

AUSGABE 100 · APRIL 2026

CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie





LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE



Chères Mesdames, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

alles beginnt mit einem Schnitt. Mit der ersten Bewegung, die entscheidet, ob aus einem Produkt eine Zutat wird – und aus Kochen ein Handwerk. Messer sind die stillen Hauptdarsteller der Küche: immer präsent, selten im Rampenlicht, doch unverzichtbar für alles, was danach kommt.

Ein gutes Messer ist mehr als ein Werkzeug. Es ist Verlängerung der Hand, Ausdruck von Haltung – und manchmal sogar von Charakter. Es trennt nicht nur Gemüse von seiner Schale oder Fisch von der Gräte, sondern auch Eile von Sorgfalt, Routine von Genuss. Wer einmal mit einem wirklich guten Messer gearbeitet hat, weiß: Präzision kann glücklich machen.

Dass wir unser Jubiläum ausgerechnet diesem Thema widmen, ist kein Zufall. Mit dieser Ausgabe halten Sie die 100. Ausgabe unseres Magazins in den Händen – ein kleiner Meilenstein, den wir bewusst nicht mit Rückblicken, sondern mit einem Blick auf das Wesentliche feiern. Messer stehen wie kaum etwas anderes für das, was uns seit der ersten Ausgabe antreibt: Respekt vor dem Produkt, Liebe zum Handwerk und die Freude an guter Küche.

Wir schauen auf Schmieden und Schleifsteine, auf leise Perfektionisten, auf Tradition und Innovation. Und wir hoffen, dass Sie nach der Lektüre Ihr eigenes Messer vielleicht ein wenig anders in die Hand nehmen.

Viel Vergnügen beim Lesen – und auf die nächsten hundert.

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Klaus Böhler
Conseiller Gastronomique d'Allemagne



CHRISTIAN BARTH VISION, GENUSS UND GASTFREUNDSCHAFT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Christian Barth ist geschäftsführender Gesellschafter der Favorite Parkhotel GmbH, zu der das renommierte Favorite Parkhotel Mainz sowie das Hofgut Laubenheimer Höhe gehören. Beide Standorte stehen für kulinarische Exzellenz, gelebte Gastfreundschaft und kompromisslose Qualitätsansprüche. Mit klarer Vision und viel Leidenschaft führt er das Favorite Parkhotel Mainz und das Hofgut Laubenheimer Höhe als moderne Familienbetriebe, die regionale Verbundenheit und Innovation vereinen.

Als Visionär mit Weitblick treibt Christian Barth die Weiterentwicklung der Favorite Parkhotel GmbH seit vielen Jahren entscheidend voran. Er denkt Hotellerie und Gastronomie neu – stets mit dem Ziel, unverwechselbare Erlebnisse zu schaffen. Unter seiner Leitung wurde das Favorite Parkhotel zu einem der führenden Häuser in Rheinland-Pfalz, das nicht nur durch sein mehrfach ausgezeichnetes Restaurant, sondern auch durch seine besondere Atmosphäre und persönlichen Service überzeugt.

Mit dem Hofgut Laubenheimer Höhe hat er einen außergewöhnlichen Ort geschaffen, der Wein, Natur, Genuss und Eventkultur miteinander verbindet – eingebettet in die Weinberge über Mainz. Hier wird seine Philosophie besonders spürbar: ehrliche Gastfreundschaft, regionale Authentizität und ein Erlebnisanspruch auf höchstem Niveau.

Seit Mai 2025 ergänzt zudem die Favorite Schlossgastronomie auf Schloss Johannisberg im Rheingau das Portfolio der Favorite Parkhotel GmbH. Auch hier steht alles im Zeichen von Genuss, Gastlichkeit und stilvollem Ambiente.

Christian Barth steht für ein unternehmerisches Selbstverständnis, das auf Werte, Innovation und Menschlichkeit baut. Als Gastgeber, Netzwerker und Branchenkenner gestaltet er nicht nur die Zukunft seines Unternehmens, sondern auch die der regionalen Tourismus- und Genussskultur aktiv mit.



Favorite Parkhotel GmbH

Karl-Weiser-Straße 1 · 55131 Mainz · Tel. 06131 801 50
empfang@favorite-mainz.de · www.favorite-mainz.de

INHALT



Interview

Drei Perspektiven –
ein Werkzeug

- 6 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
- 7 Hotel-Tipp | Kastens Hotel Luisenhof
- 8 - 9 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
- 10 - 11 redaktionell | Die Geschichte des Kochmessers
- 12 - 13 Advertorial | Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
- 14 - 15 redaktionell | Vom Schneiden & Schärfen
- 16 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
- 17 - 18 Das Kochmesser | Kleine Messerkunde
- 19 Das Kochmesser | "Made in Solingen"
- 20 - 21 Solingen, Thiers & Seki | Die großen Städte der Messerkunst
- 22 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Cove
- 23 redaktionell | 10 Fakten zum japanischen Kochmesser
- 24 - 25 Anzeige | Küchenmesser
- 26 - 29 Interview | Drei Perspektiven, ein Werkzeug: Das Kochmesser im Fokus
- 30 - 31 Das Kochmesser | Schnitttechniken
- 31 Buch-Tipp | Küchenmesser
- 32 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
- 33 Wein-Tipp | Weingut Georg Müller Stiftung
- 34 - 35 redaktionell | Frühlingsküche
- 36 - 37 redaktionell | Frühling im Glas
- 38 Anzeige | Lifestyle
- 39 Advertorial | Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
- 40 Save the Date | 102. Grand Chapitre d'Allemagne in Hannover
- 41 Advertorial | Nationaler Kooperationspartner | Wempe Leipzig
- 42 Anzeige | Kreuzfahrtreise
- 43 - 79 Berichte aus den Bailliagen
- 80 - 81 National | Veranstaltungen von April bis Juli 2026
- 82 International | Veranstaltungen 2026 & Impressum
- 83 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Radeberger
- 84 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



redaktionell
vom Schneiden
und Schärfen



Wein-Tipp
Weingut Georg Müller Stiftung



redaktionell
Frühling im Glas



Zuhause in den besten Häusern.

**STAATL
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie



KULINARISCHE HANDSCHRIFT UND GELEBTE TRADITION IM KASTENS HOTEL LUISENHOF

Seit 1856 ist das Kastens Hotel Luisenhof fester Bestandteil des hannoverschen Stadtbildes. Gegründet von Heinrich Kasten mit dem Anspruch, ein Haus von Eleganz und Persönlichkeit zu schaffen, hat sich das Hotel über Generationen hinweg kontinuierlich weiterentwickelt. Heute steht das Kastens Hotel Luisenhof als einziges Fünf-Sterne-Hotel Hannovers für handwerkliche Qualität, aufrichtigen Service und ein ausgeprägtes Verständnis für Gastlichkeit.

Das MARY's Restaurant nimmt eine besondere Rolle im Kastens Hotel Luisenhof ein, da es Kulinarik und Geschichte des Hauses miteinander verbindet. Benannt nach Mary Sdralek, einer prägenden Persönlichkeit des Hotels und Enkelin des Gründers Heinrich Kasten, erinnert das Restaurant an eine Gastgeberin, die über viele Jahre im Haus wirkte. Ihre Haltung zur Gastlichkeit – geprägt von Aufmerksamkeit, Verlässlichkeit und persönlichem Engagement – ist bis heute Teil des Selbstverständnisses des Restaurants.

Die kulinarische Handschrift des MARY's Restaurant wird von einem eng abgestimmten Team geprägt, dem Küchenchef Nicolas Görner und Jan Krüger, Sommelier und F&B Manager (Baillieage Niedersachsen der Chaîne des Rôtisseurs), angehören. Gemeinsam entstehen Menüs mit klarer regionaler Ausrichtung und zeitgemäßer Interpretation, die auf handwerklicher Präzision, hochwertigen Produkten und einer reduzierten, klaren Aromatik basieren.

Ein wichtiger Schritt in der kulinarischen Entwicklung des Hauses erfolgte im Jahr 2025 mit der Aufnahme des Kastens Hotel Luisenhof in die Chaîne des Rôtisseurs. Die Mitgliedschaft würdigt das gastronomische Niveau des Hauses und unterstreicht den Anspruch, klassische Werte der Kochkunst mit zeitgemäßer Gastronomie zu verbinden.

KASTENS HOTEL LUISENHOF

Marie Sdralek, geb. Kasten, GmbH & Co. KG
Luisenstraße 1-3 · 30159 Hannover · www.kastens-luisenhof.de



Foto: Clueso/Christoph Köstlin

KREUZFAHRTEN MIT RAUM FÜR ALLE SINNE

Es sind nicht nur die Ziele, die eine Reise prägen, sondern die Art und Weise, wie sie erlebt wird. Räume, die Luft zum Atmen lassen. Genüsse, die mit allen Sinnen erfahren werden. Begegnungen, die überraschen und Horizonte erweitern. Hapag-Lloyd Cruises hat es sich zur Aufgabe gemacht, genau solche Erlebnisse zu ermöglichen.

Ausdruck dieser Philosophie sind die Kreuzfahrtschiffe EUROPA und EUROPA 2. Beide unterschiedlich im Charakter, doch mit einem Ziel: Reisen so komfortabel wie möglich zu gestalten – als Genusswelten für alle Sinne.

EIN GOURMET-SCHIFF MIT SEELE

Luxus lässt sich schmecken – dafür wird an Bord der EUROPA Genuss zur Kunstform erhoben. Fünf Restaurants entfalten eine Gourmetvielfalt, die ihresgleichen sucht. Im THE GLOBE by Kevin Fehling serviert der 3-Sterne-Koch unkonventionelle, moderne Kreationen. Mit dem Pearls besitzt die EUROPA das einzige Kaviar-Restaurant auf See, inspiriert von französischen Seafood-Bars. Von weltoffener Küche auf höchstem Niveau im EUROPA Restaurant, über Buffet und Grillstation im Lido Café, bis zur Neuinterpretation der Vielfalt Italiens im Venezia – jedes Ambiente öffnet eine eigene Genusswelt. Zudem finden sich an Bord sechs Bars mit bestens Drinks, Live-musik und die größten Champagnerauswahl auf See.

Seit ihrer Indienststellung setzt die EUROPA Maßstäbe im Luxus-Kreuzfahrtbereich: auf dem kleinen Schiff

reisen nie mehr als 400 Gäste, das Crew-Gast-Verhältnis beträgt nahezu 1:1 und es gibt ausschließlich Suiten. Hier wird nicht bloß gereist. Hier wird das Meer zur Bühne – auch für Entertainment mit internationalen Künstlern und Experten, mit Konzerten, Comedy und Talkrunden. Das ganzheitliche Gesundheitskonzept „EUROPA Refresh“ inspiriert mit neuen Wellness- und Fitnesskonzepten. Auf dem 5-Sterne-Schiff, laut Insight Guides 2025, dreht sich alles um die Erfüllung individueller Wünsche. Für die familiäre Atmosphäre an Bord sorgt eine Crew mit einem ausgeprägten Gastgeber-Gen.

DIE IKONE MODERNEN LIFESTYLES

Die EUROPA 2 steht für eine Symbiose aus Perfektion, Eleganz sowie Ästhetik. Lifestyle auf höchstem Niveau in einer modernen, entspannten Atmosphäre. Mit nie mehr als 500 Gästen ist das Freiheitsgefühl an Bord ebenso luxuriös wie das Crew-Gast-Verhältnis von nahezu eins zu eins. Alle Suiten haben eine eigene Veranda und messen zwischen 35 und 114 Quadratmetern – ein großzügiger Rückzugsraum, der jedem Moment Privatsphäre schenkt. Kulinarik bedeutet an Bord Vielfalt

ohne Aufpreis – in exklusiven Gourmetrestaurants, alle mit flexiblen Tischzeiten und ohne feste Platzzuordnung. Dazu kommen sechs Bars, von loungig bis glamourös.

Auf dem Pooldeck und im modernen Theater entfaltet sich auf der EUROPA 2 Unterhaltung mit internationalem Anspruch: Shows, Artistik, Tanz, Comedy und Konzerte von Klassik bis Pop lassen die Abende zu Erlebnissen werden, die weit über das Gewöhnliche hinausreichen. Ergänzt wird dies durch Vorträge, Talks und inspirierenden Events. Das 1.000 Quadratmeter große OCEAN SPA mit Fitnessbereich bringt Körper und Geist in Einklang. Hier lässt sich durchatmen, trainieren oder entspannen mit Meerblick.

Die EUROPA 2 ist ein Schiff für all jene, die sich Freiheit, Stil und persönliche Entfaltung wünschen – und ihre Reise in einem Ambiente erleben möchten, das ebenso modern wie zeitlos wirkt.

SOUND AND SEA – STAR-ACT CLUESO LIVE AN BORD, CITY-VIBES UND INSELCHARME

Eine Sommerauszeit, die unter die Haut geht: Auf der neuen viertägigen Kurzreise Sound & Sea ab Hamburg verbindet die EUROPA 2 entspannten Luxus mit einem musikalischen Highlight, das es so nur einmal gibt. Nehmen Sie Kurs auf Texel, Amsterdam sowie Helgoland und als besonderes Highlight erwartet Sie ein exklusives Livekonzert von Clueso. Am 11. Juli heißt es: Flugmodus an, Genuss an. Lassen Sie sich von Cluesos unverwechselbarem Sound verzaubern und erleben Sie einen Abend, der sich wie ein privates Konzert unter Freunden anfühlt.

KURZREISE SOUND AND SEA:

10.07.26 bis 14.07.26, 4 Tage, Reise EUX2614

von Hamburg nach Hamburg

pro Person ab € 3.290

Seereise (Doppelbelegung, PLATIN-Tarif)



SCANNEN & KURZREISE ENTDECKEN:



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

DIE WELT MIT
ALLEN SINNEN
ERLEBEN



Scannen und mit allen
Sinnen eintauchen.

hl-cruises.de/EUX2614



DIE GESCHICHTE DES KOCHMESSERS – VOM SCHLACHTBEIL ZUR PRÄZISIONSKLINGE

Es beginnt mit einem Werkzeug – und endet mit einer Ikone. Kaum ein Gegenstand prägt die Küche so nachhaltig wie das Kochmesser. Was einst als grobes Schlachtbeil diente, entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte zur fein austarierten Präzisionsklinge, zum verlängerten Arm des Kochs und zum Sinnbild handwerklicher Perfektion.

