wiederkehrend zu einem der bestsortiertesten Whisky-Shops in ganz Deutschland aus.

Besonderes Augenmerk wird bei der Whiskyproduktion auf Nachhaltigkeit gelegt. Im Einzelnen bedeutet dies eine enge Zusammenarbeit mit den Landwirten der Region, um regionale Rohstoffe auf möglichst kurzen Wegen zu bekommen. Die Verwendung von bestem Brunnen-

wasser aus der eigenen Waldquelle garantiert die Reinheit und den unverfälschten Geschmack aller Destillate und Liqueure. Großer Wert wird natürlich auch auf die Fassauswahl gelegt. Größtenteils werden First-Fill-Fässer unterschiedlicher Herkunft verwendet, aber auch eine kleine Anzahl an neuen Fässern. Durch das besondere Fassmanagement gibt es immer wieder limitierte Sonderabfüllungen. Jüngst erschienen sind zwei neue Abfüllungen, der Hillock 6, ein in ex-Bourbon-Fässern gereifter Single Malt, der sein Finish in Oloroso Sherry Butts erhielt und der Hillock 5¾, ein getorfte Single Malt, der ausschließlich im ex Islay Fass aus amerikanischer Weißeiche reifte.

Weiter Informationen unter: www.brennerei-habel.de

Text & Fotos: Destillerie & Brennerei Habel

HILLOCK 5 ³/₄

FARBE: Sonnengelb

NASE: Deutlich Torf und Rauch, dabei maritimer Charakter, dezent vanillig

GAUMEN: Sofort typisch getorfte Malz, gefolgt von Phenol, Jod und eben diesem maritimen Charakter, dann Vanille mit leichter Süße, die auch im Nachklang anhält

ex-Islay-Cask, american white Oak
0,2Ltr. & 0,5 Ltr. 43,6 % Vol.





INNOVATIVE ELEKTRISCHE WEINTEMPERIERER VON PRIOVINO

Interview mit Jürgen Sauer, Geschäftsführer der PrioVino GmbH & Chhaya Krüger, die nach 5 Jahren Aufbauarbeit die Geschäftsleitung von PrioVino verlässt.

Chaîne: Herr Sauer, was ist das Besondere an PrioVino?

Sauer: Als wir vor 5 Jahren diese Firma gegründet haben, gab es in Deutschland und auch weltweit das Konzept des mobilen Weintemperierers noch gar nicht. Die Idee, die Flasche direkt am Tisch auf einer gleichbleibenden Temperatur zu halten, nachdem sie im Weinkühlschrank auf diese Temperatur vorgekühlt worden ist, war ganz neu und PrioVino hat darauf das Patent beim deutschen und beim europäischen Patentamt angemeldet.

Chaîne: Für welchen Kundenkreis ist dieses Konzept hauptsächlich gedacht?

Krüger: Dieses Konzept spricht sowohl die gehobene Gastronomie, Hotels für den stationären Einsatz in Suiten, als auch Privatkunden für den Hausgebrauch an. Je nach Einsatz kommen entweder die stationären Geräte mit Netzanschluss oder die Geräte mit elektrischen Akkus in Betracht.

Chaîne: Welche Varianten gibt es denn und was ist dabei der Unterschied?

Krüger: Es gibt den PrioVino „Premier“, das sind verchromte Weintemperierer aus Aluminium, die durch ihr exklusives Design bestechen und die Variante PrioVino „Classic“ aus hochwertigem Kunststoff in den Farben weinrot oder schwarz. Bei der Akkuvariante sind Sie eben völlig unabhängig von einer Stromquelle und können einen guten Rotwein auch im Sommer auf der Terrasse mit der gewünschten Temperatur genießen. Beide Modelle sind als Netzgeräte oder mit Akku lieferbar und auf Wunsch jeweils auch mit einem Stand, der den Temperierer auf Tischhöhe bringt.

Chaîne: Wo kann ich diese Geräte denn käuflich erwerben?

Krüger: Auf unserer Homepage www.priovino.com finden Sie alle Informationen über unsere Produkte und Preise und dort kann man direkt über unseren Onlineshop die Kühler erwerben.

Chaîne: Gibt es auch die Möglichkeit einer Personalisierung?

Sauer: Wir haben auch die Produktlinie „My Premier“, wo Sie Weintemperierer des Modells Premier finden, die allerdings eine ganz besondere exklusive Beschichtung bekommen haben. Anstelle von Chrom finden Sie dort Beschichtungen aus Schwarzruthenium, Silber, Gold oder Roségold. Weiterhin gibt es auch die Möglichkeit bestimmte Gravuren aufzubringen wie zum Beispiel ein Familienwappen oder ein Firmenlogo.

Chaîne: Frau Krüger, Sie wollen diese interessante Firma verlassen?

Krüger: Ich habe bei PrioVino eine äusserst spannende und interessante Zeit erlebt, möchte mich aber nach 5 Jahren Aufbauarbeit neuen Aufgaben zuwenden. Ich bleibe aber Herrn Sauer und PrioVino auf jeden Fall auch in Zukunft weiter freundschaftlich verbunden.

Sauer: Und ich möchte mich an dieser Stelle im Namen unseres Teams und unserer Kunden für die professionelle und besonders kundenorientierte Arbeit von Frau Krüger bedanken und wünsche ihr für ihre Zukunft alles Gute.

Weitere Informationen: www.priovino.com

Fotos: PrioVino

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



BRAND-TIPP

SIEGERBRAND 2021
in der Kategorie
BEERENOBST
Regionen Koblenz & Trier
„Himbeerbrand“

Weitere Informationen auf:
www.weingut-bauer.de



WEINGUT BAUER

An den Rebstöcken reift das Gold der Region. Perlen- gleich reihen sich die Winzerorte aneinander. In Mül- heim nahe Bernkastel-Kues, strahlt und funkelt ein Anbau aus Glas und Stein auf dem Hof des Weinguts unserer Winzerfamilie. In diesem architektonischen Schmuck- stück entstehen unter den fachkundigen Händen von Jörg und Thomas Bauer die feinen Weine und Destillate des Hauses. Kompetenz in Sachen Wein heißt für uns, Traditi- on und Innovation in Weinbau und Kellerwirtschaft zu ei- nem stimmigen Gesamtkonzept verschmelzen zu lassen.

Wir wollen mit unseren Weinen begeistern. Unsere her- vorragenden Lagen sind uns Verpflichtung, das Beste aus den Trauben zu gewinnen. Mit Respekt vor der Natur, Erfahrung im Weinberg, Ausdauer und Akribie im Kel- ler beweisen wir täglich, dass unsere Weine erstklassi- ge, charaktervolle Botschafter der Moselregion sind. Für den Weinberg insbesondere gilt das Motto „Qualität statt Quantität“. Geringer Anschnitt der Reben sowie eine ge- zielte Ausdünnung grüner Trauben im Spätsommer liefern hochwertiges Lesegut für den Herbst. Bei der späten, se- lektiven Handlese von Oktober bis November werden ausschließlich vollreife und gesunde Trauben für die Ver- arbeitung geerntet. Im Keller verfolgen wir das vorran- gige Ziel, das zu erhalten, was die Natur im Weinberg hat wachsen lassen. Hier lautet das Credo „So wenig wie möglich und so viel wie nötig.“ Zur Erhaltung der natürlichen Fruchtaromen setzen wir auf kühle und lang-

same Vergärung der Moste im klassischen Holzfass oder im modernen Edelstahltank. Eine lange Lagerung auf der Feinhefe bis ins Frühjahr des nächsten Jahres sorgt für Bukett und Schmelz der Weine.

Im Jahre 1919 erwarb Franz Bauer das Brennrecht für eine Obstbrennerei. Neben den erstklassigen heimi- schen Früchten aus lokalen Obstgärten, der kontrollier- ten Vergärung und unserem seit Generationen erprobten schonenden Brennverfahren erzeugen wir mit neuester Technik der Brennblase höchste Güte der Edelbrände, Edelgeiste, Tresterbrände und Fruchtliköre. Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Ihre Winzerfamilie Bauer.

Text & Fotos: Weingut Bauer



Weingut Bauer

Moselstr. 3 · 54486 Mülheim/Mosel · Tel. 06534 571
info@weingut-bauer.de · www.weingut-bauer.de

WEIN-TRENDS

Wie in der Mode – oder Autobranche gibt es auch im Wein aktuelle Trends. Denken Sie nur daran wie früher Chablis oder Sancerre gefragt war. In den 80er Jahren konnten Chardonnays gar nicht üppig genug sein. Seit wir wissen, wie gesund der Rotwein ist, erfreut er sich immer größerer Beliebtheit. Ich kann mich noch gut erinnern, wie das Thema des „French Paradoxon“ aufkam, welches die gesundheitsfördernde Wirkung des Rotweins nachwies. Frauen die vorher den Rotweinen skeptisch gegenüber standen, öffneten sich und wurden neugierig.

CHARMANTE ROTWEINE

Nun muss man allerdings auch festhalten, dass die Rotweine charmanter denn je sind. Früher brauchten beispielsweise die Bordeauxweine mindestens zehn Jahre Reife, bis sie überhaupt zugänglich waren. Zu jung geöffnet zeigten sie sich hart, streng und mit vielen Tanninen beladen. Heute orientieren sich die klassischen Weinregionen oft an ihren Gegenspielern in der neuen Welt. Deren Weine haben den Vorteil, dass sie sich schon ein Jahr nach der Lese weich, rund und zugänglich präsentieren. Das ist natürlich unkomplizierter und für den Weinverbraucher sehr entgegenkommend, wenn der Wein nicht mehr ewig gelagert werden muss. Gar nicht erst zu reden von dekantieren oder sonstigem!

DEUTSCHE ROTWEINE BESSER DENN JE!

Auf keinen Fall will ich sagen, dass der Klimawandel positiv ist: aber für die deutschen Rotweine ist das Klima wirklich perfekt! Oftmals mache ich Verkostungen, bei denen die Teilnehmer einen deutschen und einen internationalen Rotwein nebeneinander verkosten. Dann sollen die Verkoster sagen, in welchem Glas sich der deutsche Wein befindet. Die regionalen Rotweine können sich heute mit den besten Weinen der Welt messen. Ich gestehe, dass es dennoch einen Haken gibt: in Deutschland ist die wichtigste Rebsorte der Spätburgunder - und der ist nicht jedermanns Sache. Der typische Spätburgunder ist schon gleich an seiner helleren Farbe zu erkennen, und er wirkt subtil, elegant und eher zurückhaltend – mich erinnert er immer an eine Ballerina. Beliebt sind heute jedoch eher dunkelfarbige Rotweine, die mit ihrer Fruchtigkeit

und kraftvollen Art imponieren. Das glatte Gegenteil also vom Spätburgunder. Wenn auch Sie moderne Rotweine bevorzugen, schauen Sie bei den deutschen Weinen nach Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Lemberger oder nach Cuvées. Vor allem letztere finde ich sehr spannend. Die Winzer spielen teilweise mit südländisch anmutenden Rebsorten, sie bringen dann farbintensive und aromenreiche Rotweine hervor, die oftmals auch noch mit pffiffigen Namen versehen sind.

KNACKIG - FRISCH MIT EXOTISCHER FRUCHT

Großer Beliebtheit erfreuen sich heute auch die schlanken, frischen und sehr fruchtigen Weißweine. Auch international sind deutsche (German) Rieslinge mega angesagt, ebenso wie der aromatische Sauvignon Blanc. Schon beim Hineinriechen in das Glas läuft einem bei den saftigen Weißweinen regelrecht das Wasser im Mund zusammen! Die Rieslinge erinnern im Duft meist an Zitrusfrüchte, Ananas und Pfirsichfrucht. Beim Trinken merken Sie gleich die etwas kräftigere Säure, die den Wein sehr schlank und fitnessreich erscheinen lässt. Sauvignon Blanc hingegen wirkt noch etwas lauter im Duft. Sie erinnern an Schwarze Johannisbeeren, Holunderblüten, Paprika und frische Kräuter. Zum Trinken sind sie knackig und pikant und mit intensivem exotischen Fruchtaroma.

Öfters werde ich von jungen Menschen gefragt, ob es einen sogenannten Einstiegswein gibt. Mit Sauvignon Blanc liegen Sie absolut richtig – er ist so aromatisch und intensiv- ein wirkliches Erlebnis!

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson d'Allemagne



BLINDVERKOSTUNG

Ich gestehe – mit dem Faschingsrummel habe ich nicht so viel am Hut. Da mache ich lieber mein besonderes Faschingsfest: wir laden unsere Freunde ein und verkleiden Weinflaschen – eine sogenannte Blindverkostung. Ob in Socken, Alufolie, Papierhussen oder chinesische Seidenkleider gekleidet – Hauptsache das Etikett ist nicht mehr zu lesen. Sie müssen es unbedingt ausprobieren, man nähert sich dem Wein ganz anders!

WEIN IST EMOTIONAL GEPRÄGT!

Wenn auf dem Etikett ein ganz besonderer Name steht, wie beispielsweise Château Lafite-Rothschild oder Château Mouton-Rothschild, dann geben Sie dem Wein im vorhinein schon ein paar Pluspunkte mit. Oder jeder hat ja schon mal erlebt, dass im Urlaub der Wein unglaublich köstlich schmeckte. Wenn Sie den gleichen Wein vier Wochen später zu Hause öffnen, glauben Sie nicht, dass es sich um den wunderbaren Urlaubstropfen handelt. Es fehlt dann vielleicht die Sonne, der Strand, die Aioli oder einfach nur die entspannte Urlaubsstimmung? Jedenfalls gab es zu Hause schon viele Enttäuschungen, obwohl der Wein im Urlaub noch so gut geschmeckt hatte! Mit dem Wetter und den Jahreszeiten verhält es sich beim Wein ganz ähnlich. Stellen Sie sich einen heißen Sommertag vor – der Wein kann gar nicht knackig und frisch genug sein! Am besten

schmeckt dann ein spritziger Riesling oder Sauvignon Blanc. Ganz anders verhält es sich am einem nassen und kalten Tag, da rollt der säurebetontere Wein Ihnen schier die Socken hinunter! Da wäre beispielsweise der weiche und runde Chardonnay der ideale Gaumenschmeichler!

DEN WEIN OBJEKTIV BEWERTEN

Mit etwas Übung lassen sich die Emotionen und Eindrücke von außen aber schon ausschalten. Perfekt ist es natürlich, wenn man eine verhüllte Weinflasche hat und nicht weiß, was sie beinhaltet. Noch besser ist es mit mehreren Gleichgesinnten zu probieren, dann können Sie gleich mehrere Weine nebeneinander probieren.

THEMA WÄHLEN

Spannend ist es ja ganz besonders, wenn Sie mit Ihren

Freunden ein Weinthema bestimmen, beispielsweise: Weine aus Baden oder Grauer Burgunder oder Jahrgang 2009, etc. Jeder bringt dann eine Flasche zu diesem Thema mit – natürlich eingepackt. Sie müssen vorher überlegen, ob Sie die Weine nacheinander verkosten möchten – oder als „Flight“, das heißt jeder hat mehrere gefüllte Weingläser nebeneinander. Wenn Sie sich für letztere Variante entscheiden, können Sie die Gläser mit Nummern versehen – Wein 1, Wein 2, Wein 3.... Oder Sie legen einen Zettel darunter, bei dem ebenfalls zu erkennen ist, welches der erste, zweite oder dritte Wein ist. Nun kann jeder ein bissl' raten, welcher Wein im Glas sein könnte oder einfach nur besprechen wie der Wein schmeckt. Ich sage Ihnen, ohne zu wissen was im Glas ist, probieren Sie den Wein viel intensiver! Natürlich können Sie sich vorstellen, dass Sie den Wein jetzt objektiv bewerten.

STERNEBEWERTUNG

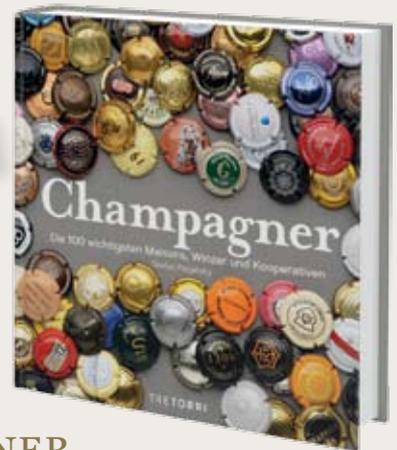
Eine Steigerung wäre jetzt noch, wenn sich einer der Weinliebhaber im Vorfeld der Weine annimmt, und er eine entsprechende Liste mit Wein eins, Wein zwei, etc. anfertigt. Da können Sie Ihren Eindruck vom Wein (frisch, breit, erdig, fruchtig....) eintragen und die Weine mit Sternen bewerten. Drei Sterne stehen für einen absolut perfekten Wein! Zwei Sterne bedeuten einen überdurchschnittlich guten Wein und ein Stern steht für einen guten Wein, den man gerne trinkt.

TIPP

Bestimmt haben Sie auch schon festgestellt, dass die noch so tollsten Gläser oft das Problem mit den Fremdgerüchen haben. Da die Gläser heute so fein gearbeitet sind, nehmen sie schnell die Gerüche vom Schrank, vom Karton, vom Spülmittel auf... Das beste Mittel ist, wenn ein Schluck Wein im Glas war. Es stört auch gar nicht von einem Wein auf den nächsten zu wechseln – ganz im Gegenteil: das Glas ist „aviniert“ zu deutsch „weingrün“. Wir Fachleute mögen es auch gar nicht so gerne, wenn das Glas mit Wasser gespült wird. Zum Einen bleibt viel Wasser zurück im Glas....zum Anderen verändern die Mineralien den Wein.

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson d'Allemagne
Fotos: Adobe Stock

BUCH-TIPP



CHAMPAGNER

Die 100 wichtigsten Maisons, Winzer & Kooperativen

Faszination Champagner

Mit dem festlichsten aller Getränke werden die ganz besonderen Anlässe zelebriert – egal ob opulent oder im kleinen Rahmen. In Deutschland, immerhin der viertgrößte Champagner-Importeur der Welt, sind vor allem die großen Marken wie Pommery, Veuve Clicquot oder Dom Pérignon bekannt. Auch wenn heute so der französische Schaumwein buchstäblich in aller Munde ist, ist er tatsächlich das am meisten unverstandene Getränk. In dem neuen Standardwerk stellt Weinkenner und Autor Stefan Pegatzky die 100 wichtigsten Maisons, Winzer und Kooperativen vor. Dabei sind neben den weltbekannten Marken auch traditionsreiche Familienbetriebe sowie kleine, innovative Neugründungen vertreten. Jedes Champagnerhaus wird übersichtlich und detailreich beschrieben und hinsichtlich seiner Geschichte, Herstellungsprozesse und Stilistik beleuchtet. Darüber hinaus finden sich im Buch praktische Informationen für den Besuch der jeweiligen Häuser. Besonderes Highlight: die exklusive Bebilderung.