VON DER NOTWENDIGKEIT ZUR SPEZIALISIERUNG

Die frühen Vorläufer des Kochmessers waren Werkzeuge des Überlebens. In antiken Kulturen nutzte man einfache Klingen aus Bronze oder Eisen, um Fleisch zu zerlegen, Knochen zu spalten und Pflanzen zu schneiden. Anfang des Mittelalters dominierte das robuste Beil – schwer, funktional, kompromisslos. Kochen war Handwerk im wörtlichen Sinne, geprägt von körperlicher Kraft und pragmatischer Effizienz. Später entwickelten sich Küchenmesser zunehmend zu spezialisierten Werkzeugen. Es entstanden eigene Klingen für Fleisch,

Gemüse oder Brot – jeweils mit einer klar definierten Form und Funktion. Gleichzeitig wurden Messer immer alltäglicher, denn verbesserte Schmiedetechniken ermöglichten eine effizientere Produktion und machten sie zunehmend zum gebräuchlichen Haushaltsgegenstand.

FRANKREICH UND DIE GEBURT DES KLASSISCHEN CHEFMESSERS

Im 18. und 19. Jahrhundert nahm das Kochmesser in Frankreich jene Form an, die bis heute als Archetyp gilt. Mit der Entwicklung der Haute Cuisine wuchs der Anspruch an Technik und Präzision. Das französische Chefmesser – mit seiner charakteristischen, sanft geschwungenen Klinge – ermöglichte den Wiegeschnitt und eine fließende, kontrollierte Bewegung. Es war nicht länger nur Werkzeug, sondern Ausdruck kulinarischer Kultur.

Parallel dazu etablierten sich regionale Zentren der Klingenherstellung. Solingen in Deutschland, Thiers

in Frankreich und später Seki in Japan entwickelten jeweils eigene Traditionen, Stähle und Formen – bis heute Synonyme für Qualität und Handwerkskunst.

INDUSTRIELLE REVOLUTION UND TECHNOLOGISCHE FORTSCHRITTE

Die industrielle Revolution veränderte die Herstellung von Küchenmessern grundlegend. Neue Techniken der Massenproduktion und die verbesserte Verfügbarkeit von Stahl machten Messer für immer mehr Menschen zugänglich. Besonders der rostfreie Stahl setzte neue Maßstäbe: Klingen wurden langlebiger, pflegeleichter und resistent gegen Korrosion – Eigenschaften, die die Messerherstellung nachhaltig revolutionierten.

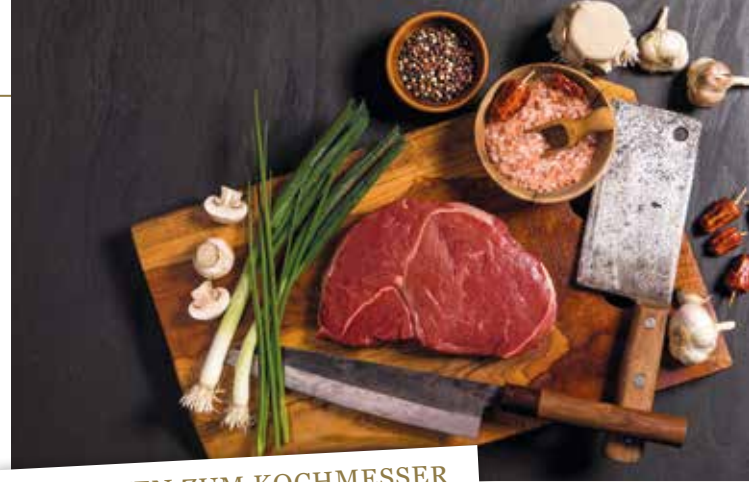
INNOVATIONEN IM 20. JAHRHUNDERT

Im 20. Jahrhundert entwickelten sich hochwertige Kochmesser. Ihre vielseitigen Klingen und ergonomisch gestalteten Griffe machten sie zu unverzichtbaren Werkzeugen in professionellen Küchen. Gleichzeitig gewann die japanische Messerkunst weltweite Anerkennung: Inspiriert von der Technik traditioneller Samurai-Schwerter entstand eine neue Generation filigraner, extrem scharfer Klingen. Auch der für Spitzenmesser geschätzte Damaststahl hat seine Wurzeln in dieser japanischen Schmiedekunst.

VOM WERKZEUG ZUR PHILOSOPHIE

Heute vereint das moderne Kochmesser Tradition und Innovation. Hochleistungsstähle, pulvermetallurgische Verfahren und ergonomisch optimierte Griffe stehen neben handgeschmiedeten Einzelstücken aus kleinen Manufakturen. Zwischen industrieller Perfektion und handwerklicher Individualität spannt sich ein weites Feld – doch das Ziel bleibt unverändert: der perfekte Schnitt. Das Kochmesser ist längst mehr als ein Gebrauchsgegenstand. Für viele Köchinnen und Köche ist es ein persönliches Instrument, sorgsam gewählt, gepflegt und oft über Jahre hinweg begleitet.

Vom archaischen Beil bis zur hochpräzisen Damastklinge – die Geschichte des Kochmessers ist eine Geschichte der Verfeinerung. Und sie ist noch lange nicht zu Ende erzählt.



5 FAKTEN ZUM KOCHMESSER

1 EIN SCHARFES MESSER IST SICHERER ALS EIN STUMPFES MESSER

Ein stumpfes Messer erfordert mehr Kraft und rutscht leichter ab – genau dann passieren die meisten Schnittverletzungen. Ein scharfes Messer hingegen folgt präzise der Handbewegung und schneidet kontrolliert durch das Produkt.

2 DIE SPÜLMASCHINE IST DER NATÜRLICHE FEIND DES MESSERS

Hitze, aggressive Reiniger und Feuchtigkeit greifen sowohl Klinge als auch Griff an. Selbst hochwertige Messer verlieren so schnell Schärfe, Stabilität und oft auch ihre Verklebungen.

3 EIN KOCHMESSER ERLEDIGT DEN GROSSTEIL DER KÜCHENARBEIT

In professionellen Küchen werden rund 80 % aller Schneidarbeiten mit einem klassischen Kochmesser ausgeführt. Fleisch, Fisch, Gemüse, Kräuter – wer sein Kochmesser beherrscht, braucht nur wenige Ergänzungen.

4 DAS SCHNEIDBRETT ENTSCHIEDET ÜBER DIE LEBENSDAUER DER KLINGE

Holz- oder hochwertige Kunststoffbretter geben der Schneide leicht nach und schonen sie. Glas, Granit oder Marmor sehen elegant aus, zerstören aber jede Schneide in kürzester Zeit.

5 DIE SCHNITTTECHNIK BEEINFLUSST DEN GESCHMACK

Saubere Schnitte zerstören weniger Zellstruktur im Lebensmittel. Kräuter oxidieren langsamer, Gemüse bleibt saftiger – gutes Schneiden ist Teil der Kochkunst.

PRÄZISION BEGINNT AN DER SCHNEIDE WARUM PROFESSIONELLE MESSER IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE UNVERZICHTBAR SIND

Effizienz, Tempo und gleichbleibende Qualität sind in der professionellen Küche keine Option, sondern Voraussetzung. Zwischen Mise en place und Service entscheidet oft ein Detail über Perfektion oder Mittelmaß: das richtige Messer. Kein anderes Arbeitsgerät wird so intensiv genutzt – und gleichzeitig so häufig unterschätzt.



Als Partner der Gastronomie weiß CHEFS CULINAR um diese zentrale Bedeutung. Im Sortiment finden sich ausgewählte Profi-Serien renommierter Hersteller – die sich im anspruchsvollen Küchenalltag bewährt haben. CHEFS CULINAR-Profikoch Patrick Maus, bringt es auf den Punkt: „An einem guten Messer geht kein Weg vorbei.“

DREI UNVERZICHTBARE MESSER

So individuell Köchinnen und Köche auch arbeiten mögen – für eine professionelle Grundausstattung genügen im Kern drei Messer:

Das klassische Kochmesser ist das universelle Arbeitstier der Küche. Mit seiner breiten, stabilen Klinge eignet es sich für Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräuter gleichermaßen. Es ermöglicht präzise Schnitte ebenso wie kontrollierte Wiegebewegungen.

Das Sägemesser ist unverzichtbar für krustige Brote, empfindliche Biskuitböden oder großvolumiges Schnittgut mit harter Außenhaut und weichem Kern. Der Wellenschliff greift kontrolliert, ohne Druck auszuüben – ein entscheidender Faktor für Formstabilität und Optik.

Das Officemesser schließlich ist das präzise Werkzeug für feine Arbeiten. Mit einer geraden, spitz zulaufenden Klinge eignet es sich ideal zum Schälen, Putzen und Zerkleinern von Obst, Gemüse und Kräutern. Wichtig ist die gerade Klingenform – gebogene Varianten wie das Turniermesser werden zum Zuschneiden und Formen („Turnieren“) von Obst und Gemüse eingesetzt.

HANDWERK SCHLÄGT INDUSTRIE

Der wesentliche Qualitätsunterschied liegt im Schliff. Industriell gefertigte Messer sind funktional, werden jedoch meist nicht dünn ausgeschliffen oder perfekt ausbalanciert. Handwerklich, hochwertige Klingen verfügen dagegen über einen feineren Schliff und eine präzise Balance zwischen Klinge und Griff. Ein Beispiel ist der Solinger Dünnschliff: Hier wird die gesamte Klinge dünn ausgeschliffen und durch das traditionelle „Blaupliesten“ veredelt. Das Resultat ist eine besonders glatte Oberfläche und ein nahezu widerstandsloses Gleiten durch das Schnittgut.

DER PERFEKTE SCHNITT

Ein präzise geschliffenes Messer besitzt einen sauber ausgerichteten Grat – die mikroskopisch feine Schneidkante an der Spitze der Klinge. In der Praxis bedeutet das: kein Reißen, kein Quetschen, kein Hackeln.

„Ein perfektes Messer fühlt sich so an, als würde es von alleine arbeiten“, beschreibt Patrick Maus. „Hält man beispielsweise eine Tomate mit zwei Fingern und zieht ein scharfes Messer lediglich am Griff nach hinten, gleitet die Klinge ohne Druck durch die Haut.“

Diese Präzision beeinflusst nicht nur die Geschwindigkeit im Arbeitsablauf, sondern auch Produktqualität und Geschmack. Eine stumpfe Klinge verletzt Zellstrukturen, Säfte treten aus, Oxidation setzt schneller ein – etwa bei Zwiebeln, die dadurch bitter werden. Empfindlicher Fisch wie Lachs reißt bei mangelnder Schärfe auf, während eine saubere Schneide die Lamellen exakt trennt. Schnelle, akkurate Schnittfolgen sind daher nur mit einer perfekten Schneide möglich.

ASIATISCHE FORMEN UND INDIVIDUELLE VORLIEBEN

Viele Profis, so auch CHEFS CULINAR-Koch Patrick Maus, schätzen asiatische Klingensformen wie das Santoku oder spezielle Gemüsemesser. Sie kombinieren dünnen Schliff mit hoher Schärfe und eignen sich besonders für präzise Arbeiten. Ein gut gefertigtes Universalmesser kann – bei entsprechender Technik – nahezu alle Aufgaben übernehmen.

Dennoch bleibt die Messerwahl individuell. Griffhaltung, Balanceempfinden und Schneidtechnik unterscheiden sich deutlich – weshalb CHEFS CULINAR auf ein differenziertes Sortiment und praxisorientierte Beratung setzt.

GRIFFMATERIAL: HYGIENE TRIFFT HAPTİK

In der Profiküche haben sich Kunststoffgriffe etabliert – primär aus hygienischen Gründen. Sie sind widerstandsfähig, unkompliziert in der Reinigung und unempfindlich gegenüber Temperaturschwankungen. Gleichzeitig erleben Holzgriffe eine Renaissance. Moderne, stabilisierte Varianten verbinden natürliche Optik mit hoher Widerstandsfähigkeit. Durch Kunstharzbehandlung erhalten sie kunststoffähnliche Eigenschaften bei natürlicher Optik. Viele Köche bevorzugen zudem Holz aufgrund der Haptik: „Holz liegt anders in der Hand“, sagt Maus. „Selbst bei feuchten Händen bietet ein Holzgriff sicheren Halt und eine angenehme Wärme. Ob Olivenholz, geölt, lackiert oder unbehandelter Bambus – entscheidend ist weniger die Holzart als das Finish.“

PFLEGE UND WERTERHALT

Ein hochwertiges Messer stellt keine hohen Anforderungen an die Reinigung: In der Regel reicht heißes Wasser völlig aus, um die Klinge hygienisch sauber zu halten. Entscheidend ist vielmehr die regelmäßige Pflege der Schneide. Für den täglichen Einsatz empfiehlt sich ein Polierstahl, der keinen Materialabtrag verursacht, sondern den feinen Grat lediglich wieder aufrichtet. Auf diese Weise bleibt die Schneidleistung konstant und das Messer jederzeit einsatzbereit.

Wie häufig ein professioneller Nachschliff notwendig ist, hängt von Stahlqualität und Beanspruchung ab. Flexible Filetirmesser müssen in der Regel häufiger geschärft werden als harte Klingen. Ein- bis zweimal jährlich ist im Durchschnitt realistisch. Bei sachgerechter Pflege kann ein hochwertiges Messer Jahrzehnte überdauern – so lange, wie ausreichend Material für einen neuen Schliff vorhanden ist.

Ein professionelles Messer ist kein Lifestyle-Accessoire, sondern ein zentrales Produktionsmittel. Es beeinflusst Präzision, Geschwindigkeit, Produktqualität und Wirtschaftlichkeit gleichermaßen. CHEFS CULINAR unterstützt bei der Auswahl mit Fachkompetenz und ausgewählten Marken wie Giesser und F. Dick – für Werkzeuge, die höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht werden.

MEHR INFORMATIONEN: www.chefsculinar.de





VOM SCHNEIDEN & SCHÄRFEN: WIE PFLEGE ICH MEINE MESSER?

DIE RICHTIGE AUFBEWAHRUNG

Voraussetzung für eine gute Pflege der Küchenmesser ist die richtige Aufbewahrung, wobei es verschiedene Vorlieben und Optionen gibt. Egal, für welche Variante Sie sich entscheiden: Es geht immer darum, die Messer sicher und schonend aufzubewahren. Gute Erfahrungen habe ich mit speziellen Messereinsätzen für die Küchenschublade gemacht. So wird jedes Messer einzeln und klingenschonend in einem Schlitz aufbewahrt. Ihre Klingen und Hände danken Ihnen diese Anschaffung. Insb. Köche mit einem ausgeprägten Faible für ihre Küchenmesser möchten ihre geliebten Küchenhelfer gerne präsentieren, aber auch im schnellen Zugriff haben. Hier ist eine Magnet-Messerleiste die erste Wahl. Die Messer werden mit der Stahlklinge an der Leiste (und diese an der Wand) fixiert. Gute Leisten haben zum Schutz der Klinge eine dünne Gummierung auf dem Magneten. Es gibt auch optisch besonders ansprechende Varianten, bei denen der Magnet in einer Holzleiste „versteckt“

ist. Ein Messerblock ist ein sinnvoller Kompromiss zur Aufbewahrung von Küchenmessern. Hiermit werden wesentliche Vorteile vereint: Ich habe meine Küchenmesser im schnellen Zugriff, die Küche wirkt aufgeräumt und zudem sind die Messer sicher und klingenschonend aufbewahrt.

DIE RICHTIGE REINIGUNG UND PFLEGE

Insbesondere Küchenmesser mit Holzgriffen sollten nach der Benutzung zügig mit nur wenig Wasser und Spülmittel gereinigt und sofort abgetrocknet werden. Selbstverständlich sollten Küchenmesser nie in die Spülmaschine gelangen. Ein ausgetrockneter Holzgriff kann mit etwas Öl wieder mehr Glanzkraft erhalten. Hierdurch wird auch vermieden, dass das Holz spröde wird und eventuell sogar bricht. Verwenden Sie am besten spezielle Öle der Messerhersteller. Alternativ haben sich auch andere aushärtende, lebensmittelechte Öle, zum Beispiel Leinöl, bewährt.

PROFESSIONELLES SCHLEIFEN: WANN UND WORAUF SOLLTE MAN ACHTEN?

Das Schärfen der Messerklingen sollten Sie am besten in regelmäßigen Abständen professionellen Schleifbetrieben überlassen. Spätestens, wenn Sie eine Tomate zerdrücken und nicht in feine Scheiben schneiden, wird es Zeit für einen Schleifservice. Aber wem kann ich meine geschätzten Küchenmesser zur professionellen Bearbeitung anvertrauen? Wie erkenne ich einen seriösen Schleifservice? Gute Schleifservices sind zunächst einmal sehr transparent. Preise, Kontaktdaten, mögliche Dauer des Schleifservices und Ähnliches werden offen kommuniziert. Wenn ein mobiler Schleifservice keine Visitenkarte oder Flyer mit Kontaktdaten hat, möchte dieser später bei eventuellen Reklamationen nicht mehr gefunden werden. Hier rate ich deutlich von ab. Ist der Betrieb Mitglied der IHK, der Handwerksrolle oder anderer Verbände? Werden die Messer durch ausgebildete und erfahrene Schleifer bearbeitet oder eben nicht? Hochwertige Schleifbetriebe sind auch daran zu erkennen, dass sie komplexere Services anbieten und diese offenbar beherrschen. Zum Beispiel das Schleifen hochwertiger, japanischer Messer auf dem nassen Stein oder auch Messer mit Wellenschliff, also Tafelmesser, Steakmesser oder Brotmesser. Auch ein Blick auf die Kundenbewertungen hilft natürlich bei der Auswahl.

SCHÄRFE ERHALTEN MIT DEM WETZSTAHL: TIPPS FÜR DIE RICHTIGE ANWENDUNG

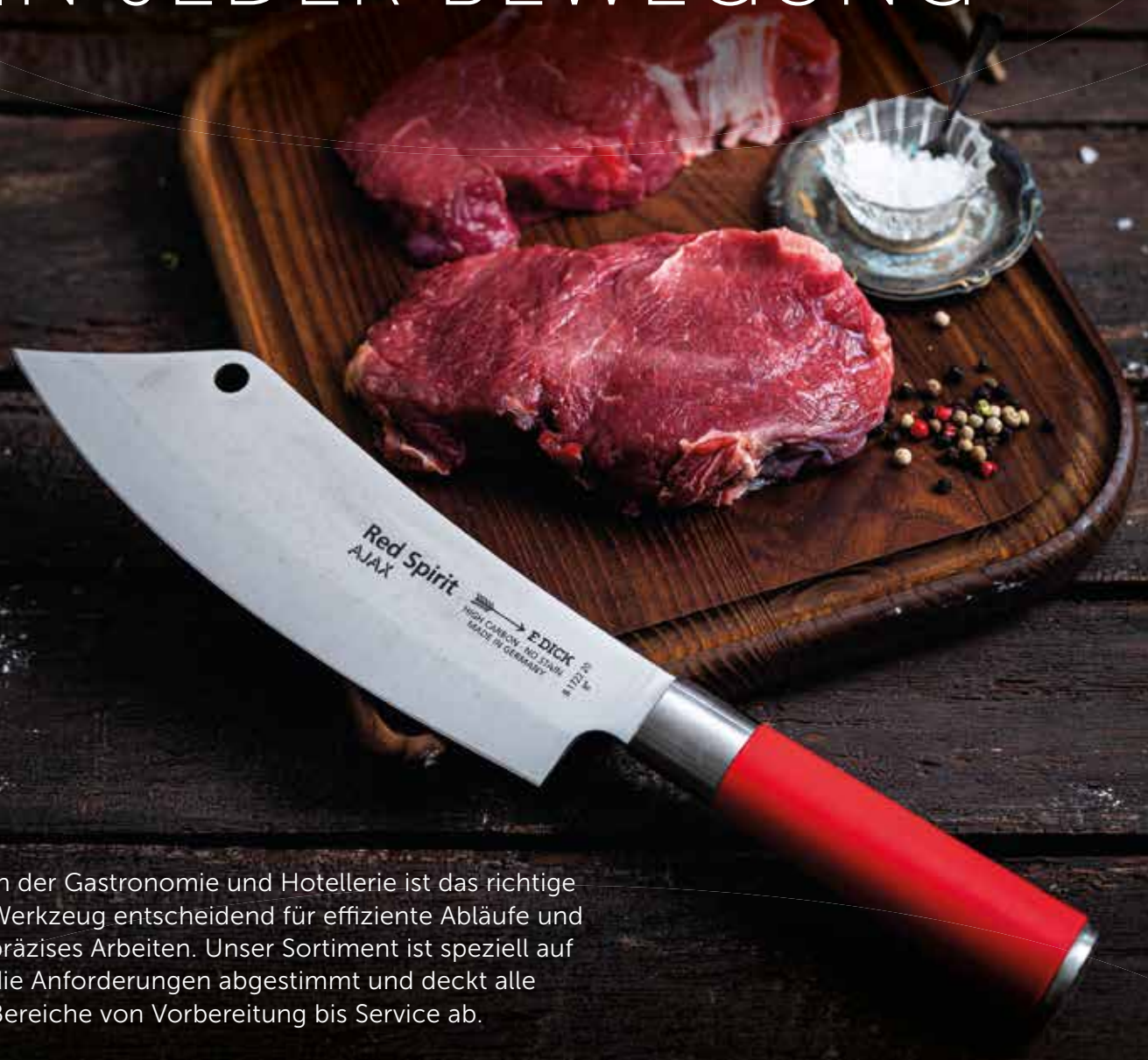
Mein Tipp, um die Schärfe der Klinge länger zu bewahren: Nutzen Sie regelmäßig einen Wetzstahl! Der Wetzstahl ist nicht ohne Grund bei vielen Profiköchen die erste Wahl, wenn es um den Erhalt der Schärfe der Klinge geht. Wichtig für die Wirksamkeit des recht simplen Werkzeugs sind einige wenige Tipps: Nutzen Sie den Wetzstahl gleich nachdem die Messer professionell geschliffen wurden, also nicht erst, wenn die Messer wieder stumpf sind. Nutzen Sie den Wetzstahl regelmäßig! Dabei nicht zu viel Kraft aufwenden und pro Seite nur einige, wenige Male die Messerklinge abwechselnd je Seite in einem Winkel von ca. 15 bis 20 Grad über den Wetzstahl schieben. Hierbei wird der Grat wieder aufgerichtet, die Klinge bleibt merkbar länger scharf.

Text: Patrik Hympehdahl – MESSERS SCHNEIDE GmbH
www.messers-schneide.de
 Foto: Adobe Stock



Qualität

IN JEDER BEWEGUNG



In der Gastronomie und Hotellerie ist das richtige Werkzeug entscheidend für effiziente Abläufe und präzises Arbeiten. Unser Sortiment ist speziell auf die Anforderungen abgestimmt und deckt alle Bereiche von Vorbereitung bis Service ab.

So erhalten Sie zuverlässige Qualität, ergonomische Handhabung und langlebige Messer für den täglichen professionellen Einsatz.

chefsculinar.de

CHEFS★CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

KLEINE MESSERKUNDE: DIE RICHTIGE KLINGE MACHT DEN UNTERSCHIED



DAS WICHTIGSTE MESSER – DAS KOCHMESSER

Das Kochmesser ist das Universalwerkzeug in der Küche. Man verwendet es zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse. Feinere Arbeiten, wie Zwiebeln würfeln, werden mit der Spitze erledigt. Die lange Klinge sorgt bei Fleisch für glatte Schnitte in wenigen Zügen. Das Kochmesser ist das wichtigste Werkzeug des Kochs.

Es gibt das Kochmesser in verschiedenen Längen. Die Standardlänge liegt um die 20 cm. Größere Messer werden dann verwendet, wenn größere Mengen zubereitet werden müssen. Kleinere Kochmesser sind etwas handlicher und werden oft von Frauen bevorzugt.



DAS SANTOKU

Santoku bedeutet "Drei Tugenden". Es kann also zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse eingesetzt werden und ist damit das japa-

nische Pendant zum europäischen Kochmesser. Die hohe Klinge des Santokumesser kann auch als Palette genutzt werden – was sehr praktisch ist. Das Schnittgut wird einfach auf die Klinge gepackt und in den Topf oder die Schüssel befördert. Die Standardlänge liegt bei 17-18 cm. Es gibt aber natürlich auch hier kleinere und größere Varianten.

TOURNIERMESSER / SCHÄLMESSER

Diese kleinen Küchenwerkzeuge sind Spezialisten für alle Schälarbeiten. Die gebogene Form der Tourniermesser, auch Vogelschnabelform genannt, erleichtert die Schälarbeiten noch etwas. Dafür ist es jedoch für andere Arbeiten ungeeignet. Schälmesser verfügen über eine gerade Klingenform und sind somit etwas vielseitiger verwendbar. Neben dem Kochmesser gehört es zu den wichtigsten Messern in der Küche.

OFFICEMESSER

Das Officemesser ist ein kleines handliches Allzweckmesser. Besonders für kleinere Arbeiten zwischen-

durch ist es hervorragend geeignet. Zwiebeln, Pilze oder Kräuter schneidet man mit diesem Messer schnell und präzise. Auch für Schälarbeiten ist es gut geeignet. Es wird auch Spickmesser genannt.

BROTMESSER

Brot mit einer glatten Klinge zu schneiden ist schwierig und auch für die Klinge (besonders wenn es sich um ein japanisches Messer handelt) nicht gerade werterhaltend. Karl Güde – Begründer der noch heute im Familienbesitz arbeitenden Manufaktur - hatte das erkannt und den Wellenschliff erfunden. Heute ein ist es ein weltweiter Standard. Für alles Krustige ist dieses Messer die erste Wahl. Je länger die Klinge desto einfacher ist die Handhabung und desto präziser sind die Schnitte. Üblicherweise sind die Brotmesser um die 23cm lang. Viele Hersteller bieten aber auch die längeren Exemplare an. Der Wellenschliff behält sehr lange seine Schärfe. Lässt diese irgendwann doch einmal nach, sollte man sich mit dem Messer an einen Profi wenden.



TOMATENMESSER

Tomaten sind mit ihrer recht widerstandsfähigen Haut ein echtes Problem selbst für augenscheinlich scharfe Messer. Deshalb hat sich hier der Wellenschliff bewährt. Die Hersteller bieten auf dieser Basis praktische Spezialmesser an – eben das Tomatenmesser. Der Sinn der gabelförmigen Spitze wird deutlich, wenn man an die Zubereitung eines Tomate-Mozzarella-Tellers denkt.

KÄSEMESSER

Käsemesser gibt es in sehr vielfältigen Ausprägungen. Die zwei Hauptgruppen sind Hartkäsemesser und Weichkäsemesser. Hartkäsemesser sind kompakt und sehr robust. Mit ihnen kann man auch sehr feste Käsesorten zerteilen, ohne dass die Klinge wegnickt. Weichkäsemessern wird versucht, die Reibung so gering wie möglich zu halten. Deshalb sind oft große Teile des Käsemesser Innenlebens ausgestanzt.

SCHINKENMESSER

Das Schinkenmesser ist nicht allein für das Schneiden hauchdünner Schinkenscheiben geeignet. Seine schmale Klinge sorgt für wenig Reibung und somit für wenig Widerstand beim Schneiden. Damit ist es auch hervorragend für Fleisch oder Fisch geeignet. Insbesondere dann, wenn dünne Scheiben geschnitten werden sollen.



NAKIRI / USUBA

Nakiri bedeutet übersetzt "Blattschneider". Es handelt sich also um ein Gemüsemesser. Gerade bei größeren Mengen macht sich dieses Messer bezahlt. Die breite Klinge des Nakiri ragt stets aus dem Schnittgut heraus. Das geschnittene Gemüse findet ausreichend Platz auf der Klinge und wandert auf dieser dann auch in den Topf oder die Schüssel. Nicht Wenige sind von dieser Form so angetan, dass sie das Nakiri für alle möglichen Arbeiten benutzen.



CHINESISCHES KOCHMESSER

Ein Chinesisches Kochmesser wird wegen seiner Form oft mit einem Hackmesser verwechselt. Damit hat es aber rein gar nichts zu tun. Es handelt sich tatsächlich um ein reines Schneidwerkzeug. In der traditionellen chinesischen Küche ist es das zentrale Messer. Das Schnittgut wird wie beim Nakiri oder Santoku direkt auf die Klinge gepackt und in den Topf befördert. Sein hohes Eigengewicht sorgt für müheloses Schneiden ohne viel Druck.