Der opulente, großformatige Band rund um den göttlichen Schaumwein – ein prickelnder Genuss für Einsteiger und Kenner!

Text & Foto: Tre Torri Verlag GmbH

Champagner

Autor: Stefan Pegatzky

Verlag: Tre Torri Verlag GmbH

Umfang: 240 Seiten | zahlr. Farbfotos

Format: 28 x 29 cm | Hardcover

Preis: 69,90 € (D) / 71,90 € (A)

ISBN: 978-3-96033-119-3



Herzlich Willkommen auf dem Weingut Schmidt am Bodensee & Pinot der Weinbar.

Pinot - das bezeichnet in der Weinsprache die Familie aller Burgundersorten, welche das Herzstück auf unserem Familienbetrieb bilden. Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte vom Boden, dem Klima und der Winzerhand selbst. Ihnen das schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel. Die Stilistik unseres Weinguts zielt auf Feinheit und Präzision ab, es geht um Proportion, nicht um Wucht. Hier, zwischen den Alpen und dem Bodensee gelegen, nimmt sich unsere Familie der Aufgabe an, diese Kulturlandschaft zu pflegen, verantwortungsvoll mit der Natur umzugehen und einzigartige Weine daraus zu machen. Nachhaltigkeit spielt in allem eine große Rolle.

Text & Fotos: Weingut Schmidt am Bodensee



DOMAINE FRÉDÉRIC MOCHEL

14. Generationen - seit 1696

Seit 1669 leben vierzehn Generationen der Familie Mochel in Traenheim, einem elsässischen Dorf voller Weingeschichte. Traenheim liegt im nördlichen Elsass, 20 km westlich von Straßburg.

Die alte Presse in unserem Hof ist ein historisches Bindeglied zu unserer Vergangenheit. Vor dem Ersten Weltkrieg hatten wir nur 2ha Rebfläche, so dass zum Unterhalt der Familie Landwirtschaft (Viehzucht) notwendig war. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Weinbau zur Haupteinnahmequelle. In den 1960er Jahren kaufte Frédéric Mochel viele unbebaute Grundstücke auf dem Hügel des zukünftigen Altenberg de Bergbieten. 1967 hatte das Gut 8 ha Reben. 2001 übernahm Guillaume, die neue Generation, das Gut. Zwischen Erbe und Moderne führt er eine familiäre Tradition

fort und bringt frischen Wind in das Gut. Als unabhängiger Winzer respektieren wir unser Terroir, wir bearbeiten und ernten unseren eigenen Weinberg. Wir machen den Wein, füllen ihn ab und verkaufen ihn direkt aus unserem Keller.

Wir stellen derzeit auf biologischen Landbau um und respektieren weiterhin die Böden und die Reben, wie wir es in der Vergangenheit getan haben. Unser Fokus liegt darauf, Weine zu produzieren, die Ihnen Freude bereiten.

UNSERE REGION

Traenheim ist ein elsässisches Dorf voller Weingeschichte. Im Mittelalter wird « DREHEIM » in den Archiven von Papst Leo IX. zitiert. Er erklärte 1050 dem Hessischen Kloster « ein Jahreseinkommen von 6 Fässern Wein aus Dreheim und 10

Silberschillingen». Es ist die erste Erwähnung von Wein aus Traenheim. Später, so der Historiker Granddier, schenkte Papst Alexander III. der Abtei Neubourg in Traenheim ein hauptsächlich mit Reben bepflanztes Gut. Pinot und Gewürztraminer finden wir hauptsächlich in den Weinbergen von Traenheim. Aber die Familie Pinot und vor allem die Rebsorte Auxerrois lieben die schweren und merzigen Böden von Traenheim. Die Säure der Trauben bleibt dank der nach Nordwesten ausgerichteten Hanglagen der Weinberge erhalten. Die Trauben erreichen einen hohen Zuckergehalt unter Beibehaltung ihrer Säure. Deshalb sind die Weine kraftvoll, delikat und leicht zu trinken.

Das 2011 von den vier selbstständigen Traenheimer Winzern ins Leben gerufene Projekt der kommunalen Appellation basiert auf strengen Vorgaben. Die hergestellten Weine müssen weiß und trocken sein (maximal 4 g/l Restzucker). Insbesondere dürfen die Weine nur aus den Rebsorten Weißburgunder (Weißburgunder, Auxerrois, Grauburgunder und Spätburgunder) verschnitten sein.

GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN

Im Herzen eines großen natürlichen Amphitheaters im nördlichen Teil des elsässischen Weinanbaugebiets liegt das Grand Cru in der Gemeinde Bergbieten. Das Terroir wird im Norden von den Vogesen und im Osten von der Scharlach begrenzt, die es von der elsässischen Ebene abgrenzt. Der Altenberg de Bergbieten ist einer der nördlichen Grands Crus des Elsass.

Der Altenberg ist ideal nach Süd/Südost exponiert und somit vor Nordwinden geschützt. Im Westen bilden die Vogesen einen Schutzwall gegen Regen aus dem Westen. So badet es zusammen mit seiner offenen Landschaft den ganzen Tag in optimalem Sonnenlicht. Die Weine haben eine kräftige und beeindruckende Säure und drücken sowohl Intensität als auch Eleganz aus. Nach einigen Jahren der Reifung offenbaren sie einen rauchigen Charakter und die typische Mineralität dieses Grand Cru.

Aus vielen Gründen ist dieser Grand Cru ein sorgfältig angebauter Schatz. Bergbieten entwickelte sich dank des Interesses der merowingischen und karolingischen Könige. Später waren es religiöse Gemeinden, die Bergbieten verwalteten, bevor es während der Revolution an die Winzer zurückgegeben wurde. Seitdem haben sie sich bemüht, Altenberg de Bergbieten in zahlreichen Ländern zu einem anerkannten Cru zu machen, was durch die Nähe zu Straßburg und dem Rhein unterstützt wird. Heute zielt die landwirtschaftliche Praxis auf den idealen Ausdruck dieser herausragenden Qualität ab. Im Elsass sind die lieux-dits mit dem Namen «Altenberg», wörtlich «alter Berg», historisch diejenigen, die seit jeher als Weinberge bewirtschaftet wurden. Bergbieten wird 1050 im Archiv von Papst Leo IX. erwähnt. Es gehör-

Domaine Frédéric Mochel

56 rue principale · 67310 TRAENHEIM · FRANCE
contact@mochel.alsace · www.mochel.alsace



te mehreren Ordensgemeinschaften und dem Bistum Straßburg, bevor es 1789 an die Winzer zurückgegeben wurde über die elsässischen Grenzen hinaus bestätigt. Bei der Einweihung des Militärlagers Mutzig 1894 war Kaiser Wilhelm II. bei der Verkostung eines Altenberger Rieslings neugierig, wo er hergestellt wird. Der Weingutsbesitzer Ellensohn wies auf den Weinberg hinüber, worauf der Kaiser verlangte, dass diese Reben respektiert und geschützt werden.

Der Grand Cru wurde 1983 ausgezeichnet und mit der Appellation Alsace Grand Cru mit 24 anderen lieux-dits klassifiziert.

Text & Foto: © Domaine Frédéric Mochel

Crémant blanc brut – AOC Alsace Crémant No vintage

PRODUKTDATEN

Rebsorten: 80% Chardonnay und 20% Pinot Noir
Bodenart: Mergelböden
Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre
Alkohol: 13,13°
Restzucker: 12 g/l – Säure : 6,60 g/l
Alterungspotential: 2022 / 2027

VERKOSTUNG & PAARUNG

Ein blassgelbes Gewand. Ausdrucksstark, fein und elegant, mit weißen Noten Frucht und einem Hauch Brioche. Ein lebhafter Angriff, mit winzigen Bläschen und gut ausbalancierter Körper. Ein frischer Crémant für Vorspeisen oder Desserts. Ein exquisiter Begleiter für frischen Fisch

Optimale Temperatur: 8° bis 10°





PLAYLIST BY KIM

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

ab 1.075 € /Stück je nach Model

www.wempe.com/leipzig



LAMBAY - MALT IRISH WHISKEY

Ein unverwechselbarer Whiskey aus mindestens drei edlen Irish Single Malt Destillaten. Dank seines „Double-Cask“-Reifungsprozesses überzeugt der weiche Whiskey mit seinem einzigartigen Charakter und einer interessanten Aromavielfalt aus Bananen, Malz, Feigen mit einem Hauch von Gewürzen.

€ 54,99 / Flasche 0,7l

www.vranken-pommery-shop.de



ZWIESEL GLAS

WHISKYKARAFFE GLAMOROUS

Stilvoll und aromaecht präsentiert diese Whiskykaraffe der Serie Glamorous von Zwiesel Glas jede Whiskysorte – ob Scotch, Bourbon oder Single Malt.

199,00 € /Stück

www.zwiesel-glas.com



ZWIESEL GLAS

WHISKYGLAS GLAMOROUS

Schottisch, irisch oder amerikanisch: Dieses einzigartige Whiskyglas der Serie Glamorous von Schott Zwiesel bringt die Aromen jeder Whiskysorte perfekt zur Geltung. Karton à 2 Gläser

139,90 € / (69,95€ / STK)

www.zwiesel-glas.com



PrioVino Classic

Elektrischer Weintemperierer.

Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.

670 € / Stück (inkl.Akku)

www.priovino.com



PLAYLIST BY KIM

So multiplex wie der eigene Musikgeschmack

Mit Playlist By Kim beschreitet Wempe einen visionären Weg abseits von Etabliertem und gängigen Schönheitsidealen. Mit kraftvollem, rebellischem und dynamischem Design zelebrieren wir die Intensität von Musik, ihre kreative Vielseitigkeit und ihre radikale Fähigkeit, unsere Persönlichkeit in all ihren Facetten zum Ausdruck zu bringen. Denn wo die Sprache aufhört, da fängt die Musik an – so heißt es. Egal, ob Klassik, Jazz, Blues, Funk, Elektro, Pop oder Rock – jeder Geschmack findet seine eigene Melodie, und jede Note weckt eine andere Emotion. Je nach Stimmung können wir zwischen Musikrichtungen variieren, unsere Lieblingssongs in Playlists individuell und immer wieder neu zusammenstellen. „Für Playlist By Kim lassen wir uns von diesem freien Geist leiten und übersetzen ihn in moderne Schmuckstücke“, so Fatima Massalme (52), Wempe-Brandmanagerin für Schmuck und Juwelen. Es sind Schmuckstücke von Frauen für Frauen, die niemals nach der Pfeife anderer tanzen, sondern stets den Takt vorgeben. Für unangepasste Frauen, die Nein zu Konventionen sagen und Ja zum eigenen Rhythmus.

Zufällige Wiedergabe

Playlist By Kim ist eine avantgardistische Schmucklinie zum Sammeln und spontanen Kombinieren. Grafische und organische, moderne und klassische, feminine und maskuline Formen; unterschiedliche Legierungen, Diamantschliffe und Fassungen wechseln sich in dieser neuen Linie ungezwungen ab. 28 Ringe, zwei Armreifen, ein Armband und zwei Creolen ergeben unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten, sodass jede Frau ihre einzigartige Schmuck-Playlist zusammenstellen und ihren Stil Tag für Tag neu erfinden kann. Der Fokus liegt dabei auf den Ringen, die aufgrund ihres markanten Profils wahlweise auch als ausdrucksstarke Anhänger an einer Kette getragen werden können. Die verschiedenen Modelle sind so konzipiert, dass sie sich im Stacking-Konzept mal aneinanderschmiegen, mal anecken, sich mal gegenseitig durchdringen wie Puzzleteile oder buchstäblich über sich hinauswachsen zu räumlichen Skulpturen. „Als Kim-Eva Wempe vor mehr als 20 Jahren beschloss, die Schmuckmarke By Kim ins Leben zu rufen, fehlte auf dem Schmuckmarkt vor allem das Volumen. Playlist By Kim ist die konsequente Weiterführung der Ursprungsidee von dem Spiel mit dreidimensionalem Design“, sagt Anja Heiden (53), Mitglied der Wempe-Geschäftsleitung für Schmuck und Juwelen. Volumen und Leichtigkeit existieren

nun nebeneinander und sorgen für einen spannenden Kontrast. Dabei entstehen unterschiedlichste Looks, die immer überraschend anders wirken: modern, architektonisch, minimalistisch, opulent, klassisch, glamourös oder rockig. Ihren vollen Klang entfaltet die Schmucklinie im Zusammenspiel – und doch ist auch jeder Ring für sich ein Solokünstler.

Dekonstruierte Harmonie

Musik ist das Bindeglied zwischen Gefühlswelt und Gegenwart. Und so steht jeder Entwurf der Kollektion sinnbildlich für eine Stimmung und damit für eine Musikrichtung. Das Zusammenspiel der einzelnen Designs ist die Fusion unterschiedlicher Genres. Wie bei einem Sampler, bei dem ein Teil eines bekannten Lieds in einen neuen musikalischen Kontext gebracht wird, ist auch Playlist By Kim die Verschmelzung bekannter und unbekannter Formen – komplex und harmonisch zugleich. Ermöglicht wird dieser artistische Kunstgriff durch die Technologie-Innovationen und die handwerkliche Expertise des Wempe-Ateliers L.C. Köhler in Schwäbisch Gmünd. Hier wurde über ein Jahr an der Realisierung der neuen Linie getüftelt, wurde ent- und wieder verworfen, wurde konstruiert und dekonstruiert, bis das vermeintlich Unpassende doch passte und etwas gänzlich Neues entstand.

Mix du Jour

Playlist By Kim ist eine Lebenseinstellung. Playlist By Kim ist Leidenschaft. Playlist By Kim ist eine Linie, so abwechslungsreich wie der individuelle Musikgeschmack. Weiche Formen und geometrische Figuren, die sich in den Creolen und dem Armschmuck wiederholen, reihen sich aneinander wie die einzelnen Segmente eines Songs: Statt Intro, Strophe, Bridge, Refrain, Breakpart und Outro sind da Kreise, Ovale, Dreiecke, Quadrate, Fünf- und Neunecke. Die Diamanten sind mal rechteckig und mal rund geschliffen, mal in einer halben Zarge oder im Art-déco-Stil gefasst. Dezentere Brillant-Besatz an einigen Seiten sorgt für einen unerwarteten Twist. 18k Rosé-, Weiß- und schwarz rhodiniertes Gold ergeben einen farblichen Gegensatz, mit dem spielerisch der eigene Look „komponiert“ werden kann: casual, selbstbewusst, ausdrucksstark, romantisch, revolutionär, minimalistisch oder luxuriös. Es gibt keine Regeln, die Frau allein bestimmt das Tempo ihrer persönlichen Playlist.

Text & Foto: © Gerhard D. Wempe KG



ROTKÄPPCHEN SEKTKELLEREI – HEIMAT EINER FASZINIERENDEN MARKE

In Freyburg (Unstrut) schlägt das Herz der erfolgreichsten deutschen Sektmarke

Gehen wir zurück ins Jahr 1856 und reisen nach Freyburg an der Unstrut. Hier, ganz in der Nähe der Kulturmetropole Naumburg und im Herzen einer ausgezeichneten und traditionsreichen Weinanbauregion, wird der Grundstein für eine der faszinierendsten Erfolgsgeschichten der deutschen Wirtschaftshistorie gelegt. Eine Geschichte, die immer wieder neue, spannende Kapitel hinzufügt und heute auch international große Beachtung findet. Es ist die Geschichte der heutigen Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien.

Was damals in Freyburg von drei Freunden als kleine

Weinhandlung gegründet wurde, ist heute Heimat der mit weitem Abstand erfolgreichsten deutschen Sektmarke: Rotkäppchen. Und eines Unternehmens, das die große Tradition selbstbewusst mit einer klaren Vision und Stärke verbindet.

AUF DEM WEG ZUM WELTMARKTFÜHRER

Es hätte eine ganz normale Geschichte werden können. In der DDR gehörte Rotkäppchen bei jeder Feier einfach dazu. Der Absatz liegt bei 15 Millionen Flaschen im Jahr. Doch mit dem Mauerfall 1989 ändert



sich alles. Rotkäppchen verschwand damals praktisch über Nacht aus den Regalen, der Marktanteil lag 1991 nur noch bei rund 0,5 Prozent. Die Belegschaft wurde von 350 auf 60 Mitarbeiter reduziert. Wie sollte es weitergehen? Es waren fünf leitende Mitarbeiter der Rotkäppchen Sektkellerei, die zusammen mit dem Unternehmer Harald Eckes-Chantré das eigentlich Unmögliche wagen: Sie kaufen selbst das Unternehmen von der Treuhand, investieren strategisch und treffen viele kluge Entscheidungen. Vor allem gestalten sie aktiv die Zukunft des traditionsreichen Unternehmens. Und es geht kontinuierlich wieder bergauf.

Im Jahr 2002 dann der nächste wichtige Schritt: Rotkäppchen übernimmt die berühmten Marken Mumm, Jules Mumm und MM Extra sowie die Sektkellereien in Eltville und Hochheim, den nationalen Außendienst und rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Mit diesem Schritt wird das Haus Rotkäppchen-Mumm zum deutschen Marktführer. Es folgen weitere Zukäufe in den nächsten Jahren: der Premiumhersteller Geldermann Privatsektellerei, die italienische Top-Prosecco-Manufaktur Ruggeri.

Auch der berühmte Echter Nordhäuser Doppelkorn von Nordbrand Nordhausen und Traditionsmarken wie Chantré und Eckes Edelkirsch gehören heute zum Portfolio des Weltmarktführers. Und zuletzt dann die spektakuläre Übernahme von Eggers & Franke. Das berühmte Bremer Traditionshaus zählt zu den führenden Distributoren für internationale Weine und Spirituosen auf dem deutschen Markt. Das hochkarä-

tige Eggers & Franke Sortiment bietet eine einmalige Vielfalt an Premium-Produkten und glänzt mit Bestsellern und Marktführern aus aller Welt.

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Heute ist die Rotkäppchen Sektkellerei wichtiger Teil von Rotkäppchen-Mumm. Das Haus verzeichnet mit rund 1.000 Mitarbeitenden einen Gesamtumsatz von 1,2 Milliarden Euro. Jede zweite in Deutschland getrunkene Flasche Sekt kommt von Rotkäppchen-Mumm.

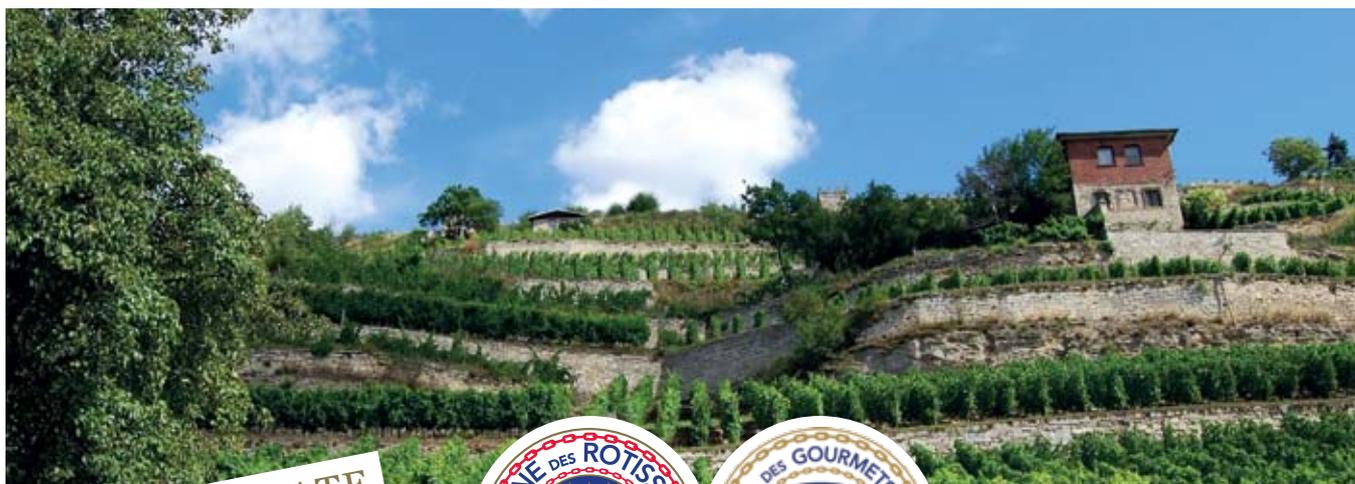
Es sind die Menschen bei Rotkäppchen-Mumm, die alle gemeinsam dafür sorgen, dass über 110 Millionen Flaschen Rotkäppchen Sekt jährlich in einer der leistungsstärksten Abfüllanlagen der Welt gefüllt werden. Und dieser Erfolg hat auch eine starke Anziehungskraft für Gäste und Genießer aus ganz Deutschland. Deshalb investiert Rotkäppchen wieder einmal klug in die eigene Zukunft. Aktuell entsteht in Freyburg eine neues, modernes Besucherzentrum: die Rotkäppchen Markenwelt. Die Investitionssumme beträgt 10 Millionen Euro, geplant ist die Eröffnung im Frühjahr 2023.

Gründe gibt es also für das moderne Familienunternehmen Rotkäppchen-Mumm genug, optimistisch in die Zukunft zu schauen.

Mehr Informationen rund um die Rotkäppchen Sektkellerei: www.rotkaeppchen.de

Text & Fotos: Rotkäppchen

Rotkäppchen Sektkellerei unterstützt das Chapitre in Saale-Unstrut im Mai 2022



SAVE THE DATE



OMGD CHAPITRE SAALE-UNSTRUT

Bailliage Sachsen-Anhalt – vom 13. bis 15. Mai 2022

Freuen Sie sich auf ein ereignisreiches Wochenende in der Weinbauregion Saale-Unstrut, die sich überwiegend im Sachsen-Anhaltischen Burgenland erstreckt. Claas Plesch, Bailli von Sachsen-Anhalt hat gemeinsam mit seinem Regionalrat ein exklusives OMGD CHAPITRE im Mai organisiert.

FREITAG ABEND, 13. MAI

Besuch bei Vice Echanson Mario Thürkind
im Weingut THÜRKIND
mit Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys
Landhaus HADRYs

SAMSTAG VORMITTAG, 14. MAI

Besichtigung des Weinguts Klaus BÖHME
und eines weiteren Weinguts mit Verkostung

SAMSTAG ABEND, 14. MAI

Inthronisation für Mitglieder der Chaîne und OMGD
einschl. Vin d'Honneur
im Lichthof der Rotkäppchen Sektkellerei
bei Maître Sommelier Dr. Mike Eberle

Im Anschluss erwartet Sie eine

Flaniermeile des Genusses

die von regionalen Winzern mit ihren Produkten begleitet wird



GRAND CHAPITRE KROATIEN

vom 30. September bis 3. Oktober 2021 in Rovinj/Istrien

Zwei Jahre ist es her, dass die Bailliage National von Kroatien gegründet wurde. Jetzt endlich war es wieder möglich, Gäste einzuladen, zu feiern und zusammen zu dinieren. Diese Gelegenheit nutzten viele Mitglieder aus insgesamt sieben internationalen Bailliagen. Zwei Luxushotels in Rovinj, Grand Park Hotel und Hotel Lone, zur Maistra Hotelgruppe gehörend, waren Haupt-Veranstaltungsorte über die Tage. Im Grand Park Hotel Rovinj fand am Donnerstagabend ein „Cocktail de Bienvenue“ statt. Während die Sonne am Meereshorizont unterging, trafen sich alte und neue Chaîne-Freunde bei sommerlichen Temperaturen auf der Terrasse.

Rovinj hat viele kleine versteckte Restaurants und einige davon waren Ziel von jeweils ca. 30 Personen zu einem Dîner Amical am Freitagabend. Vom Meer umgeben war es kein Wunder, dass Fisch auf dem Menu zu finden war. Frischer geht's nicht! Samstagabend zunächst die feierliche Inthronisation im Hotel Lone und anschließend der Gala Abend im Grand Park Hotel mit nahezu 100 Gästen.

Kroatien ist ein sehr gastfreundliches Land, die Natur bietet Trüffel, Oliven und Wein und jede Menge Unterhaltung für's Auge und den Geist. Dieses Internationale Grand Chapitre war eine hervorragend organisierte Veranstaltung und wird in bester Erinnerung bleiben.

Vielen Dank an Bailli Délégué Dalibor Gregani mit seinem Team und weiterhin viel Erfolg!

VIVE LA CHAÎNE !

Text: Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne





JEUNES CHEFS RÔTISSEURS WETTBEWERB 2022

CHAÎNE®-AKADEMIE EXKLUSIVES KOCH-COACHING

Erst im August 2021 hat Pasquale Kutsch mit seinen damals gerade mal 25 Jahren den 3. Platz bei dem internationalen Wettbewerb der **Jeunes Chefs Rôtisseurs** in Paris erkocht. Eine großartige Leistung, die auch auf eine gute Vorbereitung nach dem nationalen Sieg zurückzuführen ist.

Die Chaîne-Stiftung Deutschland, unterstützt nicht nur die regionalen und nationalen Wettbewerbe, sie unterstützt außerdem ein Training in Berlin bei unserem langjährigen Mitglied, Officier Maître Rôtisseur Thea Nothnagel, die den Teilnehmern den Schlift gibt um sich international zu behaupten.

Die momentane Situation bringt neue Herausforderungen insbesondere in der Gastronomie. Wir möchten auch weiterhin unterstützen und junge Talente fördern und fördern. So ist die Idee geboren worden in diesem Jahr die CHAÎNE®-AKADEMIE zu gründen unter dem Motto: Best of JCR 2022!

Was ist die CHAÎNE®-AKADEMIE?

Die CHAÎNE®-AKADEMIE ist ein exklusives Koch-Coaching für die zwei Besten des nationalen Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerbs.

Ausgesuchte Spitzenköche aus ganz Deutschland werden die beiden Sieger auf dem internationalen Wettbewerb in Paris vorbereiten und schulen. Ein intensives Training bestehend aus Theorie und Praxis – für die beiden Auserwählten entstehen keinerlei Kosten. Es ist eine große Möglichkeit, unter der Anleitung von namenhaften Köchen diese Schulung zu erhalten.

Text: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne

ES FINDEN 3 WETTBEWERBE STATT:

1

Jeunes Chefs Wettbewerb REGIONAL (OPTIONAL)

Die regionalen Wettbewerbe werden bis Ende März 2022 in den regionalen Baillagen durchgeführt.

2

Jeunes Chefs Wettbewerb NATIONAL

Unter allen Siegern der regionalen Wettbewerbe findet der nationale Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerb statt.

Wo: Frankfurt am Main
Wann: 4. April 2022

DIE PREISE:

Hochwertige Preise warten auf die Gewinner.

plus

Exklusives Koch-Coaching für die zwei Besten in der CHAÎNE-AKADEMIE



3

Jeunes Chefs Wettbewerb INTERNATIONAL

Der Beste der CHAÎNE-AKADEMIE vertritt die Bailliege d'Allemagne!

Bei dieser Endausscheidung tritt der Gewinner gegen 20 Mitstreiter aus der ganzen Welt an.

Wo: Mexiko City
Wann: 3. bis 9. Oktober 2022

Der Weltmeister gewinnt ein 4-wöchiges Superior Kochtraining in der weltberühmten Kochschule „Le Cordon Bleu“ in Paris.



CHAÎNE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Nachwuchsförderung der Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers

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

Jetzt ganz neu: 2022 gründen wir die CHAÎNE®-AKADEMIE

Weitere Informationen auf: www.chaine.de

**JA, ICH
MÖCHTE
HELFE!**

**BEST OF
JCR
2022**

PROJEKT 2022:

CHAÎNE®-AKADEMIE

Junge Talente müssen gezielt gefördert und gefordert werden - dies ist die Kernidee der neuen CHAÎNE®-AKADEMIE - Helfen Sie mit, für eine genussvolle Zukunft!



Firma

Titel Name Vorname

Straße PLZ Ort

Tel E-Mail

Meine Zustiftung / Spende von €

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

.....
Datum

.....
Unterschrift



RELAIS & CHATEAUX HOTEL DOLLENBERG

Kulinarik und Wellness auf höchstem Niveau in der Ruhe des Schwarzwaldes

Confrère Officier Maître Rôtisseur Meinrad Schmiederer führt das Hotel mit Unterstützung seiner Frau Birgit und seiner Schwester Ulrike Herrmann, deren Ehemann Martin Herrmann als Sternekoch das Küchenteam leitet. Die Eltern Schmiederer legten 1963 den Grundstein zum Erfolg mit einer einfachen Flaschenhandlung. Um den Gästen Getränke vor Ort ausschenken zu können erwarben sie eine Gaststättenlizenz und bewirteten ihre Gäste im Wohnzimmer an drei Tischen mit insgesamt zwölf Stühlen. Später boten sie Wanderern ein Zimmer zur Übernachtung an. Die Gäste fühlten sich bei den Schmiederers wohl und die einfache Herberge wuchs zur „Pension Waldesruh“ heran. Zu der weiteren beispiellosen Erfolgsgeschichte gehört auch das „Märchen vom Dollenberg“: ein kleiner Junge aus dem Südschwarzwald wollte Direktor 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*S Hotel. Mehr als 180 Mitarbeiter sorgen sich um das Wohl der Gäste – von der Rezeption über den Spa- und Wellnessbereich bis hin zur Bewirtung in den exquisiten Restaurants.

Hotelkritiker Heinz Horrmann bezeichnete es als „bestes Familienhotel auf dem Kontinent“! Das Erfolgsge-

heimnis liegt in immerwährenden Investitionen. Denn so wie die Ansprüche der Gäste wachsen, so wächst auch das Hotel Dollenberg mit seiner 5.000 Quadratmeter großen Wellness-, Spa- und Beautywelt.

Ein entscheidender Trumpf ist die vielfältige Kulinarik: in vier Restaurants sowie in der Renchtalhütte weit und breit des Hotels können die Gäste in besonderem Ambiente speisen. Chefkoch Martin Herrmann schwingt bereits seit 30 Jahren den Kochlöffel in der Küche. Für seine raffinierten Kreationen im Le Pavillon wurde er ununterbrochen seit 2009 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. Seine Gerichte komponiert er auf kreativste Weise immer wieder neu mit Einflüssen aus der regionalen, badischen Küche und der französischen Haute Cuisine. Unterstützt wird er von Christophe Meyer, einem der 50 besten Sommeliers Deutschlands. Der ausgezeichnete Weinkeller bietet eine beeindruckende Auswahl an regionalen, überregionalen und internationalen Weinen.

Auf dem Dollenberg wurde aus dem Wunsch eines Buben nicht nur eine einzigartige Erfolgsgeschichte, sondern es wird – fast wie im Märchen – dafür gesorgt, dass den Gästen alle ihre Wünsche zur vollkommenen Zufriedenheit erfüllt werden.

*Text: Walter Johannes Steyer, Vice Chancelier-Argentier
Fotos: Hotel Dollenberg*

Hotel Dollenberg

Dollenberg 3 · 77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. 0780 678 0 · info@dollenberg.de · www.dollenberg.de

DAS COLOMBI

Superior Hotel und Gourmettempel mit Historie

Das mitten in Freiburg gelegene Hotel von Confrère Vice Conseiller Culinaire hon. Roland Burtsche ist ein Stück lebender Geschichte: Der aus Spanien stammende Graf Antonio de Colombi y Payet gründete im Jahre 1175 in Sankt Petersburg ein florierendes Geschäft mit Weinen und Kolonialwaren. Graf Colombi verliebte sich mit 60 Jahren in die 27-jährige Baronesse von Bode und heiratete sie. Ihre Tochter erbaute auf dem höchsten Punkt Freiburgs ein Schlösschen und gab diesem ihren Namen. Roland Burtsche hat nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn beruflich auch in mehrere Luxushäuser in den USA geführt haben, zusammen mit seiner Frau Waltraud 1978 das nach dem Kriege erbaute Colombi Hotel erstanden.

Seinem Motto: „regional verbunden und der Welt geöffnet“ ist er immer treu geblieben.

Durch kontinuierliche Erweiterungs- und Umbaumaßnahmen wurde das 5 Sterne Superior Hotel als eines

der besten Stadthotels in Deutschland ausgezeichnet. Heute werden 170 Mitarbeiter/ innen beschäftigt, wovon etwa 30 Auszubildende sind. Gourmets haben die Qual der Wahl in welchem besonderen Ambiente sie tafeln möchten: Die ZIRBELSTUBE ist seit Jahren von Feinschmeckern hoch geschätzt und Küchenchef Harald Derfuß verwöhnt mit seinem jungen Küchenteam die Gäste.

Die FREIBURGER WEINSTUBE mit antikem Kachelofen und dunkel gebeizter Eichenvertäfelung bringt den Gästen eine besonders behagliche Atmosphäre und schließlich entstammt die gemütliche HANS THOMA STUBE einer original Schwarzwälder Bauernstube aus dem Jahre 1776, die bis heute eine einzigartige heimelige Stimmung verströmt.

Hier wird die Vereinbarkeit von bodenständiger Tradition und Weltoffenheit erfolgreich gelebt.

Text: Walter Johannes Steyer, Vice Chancellor-Argentier

Fotos: Hotel Colombi



Colombi Hotel

Rotteckring 16 · 79098 Freiburg

Tel: 0761 210 60

info@colombi.de · www.colombi.de



„WASEN BY LAUSTERER“

ein kulinarisch vielfältiges und erfrischend unprätentiöses

Déjeuner Amical am 26. September 2021

Wenn schon Corona das Chaîne-Familientreffen auch in diesem Jahr auf dem Cannstatter Volksfest verhindert, dann wird halt der Wasen umso exquisiter in die Stadt geholt. Als Rahmen für ihre Wasen-Alternative hat sich die Bailliege Baden-Württemberg die stylische Weinbar von Confrère Alexander Dohnt ausgesucht und rund 20 Chaîne-Mitglieder nahmen am Wahlsonntag zur Mittagszeit an der langen Tafel des Traditionslokals im Herzen der Landeshauptstadt Platz. Sehr zur Freude der Anwesenden konnten Bailli Joachim Schramm und Vice Argentier Markus Gerspacher mit Hans Peter Stihl ein Urgestein der schwäbischen Wirtschaft und langjähriges Mitglied und Unterstützer unserer Confrérie begrüßen. Delikate Platten mit exquisiter Charcuterie aus der Wiener Traditionsmetzgerei Thum lockten die Gästeschar an den urigen Holztisch. Saftiger Beinschinken, streichzarte Leberwurst, zart gegarter Speck – alles vom Mangalitzza-Schwein und alles Bio. Eine Jause von dieser Qualität bekommen auch verwöhnte Gourmets nicht alle Tage. Als willkommene Abwechslung zu den traditionellen schwäbischen Wasenspezialitäten servierte Alexander Dohnt in diesem Jahr Pfälzer Saumagen von Klaus Hambel – zunächst als Carpaccio in dünnen Scheiben unter einer delikaten Vinaigrette und dann klassisch als Alternative zum traditionellen Kalbsbraten gebraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. Der über seine Heimat hinaus als „Saumagen-Papst“ bekannte Metzgermeister, der einst die Staatsgäste von Helmut Kohl regelmäßig mit der Pfälzer Spezialität ver-

sorgte, kam eigens aus Wachenheim angereist, um den meist schwäbischen Gästen die Bestandteile und die Herstellung dieses Qualitätsprodukts zu erklären, das oft zu Unrecht und nur aus Unkenntnis gemieden wird. Qualitätsbewusstsein dominiert auch das Handwerk von Gastkoch Ben Benasr. Der Stuttgarter Sternekoch versteht es vorzüglich, die Aromen seines Geburtslands Tunesien mit denen seiner sonstigen bisherigen gastronomischen Stationen zu kombinieren. Die reichhaltige Bouillabaisse, die Chef Benasr zur Überraschung der Gäste zum alternativen Wasen-Treff servierte, verkörperte deshalb Mittelmeerküche mit einem Hauch Orient. Und dazu einen Württemberger? Wenn er von der Qualität ist, die Confrère Martin Kurrle, Geschäftsführer beim Stuttgarter Weingut Collegium Wirtemberg kredenzt hat, besteht daran kein Zweifel. Riesling, Chardonnay, Lemberger und Rosé aus der Edition Wirtemberg machten aus dem Wasen-Treff der Chaîne ein fünfstrahliges, kulinarisches Feuerwerk, dessen Echo bei denen, die es genießen durften, noch lange nachhallen wird.

Als Anerkennung und Dank für diesen genüsslichen und unterhaltsamen Nachmittag überreichten Bailli Joachim Schramm und Vice Argentier Markus Gerspacher in seiner neuen Funktion als offizieller „Saumagen-Halter“ allen Akteuren Urkunden und kleine Geschenke.

Text: Gerhard Schertler, Officier

Fotos: Monika Geiger u. Katja Hofmann, Dame de la Chaîne



HERBSTLICHES WEINDEGUSTATIONS-MENÜ

mit dem renommiertem COLLEGIUM WIRTEMBERG.