DEBA

Das Deba Messer ist ein sehr schweres einseitig geschliffenes Messer mit einem extrem breiten Klinsenrücken. Es kommt aus der traditionellen japanischen Küche und wird hier zumeist für Zerlegearbeiten eingesetzt. Während mit der Spitze filigranere Arbeiten erledigt werden können, kann der Rest der Schneide auch zum Hacken von Knochen verwendet werden.



AUSBEINMESSER

Das Ausbeinmesser ist ein Spezialist zum Auslösen von Knochen aus großen Fleischstücken. Das Messer hat eine schmale Klinge von ca. 15cm Länge, die eine Einwölbung an der Klingenseite aufweist. Es ist sehr schlank und spitz. Mit dieser Spitze fährt man beim Ausbeinen an den Konturen der Knochen entlang, um das Fleisch herauszulösen. Das Messer gibt es mit starrer und flexibler Klinge. Welches besser geeignet ist kann man pauschal nicht sagen. Hier hat jeder Profikoch eine eigene Meinung. Neben dem Ausbeinmesser gibt es auch andere Fleischmesser, wie das Steakmesser. Für Profis wie Fleischer, Jäger oder Angler bietet sich auch das Fleischermesser zum fachgerechten Zerlegen der Tiere an.

WEITERE KOCHMESSER:

www.messerspezialist.de

KOCHMESSER „MADE IN SOLINGEN“

DIE GESCHICHTE DEUTSCHER MESSERKUNST

„MADE IN GERMANY“ – DAS QUALITÄTSSIEGEL NICHT NUR FÜR KOCHMESSER

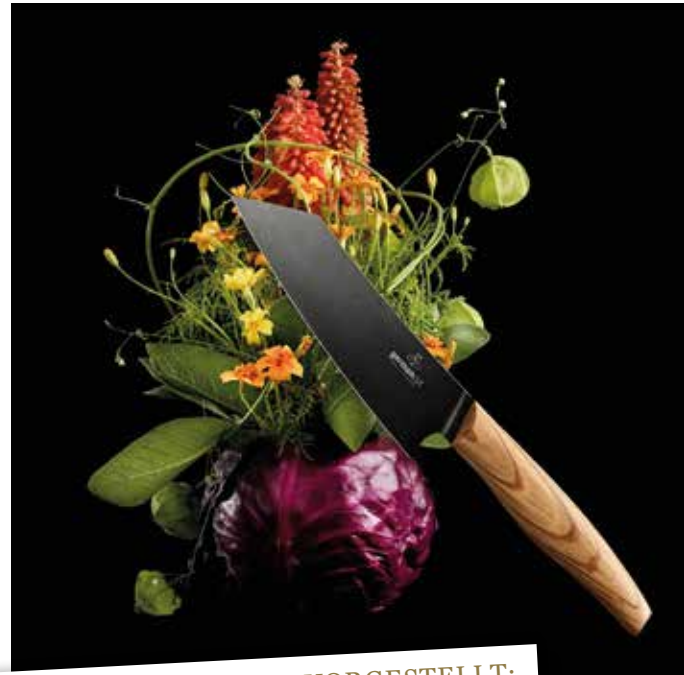
Der Ursprung des heutzutage weltweit bekannten Siegels „Made in Germany“ liegt interessanter Weise gar nicht in Deutschland selbst, sondern in Großbritannien. Mit dem 1887 verabschiedeten „Merchandise Marks Act“ mussten alle in das Vereinigte Königreich importierten Waren und Produkte mit ihrer jeweiligen Herkunft markiert werden. Der ursprüngliche Plan war es, die Briten vor ausländischer Ware zu schützen. Doch der Plan ging nicht auf: Die Produkte aus Deutschland wurden von der britischen Bevölkerung nicht diskreditiert – Im Gegenteil: „Made in Germany“ wurde so zu einem Synonym für Qualität und Langlebigkeit.

SOLINGEN: DIE STADT DER KLINGEN

Solingen ist eine hübsche Stadt im Westen Deutschlands und ist vor allem für eins bekannt: Ihre Tradition für professionelle Messerkunst. Der auch als „Stadt der Klingen“ bekannte Ort hat sich diesen Ruf durch seine lange Historie in vielen Teilen der Welt redlich verdient. Die Geschichte reicht sogar bis ins Mittelalter zurück. Bereits damals haben sich viele Schmiede entlang der Wupper niedergelassen. Von Generation zu Generation wurden die Techniken und Erfahrungswerte weitergegeben, um Messerklingen in absoluter Perfektion herzustellen. Und diese jahrhundertealte Tradition hat noch bis heute Bestand und prägt das Stadtbild von Solingen.

„MADE IN SOLINGEN“ – QUALITÄT UND SCHÄRFE

Ein Kochmesser „Made in Solingen“ ist kein einfaches Küchenwerkzeug. Es ist ein Meisterwerk, das nicht nur funktional ist, sondern gleichzeitig eine Geschichte von Handwerkskunst, Präzision und Hingabe erzählt. Die edlen Messerklingen sind bekannt für ihre extreme Schärfe, Härte und Langlebigkeit. Dies ist das Resultat einer jahrhundertelangen Perfektionierung der Herstellungsprozesse. Zudem kann man das Etikett „Made in Solingen“ nicht einfach auf seine Klinge drucken. Jedes Messer, das mit dem Schriftzug „Made in Solingen“ versehen ist, muss strengen Anforderungen und Qualitätsstandards gerecht werden.



SOLINGER MESSER VORGESTELLT:

GERMANCUT:

EINE NEUE ÄRA DER SOLINGER
MESSERKULTUR

Aus der langen Geschichte und Tradition der Solinger Messerkunst erhebt sich ein Name mit großem Stolz: Germancut. Bei Germancut werden die althergebrachten Methoden und Techniken mit einem modernen und innovativen Design kombiniert – vom Brotmesser BREADLOVER bis zum Gemüsemesser VEGGIELOVER. Allen gemein: Sie sind sowohl etwas für die Hand als auch für das Auge. Somit funktionieren Germancut Küchenmesser nicht nur als Werkzeug, sondern immer auch als ästhetisches Accessoire in jeder Küche. Sie erfüllen dabei die Anforderungen von Profis – aber auch von Hobbyköchen.

MEHR INFORMATIONEN: www.germancut.de



SOLINGEN, THIERS UND SEKI DIE GROSSEN STÄDTE DER MESSERKUNST

Überall auf der Welt gibt es Orte, an denen Handwerk mehr ist als ein Beruf – es ist Identität. In der Welt der Küchenmesser sind es vor allem drei Städte, die seit Jahrhunderten für außergewöhnliche Klingen stehen: Solingen in Deutschland, Thiers in Frankreich und Seki in Japan. Jede dieser Städte hat ihre eigene Philosophie, ihre eigenen Techniken und eine unverwechselbare Handschrift.

SOLINGEN –

PRÄZISION, BESTÄNDIGKEIT & INGENIEURSKUNST

Solingen steht wie kaum ein anderer Ort für technische Perfektion und industrielle Präzision. Die deutsche Klingenstadt vereint jahrhundertealte Schmiedetradition mit modernen Fertigungsmethoden. Charakteristisch für Solinger Messer sind robuste Klingen, oft aus hoch-

wertigem Edelstahl, mit einer ausgewogenen Härte, die Schärfe und Widerstandsfähigkeit optimal verbindet.

Solinger Messer sind Arbeitstiere: zuverlässig, langlebig und vielseitig. Sie verzeihen Fehler, lassen sich gut nachschärfen und sind besonders im professionellen Küchenalltag geschätzt. Die Philosophie dahinter ist klar deutsch geprägt: Funktion vor Effekthascherei, Präzision vor Exzentrik.

THIERS –

ELEGANZ, HANDWERK UND FRANZÖSISCHE SEELE

Im Herzen der Auvergne liegt Thiers, die traditionsreichste Messerstadt Frankreichs. Seit dem 14. Jahrhundert werden hier Klingen gefertigt – oft in kleinen Manufakturen, in denen Handarbeit bis heute eine zentrale Rolle



spielt. Thiers steht für Feingefühl und Ästhetik. Französische Messer sind meist etwas schlanker, eleganter, mit einer feineren Geometrie als ihre deutschen Pendanten. Sie schneiden präzise, fast tänzerisch, und spiegeln die französische Küche wider: raffiniert, produktnah, detailverliebt.

Typisch für Thiers ist zudem die große Vielfalt an Griffmaterialien und Designs. Messer aus Thiers sind nicht nur Werkzeuge, sondern Ausdruck von Savoir-faire, Genusskultur und Stilbewusstsein.

SEKI – SCHÄRFE, SPIRITUALITÄT UND JAHRHUNDERTEALTE SCHMIEDEKUNST

Die japanische Stadt Seki blickt auf eine über 700 Jahre alte Tradition zurück, die ihren Ursprung in der Schwertschmiedekunst der Samurai hat. Diese Herkunft ist bis heute spürbar – sowohl technisch als auch philosophisch. Messer aus Seki zeichnen sich durch extreme Schärfe, hohe Härtegrade und sehr feine Schlitze aus. Häufig werden mehrlagige Stähle verwendet, die eine

außergewöhnliche Schnittleistung ermöglichen. Allerdings verlangen diese Messer auch Respekt und Pflege – sie sind präzise Werkzeuge für geübte Hände.

Die japanische Messerkultur folgt dem Prinzip der Perfektion durch Reduktion. Jedes Detail dient der Funktion, jeder Schliff hat Bedeutung. Ein Messer aus Seki ist nicht einfach ein Küchenwerkzeug, sondern fast ein meditativer Gegenstand.

DREI PHILOSOPHIEN – EIN ZIEL

Solingen, Thiers und Seki stehen exemplarisch für drei unterschiedliche Herangehensweisen an dasselbe Ziel: den perfekten Schnitt. Solingen überzeugt durch Zuverlässigkeit und technische Exzellenz. Thiers durch Eleganz, Handarbeit und kulinarische Kultur. Seki durch kompromisslose Schärfe und spirituelle Tiefe.

Welche Stadt die „beste“ ist, lässt sich nicht beantworten – und muss es auch nicht. Denn wahre Messerkunst lebt von Vielfalt. Für Köche und Genießer bedeutet das vor allem eines: die Freiheit der Wahl.

Online Termin
vereinbaren!



**10%
RABATT**
für Freunde
der Chaîne



PRÄZISION, DIE SITZT:

EIN SOMMERANZUG MIT DEM RICHTIGEN SCHLIFF.

Seit 1999 gilt für uns die Devise „individuell – wertvoll –
zeitlos mit Zeitgeist“. Seitdem kümmern wir uns liebevoll
nach alter Tradition um maßgeschneiderte Garderobe.

www.cove.de

Cove

DIE MAßSCHNEIDER

Baden-Baden • Berlin • Bochum • Bremen • Dortmund • Düsseldorf • Essen • Frankfurt • Hamburg • Hannover • Köln • München • Münster • Stuttgart • Wiesbaden

Termin vereinbaren unter info@cove.de • 0800 0268326

10 FAKTEN ZUM JAPANISCHEN KOCHMESSER

1. EXTREM HOHE HÄRTE

Japanische Küchenmesser werden häufig auf 60–65 HRC gehärtet. Europäische Kochmesser liegen meist eher bei 54–58 HRC. Die höhere Härte ermöglicht eine deutlich feinere Schneide – macht die Klinge aber auch empfindlicher gegenüber seitlichem Druck.

2. SCHÄRFERE SCHNEIDWINKEL

Viele japanische Messer besitzen Schneidwinkel von etwa 10–15 Grad pro Seite, während europäische Messer oft 20 Grad oder mehr aufweisen. Dadurch schneiden sie spürbar leichter durch Lebensmittel.



3. URSPRUNG IN DER SCHWERTSCHMIEDEKUNST

Nach der Modernisierung Japans im 19. Jahrhundert verloren Schwerter ihre Bedeutung. Viele Schmiede übertrugen ihr Wissen über Stahl, Härten und Schleifen auf Küchenmesser – ein wichtiger Grund für deren außergewöhnliche Qualität.

4. ARBEITSTEILUNG IN DER HERSTELLUNG

Traditionell entsteht ein japanisches Messer nicht bei einer einzelnen Person. Schmied, Schleifer und Griffmacher sind oft spezialisierte Handwerker, die jeweils einen Teil des Messers fertigen.

5. EINSEITIGER SCHLIFF

Viele klassische japanische Messer – etwa für Fisch – sind einseitig geschliffen. Diese Bauweise ermöglicht extrem präzise Schnitte, erfordert aber auch eine angepasste Schneidtechnik.

6. SPEZIALISIERTE MESSERFORMEN

Die japanische Küche nutzt deutlich mehr spezialisierte Messerformen als die europäische. Beispiele sind Yanagiba (Sushi/Fisch), Deba (Fisch zerlegen), Nakiri (Gemüse) oder Usuba (feine Gemüseschnitte).

7. PATINA STATT ROST

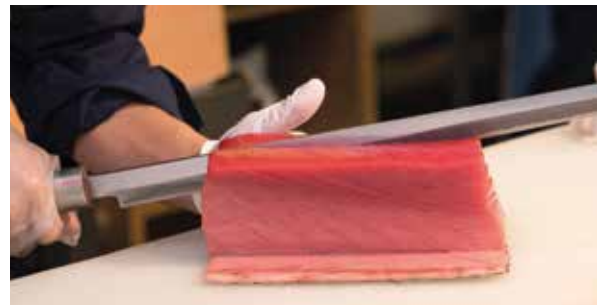
Kohlenstoffstahlmesser entwickeln mit der Zeit eine Patina – eine dunkle Verfärbung auf der Klinge. Diese schützt teilweise vor Korrosion und wird von vielen Köchen sogar geschätzt.

8. DÜNNERE KLINGEN

Japanische Messer sind meist deutlich dünner ausgeschliffen als westliche Modelle. Dadurch gleiten sie leichter durch Lebensmittel, sind jedoch weniger geeignet für grobe Arbeiten wie Knochen oder harte Kürbisse.