30. Oktober 2021: 33 erwartungsvolle Mitglieder haben im historischen Gewölbekeller der Kelter in Stuttgart-Uhlbach eine genussvolle, unterhaltsame Soirée erlebt. Confrère Martin Kurrle, Gastgeber und „Weinmäger in the Länd“ (neuer Slogan in BW) und seit 28 Jahren verantwortlich, begrüßte uns. Als Co-Veranstalter fungierte unser Chaîne-Mitglied Krehl's Linde, der das Catering unter erschwerten Bedingungen (keine Küche vor Ort) eindrucksvoll und souverän mit seiner eingespielten Kochbrigade

und dem engagierten, hauseigenen Serviceteam unter Leitung von Herrn und Frau Hoffmann perfekt bewältigte. Uhlbach „die Perle Stuttgart's“ (Zitat von Alt-OB Manfred Rommel) wird uns mit diesem Weindégustations-Menü noch lange in bester Erinnerung bleiben!

*Text: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse
Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert, Officier
Werner Widmann, Vice Chargé de Missions*

Collegium Wirttemberg Rotenberg-Uhlbach

Uhlbacher Str. 221 · 71329 Fellbach · Tel. 0711 327 77 38-0

info@collegium-wirtemberg.de · www.collegium-wirtemberg.de und www.krehl-gastronomie.de

FINE DINING & WINING ZU MARTINI

in einem renommierten Traditions-Hotel-Restaurant der Region
Dîner Amical im Hotel Schlösschen – Restaurant Zur Weinsteige

Bereits drei Tage nach Zusendung der Einladung haben sich über 40 Mitglieder und Gäste angemeldet – der Grund: ein bekanntes Haus, das seit Jahrzehnten höchste handwerkliche Qualität in der Küche und den besten Weinkeller in der Region in Person von Maître Rôtisseur und im Regionalrat als Vice Conseiller Culinair Jörg Scherle und seinem Bruder Maître Restaurateur und Sommelier Andreas Scherle garantiert.

Bailli Joachim Schramm begrüßte unter Beachtung der Corona-Bedingungen zum Sektempfang mit erlesenem Fingerfood auch zwei Gäste: Echanson Maurice Brühwiler aus Vaduz/Liechtenstein und Oberbürgermeister Dr. Bernd Vöhringer von der Großen Kreisstadt Sindelfingen. Der Klassiker des Hauses wurde nach dem

Amuse Bouche präsentiert. Alle begleitenden Weine stammten besonders ausgewählt aus der Schatzkammer des berühmten Weinkellers. Unser Bailli überreichte den Confrères Lars Wothke, Jörg und Andreas Scherle die verdienten Commandeur-Plaketten und bedankte sich bei der engagierten Schwarzen und Weißen Brigade. Wir durften gepflegte Gastlichkeit auf höchstem Niveau erleben und der Gastgeber hat wiederholt Maßstäbe gesetzt. Die Bailliege Baden-Württemberg ist stolz auf dieses exklusive Mitgliedshaus, das u.a. mit vier DEHOGA-Sternen zu Recht ausgezeichnet ist.

*Text: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse
Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert, Officier*

Hotel Schlösschen - Restaurant Zur Weinsteige

Hohenheimer Str. 28-30 · 70184 Stuttgart-Mitte · Tel. 0711 2367-000

info@zur-weinsteige.de · www.zur-weinsteige.de



DINER AMICAL IM ROTEN HAHN

Der Rote Hahn lässt sich berechtigt als legendäres Gasthaus bezeichnen. Ein kleines Restaurant in einem historischen Gebäude mit einer richtig langen Geschichte im Herzen von Regensburg. Im 13. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt und seit Jahrhunderten in Familienbesitz. Hier ist mittlerweile die dritte Generation am Ruder. Der junge talentierte Küchenchef Maximilian Schmidt bringt, zusammen mit seiner Südtiroler Gattin, seine ganzen Erfahrungen ein, die er in erstklassigen internationalen Adressen und auf gemeinsamen Reisen sammeln konnte. In angenehmer Atmosphäre serviert man hier eine sehr moderne und geschmacksintensive Küche mit skandinavischen, asiatischen und auch Südtiroler Einflüssen.

Das Wetter beim Dîner Amical am 15.09.2021 ließ es zu, dass die Mitglieder ihren Ruinart Champagner und diverse Amuse Bouche draußen in der Roten-Hahnen-Gasse genießen konnten. Bailli Karl-Günther Wilfurth begrüßte alle wie gewohnt mit Geschichten aus seinem großen Wissensschatz.

Es folgte schnell der erste Gang, eine raffinierte Karotte in Singapur Hot Sauce, Kombu, Togarashi und Knochenmark. Einige Nicht-Karotten-Liebhaber witzelten noch, allerdings verging das Lachen recht schnell, denn es verzauberte jeden, was man geschmackstechnisch aus einer Karotte rausholen kann. Als zweiten Gang kredenzte man uns eine Zucchini an Essenz von Anchovies und Tomate. Auch da war man derart verzückt, dass man dem passenden Veltiner aus der Wachau fast keine Beachtung geschenkt hätte. Diese großarti-

ge Komposition, schmeckte wie nichts, was man kennt und verblüffte einfach. Sehlichst erwartet wurde vor allem der dritte Gang, auch weil der Küchenchef selbst so schwärmerisch von der japanische Suppe Pho Bo erzählte, dass einem das Wasser im Munde zusammenlief. Aber halt, kann das noch besser werden? Ja, das konnte es.

Beim vierten Gang überzeugte die BBQ Wachtel mit leicht rauchigem Geschmack an Kampot Pfeffer und Kirsche. Der krönende Abschluss war genau genommen dann der Abschuss, der Hit, der Clou, denn eine „Fake“ Marille täuschend echt aus weißer Schokolade und kühler fruchtiger Innerei in Kombination mit einem Zibibbo „Passito di Pantelleria“ ließ nun endgültig alle aus der Fassung bringen. Von jedem Tisch schallten Worte des Lobes durch den Raum.

Dr. Regina Birk war in ihrer Ansprache an Maximilian Schmidt und seinem Team kaum mehr zu bremsen. Sie sprach wohl allen Mitgliedern aus der Seele und versprühte beim Reden mindestens genauso viele Funken, wie das Feuerwerk an unseren Geschmacksknospen. Die Service Mitarbeiter waren äußerst aufmerksam, nie aufdringlich und sehr professionell. Ein großes Lob ging auch an den Sommelier Danny Fliri, der mit seiner Auswahl der Weinbegleitung immer den Nagel auf den Kopf traf. Die Erfahrung eines 100 Jährigen attestierte ihm die Rednerin.

Resümee: eine wegweisende Fusion- und Gewürzküche, die mehr als einen Stern verdient hat!

Text & Fotos: Sandra Müller, Dame de la Chaîne



INDIAN SUMMER IM NAABTAL

Ein traumhafter Tag für Leib und Seele

Am Sonntag, den 24. Oktober, trafen sich 61 Freunde und Mitglieder unserer Bruderschaft, begleitet von 6 Kindern, bei strahlendem Sonnenschein in der „Schlosswirtschaft Heitzenhofen“ zum Déjeuner Amical.

Die Schlosswirtschaft gehört zum Hotel „Schloss Residenz“ auf der Schlossanlage Heitzenhofen aus dem 12. Jahrhundert. Es bot sich geradezu an, unser kulinarisches Event mit einer Hl. Messe in der dazugehörigen Schloss-Kapelle St. Wolfgang zu verbinden. Pfarrer Andreas Gierl hatte sich auf unsere Bruderschaft empathisch vorbereitet. Er erklärte uns nicht nur, woher der Name „Restaurant“ stammt, sondern ging auch auf diverse Bibelstellen zum Thema Wein ein. Einige Mitglieder, wie Vice Chancelier Anton Röhl mit einer Lesung und die Chargée de Missions Juliane Lerch und Stephanie Kühne mit Fürbitten, brachten sich aktiv in die Messe ein. Ein Höhepunkt war die musikalische Gestaltung durch die Blaskapelle Josef Menzl, die dann auch anschließend beim Empfang im Biergarten der Schlosswirtschaft aufspielte. Man spürte geradezu, wie dankbar alle das wieder mögliche Miteinander genossen, die Musik und die wärmende Sonne taten ein Übriges. Und dann ging es schon los: das Verwöhn-Paket der jungen Gastgeber Philipp Eichinger und Alisa Stahl: Käse-Pflanzerl mit bayerischem Kartoffelsalat, Entenleber-Pralinen und gebackene Kaninchenbällchen - Amuses Bouches vom Feinsten. Dies war aber nur der Anfang, ein Geschmacksfeuerwerk erster Güte erwartete uns. Bei der Jakobsmuschel überraschte nicht nur der Grüne

Apfel, sondern auch die feine Note der Haselnuss. Die Steinpilz-Ravioli mit schwarzen Trüffeln wurden von Parmesanschaum begleitet. Auf der Zunge zerging dann der sous-vide auf den Punkt gebrachte Hirschrücken, der jahreszeitgerecht von Wirsing, Topinambur und Schwarzer Johannisbeere begleitet wurde. Gespannt waren alle, was uns mit „Opas Honig“ erwarten würde. Alisas Stahls Opa ist Imker, Honig war neben Kamille und Vanille Hauptbestandteil unseres Desserts. Die bestens harmonisierenden Weine stammten aus der Burgund in Form eines Chablis und von der Rhône uns wurde ein Gigondas vom Weingut Perrin kredenzt. Ein Riesling von Von Winning ergänzte bestens die Ravioli, der Moscato d'Asti war ein klassischer Dessertbegleiter. Zu Recht wurde sowohl die Weiße wie auch Schwarze Brigade nach der kompetenten, frei gehaltenen und launigen Menü-Besprechung unseres Mitglieds Dr. Gerd Ascher reichlich gelobt. Wie schon zu Beginn machen die meisten Gäste beim Verlassen der Schlosswirtschaft nochmals einen Stopp im Biergarten.

Mit einem frisch gezapften Bier ließen viele Mitglieder diesen traumhaften Tag ausklingen und waren sich mal wieder einig, dass es sich lohnt, in dieser Bruderschaft zu sein, die nicht nur die Tafelkultur aufrechterhält, sondern auch das gesellschaftliche Miteinander!

Text: Kirsten Wolff, Vice Chargée de Missions

Fotos: Hartmut Wolff, Vice Chargé de Missions

Schlosswirtschaft Heitzenhofen

Naabstraße 6 · 93182 Duggendorf
www.schlosswirtschaft-heitzenhofen.de



NEUER STERNEGLANZ IM RUTZ-ZOLLHAUS

Table Maison in der "Scheune"

Table Maison, 29. September 2021: Restaurant und Bar im neuen Design und die Handschrift des einzigen 3*-Kochs in Berlin, Marco Müller, gekonnt umgesetzt durch den Chef Florian Mennicken. „Tisch voll“ hieß das mehrteilige, heiß diskutierte Vorspeisenarrangement. Aber wir wollen ja neue Pfade der Kulinarik erleben und unterstützen. Das Hauptgericht, eine geschmorte Ochsenschulter, unter anderem mit einer phänomenalen Sauce, schloss sich den Vorgerichten sehr gut an. Kann man über ein Dessert disku-

tieren? Oh, ja...: Tom Kha Gai Aromen & Erdbeertee, Eisbergsalat, Weizengrasöl – nicht so recht vorstellbar – war aber ein weiterer kulinarischer Höhepunkt.

Text: Franz Hauk, Bailli | Fotos: Sabine Hauk, Officier; Peter Radosch, Officier; Manuela Schäfer, Vice Chargée de Missions

Rutz-Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30 · 10961 Berlin (Kreuzberg)
Tel. 030 23 3276 670
info@rutz-zollhaus.de · www.rutz-zollhaus.de

FRANZÖSISCHER GEHT ES NICHT MEHR ...

Wo Frankreich in Berlin zuhause ist.

Dîner Maison, 20. Oktober 2021: Seit 1950 dient das „Maison de France“ als wichtigstes Kulturzentrum und deutsch-französische Begegnungsstätte Berlins – auch kulinarisch, nämlich mit der Brasserie Le Paris. Nach dem Crémant-Empfang folgte - mit ausschließlicher Champagner-Begleitung - ein super-



bes 5-Gänge-Menü, z. B. mit der Jakobsmuschel auf Babyblattspinat, dem Halben Hummer mit Camargue-Wildreis und dem Filet vom Milchkalb. Die 59 Gäste waren entzückt, was eine Brasserie leisten kann, wenn ein Confrère - Louis Laurent Nou - der Küchenchef ist.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Brasserie Le Paris

Kurfürstendamm 211 · 10719 Berlin (Charlottenburg)

Tel. 030 88 70 46 55 · info@brasserie-leparis.com · www.brasserie-leparis.com



GANS MIT GANZ GUTEM GEWISSEN

Ein Dîner rund um die Dithmarscher Freilandgans

Dîner Amical, 13. November 2021: Sie haben einen guten Ruf, die Dithmarscher Freilandgänse, denn sie wachsen in bäuerlichen Betrieben und überwiegend im Freien heran. Glückliche Gänse eben – bis zu ihrer Schlachtung. Mit dem Empfang mit Spätburgunder Weißherbst-Sekt, dazu bestes Fingerfood, begann verheißungsvoll der Abend. Deftig in allerbestem Sinne war

nach dem „Gänse-Amuse-Bouche“ das 3-Gänge-Menü mit Cappuccino und Tee von der Gans, der Knusprigen Dithmarscher Freilandgans (Brust und Keule) und zuletzt der Dessertvariation von der Birne und Schokolade. Danach war klar: Die 10 km vom Süden Berlins ins Brandenburgische hatte sich mehr als gelohnt.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Restaurant Kienitz Open im Clubhaus des GC GROSS KIENITZ
Groß Kienitzer Landstraße 1 · 15831 Groß Kienitz (Lkr. Teltow-Fläming)
Tel. 03 37 08 5 37 40 · gastro@grosskienitz.de · www.grosskienitz.de



DAS HIGHLIGHT DES JAHRES

Es ging hoch hinaus an diesem Abend – nicht nur kulinarisch.

Dîner Amical, 5. Dezember 2021: Auch wenn die geplanten Inthronisationen abgesagt werden mussten, hatten wir doch in der 14. Etage des InterContinental Berlin ein Menü, wohl das beste dieses Jahres – und nicht unerwartet, ist doch das Hugos Restaurant seit Jahren konstant mit einem Michelin-Stern geadelt. Nach dem Champagnerempfang kamen Köstlichkeiten wie z. B. die Gänsestopfleber-Terrine mit gesalzenen

Heidelbeeren oder der Blauflossen-Thunfisch als Tatar und Filet mit Sesam. Ein Pfälzer Weißburgunder und ein Bordeaux Supérieur begleiteten die fünf Gänge, und ein Trio vom Hauptstadt-Symphonieorchester erfreute mit besten klassischen Klängen. Es war ein wunderschöner Abend, gratis dazu der Panoramablick aus rund 45 m Höhe auf die City West wie Ost.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Hotel InterContinental Berlin mit dem Hugos Restaurant

Budapester Straße 2 · 10787 Berlin (Tiergarten)

Tel. 030 26 02 12 63 · mail@hugos-restaurant.de · www.hugos-restaurant.de



VERWÖHNABEND IM KOCHSTUDIO KARR IN LANGENARGEN

Dîner Amical am 9. Oktober 2021: Zu einer herbstlichen Genießerrunde luden uns Maître Rôtisseur Rudolf und Irene Karr in ihr stilvolles Kochstudio ein. Perfekt und kreativ, dabei sehr persönlich und herzlich verwöhnten sie uns wieder aufs Feinste: Couscous Salat mit Jakobsmuschel, Thunfisch Asia Style, Carpaccio vom Pulpo, aber auch die Karr-Klassiker Hechtklößchen in Hummersauce, Lammcarrée und Grießknödel fehlten nicht. Dazu erfreuten raffinierte Details wie Chilitomaten, Limonenradieschen und Olivenpolenta. Irene Karr bot uns eine feine passende Weinreise dazu.

Bailli Henner Wolf dankte unter großem Applaus Rudolf und Irene Karr für das feine Menü, das persönliche Umsorgen und ihre herzliche Gastfreundschaft mit der Chaîne Urkunde. Es war ein wunderbarer, fröhlicher Abend mit angeregten Gesprächen, einem Geburtstagskind zu später Stunde - und wir haben wieder ein paar Profikniffe gelernt!

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



GAN(Z) SATT

im Bayerischen Hof in Lindau

Dîner Amical am 12. November 2021: Bei herbstlicher Nebelstimmung am See begrüßte uns Maître Rôtisseur Sebastian Fink ganz herzlich im festlich gedeckten Bayerischen Hof. Mit Blick auf den beleuchteten Lindauer Hafen genossen wir sein feines Gänsemenü, das wieder einige Überraschungen bereithielt: Die Keule kam als knusprige Frühlingsrolle, das angekündigte kleine Zwiebelfleisch entpuppte sich als kross angebratene Gänseleber – einfach wunderbar. Und dann Gans satt! Ganz klassisch mit Kraut, Knödel, Bratapfel und leckerer Sauce. Dazu passte hervorragend der 2006 Château Le Boscq.



Nach seiner flotten Klaviereinlage und unter großem Applaus dankte Bailli Henner Wolf Sebastian Fink und seinem Team sehr herzlich für dieses wunderbare Menü und den aufmerksamen Service mit den Chaîne-Urkunden.

In munterer Runde, auch die Jeune Chaîne war vertreten, wurden noch lange die Gänge und Kochkunst diskutiert, gewürzt mit vielen Geschichten unseres Grand Commandeur Maître Rôtisseur Bertold Siber.

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

HOTEL BAYERISCHER HOF

Seepromenade · Bahnhofplatz 2 · 88131 Lindau
Tel. 08382 9150 · hotel@bayerischerhof-lindau.de · www.bayerischerhof-lindau.de

GOLD & SIBER

Die französische Meisterkochlegende Georges Auguste Escoffier erfand die französische Haute Cuisine zu Beginn des letzten Jahrhunderts. Eine Ehren-Medaille des berühmten Franzosen wurde von Meisterschüler zu Meisterschüler weitergereicht und dem jungen Bertold Siber, Meisterkochlegende vom Bodensee, 1961 als Anerkennung von seinem damaligen Küchenchef überreicht. Nun gab er sie weiter an seinen Schüler und heutigen Sternekoch Maître Rôtisseur Jochen Fecht im San Martino in Konstanz anlässlich dessen 50. Geburtstags im September. Er verband die Übergabe mit dem Wunsch, Fecht möchte dies als besonderen Ansporn sehen, weiterhin die Tradition der Spitzenqualität in Ehren zu halten. Tradition und Moderne werden



im Konstanzer Sternelokal San Martino gelebt, wie wir schon bei diversen Dîners Amicaux genießen durften. Wir gratulieren herzlich!

Text : Markus Hotz u. Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse
Fotos: Markus Hotz (Akzente)

Restaurant San Martino

Bruderturmstraße 3 · 78462 Konstanz
Tel. 07543 28 45 678 · kontakt@san-martino.net · www.san-martino.net



MOIN! CHAPITRE IN DER HANSESTADT BREMEN.