9. NEUE MESSER SIND OFT ABSICHTLICH NICHT MAXIMAL SCHARF

Viele japanische Hersteller liefern Messer bewusst etwas konservativer geschärft aus. Erst der Koch selbst gibt der Schneide beim ersten Schleifen den finalen Winkel – angepasst an seine Technik und Einsatzbereiche.



10. EIN YANAGIBA SCHNEIDET SASHIMI OFT IN NUR EINEM EINZIGEN ZUG

Das lange, schmale Yanagiba ist speziell dafür entwickelt, Fischfilets mit einem einzigen ziehenden Schnitt zu schneiden. Mehrere Bewegungen würden die Struktur des Fisches beschädigen und die Oberfläche rau machen.



Paul Adrian

BELUGA KOCHMETZ 20 CM

- DLC-Beschichtung (Diamond Like Carbon)
- Handschmeichelnder Griff aus edlem Oliven-Holz
- Klinge aus schwedischem Alleimastahl 12C27M (59 HRC)

ab 159,90 €

www.paul-adrian.de



F. DICK

VIVUM BBQ MESSER ASADOR

- Spezialist für BBQ
- Lange, geschweifte Klinge
- Einzigartiger Birkenholzgriff
- Eisgehärtete Klinge (58 HRC)

105,00 €

www.dick.de



GERMANCUT FILETIERMESSER

CHEFSLOVER – MOOREICHE DLC

- Klingenlänge 23 cm, Gesamtlänge 36 cm
- Made in Germany/Solingen
- Extrem langanhaltende Schärfe, Stahlhärte HRC 59
- Liegt optimal in der Hand
- Einzigartiges Design

229,00 €

www.germancut.de



KUHN RICON

CULINARY FORGED TRANCHIERMESSER

- Geschmiedet aus einem Stück Stahl
- Aus hochwertigem Spezialklingenstahl (1.4116)
- Vollerl (Fulltang) für eine optimale Balance und Stabilität
- Idealer Schneidewinkel für hervorragende Schärfe & Langlebigkeit

69,90 €

www.kuhnrikon.com





FRANZ GÜDE GMBH

THE KNIFE. OLIVE

- Handgeschmiedete Klingen aus Solingen – scharf und langlebig
- Hochwertiger Chrom-Vanadium-Molybdän Stahl für beste Schärfe
- 26 cm Klingenlänge
- Eleganter Olivenholz-Griff für optimalen Halt und edles Design

395,00 €

www.guede-solingen.de

KAI

SHUN NAGARE BLACK
SANTOKU

- 72 Lagen Damaszener Klinge
- eine besonders langanhaltende Schnitthaltigkeit
 - exzellente Schärfe
 - ergonomischen Griffe

455,00 €

www.kai-europe.com

GLOBAL

Z KOCHMESSER GZ-2

- DLC-beschichtete Premiumklingen
- Extrem harte und korrosionsbeständige Oberfläche
- Perfekte Balance und ikonisches GLOBAL Design
- Jedes Messer mit individueller Seriennummer
- NFC-Authentifizierungskarte inklusive

280,00 €

www.ideo-exclusiv.com

COUTELLERIE CHAMBRIARD

LE THIERS[®]
PAR CHAMBRIARD

- 16 cm langen Klinge aus Sandvik 14C28-Stahl
 - Lange, geschweifte Klinge
 - Griff aus Wacholderholz
- inklusive Schutzhülle aus Leder

180,00 €

www.coutellerie-chambriard.com

DREI PERSPEKTIVEN, EIN WERKZEUG: DAS KOCHMESSER IM FOKUS

Das Kochmesser ist das wichtigste Werkzeug in der Küche – und doch wird es ganz unterschiedlich betrachtet. Für den Messermacher beginnt alles mit Stahl und Form, für den Schleifer mit Geometrie und Schärfe, für den Koch mit dem täglichen Einsatz am Schneidebrett. In diesem Interview bringen wir drei Perspektiven zusammen und lassen Handwerk, Technik und Praxis zu Wort kommen.



INTERVIEW MIT DR. KARL PETER BORN

Dr. Karl Peter Born war Geschäftsführer der Messermanufaktur Güde in Solingen und führte das Traditionsunternehmen in vierter Generation. Als promovierter Betriebswirt verbindet er unternehmerisches Denken mit einer tiefen Verbundenheit zur Solinger Schneidwarenkultur. Bis zum Verkauf des Unternehmens prägte er maßgeblich die strategische Ausrichtung von Güde und setzte sich für den Erhalt der handwerklichen Fertigung in Solingen ein.

WAS UNTERSCHIEDET EIN HANDGEMACHTES KÜCHENMESSER VON EINEM INDUSTRIELLEN?

Der größte Unterschied liegt im Design und im handwerklichen Anspruch. Beim Schneiden selbst sind die Unterschiede oft geringer, als viele vermuten – die

Entscheidung für ein handgemachtes Messer ist daher vor allem auch eine emotionale. Unsere Messer bewegen sich preislich auf dem Niveau anderer namhafter Hersteller. Der entscheidende Unterschied ist jedoch: Bei uns entsteht jedes Messer vollständig in Handarbeit, wird in einem Stück geschmiedet und nicht aus einzelnen Teilen zusammengesetzt. Es durchläuft 35 bis 50 manuelle Arbeitsschritte, während bei vielen industriellen Herstellern Maschinen den Großteil der Fertigung übernehmen.

WIE FINDEN SIE DIE BALANCE ZWISCHEN TRADITION UND MODERNER TECHNIK?

Tradition ist die Grundlage unserer Arbeit. Viele Designs basieren auf über 100 Jahre alten Vorbildern und wurden nur behutsam modernisiert, etwa in Balance und Ergonomie. In der Fertigung nutzen wir moderne Technik wie CNC-Schleifmaschinen, arbeiten aber auch heute noch mit Maschinen, die mein Großvater gebaut hat.

WELCHE ROLLE SPIELT DIE STAHLWAHL?

Edelstahl wird bei Kochmessern zu rund 99 Prozent nachgefragt, vor allem wegen seiner Rostfreiheit. Nicht rostfreie Stähle bleiben zwar länger scharf, sind aber pflegeintensiver und heute ein Nischenprodukt. Damastmesser sind aufwendig in der Herstellung, hochpreisig und richten sich vor allem an Profis und Liebhaber.

WORAN ERKENNEN SIE EIN GELUNGENES MESSER?

Das erkennt man eigentlich sofort. Die Klinge muss möglichst gerade sein – wirklich spürbar wird es aber erst beim Schneiden. Am Ende zählt, dass das Messer sauber und präzise arbeitet. Wenn wir ein neues Messer entwickeln, beginnt alles mit einer Zeichnung. Anschließend lassen wir das

Design als 3D-Modell drucken, bevor wir es tatsächlich produzieren. Erst durch das praktische Ausprobieren zeigt sich, ob Form, Balance und Schneidleistung wirklich überzeugen. Wir machen Messer, die nicht vom Roboter nachgemacht werden können. Jeder Schliff, jede Linie und jede Feinabstimmung entsteht in Handarbeit – und genau diese handwerkliche Individualität verleiht einem gelungenen Messer seinen Charakter.

JAPANISCHE MESSER GEWINNEN AUCH IN DEUTSCHLAND ZUNEHMEND AN BELIEBTHEIT. WIE STEHEN SIE ZU DIESEM TREND?

Japanische Messer haben eine lange Tradition und zeichnen sich durch sehr dünne, fein ausgeschliffene Klingen aus. Diese Bauweise ist historisch bedingt, da in der japanischen Küche über viele Jahrhunderte vor allem Gemüse und Fisch verarbeitet wurden. Entsprechend wurden Messer für präzise, feine Schnitte entwickelt. Wir haben diesen Ansatz aufgegriffen und führen inzwischen mehrere asiatische Modelle. Dabei kombinieren wir die japanische Klingenform mit dem klassischen Solinger Griff. So verbinden wir internationale Einflüsse mit unserer regionalen Handwerkstradition.

WAS MACHT IHRE MESSER BESONDERS?

Unsere Messer sind bewusst etwas schwerer als viele Wettbewerbsprodukte. Dadurch liegen sie ruhig und kraftvoll in der Hand. Außerdem fertigen wir wieder Messer mit Holzgriffen, da viele Kunden heute wieder Wert auf Haptik, Optik und Wertigkeit legen.

HABEN SIE EIN LIEBLINGSMESSER?

Ja, das große Brotmesser „Franz Güde“, das ich täglich benutze. Es basiert auf dem speziellen Wellenschliff, den mein Großvater in den 1930er-Jahren entwickelt hat.

ÜBER GÜDE:

Die Solinger Messermanufaktur Güde steht seit über einem Jahrhundert für handwerkliche Präzision, kompromisslose Qualität und Messer „Made in Germany“. In einer Zeit, in der industrielle Massenfertigung den Markt dominiert, hält Güde konsequent an traditioneller Schmiedekunst fest – und verbindet diese mit modernen Ansprüchen an Design und Funktionalität.

MEHR INFORMATIONEN: www.guede-solingen.de



INTERVIEW MIT PATRIK HYMPENDAHL

Der gelernte Betriebswirt und ehemalige Manager Patrik Hympendahl widmet sich seit 2020 seiner eigentlichen Leidenschaft, der Messerschleiferei. Mittlerweile ist er stolzer Besitzer seiner eigenen Schleiferei MESSERS SCHNEIDE, natürlich in der Klingenstadt Solingen. Mit geschultem Blick und einem tiefen Verständnis für Stahl und Geometrie bringt er Messer nicht nur wieder zum Schneiden, sondern holt ihr volles Potenzial heraus. Für ihn entscheidet der Schliff darüber, ob ein Messer gut ist – oder außergewöhnlich.

WAS MACHT FÜR SIE EIN WIRKLICH GUTES MESSER AUS?

Küchenmesser sind seit Jahrhunderten das wichtigste Werkzeug im Haushalt. Für mich steht dabei die Alltagstauglichkeit im Mittelpunkt: Ein gutes Messer sollte scharf sein, seine Schärfe lange halten und aus rostfreiem Edelstahl bestehen. Sicherheit ist ebenfalls entscheidend – ein ausgeprägter Handschutz vorne und hinten am Griff schützt vor dem Abrutschen. Besonders bewährt haben sich geschmiedete Klingen aus hochwertigem Edelstahl, etwa Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl.

Neben der Klinge spielt der Griff eine zentrale Rolle. Er sollte ergonomisch geformt sein und gut in der Hand

liegen. Daher empfiehlt es sich, verschiedene Modelle vor dem Kauf auszuprobieren. Auch das Material ist wichtig: Holzgriffe, zum Beispiel aus Oliven- oder Nussbaumholz, gelten als robust und langlebig. Nicht zuletzt zeigt sich die Qualität eines Messers in der Verarbeitung. Saubere, kaum spürbare Übergänge zwischen Klinge, Handschutz, Nieten und Griff sind ein Zeichen hoher Handwerkskunst – und lassen sich nicht nur sehen, sondern auch fühlen.

WAS VERRÄT EIN MESSER ÜBER SEINEN UMGANG UND SEINE QUALITÄT?

Dies ist eine sehr passende und praxisnahe Frage. Wenn ich ein Küchenmesser zum Schleifservice erhalte, betrachte ich zunächst Klingenblatt und Schneide, anschließend den Griff – also das Messer als Ganzes. Dank langjähriger Erfahrung lässt sich der Zustand meist schnell einschätzen.

Stark verkratzte Klingen deuten häufig auf unsachgemäße Aufbewahrung hin, etwa wenn mehrere Messer lose in einer Schublade liegen und sich gegenseitig beschädigen. Riefen können auch darauf hindeuten, dass ein ungeübter Besitzer selbst mit Wetzstahl oder Schleifstein geschärft hat. Beim Blick auf die Schneide stelle ich mir Fragen wie: Gibt es Ausbrüche? Ist sie lediglich stumpf oder wurde sie bereits nachgeschliffen? Ungleichmäßige Winkel oder asymmetrische Schliffe sprechen ebenfalls für einen unsachgemäßen Schleifversuch. Auch der Griff verrät viel über die Pflege. Bei Messern mit Griffschalen achte ich besonders auf die Nieten. Aluminium-Nieten leiden oft unter Spülmaschinenreinigung – sie werden matt und können sich lösen. Zudem zeigt das Holz, ob das Messer regelmäßig gepflegt wird: Wirkt es frisch und glänzend oder trocken und stumpf?

Kurzum: In der Regel erkennt man schnell, in welchem Zustand sich ein Messer befindet und wie sorgfältig damit umgegangen wurde.

WELCHER SCHRITT BEIM SCHLEIFEN IST ENTSCHEIDEND FÜR NACHHALTIGE SCHÄRFE?

Zwei Schritte sind entscheidend: der richtige Schleifwinkel und das anschließende Polieren. Die oft genannten

Standardwinkel, z. B. 15° je Seite, gelten vor allem für neue Messer. Stark genutzte oder mehrfach geschliffene Messer benötigen oft einen angepassten Winkel, um Schärfe und Standfestigkeit sinnvoll zu vereinen. Mindestens genauso wichtig ist das Polieren. Beim Schleifen entsteht ein Grat, der erst durch das Polieren entfernt wird. Erst dann ist die Schneide wirklich scharf.

Das Polieren ist eine Kunst für sich – gute Abzieher haben hier ihre eigenen Methoden und Werkzeuge. Ein Messer bleibt nur dann langfristig scharf, wenn es im richtigen Winkel geschliffen und anschließend professionell poliert wird.

WAS WÜNSCHEN SIE SICH VON MESSERMACHERN UND KÖCHEN?

Diese Frage bündelt viele der zuvor genannten Aspekte. Von Messerherstellern wünschen wir uns hochwertige, rostfreie Stähle und möglichst dünne Klingen. Diese lassen sich besser schleifen und polieren und halten die Schärfe länger.

Von Köchen wünschen wir uns vor allem eine gute Pflege der Messer. Große Schäden lassen sich zwar beheben, kosten aber immer Material. Spülmaschinen verursachen häufig gravierende, teils irreversible Schäden an Klinge und Griff – das lässt sich mit etwas Sorgfalt leicht vermeiden.

ÜBER MESSERS SCHNEIDE:

MESSERS SCHNEIDE GmbH ist ein professioneller Schleifservice und Spezialist für Klingen in Solingen, der sich auf das Schärfen und Überarbeiten von Messern, Scheren und sonstigen Werkzeugklingen spezialisiert hat. Über den Online-Service können Kunden ihre Messer bequem per Post einschicken und nach professionellem Schliff zurück erhalten.