Kleine Bailliage mit großem Namen

Zu einer gelungenen Chaîne Veranstaltung gehören nur wenige Dinge:

Gutes Essen, nette Mitglieder und ein gutes Restaurant bzw. Hotel. In Bremen wurden genau diese Punkte erfüllt. Vom 18. bis 21. November erlebten wir eine sehr motivierte, fröhliche, herzliche und engagierte Bailliage. Am Donnerstag Abend trafen sich knapp 60 Mitglieder im Parkhotel in Bremen bei Confrère Steffen Eisermann und Confrère Sebastian Oppermann, um den Auftakt zum Chapitre zu feiern. Eine Live-Cooking-Station machte den Abend zu einem ganz besonderen Event. Ein genussvoller Abend, ganz im Sinne der Chaîne.

Freitag Vormittag stand ganz im Zeichen der Kultur:

Wir besuchten die Museen Böttcherstraße mit dem Roselius Haus und dem Paula Modersohn-Becker Museum. Bei allen Führungen wurden wir von der bekannten Bremer Stadtführerin Kirsten Vogel und Kollegen begleitet. Am Abend waren wir dann zum Dîner Maison im „Chapeau la Vache“ bei Confrère Jens Kommerau zu Besuch. Sollten Sie einmal in der Hansestadt sein, besuchen Sie diese wunderschön eingerichtete Stadtvilla, die Küche ist eine wahre Offenbarung, das gesamte Team freundlich und sehr engagiert! Am Samstag Vormittag fuhren wir mit der historischen Straßenbahn, extra für uns gebucht, um den „Pudding“, wie man in Bremen sagt, in die Stadtmitte. Dort haben wir bekannte Sehenswürdigkeiten

Chapeau La Vache

Hollerallee 77 · 28209 Bremen

Tel. 0421 33 111 777 · info@chapeau-la-vache.de · www.chapeau-la-vache.de

wie das Bremer Rathaus, den Roland, den Dom und nicht zu vergessen, die Bremer Stadtmusikanten gesehen. Anschließend gab es eine Stadtführung in den „Schnoor“, den ältesten Stadtteil Bremens. Ein kleines Déjeuner gab es im „Kaiser Friedrich“ eine der ältesten Gaststätten in Bremen.

Die feierliche Inthronisation wurde von unserem Baili Délégué d'Allemage Herr Klaus Tritschler durchgeführt. Wir heißen noch mal alle neuen Mitglieder in unserer Bruderschaft herzlich willkommen und gratulieren allen, die befördert wurden. Im Anschluss fand

das Grand Gala Dîner im Parkhotel Bremen mit fast 80 Mitgliedern statt.

Die Bailliage Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland hat sich unter der Leitung von Baili Rolf Müller und seinem Regionalrat von seiner aller besten Seite gezeigt, hier lebt die Chaîne – nutzen Sie die Gelegenheit, und besuchen Sie die kleine Bailliage mit dem großen Namen.

VIVE LA CHAÎNE !

Text & Fotos: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemgane

Fotos: Arndt Rathjen

Parkhotel Bremen

Im Bürgerpark 1 · 28209 Bremen

Tel. 0421 34080 · www.hommage-hotels.com/parkhotel-bremen





EIN WOCHENENDE IM FRÄNKISCHEN WEINZENTRUM

Für das Monatstreffen der Bailliage Franken wurde im Oktober eine Reise nach Würzburg ausgewählt, dem Zentrum des fränkischen Weinbaus und UNESCO-Weltkulturerbe. Aber nicht nur die Würzburger Residenz aus dem 18. Jahrhundert ist dort zu bestaunen, auch die Festung Marienberg, die Alte Mainbrücke, das Käppele und der St. Kiliansdom sind attraktive Touristenmagnete.

Unser Interesse an diesem Wochenende galt in erster Linie unserem Mitgliedshaus den Bürgerspital-Weinstuben. Diese sind eines der schönsten sowie beliebtesten und man sagt auch besten Gasthäuser in Würzburg. Es ist schon seit Jahren die Mischung aus guter Qualität der Küche, den Bürgerspital Spitzenweinen und der Leidenschaft der Vollblut-Gastronomie Familie Wiesenegg das dieses Wirtshaus ausmacht. Der jetzige Küchenchef und Sohn Alexander wurde u.a. beim Sternekoch Heinz Winkler in Aschau ausgebildet, der ihn im Jahr 2008 ermutigte der Chaîne-Bruderschaft beizutreten und sogar die Patenschaft angeboten hat.

Nach dem Déjeuner Amical ließen wir uns zu Kaffee und Kuchen auf das Schloss Steinburg fahren,

einem historischen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert inmitten der Weinlage Würzburger Stein und mit herrlichem Blick auf die tief unten liegende Stadt Würzburg.

Ein Wochenende in Würzburg heißt auch: Tief in die Gläser schauen und die fränkischen Topgewächse Silvaner und Riesling ausgiebig verkosten. Da empfiehlt sich natürlich eine Übernachtung. Mit dem „Goldenen Fass“ haben wir ein kleines, einfaches und uriges Hotel im Stadtzentrum gefunden. Das Besondere daran: Dort werden auch Bären versorgt. Teddybären nämlich, die durch viel Liebe oder aufgenommenen Kummer seines Besitzers sehr mitgenommen sind und geheilt werden müssen. Die Hotelbesitzerin hat die liebevolle Bärenklinik an zwei Wochentagen geöffnet.

Auf der Rückfahrt am Sonntag konnten wir dann noch Confrère Roland Hausmann im Hotel Landwehrbräu in Reichelshofen für seine 30-jährige Mitgliedschaft mit der Officier Commandeur-Plakette ehren. Herzlichen Glückwunsch.

Text: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Fotos: Peter Gummersbach, Grand Officier Maître Hôtelier



EINKEHR IM TRANSMAR TRAVEL HOTEL - BINDLACH

Nach langer Corona-Pause konnten wir endlich wieder einmal dieses Business- und Tagungshotel am Stadtrand der Wagnerstadt Bayreuth besuchen mit dem beeindruckenden 600 qm großen Euro-Tagungszentrum, aufteilbar in flexible Raumgrößen und den 200 kostenfreien Parkplätzen direkt vor dem Hotel. Unsere kleine Gruppe buchte einen Tisch im holzgetäfelten und gemütlichen Restaurant „Fichtenstüberl“. Hier servierte Oberkellner Marcel Weißer ein vom Küchenchef Sebastian Schwarzer vorzüglich zubereitetes rosa gebratenes Roastbeef als Hauptgang, ein zarter Genuss. Natürlich hat der umtriebige niederbayerische Hoteldirektor Karl Ha-

gengruber den Ablauf des Abends gewissenhaft überwacht und aufgrund seiner langen Hotel-Erfahrung und Eloquenz die Teilnehmer mit kurzweiligen Stories und Anekdoten bestens unterhalten und für lebhaftes Tischgespräch gesorgt.

Gleichzeitig konnten wir auch unseren Vice Argentier Tobias Schöffel mit der Commandeur-Plakette in Silber für 10-jährige Chaîne-Mitgliedschaft ehren – herzlichen Glückwunsch.

Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Transmar Travel Hotel GmbH

Bühlstraße 12 · 95463 Bindlach/Bayreuth

Tel. 09208 68 60 · karl.hagengruber@transmarhotel.de

EHRUNG IN FRANKEN



Am 22. November durfte ich eine seltene und ganz besondere Ehrung vornehmen: Zwei meiner engen und langjährigen Freunde:

Confrère Werner Herrmann – Romantik Posthotel in Wirsberg und Confrère Theo Rupprecht – Restaurant Egertal in Weißenstadt/Fichtelgebirge wurden von der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Paris mit der GRAND COMMANDEUR – Plakette in Gold für ihre 40-jährige ununterbrochene und treue Mitgliedschaft geehrt. Damit sind beide Geehrten auch die Mitglieder

mit der längsten Chaîne-Mitgliedschaft in unserer Bailliege Franken.

Wir sagen: Herzlichen Glückwunsch und Respekt!

Das war natürlich Anlass genug, dieses Ereignis mit guten Freunden bei einem Dîner Amical ausgiebig und ausgelassen im Restaurant Egertal zu feiern und in Erinnerungen an alte Zeiten zu schwelgen.

Text: Rudi Stöcker, Bailli von Franken

Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse



DINER AMICAL IM RESTAURANT TARANTELLA AM 15. NOVEMBER 2021

Gerne wollte die Bailliage de Hambourg 2020 im Restaurant TARANTELLA ein Gänse-Dîner anbieten, da das Restaurant in der Weihnachtszeit für seine Gänse bekannt ist, wurde schon 2020 ein Gänseessen mit Confère Carsten von der Heide geplant – und dann musste es wegen Corona leider abgesagt werden.

Als nun die Einladungen für den 15. November 2021 verschickt wurden, sahen die strikten Vorgaben des Hamburger Senats noch gut aus. Aber dann stiegen die Inzidenzen und Corona machte uns wieder einen Strich durch die Rechnung – was tun? Absagen oder unkonventionelle Wege beschreiten? Mit der Empfehlung 2G plus – alle Mitglieder ließen sich tagesaktuell testen, wurde dann auch die Ansteckungsgefahr minimiert. Das Sommerzelt mit den Wärmestrahlern stand noch vor dem Restaurant und so wurde kurzentschlossen das Dîner ins Zelt verlagert, dass der Restaurantleiter Jens Spreckelmeyer schon liebevoll weihnachtlich geschmückt hatte. Das Menu war auf die Jahreszeit abgestimmt: Salat, Hiokkaido Kürbis-

suppe und nach der klassischen Gans ein lauwarmer Zwetschgenröster. Die ganzen Gänse konnten leider nicht am Tisch tranchiert werden, da der Weg von der Küche, durch das Restaurant, durch den Eingang und dann ins Zelt einfach zu lang war.

Der Champagner de Saint Gall, Premier Cru hob die Stimmung und die korrespondierenden Weine waren wie immer in der Tarantella hervorragend abgestimmt.

Es war vielleicht etwas ungewöhnlich aber tat der Stimmung keinen Abbruch. Besonders hat sich die Bailliage de Hambourg gefreut, dass Vice Chargée Petra Bernhard mit Ihrem Mann und Freunden ihren Geburtstag mit uns feierte.

Dank Confrère Carsten von der Heide, Restaurantleiter Jens Spreckelmeyer und der Bailli Bettina Schliephake-Burchardt konnten wir einen gemütlichen und fröhliches Dîner in diesen schwierigen Zeiten durchführen. Dafür unseren herzlichen Dank.

Text: Irmtraud-A. Schliephake, Vice-Chargée de Presse Hon.

Fotos: Mike Zuther, Officier



ELEGANTES WEIHNACHTS-DINER IM HOTEL FAIRMONT VIER JAHRESZEITEN

Das Beste kommt zum Schluss!

Am 13. Dezember begrüßten Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Officier Maître Restaurateur Ingo C. Peters die zahlreichen Consœurs und Confrères, die sich im wunderschön geschmückten Restaurant Haerlin eingefunden hatten.

Das herausragende Menü des 2-Sterne Restaurants bestand aus sechs köstlichen Gängen - gezupfter Taschenkrebs mit Kaviar-Crème, Rindertartar mit Gänseleber und Meerrettich-Senfeis, Maronenschaumsuppe mit frischen Trüffeln und Jakobsmuschel, Wolfsbarsch in Austern-Beurre blanc und Entenbrust mit Winterspargel. Jedes Gericht war einzigartig und überraschte mit intensiven Aromen. Die zu den Gängen gereichte Weinbegleitung unterstützte in feinsten Weise die geschmacklichen Kompositionen der Gerichte.

Das Dessert, eine zarte Tahiti-Vanillecreme mit Mango und Granatapfel, beeindruckte durch unterschiedlichen Aromen und Texturen. Etageren mit Macarons und weihnachtlichem Gebäck beendeten das außergewöhnliche Menü.

Zwischen den Gängen wurde in kleinen Gruppen der renovierte und sehr beeindruckende Weinkeller besichtigt.

Bailli Bettina Schliephake-Burchardt lobte die herausragenden Leistungen der weißen und schwarzen Brigade und übergab die Urkunden an Officier Maître Restaurateur Ingo C. Peters, Maître Rôtisseur Christoph Rüffer und Chef Rôtisseur Tobias Günther unter begeistertem Applaus der glücklichen Consœurs und Confrères.

Text & Fotos: Beate Rabanus Vice Chargée de Presse



HOTEL FAIRMONT VIER JAHRESZEITEN / Restaurant Haerlin

Neuer Jungfernstieg 9-14 · 20354 Hamburg
Tel. 040 34 94-0 · hamburg@fairmont.com · www.hvj.de



ERNTE DANK FEST

Dîner Amical, 23. Oktober 2021 – „belegen auf dem Apfelbaumrecht an dem Weg nach Stephanshausen“, so wurde die denkmalgeschützte Burg Schwarzenstein bereits 1879 von den Landmessern im Stockbuch von Johannisberg erwähnt. Im herbstlich dekorierten Burgrestaurant mit Weitblick auf die umliegenden Weinberge war man ganz nah an der Natur.

„Wir haben wahrlich Grund DANKE zu sagen für ein FEST der ERNTE frischer Produkte aus der Region, in hervorragender Abstimmung zubereitet und außerordentlich aufmerksam serviert“, meinte Bailli Michel Prokop abschließend. Der lang anhaltende Applaus aller Gäste gab ihm Recht.

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier, Commandeur

Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse

Relais & Châteaux Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32 · 65366 Geisenheim-Johannisberg

Tel. 06722 99500 · info@burg-schwarzenstein.de · www.burg-schwarzenstein.de



WILD SAISON

Dîner Maison, 13. November 2021 – Neugierig auf unser neues Mitgliedshaus fanden sich die Gäste erwartungsvoll im Hotel Kronenschlösschen ein. Dieses Gebäude wurde 1894 errichtet und 1990 von Hans B. Ullrich als baufälliges und einsturzgefährdetes Anwesen gekauft und liebevoll renoviert. Mit großer Freude überreichte Bailli Michel Prokop die Beförderungs-Urkunden zum Officier an Prof. Thomas Beilner und Micheline

Martin-Beilner. Bereits in 2. Generation leitet Consœur Johanna Bächstädt die Geschicke des Hauses mit. „Sie können stolz auf Ihre Mannschaft in der Küche und im Service sein, denn alle haben uns einen unvergesslichen Abend bereitet“ bekräftigte Bailli Michel Prokop unter großem Applaus.

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier, Commandeur

Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse

Hotel Kronenschlösschen

Rheinallee · 65347 Eltville am Rhein

Tel. 06723 640 · info@kronenschloesschen.de · www.kronenschloesschen.de



TABLE MAISON

für Profis & Amateure im Restaurant Opéra

Montag, 29. November, 2021 In vorweihnachtlicher Stimmung fanden sich die Gäste in den prachtvollen Räumlichkeiten der Alten Oper ein. Bailli Michel Prokop begrüßte alle Anwesenden, die sich begeistern ließen von einem köstlichen Buffet und einem freundlichen und aufmerksamen Service. Wie immer bei diesen Table Maisons, stehen ein reger Gedankenaustausch,

entspannte Gespräche, Lachen und Freude am ungezwungenen Miteinander im Vordergrund.

„Wieder einmal ging ein heiterer und kurzweiliger Abend viel zu schnell vorbei“, war die einhellige Meinung aller Mitglieder

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier, Commandeur

Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse

Restaurant Opéra

Opernplatz 1 · 60313 Frankfurt am Main

Tel. 069 588 0433 0 · opera@kuffler.de · www.kuffler.de



ADVENT GALA

Dîner Amical, 4. Dezember 2021– Weihnachtlich geschmückt war die Bibliothek, die durch die umfangreiche Büchersammlung Victoria Kaiserin Friedrich zu den beeindruckendsten Räumen des Schlosshotel Kronberg gehört. Nach seiner Begrüßung überreichte Bailli Prokop die Beförderungsurkunden an Ulla Werner zum Officier und an Joachim Kleintitschen zum Grand Officier. Festlich war auch das geschmacklich

hervorragende Menu, dargereicht von einer äußerst zuvorkommenden und aufmerksamen Servicebrigade. Unterstrichen wurde dieser außergewöhnliche Abend durch die begabte Harfinistin, Frau Stareychinska, die uns mit Klassik, Jazz und Weihnachtsliedern verzauberte. „Ein wunderbarer Auftakt in die Weihnachtszeit“ meinte Bailli Michel Prokop zum Abschluss.

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



SOMMERAUSKLANG AUF RÜGEN OSTSEEBAD BINZ VOM 1. BIS 3. OKTOBER 2021

Seit geraumer Zeit ohne Chaîne-Veranstaltung in Mecklenburg-Vorpommern, kann Bailli Erhard Kulosa zum Tag der Deutschen Einheit Confrère Freddy Quirein für die kurzfristige Organisation unseres Diner Amicals begeistern. Man muss wissen, dass in diesem Jahr die Ostsee gefragt ist wie selten und die Promenade in Binz der Copacabana in Rio gleicht.

Als zwanglosen Einstieg am Freitag Abend treffen wir uns sogar im Bootshaus, einst ehemalige Seenotrettungsstation, auf einen Empfangscocktail nach dem Motto „alle unter einem Sonnenschirm“. Jeder bestellt jeder à la Carte, meist die typisch norddeutschen Gerichte wie Flunder und Hering nach Seemannsart, brennende Friesengeist vom Haus sorgt obendrein für fröhliche Stimmung. Samstag tagsüber entscheiden wir uns für individuelle Landgänge nach Sasnitz, Prora oder man lässt die Seele baumeln beim Spaziergang am breiten Strand. Die jährliche Mitgliederversammlung findet im Anschluss daran

statt. Mit Menger Krug Rosé im Wintergarten gratuliert Bailli Erhard Kulosa Officier Maître Hôtelier Birte Löhr zur Promotionsurkunde und dem Commandeur Abzeichen in Silber für zehn Jahre Chaîne-Mitgliedschaft.

Robert Schindlers Genusswerkstatt im 5. Stock ist elegant in Chaîne-Farben eingedeckt und sogleich erhalten wir den Lütten Happen als Gruß aus der Küche. Edle Bresse-Poularde statt Taube wurde im Vorfeld vom Bailli und seiner Entourage gewünscht und auf zwei zarte Varianten bestens zubereitet. Un erwartet erfrischt uns als köstlicher Zwischengang Quittensorbet, aufgegossen mit Champagner Rosé. Schafgabe in der Essenz, Herbsttrompeten beim Ochsen und Tamarindeneis an Roibusch-Orangen zum Dessert, machen uns auch zukünftig neugierig auf weitere Kreationen aus der Genusswerkstatt by Robert Schindler.