MEHR INFORMATIONEN:

www.messers-schneide.de



INTERVIEW MIT SASCHA STEMBERG

Sascha Stemberg zählt zu den renommiertesten Köchen Deutschlands und steht für eine moderne, weltoffene Heimatküche. Als Küchenchef des Familienrestaurants „Haus Stemberg“ in Velbert verbindet er Tradition mit kreativer Innovation und wurde dafür mehrfach ausgezeichnet. Mit seinem feinen Gespür für Aromen und saisonale Produkte inspiriert er sowohl Gäste als auch junge Köchinnen und Köche zu einer modernen, bewusst gelebten Küche.

GIBT ES EIN MESSER, DAS FÜR SIE UNVERZICHTBAR IST?

Mein absolutes Lieblingsmesser ist ein einfaches Filitiermesser dessen Klinge jedoch flexibel ist. Da ich gerne mit Fischen im Ganzen arbeite, ist das mein perfekter Begleiter im Alltag!

WORAN ERKENNEN SIE DIE QUALITÄT EINES GUTEN KÜCHENMESSERS – UND WELCHE EIGENSCHAFTEN SIND IHNEN WICHTIGER ALS MARKE UND HERKUNFT?

Qualität lässt sich meist erstmal wirklich nur über Herkunft, Handwerk & Namen bestimmen. Es ist wie es ist, gute Messer sind Handwerk und kosten wie alles qualitativ hochwertige im Leben Geld. Wenn man sich

irgendwann für einen oder mehrere Hersteller entschieden hat, dann liegt das an dem Handling. Ein Messer muss sich gut anfühlen, und in der Hand kein Störfaktor darstellen.

WELCHEN FEHLER BEOBACHTEN SIE IM UMGANG MIT KÜCHENMESSERN BEI JUNGEN KÖCHINNEN UND KÖCHEN AM HÄUFIGSTEN – UND WELCHE RATSCHLÄGE GEBEN SIE WEITER?

Der häufigste Fehler ist die falsche Haltung und das falsche nachschleifen, sei es auf dem Wetzstahl oder dem Schleifstein. Wir helfen unseren Azubis da immer gerne, und für einen jährlichen Grundschliff haben wir mittlerweile eine eigene Schleifmaschine. Die absolute TODSÜNDE ist die Spülmaschine die jeder Klinge mies zusetzt, deswegen Messer immer von Hand reinigen.

GLAUBEN SIE, DASS EIN GUTES MESSER DEN KOCHSTIL VERÄNDERT – ODER ENTSTEHT EXZELLENZ ALLEIN AUS TECHNIK UND ERFAHRUNG?

Ich glaube Exzellenz oder Perfektion gibt es nicht, sondern nur den stetigen Drang auf wissbegierige Art besser zu werden. Diesen Drang habe selbst ich nach 30 Jahren in der Küche. Das schöne an unserem Beruf ist der stetige Wandel und die damit verbundene Weiterentwicklung. Und genau auf diesem Weg helfen gute Messer und natürlich auch anderes perfektes Küchenmaterial.

ÜBER HAUS STEMBERG:

Seit Jahrzehnten ist das Haus Stemberg durch herausragende Küchenleistung und den exzellenten Service bei seinen Gästen beliebt und weit über die Region hinaus bekannt. Für Beständigkeit, gepaart mit Qualität und Innovation stehen dabei die Familie Stemberg und das gesamte Team.

MEHR INFORMATIONEN:

www.haus-stemberg.de



SCHNITTTECHNIKEN

DIE GRUNDLAGE PRÄZISER KÜCHENARBEIT

Ein gutes Küchenmesser entfaltet sein volles Potenzial erst in der richtigen Hand. Schneidetechniken sind weit mehr als reine Handgriffe: Sie beeinflussen Präzision, Sicherheit, Produktqualität und letztlich auch den Geschmack. Wer sauber schneidet, arbeitet effizienter, schont das Schneidgut und bewahrt Textur sowie Aromen. Dieser Überblick zeigt die wichtigsten Grundlagen und klassischen Schneidetechniken der professionellen Küche.

DIE RICHTIGE MESSERHALTUNG – GRUNDLAGE JEDER SCHNEIDETECHNIK

Die richtige Messerhaltung ist der Ausgangspunkt jeder Schneidetechnik. In der Profiküche hat sich der Pinch-Grip bewährt: Daumen und Zeigefinger greifen das Messer direkt am Klingenansatz, während die übrigen Finger den Griff umschließen. Diese Haltung ermöglicht maximale Kontrolle über die Klinge, verbessert die Führung beim Schneiden und reduziert die Ermüdung der Hand. Wichtig ist zudem eine entspannte, aber stabile Haltung. Das Messer wird geführt – nicht gedrückt. Präzision entsteht aus Kontrolle, nicht aus Kraft.

Ebenso entscheidend wie die Messerführung ist die sichere Fixierung des Schneidguts.

KRALLENGRIFF

Die Finger der freien Hand werden leicht gekrümmt, die Fingerspitzen ziehen sich zurück. Die Knöchel dienen als Führung für die Klinge. Diese Technik schützt die Finger und sorgt für gleichmäßige Schnitte – ideal für Gemüse, Kräuter oder Fleischstreifen.

TUNNELGRIFF

Beim Tunnelgriff bilden Daumen und Finger eine Art Tunnel, in dem das Lebensmittel fixiert wird. Diese Technik eignet sich besonders für runde oder längliche Produkte wie Gurken, Karotten oder Würste und bietet zusätzliche Stabilität.

KLASSISCHE SCHNITTTECHNIKEN IM ÜBERBLICK

WIEGESCHNITT

Beim Wiegeschnitt bleibt die Messerspitze in ständigem Kontakt mit dem Schneidebrett, während die Klinge in einer schaukelnden Bewegung geführt wird. Diese Technik eignet sich hervorragend zum Hacken von Kräutern, Zwiebeln oder Knoblauch und ermöglicht schnelles, gleichmäßiges Arbeiten.

FILIEREN

Das Filieren bezeichnet das präzise Ablösen von Fleisch oder Fisch von Haut, Gräten oder Knochen. Hier kommt es auf lange, flache Schnitte und ein sehr scharfes, flexibles Messer an. Ziel ist es, möglichst wenig Verschnitt und saubere Filets zu erhalten.

TRANCHIEREN

Tranchieren bedeutet das fachgerechte Aufschneiden von gegartem Fleisch oder Geflügel. Wichtig sind gleichmäßige Scheiben quer zur Faser, um Zartheit und Saftigkeit zu bewahren. Ein langes, schmales Messer sorgt für saubere Schnittflächen.

PARIEREN

Beim Parieren werden Sehnen, Häute, Fett oder Silberhäute von Fleisch entfernt. Diese Technik verbessert Textur und Garergebnis. Gearbeitet wird mit kurzen, kontrollierten Schnitten dicht am Fleisch entlang.

HACKEN

Beim Hacken wird das Messer vertikal angehoben und gesenkt. Diese Technik eignet sich für grobe Zerkleinerungen, etwa bei Nüssen, Schokolade oder Kräutern. Kontrolle ist entscheidend, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.

SÄGEN

Die Sägebewegung wird bei Le-

bensmitteln mit harter oder fester Oberfläche eingesetzt – etwa bei Brot, großen Braten oder Tomaten mit fester Haut. Ein Messer mit Wellenschliff unterstützt diese Technik.

JULIENNE

Feine, gleichmäßige Streifen (ca. 2–3 mm dick), meist aus Gemüse wie Karotten, Lauch oder Sellerie. Julienne ist Basis vieler Garnituren und Suppeneinlagen.

BRUNOISE

Die Weiterentwicklung der Julienne: Aus den Streifen werden feine Würfel (ca. 2–3 mm). Brunoise steht für Präzision und handwerkliche Exzellenz in der Küche.

CHIFFONADE

Bei dieser Technik werden Kräuter oder Blattgemüse aufgerollt und in feine Streifen geschnitten. Ideal für Basilikum, Spinat oder Mangold – dekorativ und aromatisch zugleich.

Schneidetechniken sind ein zentrales Element kulinarischer Handwerkskunst. Sie verbinden Sicherheit, Effizienz und Ästhetik. Wer Messer richtig hält, Lebensmittel korrekt fixiert und die passende Technik wählt, arbeitet nicht nur professioneller, sondern hebt auch die Qualität seiner Gerichte spürbar an. Ein scharfes Messer ist wichtig – doch erst die richtige Technik macht es zum präzisen Werkzeug.

BUCH-TIPP**KÜCHENMESSER**

WELCHE MAN BRAUCHT.

WOMIT MAN SCHÄRFT.

WIE MAN SCHNEIDET.

MIT 40 REZEPTEN VOM PROFI.

Von Torsten Kluske & Sebastian Schollmeyer

Profi-Köche haben ihr eigenes Set an geschärften Messern immer dabei. Aus gutem Grund! Denn sie wissen, in der Küche sind hervorragende Messer das A und O. Nur mit solchen lässt sich ordentlich filetieren, parieren, schneiden ... Allerdings ist Messer nicht gleich Messer. Welches brauche ich und wofür? Was muss ich beim Material beachten? Wie schneide ich richtig? All diese Fragen beantwortet Torsten Kluske in diesem Buch im Detail!

Christian Verlag
ISBN: 978-3-95961-759-8

49,99 €





GRAND TIROLIA

KITZBÜHEL

ABSCHLAG MIT AUSSICHT

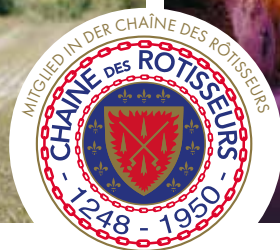
GRAND TIROLIA KITZBÜHEL

Eichenheim 10 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 666 15 | info.grandtirolia@hommage-hotels.com | www.hommage-hotels.com



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION



WEINGUT GEORG MÜLLER STIFTUNG WEIN UND KUNST – EINE MODERNE LIAISON

Er ist Ehrenpräsident des Verbandes Deutscher Weinexporteure, leidenschaftlicher Wein- und Kunsterkenner und Inhaber des mehrfach prämierten Weinguts Georg Müller Stiftung in Hattenheim: Peter Winter! Mit dem Kauf des Weinguts 2003, vormals im Besitz der Stadt Eltville, und nach umfangreichen Investitionen hat Peter Winter das Weingut fit für die Zukunft gemacht. Mit an Bord ist neben dem Önologen Tim Lilieström Tochter Katharina, die nach ihrem Masterabschluss in Kunstgeschichte in Großbritannien Internationale Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim studierte. Sie vertritt das Weingut in den Bereichen Marketing und Export. Sohn Daniel ist im Verkauf tätig und leitet den Bereich Raritäten: „Daniel's Rare Wines“. Das Weingut, welches 1910 bereits Gründungsmitglied des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) war, wurde 2025 von „Fair Choice“ auf Nachhaltigkeit zertifiziert.

Die Rebsorten (70% Riesling, 25% Spätburgunder, 5% weitere u. a. Auxerrois) wachsen in ausgewählten für sie passenden Lagen. „Neben der Selektion von Hand und der bewussten Ertragsreduzierung legen wir viel Wert auf traditionelles Arbeiten“ erzählt Peter Winter. „Was es noch zu beachten gilt: Zeit bringt die beste Qualitätssteigerung“. Neben Riesling und Spätburgunder als absolute Kernkompetenz komplettiert unter anderem Auxerrois die Pflanzungen des Weingutes. „Der Auxerrois wird als Weißwein im Stil von Burgunderweinen im Barrique ausgebaut“, so Peter Winter.

„Empfehlen kann ich allen, die unser Weingut noch nicht kennen, den 2023 Auxerrois trocken VDP.GUTSWEIN“. Im Glas leuchtet der Auxerrois in hellem Strohgelb mit silbrigen Reflexen. Das Bouquet verführt mit Noten von grünem Apfel, weißem Pfirsich und einem Hauch feiner Vanille, begleitet von subtiler Zitrusfrische. Am Gaumen zeigt er sich cremig und harmonisch, mit Nuancen von reifer Birne und feiner Mineralität. Die harmonisch eingebundene Säure sorgt für Frische und führt in ein elegantes, langes Finale, welches bestätigt, dass dieser Wein den Vergleich mit den feinsten Weißweinen aus dem Burgund nicht scheuen muss.



2023 Auxerrois trocken VDP.GUTSWEIN | 0,75 l | 24,00 €

Befragt, was das Besondere an seinem Weingut ist, muss Peter Winter nicht lange überlegen. „Bei uns wird mit viel Herzblut und Leidenschaft die Liaison von Wein und Kunst gepflegt“. Nicht ohne Stolz blickt der Kunstliebhaber zusammen mit seiner Frau Elvira, die viele Jahre die bekannte Rother-Winter-Galerie in Wiesbaden führte, auf eine imposante Ausstellung moderner Exponate im 250 Jahre alten 1.400 m² großen historischen Gewölbekeller. Zu entdecken gibt es Lichtobjekte, Malerei und Skulpturen international bekannter Künstler. „Das hat eine museale Qualität und erhöht die Attraktivität des Weinguts“, freut sich Peter Winter.

Weingut Georg Müller Stiftung

Eberbacher Straße 7-9 · 65347 Eltville-Hattenheim

Tel. 06723 20 20 · info@georg-mueller-stiftung.de · www.georg-mueller-stiftung.de



WENN DER MARKT WIEDER DUFTET DIE ERSTEN BOTEN DES FRÜHLINGS IN DER KÜCHE

Mit dem April kehrt nicht nur das Licht zurück, sondern auch jene leise Vorfreude, die jeden Marktbesuch im Frühling begleitet. Nach den erdigen, oft kräftigen Aromen des Winters beginnt nun eine Phase der kulinarischen Verfeinerung. Die Produkte werden zarter, frischer, grüner – und mit ihnen verändert sich auch die Handschrift der Küche. Der Frühling ist keine laute Jahreszeit. Er kündigt sich behutsam an: mit jungen Trieben, ersten Kräutern, zartem Gemüse und aromatischen Pilzen. Für Köchinnen und Köche bedeutet das vor allem eines – Reduktion auf das Wesentliche. Denn die frühen Produkte verlangen Zurückhaltung und Präzision.