Text: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Fotos: Erhard Kulosa u. Astrid Kulosa

WOHLFÜHLHOTEL RABENHORST

*Dîner Maison, ein Neubeginn
mit hoffnungsvollen Konzepten*

Homburg, 21. Oktober 2021. Quereinsteiger Maître Hôtelier Ronald Niemeijer, geborener Niederländer, Ehefrau Ellen, gebürtige Pfälzerin und Tochter Evelijn haben vor über einem Jahr das Haus übernommen. Aufbauend auf der Tradition der Vorbesitzer wollen die Nachfolger neue Wege einschlagen.

Nach einschneidenden personellen Wechseln wird eine bodenständig orientierte Küche im neu restaurierten „Restaurant Rabenhorst“ weiterhin eine gutbürgerliche deutsche Küche anbieten, und im „Restaurant Rabenhorst-Gourmet“ die Tradition des ehemaligen Restaurants „Hochgenuss“ fortführen.

Soziale Nachhaltigkeit soll die neuen Konzepte unterstreichen. So ist im Service eine junge Frau mit Down-Syndrom beschäftigt. Im Angebot findet sich ein Tafelwasser von „Blue Future Project“, mit dem die Erschließung von Trinkwasserquellen in Ostafrika unterstützt wird. Das Wohlfühlhotel Rabenhorst verfügt über ein Angebot von 65 Betten, Tagungsräumen und einen Wellnessbereich. Bailli Dr. Gander freut sich, unter den Teilnehmern unser ältestes Mitglied Pair de la Chaîne Grand Officier Maître Restaurateur Joachim Mayer zu begrüßen, der nach langer Erkan-



kung wieder bei einer Veranstaltung dabei sein kann. Begleitet von Sekt und Weinen unserer Winzerbetriebe „Petgen-Dahm“ (2019-er Chardonnay), „Lergemüller“ (2018-er Weißer Burgunder Muschelkalk) sowie einem 2017-er Gigondas La Marasque genießen wir ein Menü auf sehr hohem Niveau, mit Gängen und Beilagen aus Tartar vom Fjordlachs, Cremesuppe von frischen Pilzen, confiertem Kabeljau-Loin, geschmorten Kalbsbäckchen und Mousse au Chocolat. Eine 2011er Kerner Auslese vom Weingut Autenrieth begleitet das Dessert.

Die Brigaden und Familie Niemeijer werden mit großem Beifall bedacht. Mit Kaffeespezialitäten, Sekt, Weinen und dem traditionellen frisch gezapften Pils endet ein wunderschöner Abend, bis in die frühen Morgenstunden. Haus und Familie Niemeijer sind eine Bereicherung für unsere Bailliage und für die Chaîne des Rôtisseurs.

Text & Fotos: Edna Gander, Vice Chargée de Presse



Wohlfühlhotel Rabenhorst GmbH

Am Rabenhorst 1 · 66424 Homburg

Tel. 6841 93 30-0 · info@hotel-rabenhorst.de · www.hotel-rabenhorst.de



JAPANISCHE KÜCHE VOLLER FINESSE

Dîner Amical, 3. Oktober 2021 - Nicht nur das traumhafte Rheinpanorama von der Dachterrasse des Kameha Grand Hotel in Bonn begeisterte die Teilnehmer des Déjeuner Amical im Restaurant Yunico, sondern vor allem die hervorragende Küche von Christian Sturm-Willms. Japanische Küche mit Einflüssen aus der modernen mediterranen Cuisine verbanden sich einfühlend zu etwas Besonderem, was den Genießern ein Strahlen ins Gesicht zauberte. Die Kreationen auf dem

Teller waren so kunstvoll angerichtet, dass man sich kaum traute, sie zu verspeisen. Die Leistung von Küche und Service waren herausragend. Man spürte förmlich, mit wieviel Hingabe, Perfektion und Herzblut alle ihrer Arbeit nachgehen und ihre Gäste verzaubern.

Text & Fotos: Detlev Langer, Vice Chargé de Missions

Restaurant Yunico

Am Bonner Bogen 1 · 53227 Bonn · Tel. 0228 43 3450 00
www.kamehabonn.de · info@kamehagrand.com

JUNGER STERNEKOCH VERZAUBERTE DIE CHAÏNE

*Eric Werner gab seinen Einstand
mit seinem eigenen Restaurant*

Dîner Maison, 4. November 2021 - Der Name „astrein“ spricht in Eric Werners erstem eigenen Restaurant für sich. Gerade einmal acht Monate nach der Eröffnung im August 2019 wurde Deutschlands ehemals jüngster Zwei-Sterne-Koch vom Guide Michelin schon wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Er setzt damit seine eindrucksvolle Vita kontinuierlich fort. Sein Ansatz ist es, Gerichte reduziert und konzentriert auf wenige Zutaten zu kochen und anzurichten, ohne viel „Chichi“. Dieses äußerst zugängliche Konzept des Fine Dining schafft in Verbindung mit der originellen Räumlichkeit unwillkürlich eine angenehm lockere Atmosphäre. Für die Chaîne hatte er sich ein ambitioniertes Viergang-Menü ausgedacht, das mit einer vegetarischen Vorspeise begann: eine Terrine von Topinambur mit Lauch und Perigord-Trüffeln, begleitet



von einem Roero Arneis. Ein Hechtkloß, gefüllt mit Kaviar, Kohlrabi à la crème und Räucheraal, kam mit einem edlen Chablis, und den Hauptgang dominierte ein sensationeller Rehrücken mit Radiccio, eingeweckten Herzkirschen, Petersilienwurzeln und Sauce Rouille, dazu ein Valpolicella Ripasso. Optischer Knaller dann ein Profiterol mit Abate-Birne und Vanille-Mohn-Sauce zum Dessert, von einer Riesling-Auslese von der Mosel begleitet. Bailli Ulla Heyder überreichte dem Meisterkoch unter dem herzlichen Applaus der Gäste das wohlverdiente Messingschild der Chaîne.

Text und Fotos: Joachim Römer, Bailli honoraire

Restaurant „astrein“

Krefelder Str. 37 · 50670 Köln
Tel. 0221 95 62 39 90 · www.astrein-restaurant.de

EIN JUNGER STERN LEUCHTET AUF DER SCHÄL SICK IN KÖLN

Dîner Maison, 20. November 2021. Alle guten Dinge sind drei! Im vergangenen Jahr hatten wir bereits zweimal einen Anlauf genommen, um den jungen und aufstrebenden Sternekoch Marlon Rademacher, der u.a. im Drei-Sterne-Restaurant Waldhotel Sonnora gelernt hat, bei einem Dîner Maison in seinem Restaurant La Cuisine gebührend zu feiern. Am 20. November war es endlich so weit. Marlon Rademacher überraschte uns mit einem Sieben-Gänge-Menü, welches seinesgleichen in der Region sucht. Die Aromen der einzelnen Gerichte waren perfekt aufeinander abgestimmt und ein Genuss für den Gaumen unserer Mitglieder und Gäste. Wie immer, kam dann das Beste zum Schluss – ein Dessert zum



Dahinschmelzen aus Mandarine, Valrhona-Schokolade und Lorbeer, gekonnt in Szene gesetzt mit winterlichen Nebelschwaden aus Trockeneis. Die Laudatio von Bailli Honoraire Bert Menten fiel entsprechend überschwänglich aus.

Text: Ulla Heyder, Bailli

Fotos: Dr. Wolfgang Friess, Vice Chargé de Missions Hon.

Restaurant „La Cuisine“

Dellbrücker Hauptstr. 176 · 51069 Köln
Tel. 0221 96 89 88 98 · www.la-cuisine-koeln.de

EINFÜHRUNG IN DIE WEINE BURGUNDS

*Traditioneller Jahresabschluss & Wein-
abend der Bailliege Mittelrhein*

Dégustation du vin, 9. Dezember 2021. Es war uns eine große Freude, das festlich geschmückte Landhaus Kuckuck aufzusuchen und nach der Absage im vorigen Jahr nun wieder die Tradition unseres Jahresabschlusses aufleben zu lassen.

Sternekoch Erhard Schäfer hatte ein 6-gängiges Menü komponiert, welches sehr gut auf die burgundischen Weine abgestimmt war. Das Menü wurde jeweils von zwei Weinen begleitet. Es war sehr spannend, die Weine zu vergleichen. Besonders erstaunlich waren hierbei die Weißweine von der Côte Chalonnaise und aus dem Mâconais, die uns abseits der bekannten Grand Crus viel Freude machten. Vice Echanson Martin Leskovec, bei der Moderation von Sommelier-Meister Kevin Kleu vom Weinhandel Kierdorf unterstützt, konnte bei seiner



Laudatio nur Positives aufzählen. Hervorzuheben war auch die ausgezeichnete Zusammenarbeit des Serviceteams.

Marcus Graun, Vice Conseiller Culinaire und Küchenchef der „Enoteca“ auf Schloss Bensberg, hielt nach der Weihnachtsrede von Bailli Ulla Heyder eine kurze Laudatio auf Erhard Schäfer und dankte ihm dabei für seine langjährige Tätigkeit im Regionalrat.

Text: Martin Leskovec, Vice Echanson

Fotos: Claudia Kornmann, Dame de la Chaîne

Landhaus Kuckuck

Olympiaweg 2 · 50933 Köln
Tel. 0221 48 53 60 · www.landhaus-kuckuck.de



MODERNES KONZEPT - WARMER EMPFANG

Dîner Maison im Restaurant Handwerk, CASUAL.FINE.DINING.

Hannover, 16. September 2021: 24 Chaîne-Mitglieder haben sich zum Empfang an einem lauen Spätsommerabend auf der Terrasse des Restaurant Handwerk versammelt. Bailli Dr. Andreas Wiedemann begrüßte alle Gäste aufs herzlichste. Mit besonderer Freude übergab er die Plakette für das Restaurant und die Nominationsurkunde für Maître Restaurateur Rüdiger Funke, den Eigentümer des Restaurant Handwerk, dem er sodann das Wort übergab. Im Restaurant konn-

ten wir dann stets dem Koch zuschauen und die Zubereitung und das Anrichten der Speisen verfolgen, da die offene Küche das Herz des Restaurants bildet. Wir wurden mit einem großartigen Menü verwöhnt, der Service ließ keine Wünsche offen. Für die Chaîne-Freunde steht es schon fest, wir sehen uns sehr bald wieder.

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

Restaurant Handwerk

Altenbekener Straße 17 · 30173 Hannover
info@handwerk-hannover.com · www.handwerk-hannover.com



RISTORANTE GALLO NERO

endlich Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs

Hannover, 23. September 2021: Das prägnante Fachwerkhaus in Hannover - Gross Buchholz lud zu einem exquisiten italienischen Dîner ein. Maître Rôtisseur Angelo Cipolla konnte endlich die Nominationsurkunde in Empfang nehmen, nachdem die Plakette bereits seit Oktober 2020 sein Ristorante schmückt.

Neben ausgewählten italienischen Spezialitäten aus der Küche präsentierte Dr. Daniela Cellai von der europäischen Weinschule in ihrer charmant italienischen

Art ausgezeichnete Weine, die das Menü hervorragend begleiteten. Die 46 Chaîne-Mitglieder und Gäste wurden an einem Donnerstag in erwartet vorzüglicher Qualität verwöhnt. Mit einer Laudatio unseres Bailli Dr. Andreas Wiedemann, der Übergabe von Urkunden an Küche und Service und dem „alles Gute - salute - a casa“ des Hausherrn endete ein beschwingter italienischer Abend.

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

Ristorante Gallo Nero

Groß-Buchholzer-Kirchweg 72b · 30655 Hannover
Tel. 0511 546 3434 · info@gallo-nero-hannover.com · www.gallo-nero-hannover.com



Chapitre im Schlosshotel Münchhausen vom 08. - 10. Oktober 2021

INTHRONISATION IN DER SCHLOSSKAPELLE

Get-together am 08. Oktober 2021

Nach einer mehr oder weniger langen Anreise, galt es die Zimmer und Suiten zu beziehen und schon ging es ins venezianischen Zimmer. Es war sehr schön, in diesem Ambiente die Chaîne-Mitglieder wieder zu treffen. Wir hatten uns viel zu erzählen, denn es waren auch andere Bailliagen vertreten. Nach der Begrüßung durch unseren Bailli Dr. Andreas Wiedemann gab es ein Überraschungsmenü, welches aus Kaisergranat, Lammrücken im Kernschinkenmantel und der im Schlosshotel Münchhausen allgegenwärtigen Ananas bestand. Mit ausgiebigen Tischgesprächen und dem Absacker in der SCHWÖBBAR war der erlebnisreiche erste Abend des Wochenendes dann auch viel zu schnell vorbei.

Freizeit, Inthronisation und Dîner Amical am 09. Oktober 2021

Das Frühstück im Salon Belvedere weckte die Lebensgeister für einen erlebnisreichen Tag. Es galt sich zu entscheiden, für ein Scramble – Golfturnier unter der Ägide von Grand Officer Georg Kornau auf dem Lucia von Reden Golfplatz oder einen Ausflug zur Hämelshenburg mit fachkundiger Führung auf Empfehlung von Confrère Erhard Schreiber. Das schöne Wetter kam beiden Veranstaltungen entgegen und stellte das Weserbergland in den schönsten Herbstfarben dar.

Pünktlich im 17:00 Uhr begann die Inthronisation in der hauseigenen Kapelle des Schloßhotel Münchhausen.

Es wurden 20 Inthronisationen/Beförderungen von Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler, Membre des Conseils d'Administration et Magistral Paris coronakonform in einer feierlich, familiären Zeremonie vorgenommen, die wir noch lange in Erinnerung behalten werden. Die illustre Gesellschaft ließ sich nach dem Empfang mit Aperitif und Häppchen im Festsaal nicht lange bitten und nahm an festlich gedeckten runden Tischen zum Dîner Amical platz. Besonders fein zusammengestellt und zubereitet war das Menü der großartige Küche von Sternekoch Achim Schwekendiek und seinem eingespielten Team, so das keine Wünsche offen blieben. Unser frisch inthronisierter Gastgeber Maître Hotelier Thomas Bonanni erläuterte die Allgegenwärtigkeit der Ananas im Schlosshotel und konnte so dazu beigetragen, das die Fragezeichen vieler über die Ananas im Weserbergland schwanden.

Im Anschluss an die Laudatio unseres Bailli Dr. Andreas Wiedemann ergriff Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler das Wort. Er würdigte das hervorragende Team, ohne das wir keinen so schönen Abend gehabt hätten. Er wünscht sich Achim Schwekendiek der bereits seit 26 Jahren seinen Michelin-Stern verteidigt als Chaîne-Mitglied und übergab ihm eine Chaîne-Schürze.

Mit guter Stimmung ging es zum obligatorischen Absacker in die SCHWÖBBAR und alle waren rundum zufrieden.

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

Schlosshotel Münchhausen

Schwöbber 9 · 31855 Aerzen bei Hameln · Tel. 05154 7060 0
 info@schlosshotel-muenchhausen.com · www.schlosshotel-muenchhausen.com

„POUR MESSIEURS“

Restaurant Alois im Hause Dallmayr

Déjeuner Amical, 30. September 2021: In den letzten Jahren freuten sich die Consoeurs der Bailliage Munich et Haute-Bavière darüber, bei einem Déjeuner Amical pour Dames in einem der Chaîne-Häuser nur unter sich zu sein. Nun lud Bailli Klaus-Wilhelm Gérard zum ersten Mal zu einem Déjeuner Amical pour Messieurs in das Zwei-Sterne-Restaurant Alois im Hause Dallmayr ein. Die beiden Inhaber Wolfgang Wille und Confrère Florian Randkofer begrüßten die Confrères nach einem Empfang mit Champagne Dallmayr Premier Cru Brut zu einem edlen Menü: verschiedene Amuse bouches, Ora King (Lachs), Gänseleber, Mispel; A5 Hokkaido Wagyu mit Buchweizen und Fichte; Dessert Granny

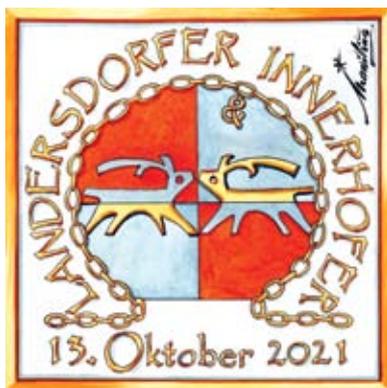
Smith, Cerealien, Sellerie. Begleitet von ausgesuchten Weinen wie 2019 Mosel Petit Blanc vom Weingut Langen Erben und 2012 Château Potensac, Médoc, Bordeaux.

Jung, sympathisch und hohe Schule: Küchenchef Christoph Kurz und Restaurantleiter Julien Morlat.

Text & Fotos: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli

Alois Dallmayr KG

Dienenstraße 14-15 · 80331 München
Tel. 089 2135-0 · www.dallmayr.de



„DER HERBST IS(S)T WILLKOMMEN“

Déjeuner Amical, 13.10.2021: Der Jahreszeit entsprechend, war es für die Consoeurs und Confrères mit Gästen nicht schwer zu erahnen was sich Maître Rôtisseur Johann Landersdorfer für das 5-Gänge Menü einfallen lassen wird. Neben Bayerischem Reh und dem Klassiker „Basilikum Sorbet“ ging die Kulinarische Reise bis ins venezianische

Treviso. Bei heiterer Stimmung unter den Teilnehmern verging das Déjeuner wie im Fluge, was letztendlich auch dem straff organisierten Service durch Robert Innerhofer und seiner Brigade geschuldet war. Bravo und Danke für den außergewöhnlichen Mittagstisch.

Text & Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Landersdorfer & Innerhofer

Hackenstr. 6-8, 80331 München

Tel. 089 26 01 86 37 · www.landersdorferundinnerhofer.de



„POUR MADAME“ *Restaurant Alois im Hause Dallmayr*

Déjeuner Amical, 11. November 2021: Die Freude, nach der pandemiebedingten Pause im letzten Jahr erneut im besten Restaurant Alois im Hause Dallmayr die sensationelle Küche von Christoph Kunz und die Weinauswahl von Sommelier und Restaurantleiter Julien Morlat genießen zu dürfen, war den Teilnehmerinnen des „Déjeuner pour Madame“ ins Gesicht geschrieben.

Nicht von ungefähr war die Veranstaltung restlos ausgebucht. Herzlich von Maître Restaurateur Florian Randlkofer begrüßt und perfekt umsorgt vom Service unter Leitung von Julia Rumsauer erfreuten sich die Damen an einem Menü, dessen Höhepunkt sicher das Hokkaido Wagyu zum Hauptgang war. So gutes Rindfleisch habe sie noch nie gegessen, kommentierte eine Teilnehmerin. Gerne werden wir nächstes Jahr wiederkommen!

*Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions
Fotos: Monika Oberndorfer, Dame de la Chaîne*



LANDGASTHOF DE LUXE

Dîner Amical, 1. Oktober 2021: Wir wurden herzlich von unseren Confrères Walter und Sascha Stemberg mit einem Glas Laurent Perrier im traditionsreichen Haus Stemberg empfangen. Das Velberter Landgasthaus blickt auf eine lange Geschichte bis ins Jahr 1864 zurück. Über diese Geschichte berichtete Walter Stemberg nach dem Champagnerempfang den gespannten Zuhörern. Angefangen als Fuhrmannsgasthof entwickelte sich das Haus zum Gourmetrestaurant mit Sterneauszeichnung. Wichtig ist der Familie Stemberg aber, trotz des Gourmantanspruchs, nicht die Landgasthauswurzeln zu vergessen. Schon mit dem Amuse-Bouche bewies die Küche um Sascha Stemberg ihren Spitzenanspruch. Mit dem sanft geflämmtem Fjordlachs setzte sich das herausragende Geschmackserlebnis fort. Dazu wurde ein Cuvée der Selektion Stemberg von Christian Stahl gereicht. Als erster Zwischengang wurde lauwarmer Salat vom Bretonischen Hummer, begleitet von einem Riesling Spätlese von J. Wegeler, gereicht. Vor dem Hauptgang gab es eine Supreme von der

Taube aus dem Elsass mit Entenleber, glasierter Nektarine, Alblinsen und Taubenjus. Auch dieser Gang überzeugte auf ganzer Linie. Als Hauptgang servierten Sascha Stemberg und sein Team Bavette vom Amerikanischen Weiderind mit sautierten Pfifferlingen, Polenta, Ofenschalotte und Jus. Ein Gaumenschmaus. Abgerundet wurde das großartige Menü mit einem tollen Dessert. Cru Virunga Schokolade mit Brombeere, Whisky und Haselnuss. Dazu eine 2014er Riesling Auslese, Große Lage vom Weingut Rappenhof. Unser Bailli Dr. Joachim von Gratkowski bedankte sich zum Ende des Abends bei Sascha Stemberg und dem gesamten Team für das herausragende Menü ebenso wie für den aufmerksamen und guten Service.

Nach den langen coronabedingten Einschränkungen war die große Freude über das persönliche Zusammenkommen bei allen Teilnehmern deutlich zu spüren. Für einen tollen Abend danken wir dem Stemberg-Team ganz herzlich!

Text: Gregor Dahlem, Vice Chancelier-Argentier

Fotos: Haus Stemberg



KÜCHENPARTY IN DER SHOW-KÜCHE

31. Oktober 2021: In lockerer Atmosphäre traf man sich zum 4. Mal im Breidenbacher Hof zur legendären Küchenparty, sozusagen als „eingeschobener Termin“. Eine in jeglicher Hinsicht gelungene Mittags-Veranstaltung unter der bewährten Führung von Küchenchef Philipp Ferber als Maître Rôtisseur und seiner Brigade. Die Ausführungen von Philipp Ferber sind an dieser Stelle doch sehr erwähnenswert. Nämlich, dass der Breidenbacher Hof mittlerweile 12 regionale Kooperationen pflegt mit dem Ziel die heimischen Ressourcen zu nut-

zen. Es geht um unterschiedliche Landwirte und Erzeugnisse aus der heimischen Umgebung. Es geht um Nachhaltigkeit und Wertschätzung gegenüber den Tieren und des Produkts, wie artgerechte Haltung, bestes Futter, sowie respektvoller Umgang und Verarbeitung. Die Fülle an kulinarischen Highlights als Flying Lunch war in jeglicher Hinsicht ein Gaumen-Genuss. Wir wurden umsorgt von einem zuvorkommenden und sehr freundlichen Service. Wir kommen sehr gerne wieder!

Text: Uschi Biskamp, Vice Chargée de Missions hon.

Bilder: Uschi Biskamp u. Christina Mayer



ENTE GUT..., ALLES GUT!

Dîner Amical am 27. November 2021: Unter diesem Motto hatte das Restaurant Reinhardt's in Düsseldorf Ende November die Bailliage Nordrhein zu einem weihnachtlichen Dîner Amical eingeladen. Nach der Begrüßung hinge die Messlatte hoch, stellte Herr Reinhardt fest und erläuterte das Menü. Dann waren alle gespannt auf die Entenleberterrinen, die mit Aromen von salzig bis süß überzeugte und zu der, der 2016 Château Roumieu-Sautern gut ausgewählt war. Der köstliche in Entenschmalz confierte Steinbutt überraschte im Anschluss mit interessanten Beilagen von Steinpilzen über Linsenjus bis zu gehobeltem Kohlrabi. Die

klassische Entenbrust mit besonders delikater Sauce war pikant und wurde von einem süffigen Côtés du Rhone begleitet. Insgesamt war es ein gelungener Abend in gemütlicher Atmosphäre, mit aufmerksamem Service und guter Stimmung. Dr. von Gratkowski würdigte abschließend das Team um Michael Reinhardt, bei dem er sich für seine Treue in schwierigen Zeiten bedankte. Allen Anwesenden müsse bewusst sein, dass Kellner von Trinkgeld leben und niemand einen 3. Lockdown überstehen könne.

Text: Christine von Brockhausen, Vice Echanson

Fotos: Volker Kallenborn, Vice Chargée de Missions

Reinhardt's Restaurant

Am Gartenkamp 20 · 40629 Düsseldorf

Tel. 0211 30 33 77 47 · www.reinhardts-restaurant.de · info@reinhardts-restaurant.de



COME TOGETHER

Mitten in der Woche in Leipzig

Table Maison, 13. Oktober 2021 - „Come Together“ – Zusammenkommen, das sollte dieses Table Maison prägen. Außerhalb der geplanten Diners hatten die Bailliage Sachsen und das Restaurant MAX ENK in Leipzig zu einem legeren Treffen eingeladen. Nach langer Pause war die Sehnsucht nach einem Zusammenkommen mit Chaîne-Freunden groß und die Anmeldungen zahlreich. Zusammenkommen wollten wir auch mit dem MAX ENK, um zu schauen, wie wir zusammenpassen und ob wir mit dem Restaurant ein neues Chaîne-Haus in Leipzig gewinnen können.

Wir hatten es geahnt: Bestimmt gibt es viel zu erzählen. Und so haben wir für den Empfang mit Fingerfood und Champagner bewusst viel Zeit eingeplant

- Zeit zum Schwatzen, zum Genießen und Lachen. Im Anschluss erfreute uns ein 4-gängiges Menü aus regionalen Produkten, inspiriert von internationalen Klassikern und serviert in entspannter Atmosphäre. Es war ein wunderschöner Mittwoch-Abend. Unsere Gastgeber vom MAX ENK um den Chef des Hauses Torsten Hempel gaben ihr Bestes und haben uns rundum verwöhnt. Am Ende schauten sie in zufriedene Gesichter der Gäste, die sich mit herzlichem Applaus und einem gut gefüllten Sektkühler bedankten. Die Sympathien waren gegenseitig und so wurde es tatsächlich ein Zusammenkommen, aus dem hoffentlich eine lange Gemeinsamkeit entsteht. Wir freuen uns darauf, das MAX ENK bald als neues Chaîne-Haus zu begrüßen.

Text: Gunter Anton, Bailli | Fotos: Richard Anton, Chevalier



WO SICH SACHSEN & THÜRINGEN TRIFFT

Dîner Maison, 6. November 2021 - Ursprünglich war Schwanefeld am Rande von Meerane ein Dreiländereck, an dem sich drei Hoheitsbereiche berührten: das Herzogtum Sachsen-Altenburg, Kursachsen bzw. das Königreich Sachsen und die Schönburgische Herrschaft. Schon seit 1692 war hier eine der wichtigsten Stationen der Postverbindungen Sachsens. Kutscher, Händler und Reisende suchten Schutz für die Nacht, sammelten Kräfte und verbrachten hier so manch geselligen Abend. Sicher hätten sich die damaligen Inhaber nicht träumen lassen, dass sich die Zollstation, wo sich Mensch und Tier im gleichen Raum aufhielten, einmal in ein Vier-Sterne-Hotel verwandeln würde. Geblieben ist der kaum mehr wahrnehmbare Grenzcharakter. Aus dem Dreiländereck wurde die Nahtstelle zwischen Thüringen und Sachsen. Bis heute verläuft die Landesgrenze durch das Haus. Wer heute den Weg hierher sucht, den plagen nicht Hunger und Durst, sondern der ist auf der Suche nach Genuss und Erholung. Mit der Verpflichtung, die Tradition zu pflegen und den Ansprüchen von Gegenwart und Zukunft gerecht zu werden, empfängt Maître Hôte Andreas Barth bis heute die Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft.

Da das Hotel genau auf der Landesgrenze liegt, war es wie geschaffen dafür, dass die Bailliagen Thüringen und Sachsen gemeinsam zu einem genussvollen Dîner zusammenkamen. Das Romantik Hotel Schwanefeld stellte sich bei einem Dîner Maison mit einem Vier-

gang-Menü als neues Mitgliedshaus vor. „Wir freuen uns, dass wir in Sachsen eine weitere kulinarische Adresse haben, die auch für die Thüringer gut zu erreichen ist.“ begrüßten die Baillis Gunter Anton und Dr. Bernd-Michael Gravel das neue Mitglied und die Gäste. Nach dem Menü gehörte die Aufmerksamkeit Harfenist Michael David, der sich so vorstellte: „Hallo. Ich bin Michael David, Komponist, Arrangeur und mit ganzem Herzen Harfenist. - Lassen Sie sich überraschen!“ Mit der Vorstellung der nur angenehm im Hintergrund sanft spielenden Harfe räumte Michael David dann auch schon bald auf und stellte unter Beweis, dass Harfen auch richtig rocken können. Obwohl er nur das eine Instrument spielte, gelang es ihm, den Eindruck eines ganzen Orchesters zu vermitteln und begeisterte die Gäste mit einem bunten Mix aus Swing, Pop und Jazz.

Die Bewährungsprobe des Dîner Maison hat das Team vom Romantik Hotel Schwanefeld mit Bravour bestanden. Mit der Übergabe des „Panonceau“, des Messingschildes an Maître Hôte Andreas Barth wurde die offizielle Aufnahme des Hauses vollzogen.

Es war ein gelungener, lebhafter Abend, der mit der Überreichung der Urkunden an Küche und Service und dem Dank an die Gastgeber noch lange nicht endete. Es gab viel zu erzählen und so wurde es auch diesmal wieder spät, nein früh.

Text: Marliese Broicher-Sander

Fotos: Georg Ulrich Dostmann / top magazin Südwestsachsen

Romantik Hotel Schwanefeld

Schwanefelder Str. 22 · 08393 Meerane
Tel. 03764 40 50 · www.schwanefeld.de



STERNE ÜBER DEN DÄCHERN VON MAGDEBURG

im Restaurant „High Kitchen“

Dîner Amical, 16.10.2021 - Dass unser Mitgliedshaus „High kitchen“ in Magdeburg nicht nur durch seine atemberaubende Lage über den Dächern von Magdeburg, sondern auch durch eine exzellente Küche besticht, ist seit Jahren kein Geheimnis mehr. Nach entbehrungsreichen Monaten, in denen kein Treffen in unserer Bruderschaft stattfinden konnte, war es für uns alle eine grenzenlose Freude, sich endlich wieder bei gutem Essen und Weinen in einer netten Gesellschaft zu treffen. Mit einem fulminanten Menü begeisterte uns Confrère Denny Mette und sein Team. Er versteht es immer, regionale Spezialitäten neu zu interpretieren, ohne dass diese „altbacken“ daherkommen. So wurde ein Matjestatar mit einer Apfeleiscreme und Salzgebäck schon als Amuse-Bouche ein Highlight. Eine Waldpilzessenz mit Agnolotti und Sherryspiegel oder Zander mit arabischem Couscous, Fenchel und Pernod waren wahre Geschmacksexplosionen, die Appetit auf mehr machten. Auch versteht es Denny Mette banale Produkte, wie Schweinebauch sous-vide gegart

und Chinakohl als feurigen Kimchi zubereitet, meisterhaft in einem sensationellen Gang zu kombinieren - ein aromatisches Feuerwerk. Regionalität war im gesamten Menü immer als roter Faden zu erkennen, nicht zuletzt durch den fantastischen Rehrücken aus dem Harzer Vorland mit einer göttlichen Schokoladensöße. Der Abend wurde von zwei Sommeliers begleitet, die nicht nur für die Wahl der grandiosen Weine Verantwortung trugen, sondern diese auch sehr fachkundig vorstellten.

So fand das Dîner nicht nur unter dem Sternenhimmel von Magdeburg statt, sondern hatte wahrlich Sternenniveau und Gäste aus Sachsen und Niedersachsen wollten nicht glauben, dass das „High Kitchen“ noch nicht vom Guide Michelin entdeckt wurde. Es war ein ganz großer Abend, für den wir uns bei dem gesamten Team vom „High Kitchen“ recht herzlich bedanken möchten ... Chapeau!

Text: Frank Wolf, Vice Conseiller Gastronomique

Fotos: Jörg Neubert, Grand Officier

Restaurant High Kitchen

Otto-v.-Guericke-Str. 86a · 39104 Magdeburg
Tel. 0391 563 93 95 · www.highkitchen.de



HERBSTLICHES DÎNER IM ROMANTIK HOTEL FREIWERK IN STOLBERG

Auf den Spuren der Oranier

Dîner Amical am 13.11.2021: „Klein aber fein“ – so könnte man unser herbstliches Dîner im Romantik Hotel FreiWerk, einem Schwesterhotel des Naturresort Schindelbruch in Stolberg, beschreiben. Bereits am Freitagabend wurden wir an der Bar von Hoteldirektor von Mengden mit einem Glas Sekt aufs herzlichste begrüßt und ließen uns danach im Restaurant 20zwanzig von Küchenchef Felix Barth kulinarisch auf das Wochenende einstimmen.

Der Samstagvormittag stand ganz im Zeichen der Oranier. Im Schloss Stolberg erhielten wir eine exklusive Führung und erfuhren viel Interessantes über die 1506 in Stolberg geborene Gräfin Juliana zu Stolberg-Wernigerode, der Urmutter des Hauses Oranien und einer direkten Vorfahrin des heutigen Königs Wilhelm-Alexander der Niederlande. Der Fußweg zum Schloss führte uns durch das wunderschöne und beschauliche Fachwerkörtchen Stolberg, wo viele kleine Läden mit traditioneller Handwerks-

kunst und heimischen Produkten wie Wildfleisch aus den Harzer Wäldern oder Backwerk aus der Friwi-Keksfabrik zum Stöbern und Einkaufen einladen.

Am Abend genossen wir zusammen mit Hoteldirektor Peter Windhagen aus dem Naturresort Schindelbruch, in Vertretung unseres leider verhinderten Confrère Dr. Clemens Ritter von Kempfski, ein vorzügliches Dîner Amical unter dem Motto „Herbst Harz“, welches Küchenchef Felix Barth, Sieger unseres Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2017 für uns kreiert hatte.

Es war ein rundum gelungenes Wochenende und wir freuen uns bereits heute auf unser nächstes Dîner Amical im Naturresort Schindelbruch vom 11. bis 13.11.2022, welches wir zusammen mit Sommelier Florian Stroschke unter das Motto „Big Bottle“ stellen wollen.

Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Naturresort Schindelbruch

Schindelbruch 1 · 06536 Südharz/ Ortsteil Stadt Stolberg
Tel. 034654 80 80 · www.schindelbruch.de



LUKULLISCH IN DEN HERBST IM HOTEL CAP POLONIO IN PINNEBERG

Dîner Amical, 2. Oktober 2021 - Der Auftakt zu unserem Dîner Amical war die herzliche Begrüßung im festlich geschmückten Ambiente durch unseren Balli Prof. Dr. Gerald Kuhnt. Mit einem Glas Schwarzhofberger Riesling stießen wir auf einen unterhaltsamen und genussreichen Abend an. Die Overture begann mit einem Gänseleber Parfait mit knusprigen Cerealien, Feldsalat, Madeirapflaume und Brioche. Dazu gab es einen Niersteiner Rosenberg Ribßling Eiswein vom Weingut Seebrich / Rheinhessen. Anschließend wurde ein Filet vom Weißen Heilbutt mit Beurre Blanc, Pfifferlingen, Weinbergpfirsich, zerdrückten Kartoffeln mit Schnittlauch und Räucheraal serviert. Das köstliche, feste weiße Fleisch war in dieser Kombination eine besondere Gaumenfreude. Für gesundheitsbewusste Genießer ist weißer Heilbutt perfekt mit seinem idealen Nährstoffprofil: Wenig Fett und Kalorien, dafür viele wertvolle Proteine und die für Herz, Gefäße und Gehirn so wichtigen Omega-3-Fettsäuren sowie die Spurenelemente Jod, Eisen, Selen. Einen Spitzenwert erreicht er beim Vitamin E. Der weiße Heilbutt ist eigentlich kein Butt, er gehört zur Familie der Flundern und ist der Riese unter den Plattfischen. Seine Heimat sind die Kaltwassergebiete

mit hohem Salzgehalt von Ostkanada bis Grönland, von Island bis Murmansk, von Norwegen bis in die Biscaya. Hauptsächlich ernährt er sich von Krebsen und kleineren Fischen. Große Heilbutte sind gefräßige Räuber, die Kabeljaue, Schellfische und Rotbarsche jagen. Norwegische Mythen und Legenden beschreiben ihn als Geschenk der nordischen Götter. Er galt als der „Heilige Butt“. Im Hauptgang gab es geschmorte Ochsenbäckchen „Bourguignon“ mit Zwiebelchen, Wurzelgemüse, Speck, Champignons und einer Crème von Knollensellerie. Und einen hervorragenden Rotwein im Glas: 2015-er Pinot Noir/Spätburgunder vom Weingut Nelles 1479 von der Ahr. Das Menü wurde abgerundet mit einer Mousse von Valrhorna Macaé Schokolade mit Estragon Milchreis und Karamellcrunch.

Zum Abschluss kam unser Confrère Michael Ostermanns direkt aus der Küche mit seinem Team. Für den wunderbaren kulinarischen Abend bedankten wir uns herzlich bei der schwarzen und weißen Brigade und bei den Gastgebern Michael und Marc Ostermann!