BÄRLAUCH – DUFTENDER AUFTAKT

Kaum ein Produkt steht so sehr für den Saisonbeginn wie der Bärlauch. Sein intensives, zugleich frisches Knoblaucharoma macht ihn zum idealen Begleiter für leichte Fonds, feine Suppen oder behutsam gebundene Saucen. Anders als Knoblauch selbst wirkt er weniger dominant und lässt sich vielseitig einsetzen – als Pesto, in Buttermischungen oder fein geschnitten über jungem Gemüse. Seine Saison ist kurz. Gerade diese Begrenzung macht seinen Reiz aus – ein flüchtiges Aromaverprechen, das jedes Jahr neu erwartet wird.

SPARGEL – DIE STILLE KÖNIGIN

Mit dem April beginnt – je nach Witterung – auch die

Spargelsaison. Ob weiß oder grün: Spargel steht exemplarisch für die klassische Frühlingsküche. Sein feines, leicht nussiges Aroma verlangt Respekt in der Zubereitung. Zu kräftige Gewürze oder dominante Saucen würden seine subtile Struktur überdecken. Traditionell begleitet von Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, zeigt sich Spargel heute oft puristischer: sanft gegart, mit etwas Nussbutter, jungen Kräutern oder als Bestandteil klar komponierter Vorspeisen. Seine Qualität entscheidet sich nicht allein am Geschmack, sondern an Textur, Frische und sorgfältiger Behandlung.

MORCHELN – AROMATISCHE KOSTBARKEIT

Die Morchel gehört zu den begehrtesten Frühlingspilzen. Ihr wabenartiger Hut und ihr intensives, leicht nussiges Aroma machen sie zu einer Delikatesse, die besonders gut mit Geflügel, Kalb oder Rahmzubereitungen harmoniert. Getrocknet entfaltet sie eine konzentrierte Würze, frisch benötigt sie behutsame Garung und sorgfältige Reinigung. Ihr Charakter ist weniger laut als der eines Steinpilzes – doch in ihrer Eleganz unverwechselbar.

JUNGE KRÄUTER – FRISCHE AKZENTE

Kerbel, Schnittlauch, Estragon oder junge Petersilie setzen im Frühling die entscheidenden Akzente. Sie ersetzen die Schwere winterlicher Gewürze und bringen Leichtigkeit auf den Teller. Oft genügt eine kleine Men-

ge, um einem Gericht Struktur und Frische zu verleihen. Gerade in der gehobenen Küche zeigt sich hier das Prinzip der Zurückhaltung: Kräuter begleiten, sie dominieren nicht. Sie unterstreichen die Produktqualität, anstatt sie zu überdecken.

LAMM – ZARTHEIT MIT CHARAKTER

Parallel zu den ersten Gemüsen erreicht auch das Lammfleisch des Frühjahrs besondere Qualität. Jung, zart und fein im Aroma, harmoniert es ideal mit Kräutern, Morcheln oder ersten Bohnen. Anders als kräftigere Fleischsorten verlangt es eine präzise Garung und eine bewusste Würzung. In seiner Kombination mit frischen, grünen Komponenten entsteht jene typische Früh-

lingsbalance aus Tiefe und Leichtigkeit.

DIE HANDSCHRIFT DES FRÜHLINGS

Was alle Frühlingsprodukte verbindet, ist ihre Vergänglichkeit. Ihre Saison ist kurz, ihr Charakter fein, ihre Wirkung subtil. Sie fordern Aufmerksamkeit – in Einkauf, Vorbereitung und Zubereitung. Gerade deshalb steht der Frühling in der Küche für eine besondere Form von Disziplin: weniger Reduktion im Sinne des Verzichts, sondern Reduktion als Konzentration auf Qualität. Der Markt wird wieder zum Inspirationsort, der Teller zum Spiegel der Jahreszeit. Mit dem April beginnt somit nicht nur eine neue Saison – sondern eine neue Phase kulinarischer Sensibilität.

REZEPT-TIPP

SALATTORTE

FÜR EINE SPRINGFORM (Ø 26CM) | ARBEITSZEIT: 50 MINUTEN

ZUTATEN

- 4 Tortilla Wraps
- ½ Kopf Eisbergsalat
- 3 rote Zwiebeln
- 4 hartgekochte Eier
- 6 Radieschen
- ½ Salatgurke
- 125 g geriebener Mozzarella
- 600 g Frischkäse,
- 125 g Crème fraîche
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE DEKORATION:

- Kresse
- Dill
- Blüten

ZUBEREITUNG:

Die STÄDTER-Springform mit Tortenrandfolie am Rand auslegen. Für die Creme den Frischkäse mit dem Crème fraîche und etwas Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel, Eier, Radieschen und Salatgurke in feine Scheiben schneiden.

Anschließend kann mit dem Schichten der Salattorte begonnen werden. Dafür einen Tortilla-Wrap in die Form legen. Etwas von der Creme verstreichen, dann den Salat auflegen. Als nächstes wieder eine Schicht Creme. Darauf kommen der Mozzarella und die geschnittene Salatgurke. Diese mit einem Tortilla-Wrap und etwas Creme bedecken. Nun die geschnittenen Radieschen und die Eier auflegen. Wieder einen Tortilla-Wrap und etwas Creme auflegen. Zum Schluss die Zwiebel verteilen und nochmals mit einem Tortilla-Wrap abschließen. Die restliche Creme kann oben glatt verstrichen werden.

Die Torte kurz in den Kühlschrank stellen. Anschließend Springform öffnen, die Tortenrandfolie abziehen und mit Kresse, Dill, Blüten und Radieschen dekorieren.



FRÜHLING IM GLAS

WEINE, APERITIFS UND COCKTAILS FÜR DIE SAISON

Der Frühling ist die Zeit der Leichtigkeit, der ersten zarten Kräuter und des frischen Grüns. Auf dem Teller spiegeln sich diese Produkte in Spargel, Bärlauch und zartem Lamm wider – auf dem Glas finden sie ihre Entsprechung in präzisen, aromatisch klaren Weinen, eleganten Aperitifs und leichten Cocktails. Frühling im Glas bedeutet: Frische, Fruchtigkeit und kreative Aromenkombinationen, die den saisonalen Genuss ergänzen, ohne zu überlagern.



DREI WEINE FÜR DIE FRÜHJAHRSKÜCHE

SAUVIGNON BLANC

PASSEND ZU SPARGEL & KRÄUTER

Mit seiner lebendigen Säure und den frischen Noten von Stachelbeere, Zitrus und grünem Gras ist Sauvignon Blanc der klassische Partner zu Spargel. Seine Präzision im Glas harmonisiert besonders mit leichten Butter- oder Vinaigrette-Saucen und unterstreicht die zarten Aromen des Gemüses.

GRÜNER VELTLINER

PASSEND ZU BÄRLAUCH & JUNGE KRÄUTER

Der österreichische Klassiker überzeugt mit feiner Würze, dezentem Pfefferaroma und klarer Struktur. Grüner Veltliner ergänzt die frischen, leicht knoblauchartigen Noten des Bärlauchs perfekt, ohne die Kräuter zu dominieren – ideal für Frühlingssalate, Spargelgerichte mit Pesto oder leichte Gemüse-Quiches.

PINOT NOIR

PASSEND ZU LAMM & FRÜHJAHRSPILZEN

Ein kühler, elegant extrahierter Pinot Noir bringt Struktur, feine Frucht und zarte Tannine. Damit ergänzt er zartes Lamm ebenso wie junge Wildkräuter und die ersten

Frühjahrspilze. Seine Balance sorgt dafür, dass die Aromen von Fleisch und Beilage voll zur Geltung kommen, ohne schwer oder dominant zu wirken.

APERITIFS & COCKTAILS – FRISCHER FRÜHLING IM GLAS

Neben Wein setzt die Frühjahrssaison verstärkt auf leichte, kreative Drinks, die den Beginn der Saison spiegeln. Besonders gefragt sind low-ABV-Drinks, also Getränke mit niedrigerem Alkoholgehalt, die Frische, Leichtigkeit und aromatische Raffinesse verbinden. Charakteristisch sind die Kombination von frischen Bitter- und Zitrusaromen mit subtilen botanischen Akzenten, die dem Gaumen Struktur geben, ohne zu schwer zu wirken. Innovative Kräuter, florale Essenzen wie Holunderblüte oder Lavendel sowie fein abgestimmte Fruchtinfusionen verleihen den Aperitifs einen klaren, frühlingshaften Charakter. Sie sind nicht nur Appetitanreger, sondern setzen zugleich einen eleganten Akzent auf dem Tisch und bilden eine harmonische Brücke zwischen Saisonprodukten und Getränk. So entsteht ein leichtes, aromatisch klares Erlebnis, das den Auftakt eines Menüs oder den Nachmittag auf der Terrasse gleichermaßen bereichert.

SERVIERVORSCHLÄGE

- Weine zu Spargel, Bärlauch oder Lamm in der passenden Temperatur servieren: Weißweine bei 10–12 °C, Rotweine leicht gekühlt bei 14–16 °C. So entfalten die Aromen ihre volle Frische und Harmonie.
- Aperitifs auf Eis, garniert mit frischen Kräutern oder essbaren Blüten. So wird jeder Drink nicht nur aromatisch, sondern auch optisch zum Highlight. Die kleinen Details laden zum bewussten Genießen ein und unterstreichen die Leichtigkeit der Saison.
- Kleine Frühlingshäppchen wie Canapés mit Bärlauch-Pesto, Spargelspitzen oder Lamm-Tartar. Sie ergänzen die Getränke perfekt, bieten Textur und Geschmackskontraste und machen jedes Glas zu einem kulinarischen Erlebnis.

APERITIF-TIPP



ROSEN SPRITZ MIT ROSMARIN UND BLANC DE BLANCS

Blumiger Kräuter-Charakter: Der Rosen Spritz verkörpert den Trend „Kräuter & Botanicals“ perfekt. Aromatischer Gin und Orangensaft vereinen sich mit Rosmarinsirup und einem Hauch Rosenwasser. Aufgegossen mit Henkell Blanc de Blancs entsteht eine feine Perlage mit mediterraner Würze und zarten floralen Noten.

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

160 ml Gin | 400 ml Orangensaft
80 ml Rosmarinsirup | 4 EL Rosenwasser
600 ml Henkell Blanc de Blancs | Eiskwürfel

DEKORATION

Rosenblüten & Rosmarin

ZUBEREITUNG:

- Gin, Orangensaft, Rosmarinsirup und Rosenwasser in den Cocktailshaker geben und mit einer Portion Eiskwürfel ordentlich schütteln.
- In ein gekühltes Glas gießen.
- Mit Henkell Blanc de Blancs auffüllen und mit Rosenblüten sowie Rosmarin verzieren.

ET VOILÀ !

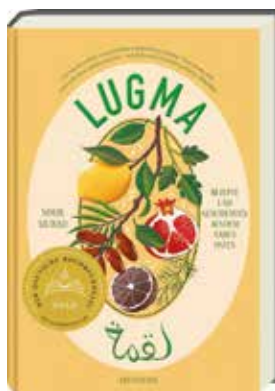
Rezept & Foto: Henkell Freixenet



DEN FRÜHLING MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN...



- 1 | GEFU Magnetmesserblock ENNO | 99,00 € | www.gefu.com
 2 | SMEG Einbau-BBQ BBQE90X Power-Grill | 2.999,00 € | www.smeg.com
 3 | CREATIVE COLLECTION Moya Cutting Board, Nature, FSC®100%, Mango | 34,90 €
www.bloomingville.com 4 | FINK STUDIO SPACE PEARL Eiswürfeleimer | 199,00 €
www.fink-shop.com 5 | EQUA Carry Cup, beige | 35,00 € | www.thermoskanne-shop.de
 6 | WEMPE Kette Helioro By Kim | 18k Roségold mit Akoya- und Mabé-Zuchtperlen,
 handgefertigt im Wempe-Atelier | 9.275 € | www.wempe.com/leipzig
 7 | LUGMA REZEPTE und Geschichten aus dem Nahen Osten
 ISBN 978-3-7472-0706-2 | 34,00 € | www.arsvivendi.com
 8 | CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Brut Vintage 2016 | 89,90 €
www.bremer-weinkolleg.de





ROEDERER BRUT VINTAGE 2016

*Ein sich elegant anpassender Champagner:
konzentriert, fruchtbetont und komplex*

Seit seiner Gründung vor 250 Jahren steht das Haus Louis Roederer für höchste Champagnerkunst. Dies bestätigt nicht nur die jüngste Auszeichnung von Drinks International, die Louis Roederer zum siebten Mal in Folge als „The world's most admired champagne brand 2026“ auszeichnet. Als eines der letzten unabhängigen Familienhäuser verbindet es Tradition, Innovation und eine tiefe Verbundenheit zu seinen Grand Cru-Weinbergen. Mit Champagnern wie dem Roederer Brut Vintage 2016 beweist das Haus seit 1776, warum es weltweit als Synonym für Eleganz und Exzellenz gilt.

Diesen Jahrgangschampagner stellt das Haus Louis Roederer nur in den besten Jahren her. Er fängt die ganze Essenz der Weinberge "La Montagne" ein. Es handelt sich dabei um die ersten Rebstöcke, die das Haus Louis Roederer

Mitte des 19. Jahrhunderts erworben hat. Er ist also der Beweis eines außergewöhnlichen Jahrgangs, eine Momentaufnahme eines Terroirs, das einen langsamen Reifungsprozess durchlaufen hat.

2016 war ein ausgesprochen wechselhaftes Jahr: nach einem frischen, regnerischen Frühling folgte ein trockener, überaus warmer Sommer, der Ende August seinen Höhepunkt erreichte. Der Herbst brachte sonniges, trockenes Wetter – perfekte Bedingungen für die Weinlese. Das Ergebnis: herrlich reife, aromatische Trauben, die die Grundlage dieses außergewöhnlichen Jahrgangs bilden.

Der Roederer Brut Vintage 2016 vereint 68 % Pinot Noir und 32 % Chardonnay aus den renommierten „La Montagne“-Weinbergen. Der Pinot Noir beeindruckt mit fruchtiger Intensität und samtiger Textur, während der Chardonnay sich außerordentlich klassisch, feinziseliert und mit saliner Frische präsentiert. Ein Drittel der Grundweine reift in Holzfässern, nur 5 % durchlaufen eine malolaktische Gärung. Die Dosage von 7 g/l bewahrt die Balance zwischen Frische und Eleganz.