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



ABSCHIED EINER INSTITUTION AM NORDOSTSEEKANAL

Labskaus-Essen bei Erika & Rainer Rieken

Dîner Amical, 13. November 2021 - Im festlich, vorweihnachtlich geschmückten Restaurant des Hotels „Waffenschmiede“ empfingen uns unsere Consœur Erika Rieken, Grand Officier Maître Rôtisseur und ihr Mann Rainer Rieken gewohnt herzlich mit Champagner und Häppchen. Das Hotel „Waffenschmiede“ blickt auf eine alte Tradition zurück. Als Dorfkrug und Hufschmiede diente der Ort schon um 1600 auf dem Weg nach Dänemark als Ausspann. Der Name entstand um 1845 aus der Sammelleienschaft für wertvolle, historische Waffen durch die Vorfahren der Familie, die an Decken und Wänden ausgestellt wurden. Das ursprüngliche Haus brannte im Krieg aus. Unweit davon wurde das Hotel 1956 von Rainers Eltern wieder eröffnet.

Am 1. April 1971 übernahmen Erika und Rainer das Hotel und bauten es weiter aus. Die Waffenschmiede erfreut sich heute großer Beliebtheit, besonders bei seinen Stammgästen. Sie schätzen die persönliche und familiäre Atmosphäre, die die gestandenen Gastgeber - die in diesem Jahr ihr 50. Betriebsjubiläum hatten! - mit viel Herz rüberbringen. Jetzt, wie in jedem Herbst, gibt es das beliebte „Labskaus-Essen“,

das zur Freude der Gäste noch immer nach altem Rezept zubereitet wird. Und mit diesem traditionellen Essen verabschiedeten wir uns als Bailliage Schleswig-Holstein von Erika und Rainer in ihrer aktiven Rolle als Chaîne - Haus in unserer Bailliage. Wir sagen herzlichen Dank für ihr besonderes Engagement für die Chaîne des Rôtisseurs! Wir wünschen Erika und Rainer Rieken gute Gesundheit und eine schöne Zeit in Ihrem „neuen Leben“. Wir hoffen, Sie oft in unserem Kreis als Teilnehmer eines Diners begrüßen zu können!

Consœur Dr. Dorit Kuhnt übergab unser Abschiedsgeschenk, eine handkolorierte Radierung vom Bülker Leuchtturm mit Hummer von Hans-Ruprecht Leiß, einem Schleswig-Holsteiner Künstler mit besonderer Affinität zum Meer und den Menschen hier, die auch unsere Gastgeber auszeichnet.

Ein gelungener Abend, getragen von herzlicher Gastfreundfreundschaft und netten Gästen.

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

Fotos: Dr. Susanne Andree, Vice-Chargée de Presse & Uwe Bernhard

Hotel Waffenschmiede

Friedrich-Voß-Ufer 4 · 24159 Kiel
Tel. 0431 36 96 90 · www.hotel-waffenschmiede.de



CHAPITRE INAUGURATION BAILLIAGE DE SYLT

Wir haben lange warten müssen, bis wir unsere Inaugurationsfeier der Bailliage du Sylt durchführen konnten.

Wie ist es zu der Gründung der Bailliage de Sylt gekommen:

In vielen Ländern dieser Erde - in rd. 80 Ländern - gibt es nationale Bailliagen der Chaîne des Rôtisseurs. In Deutschland hat jedes Bundesland eine Bailliage. Sylt gehörte immer zur Bailliage Schleswig-Holstein. Dennoch – es gab auf Sylt kein Chaîne-Haus. Die Chaîne mit ihren Idealen und Zielen war den hervorragenden Gastronomen und Hotels der Insel völlig unbekannt. Da ich seit vielen Jahren diese Insel liebe und dort meine Urlaube verbringe,

kannte ich natürlich viele der Sylter Gastronomen. Auf dem Chapitre in Regensburg sind der Bailli Délégué Klaus Tritschler und ich übereingekommen, wir versuchen die großartige Idee der Chaîne den Gastronomen und Hoteliers auf Sylt näher zu bringen. Wir werden eine Bailliage de Sylt gründen. Gesagt, getan und ein Programm entworfen – Gastronomen vor Ort zur Teilnahme an einem Inaugurations - Chapitre geworben und teilnehmende Chaîne Mitglieder aus ganz Deutschland für die Teilnahme begeistert. Bei diesen vielen Aufgaben wurde ich von dem zweiten Mitglied der neuen Bailliage unterstützt – Frau Astrid Röttger - zuvor Mitglied in Niedersachsen und jetzt Stellvertreterin des noch nicht inaugurierten Bailli. Auch sie eine Liebhaberin der Insel Sylt und



bestens bekannt in und bei der Sylter Gastronomie – somit eine ideale Besetzung.

Nachdem die Planung für das kleine Inauguration - Chapitre fertiggestellt war, die Teilnehmer sich angemeldet und bezahlt hatten, schlug Corona zu und alles wurde abgesagt. Die ganze Arbeit war zunächst umsonst. Die einbezahlten Gelder mussten zurückgezahlt werden. Dann hatten wir zwei neue Termine gefunden, aber Corona hatte uns im Bann. Drei Termin-Verschiebungen wegen Corona!

Nun endlich, im Oktober 2021 hatten wir einen passenden Termin - vom 14.-18. Oktober 2021 konnte die Gründung der Bailliage de Sylt tatsächlich stattfinden.

Wir waren nach der Programm-Verkündung von der hohen Nachfrage sehr überrascht. Ich persönlich hatte mit 30-40 Teilnehmern gerechnet. Angemeldet hatten sich im ersten Durchgang fast 150 Teilnehmer. Wir haben uns dann mit Rücksicht auf Corona bedingte Sicherheitsmaßnahmen entschieden, die Veranstaltung unter 2G Regel durchzuführen. Am 14.10.2021 hatten wir 109 feste Anmeldungen für die vier Tage mit 15 Veranstaltung. Das ist ein großer Erfolg. Nicht so erfolgreich war die von uns vorgesehene Absicherung gegen Coronainfektion. Es zeigte sich nur zwei G ist nicht ausreichend, wir hätten 2G+ machen müssen. Von den insgesamt 111 Teilnehmern haben sich 36 mit Corona infiziert. Davon zum Glück nur einer mit einem kurzfristigen Krankenhausaufenthalt. Alle anderen hatten zwar Beschwerden die wie bei einer Erkältung, die aber relativ bald wieder vorbei gegangen sind.

Für den Begrüßungsempfang am Donnerstag, 14.10.2021 hatten sich 90 Personen angemeldet. Somit konnten wir nicht bei der ursprünglichen Planung bleiben, den Empfang nur im Restaurant Henrys / Kampen zu machen. Wir haben kurzfristig das renommierte Restaurant „Gogärtchen“ / Kampen mit einbezogen. Die Chaîne war weitgehend unbekannt und somit bestand wenig Interesse – doch aufgrund der guten persönlichen Beziehungen konnte ich die Inhaber für die Teilnahme überzeugen. Die

gleichen Überbuchungs - Probleme hatten wir für die folgenden Tagen. Mehrfach mussten wir den Kreis der teilnehmenden Häuser erweitern. In Summa haben 11 Gastronomen unsere Chaîne Freunde aus ganz Deutschland mit 13 Veranstaltungen hervorragend betreut (bei insgesamt 802 Besuchen) – vier Gastronomen sind in die Chaîne eingetreten.

Chaîne-Häuser geworden sind:

Das Hotel Rungholt, das Restaurant Henrys, das Restaurant Il Ristorante und das Restaurant Sünhair by Klaus. Die anderen an dem Chapitre teilgenommenen Häuser haben wir zumindest von dem Geist, der Fröhlichkeit unserer Veranstaltung und von der hohen Qualität der Teilnehmenden überzeugen können. Ich bin voller Optimismus, dass dieses Chapitre eine Basis für eine gute Entwicklung der Bailliage de Sylt geschaffen hat.

VIVE LA CHAINE !

Text: Dr. Ronald Crone, Bailli de Sylt





WEINBAR WEIMAR

In die Weinbar Weimar lud der Bailli von Thüringen, Dr. Bernd-Michael Gravel, Ende Oktober zu einem herbstlichen Menü ein. Dieses Haus – früher unter dem Namen „Sommer“ von fünf Generationen geführt, existiert mit einer kurzen Unterbrechung seit 1868. Man kann das Lokal zu den Weimarer Klassikern zählen. Für Wolfgang v. Goethe kam es zwar zu spät, aber Franz Liszt soll sehr guter Kunde gewesen sein. Philipp Heine übernahm das Traditionshaus 2017 und seit 2018 führt er es gemeinsam mit dem in Thüringen bekanntesten Italiener und ersten Sternekoch Marcello Fabbri. Neben der hervorragenden Küche ist die Riesenauswahl offener Weine das Markenzeichen der beiden Betreiber.

Zur Begrüßung wurde uns ein exzellenter Crémant Rosé Brut Trésor der Kellerei Bouvet-Ladubay, Saumur gereicht. Nach einem köstlichen Amuse-Bouche wurde der erste Gang serviert Erfurter Bachsaibling auf Karotten Blumenkohl und Passionsfrucht. Der dazugehörige Wein, ein 2020 Ribolla Gialla DOP Colli Orientali, stammt aus dem Anbaugebiet Friaul. Das anschließende Kürbis Risotto wurde mit kon-

fierten Tomaten und Parmesan veredelt. Ein 2019er Rudesheimer Drachenstein Riesling trocken vom Weingut Leitz passte hervorragend dazu. Das Filet vom Steinbutt auf Schmorgemüse mit Fenchelpollen bot noch eine zusätzliche Köstlichkeit, Altenburger Safran, der in letzter Zeit wieder verstärkt im östlichen Thüringen angebaut wird. Gut abgestimmt war der 2019 Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes vom Weingut Rémi Jobard. Zu dem mit Marsala lackierten Brandenburger Bio-Kalbsrückenmedaillon mit Steinpilzen und Schalotten wurde der komplexe Cuvée 2015 Lo Món des spanischen Weingutes Trossos del Priorat ausgeschenkt. Den Abschluss des abgerundeten erstklassigen Menüs bildete eine Schokolade-Vanille-Tarte mit Walnüssen und Holunder-Sorbet sowie ein 2015er Portwein Late Bottled Vintage vom Weingut Ferreira.

Nach der Ehrung zeigte uns Marcello Fabbri noch sein Reich. Es grenzt an ein Wunder wie er die nur 12 qm große Küche organisiert, um diese herrlichen Gerichte auf den Tisch der begeisterten Gäste zu zaubern.

Text & Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse



VARIANTENREICHE BRILLANZ

Bewundernswertes Gesamtkunstwerk eindrucksvoll dargereicht

Dîner Amical, 27. November 2021 - Bei der Anfahrt in der winterlichen Dunkelheit irritiert im ersten Moment das Gebäudeensemble von Hof Grothues Potthoff: handelt es sich hier um eine Hofmanufaktur, Schlosslandschaft, Hotel oder Marktgasse? Die vielfältigen Eindrücke lassen freundlichen Raum für Interpretationen und so beginnt das Dîner Amical des Restaurants „Hasenkleee“ von Marcel Tekaats mit erwartungsvoller und gespannter Aufmerksamkeit. Zu Recht, denn die vielfältige und raffinierte Geschmackserfahrung besticht durch detailreiche Zubereitung und bietet überwältigende Gaumenfreude! Daniel Wobbe und sein Team verführen uns mit einem virtuoson Aromenspiel Marcel Tekaats als Sommelier beeindruckt durch seine Getränkeauswahl und lauscht interessiert den Sinnesindrücken seiner Gäste: ob nun beim geschmacklichen Überraschungspotenzial des Rieslings Buntsandstein vom Hirschhorner Kontor in perfekter Reife oder dem sehr kalt servierten eindrucksvollem Joaquin Fiano d’Avelino aus Kampanien zum Hummer. Zum Hauptgang durchdacht der vorzügliche Pinot Noir 500

vom Weingut St. Anthony, welcher an unserem Tisch sehr genossen wurde, bevor sich beim Dessert - nicht wirklich überraschend - viele Gäste zum wunderbaren Goldschatz Trockenbeerenauslese von Oliver Zeter hingezogen fühlen.

Die schwarze Equipe des Service versorgt fürsorglich und professionell beschwingt durchweg über den gesamten Abend aufmerksam und motiviert, so dass die Laudatio von Claus-Jürgen Cohausz die vielen Einzelleistungen entsprechend würdigt und Marcel Tekaats zur kulinarischen Sinfonie des vortrefflichen Teams gratulieren kann!

Erstauulich und fast schon ein wenig traurig, wie schnell dieser Abend im „Hasenkleee“ in großen (Hasen-)Sprüngen vorbeigeht und umso besser, wer sich mit Hotelübernachtung angemeldet hatte: so lädt das noch viel umfangreichere Gesamtangebot von Hof Grothues-Potthoff mit Hofbäckerei und Hofladen zum vielleicht noch längeren Verweilen und Ausbauen der erlebten Eindrücke ein!

Text: Florian Schinz, Vice Chargé de Presse

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

Restaurant Hasenkleee

Hof Grothues Potthoff 6 · 48308 Senden
Tel. 02597 69 64 18 · info@hof-grothues-potthoff.de

TERMINE 2022

JANUAR 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
22.01.	Arvena Park Hotel	Dîner Amical & Mitgliederversammlung	Nürnberg	Franken
22.01.	Excelsior Hotel Ernst	Neujahrsempfang	Köln	Mittelrhein
23.01.	Breidenbacher Hof	Traditioneller Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein
30.01.	Hotel Bareiss	Déjeuner Amical	Baiersbronn-Mitteltal	Baden-Württemberg
30.01.	Hotel Waldorf Astoria Berlin	Dîner Amical und Mitgliederversammlung	Berlin	Berlin-Brandenburg

FEBRUAR 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
12.02.	Hotel Kaiserhof	Dîner Amical „Neujahrsempfang“	Münster	Westfalen-Lippe
19.02.	Restaurant Zur Tant	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein
19.02.	Restaurant Kupferpfanne	Déjeuner Amical	Fürth	Franken
19.02.	Bülow Palais Dresden	Dîner Amical & Mitgliederversammlung	Dresden	Sachsen
25.02.		Neujahrsempfang		Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln u. Helgoland
28.02.	Wirtshaus zum Löwen	Dîner Maison	Steinenbronn	Baden-Württemberg

MÄRZ 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.03.	Raymons - Das Fischrestaurant	Dîner Amical „Aschermittwoch“	Berlin	Berlin-Brandenburg
02.03.	Dallmayr Delikatessenhaus	Dîner Amical „Aschermittwoch“	München	Munich et Haute-Bavière
02.03.	Restaurant Goldenes Posthorn	Dîner Amical „Aschermittwoch Fischessen“	Nürnberg	Franken
04.03.	Kurhaus Wiesbaden	Dîner Amical „Traditionelles Fischessen“	Wiesbaden	Hessen
05.03.	Hopmanns Olive	Dîner Amical	Erkrath	Nordrhein
12.03.	Travel Charme Hotel Gothisches Haus	Dîner Amical	Wernigerode	Sachsen-Anhalt
18.03.	Landhaus Biewald	Wochenende im Landhaus Biewald	Friedland	Niedersachsen
19.03.	Mövenpick Hotel	Dîner Amical „Frühling im Rössli“	Münster	Westfalen-Lippe
19.03.	Villa Sorgenfrei	Dîner Amical	Radebeul	Sachsen

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
23.03.	Gasthof Röhl	Dîner Amical „Starkbier-Frühlingsfest“	Pfakofen	Bavière Orientale
25.03.	Steinheuer's Restaurant zur alten Post	OMGD Charity	Bad Neuenahr- Heppingen	Mittelrhein
25.03.	Ristorante Bocca Di Bacco	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
25.03.	Restaurant Essigbrätlein	Dîner	Nürnberg	Franken

APRIL 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.04.	Restaurant High Kitchen	Dîner Amical	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
03.04.	Krehl's Linde	Déjeuner Maison	Stuttgart	Baden-Württemberg
04.04.	IB-Hotel Friedberger Warte	Concours National des Jeunes Chef Rôtisseurs	Frankfurt	National
07.04.	The Stage	Dîner Maison	Dortmund	Westfalen-Lippe
15.04.	Hotel Haus am Weinberg	Déjeuner Amical	St. Martin	Pfalz-Saar-Mosel
23.04.		World Chaîne Day		International
23.04.	Restaurant edo	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Varel-Dangast	Bremen-Westnieder- sachsen-Ostfriesische Inseln u. Helgoland
23.04.	Landhaus Feckl	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Ehningen	Baden-Württemberg
23.04.	Paolos Seehotel Mardorf	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Neustadt OT Mardorf	Niedersachsen
23.04.	Restaurant La Societé	Déjeuner Amical	Köln	Mittelrhein
25.04.	Nassauer Hof	Concours National des Jeunes Sommeliers	Wiesbaden	National
29.04.	Tillmann Hahn'S Gasthaus	Dîner Amical „Dîner Chinoise“	Kühlungsborn	Mecklenburg- Vorpommern
30.04.	Grand Hotel Heiligendamm	Ostsee-Wochenende „Gemein- schaftsveranstaltung mit Mecklen- burg-Vorpommern“	Bad Doberan	Westfalen-Lippe
30.04.	Grand Hotel Heiligendamm Restaurant „Friedrich Franz“	Dîner Amical „Dîner exklusiv“ „Gemeinschaftsveranstaltung mit Westfalen-Lippe“	Bad Doberan	Mecklenburg- Vorpommern
30.04.	Brasserie Stadthaus	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
30.04.	Sektkellerei	Sektprobe & Fingerfood	Adelshofen	Franken
30.04.	Landwehrbräu Brauereigasthof	Déjeuner Amical	Steinsfeld	Franken

TERMINE INTERNATIONAL 2022

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
28.02.2022	Japan - Tokyo	Chapitre of Japan - Tokyo	Bailli Délégué: M. KOJI FUKUDA
09.06.2022	Netherlands - Twente	Grand Chapitre of Netherlands - Twente	Bailli Délégué: M. SIEBE STELLINGWERFF BEINTEMA
22.09.2022	Germany - Dresden	Chapitre of Germany - Dresden & Concours International des Jeunes Sommeliers	Bailli Délégué: M. KLAUS TRITSCHLER
29.09.2022	Great Britain - Oxford	Grand Chapitre of Great Britain - Oxford	Bailli Délégué: M. PHILIP EVINS

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

Impressum – Chaîne Journal

Herausgeber:

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

**Chefredaktion,
Konzeption & Idee**

Karin Deißner – Chargée de Presse

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: © Adobe Stock

Texte und Fotos:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher
Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für

die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn
kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen
der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

Auflage: 5.000 Stück **Erscheinung:** 4 x pro Jahr

Preis: Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.
Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im April 2022,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.03.2022.**



ZWIESEL
GLAS

150 YEARS

Enjoy!



Pure Whisky Tumbler



**WEMPE
BY KIM**

28 aufregende Ringe zum Kombinieren

wempe.com/playlist

Leipzig, Mödler-Passage/Grimmaische Straße 2-4, T 0341 211 31 12