Der Champagner leuchtet in goldgelber Farbe mit gleichmäßiger, dynamischer Perlage und fasziniert mit einem Bouquet aus saftigen roten Früchten, kandierten Zitrusnoten und gerösteten Haselnüssen. Mineralische Nuancen von Kreide und Kalkstein ergänzen das Aromenspiel.

Am Gaumen zeigt sich der Roederer Brut Vintage 2016 großzügig und cremig. Die Aromen von reifen Nektarinen, dazu die samtige Textur und die klare Eleganz hinterlassen am Gaumen einen Ausdruck an Länge und Fülle. Das Spiel aus mineralischer Frische, subtiler Holznote und würzigen Akzenten verleiht ihm eine beeindruckende Vielschichtigkeit. Im Abgang präsentiert er sich langanhaltend, körnig und mit einer frischen Salzigkeit. Mit dem Brut Vintage 2016 setzt das Haus Louis Roederer seine Suche nach dem perfekten Ausdruck der Pinot Noir- Trauben aus Verzy fort. Die Reben spiegeln die Seele von „La Montagne“ wider – eine vibrierende Hommage an die Natur und das Erbe der Champagne. Damit ist der Roederer Brut Vintage 2016 mehr als nur ein Champagner. Er ist ein Erlebnis, ein Kunstwerk und eine Einladung, den Zauber eines außergewöhnlichen Jahrgangs zu entdecken.



102 . GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE HANNOVER

3. BIS 6. SEPTEMBER 2026

„ZU GAST BEI DEN WELFEN“

PROGRAMM:

DONNERSTAG, 3. SEPTEMBER – SOIRÉE DE BIENVENUE

Der Auftakt des 102. Grand Chapitre d'Allemagne soll ganz im Zeichen des Ankommens und der Gastfreundschaft stehen. Am ersten Abend laden wir Sie herzlich zu einem Niedersachsenabend ein.

FREITAG, 4. SEPTEMBER – AUSFLÜGE & KULINARISCHE ENTDECKUNGEN

Ausflugsprogramm:

- die beeindruckende Kunstsammlung im Schloss Derneburg
- eine exklusive Führung durch den Dom und das Museum in Hildesheim mit dem Direktor
- ein historischer Spaziergang durch die weltberühmten Herrenhäuser Gärten
- eine exklusive Führung hinter die Bühne des hannoverschen Opernhauses
- und viele weitere faszinierende Erlebnisse rund um Hannover und die Region

Am Abend öffnen zahlreiche Mitgliedsbetriebe der Bailliege Niedersachsen ihre Türen. In kleinen, feinen Gruppen genießen wir unvergessliche kulinarische Abende.

SAMSTAG, 5. SEPTEMBER – INTHRONISATION & GALA-DINNER

Der Samstag beginnt mit einem Höhepunkt der Chaîne-Tradition: Der feierlichen Inthronisation in der hannoverschen Oper. Am Abend erwartet uns ein unvergessliches Erlebnis: Im historischen Festsaal des königlichen Schlosses Herrenhausen mit dem 2-Sterne Koch Benjamin Gallein feiern wir das Grand Gala Dîner.

SONNTAG, 6. SEPTEMBER – ABSCHIED & HEIMREISE

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Die Bailliege Niedersachsen freut sich sehr, Sie in Hannover willkommen zu heißen.

BUCHUNG AB SOMMER MÖGLICH:
www.chaine.de



DESIGN MIT EIGENER HANDSCHRIFT – DIE WEMPE SIGNATURE COLLECTION

Als Hellmut Wempe 1953 die Uhren der Marke Heuer in das Portfolio seiner Niederlassungen aufnahm, hatte sich die Schweizer Manufaktur bereits einen Namen als offizieller Zeitnehmer bei internationalen Sportereignissen gemacht und war durch die Entwicklung präziser Zeitmessinstrumente und Bordzähler schon früh mit dem Motorsport verbunden. Mit seinem Gespür für starke Marken erkannte Hellmut Wempe das Potential von Heuer. Die Lancierung des Modells Carrera zehn Jahre später durch Jack Heuer gab Wempe recht. Inspiriert von dem legendären Rennen Carrera Panamericana, entwickelten die Schweizer eine stilprägende Uhr, die übersichtliche Klarheit und technische Exzellenz perfekt kombiniert. Die Carrera gilt seit ihrer Vorstellung als Synonym für den modernen Armbandchronographen. Sie ist das erfolgreichste Modell der Marke und mittlerweile seit über einem halben Jahrhundert am Markt.

Zahlreiche Gründe also für eine vielversprechende Kollaboration im Rahmen der Wempe Signature Collection. Mit diesen exklusiven und limitierten Kollektionen würdigt Wempe außergewöhnliche Ikonen der Uhrenwelt. Das Unternehmen bringt sein Expertenwissen über die Erwartungen und Ansprüche seiner Kundinnen und Kun-

den ein und setzt diese mit ausgesuchten Uhrenmarken um. Jetzt präsentiert Wempe gemeinsam mit TAG Heuer die TAG Heuer Carrera Chronograph Wempe Signature Collection. Im 39-mm-Edelstahlgehäuse mit silbern schimmerndem Zifferblatt und roten Akzenten auf dem Chronographenzeiger sowie auf den Totalisatoren-Zeigern vereint das Modell die typische Designsprache der Carrera mit der Handschrift des Juweliers Wempe. Das gewölbte Saphirglas umschließt das Zifferblatt nahtlos. Dieses sogenannte Glassbox-Design sorgt für die perfekte Ablesbarkeit. Ein dunkelblaues Lederarmband betont die sportliche Eleganz und den zeitlosen Look der Uhr. „Dieser Chronograph ist mehr als ein Instrument zur Zeitmessung. Er ist Ausdruck von Stil, Geschichte und Persönlichkeit“, schwärmt der Leipziger Wempe-Geschäftsführer Peter Peters und ergänzt: „Auch unsere neueste Edition aus der Wempe Signature Collection wird Uhrenliebhaber und Sammler begeistern.“

Das Sondermodell TAG Heuer Carrera Chronograph Wempe Signature Collection ist auf 50 Exemplare limitiert und ausschließlich bei Wempe erhältlich – selbstverständlich auch in der Niederlassung in der Leipziger Mädlar-Passage.



Exklusiv
vom Kreuzfahrt-
Reisebüro: € 200
Bordguthaben
p.P*.



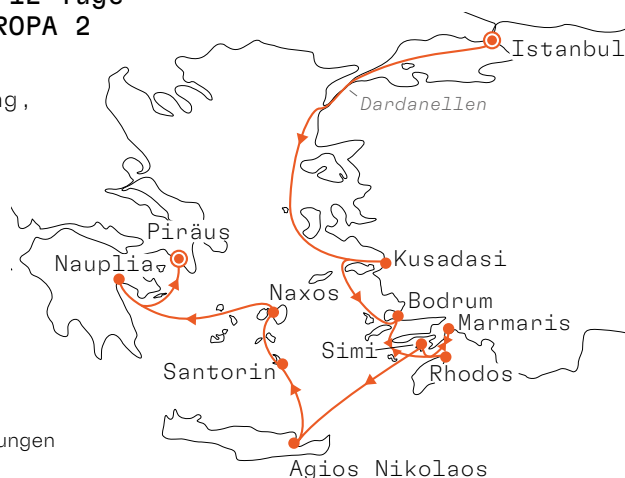
HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

ANTIKE WUNDER UND AZURBLAUE INSELWELTEN

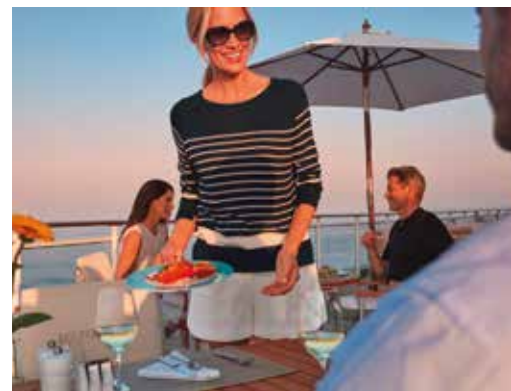
Die Türkei und Griechenland bieten Ihnen die perfekte Symbiose aus Kultur, Geschichte und Lifestyle. Die prächtigen Sultanspaläste in Istanbul bilden dabei den Auftakt zu einer famosen Reise durch die Ägäis.

**TÜRKISCHE KULTURSCHÄTZE UND
GRIECHISCHE GASTFREUNDSCHAFT**
von Istanbul nach Piräus (Athen)
16.09. – 28.09.2026, 12 Tage
Reise EUX2622, MS EUROPA 2

pro Person ab € 7.890
Seereise (Doppelbelegung,
Kat. 1, PLATIN-Tarif)



* Genießergutschein VE2605004
Exklusiv bei Kreuzfahrt-Reisebüro
Kulosa und nur gültig für Neubuchungen
bis zum 30.06.2026.
€ 200 pro Kabine/Suite bei Einzelbelegung,
€ 400 pro Kabine/Suite bei Doppelbelegung
(Einlösbar für Getränke, Spa-Anwendungen,
Wäscherei und Internet).



Persönliche Beratung und Buchung:

Kreuzfahrt-Reisebüro Kulosa
Grünwaldstr. 8a | 13597 Berlin
Tel.: +49 (0) 30-857 11 021

Mail: erhard.kulosa@t-online.de
(Bevorzugte Kontaktaufnahme per E-Mail)

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

JAHRESAUFTAKT IM RESTAURANT MEERSALZ IN KRESSBRONN

Déjeuner Amical am 18. Januar 2026: Was für eine Freude zum Jahresauftakt endlich wieder zu Gast im Meersalz zu sein! Dominique und Erik Essink öffneten am Sonntagmittag ihre stilvolle Villa für unsere muntere Chaîne-Runde. Sie und Bailli Henner Wolf begrüßten uns sehr herzlich und mit feinem Roederer Champagner tranken wir auf das neue Jahr und auf hoffentlich viele schöne Chaîne-Momente, wunderbare Begegnungen, regen Austausch und vor allem Frieden und Gesundheit.

Erik Essink hatte sich ein feines 4-Gang Menü ausgedacht nach ihrem Credo: „Mit Meersalz verbinden wir mediterrane Leichtigkeit, frische Aromaküche und die Kunst, das eigentliche Produkt in den Vordergrund zu stellen. Meersalz verfälscht nicht, sondern unterstützt die Qualität und den Geschmack der Gerichte“.

Ganz in diesem Sinne erfreuten uns die Vorspeisenvariationen vom Entenlebermousse, Garnele im Kartoffelmantel (mmmmh knusprig!) bis zum Wachtelsaltimbocca und Kartoffel-Trüffel-Süppchen. Cannelloni mit Garnelen-Seeteufel-Füllung, Rinderfilet bis zum Blut-orangen-Parfait mit Campari-Granité sorgten für viele Genussmomente.

Dazwischen durfte, wer wollte, durch die große Scheibe zur Küche zusehen, wie die feinen Gerichte entstanden. Dominique Essink und ihr Team verwöhnten uns wieder sehr charmant und persönlich. Als sehr gut harmonisierende Begleitung präsentierte sie uns ausdrucksvolle Weine vom Bodensee über die Wachau und Piemont bis nach Baden.

Bei angeregten Gesprächen und bester Gastfreundschaft genossen wir bis spät in den Nachmittag die schöne Stimmung. Ganz ganz herzlichen Dank, liebe Dominique, lieber Erik, für diesen herrlichen Mittag mit einem köstlichen Menü und so herzlichem Umsorgen, ein wunderbarer Start in das neue Jahr!

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



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



WEIHNACHTLICHER SCHWARZWALD

*Dîner Amical am 13. Dezember 2025 im** Sterne Restaurant le Pavillon
im Relais & Chateaux Hotel Dollenberg*

Das Weihnachts Dîner Amical im **Sterne Restaurant le Pavillon im Hotel Dollenberg war der Höhepunkt eines genussvollen Chaîne - Jahres! Mitglieder und Gäste fanden sich bestens gelaunt in eleganter Abendgarderobe zum Champagnerempfang mit einem Laurant Perrier, Brut „La Cuvée“ Tours sur Marnes aus der 1,5 Liter Magnum Flasche und Finger Food ein.

Die beiden „ Stars“ des Abends waren der in Straßburg geborenen Christophe Meyer mit seiner großartigen Weinauswahl, die er in gewohnter Weise charmant und eloquent sowie mit großem Fachwissen präsentierte und Chefkoch Martin Herrmann, der bereits seit 2009 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde

Nach dem Amuse-Bouche folgte Sankt Jakobsmuschel mit Haselnuss, Imperial Kaviar und Limettenvinaigrette. Dazu der aus einer Sonderabfüllung mit nur 1111 Flaschen perfekt ausgewählte 2023 Wehlener Klosterberg – Pinot Blanc alte Reben von Markus Molitor, Bernkastel-Wehlen, Mosel. Der nachfolgende Loup de Mer mit 2 x Artischocke, Schalottenmarmelade und Paellasud wurde perfekt ergänzt von dem 2018 „Collection Royal“, Weissburgunder, Qualitätswein Barrique- Oberkircher Winzer e.G – Oberkirch – Ortenau, Baden, ebenfalls eine Exklusivabfüllung für den Dollenberg. Bei der Bresse Taubenbrust verstummten selbst die Zweifler und es hat sich wieder einmal gezeigt dass der Chefkoch es mit dieser Spezialität durchaus mit den französischen Größen aufnehmen kann! Der 2015 Castello di Monastero Chianti Classico Riserva von dem seit 1692 im Familienbesitz befindlichen Weingut Lionello Marchesi, Toscana, Italien brachte wunderbar die Kraft in

den Wein ohne dabei der Eleganz der Taube zuzusetzen. Als ein weiterer Höhepunkt, aber aus der Region wurde dann der Rehrücken mit Schwarzwurzeln, Rote Beete, Pavillacjus und Grießknödel mit dem ebenfalls aus der Region stammenden 2018 Durbacher Plauelrain“R“ SpätburgunderQba trocken VDPE erste Lage von Andreas Laible, Durbach-Ortenau, Baden aus einer Jéroboam 3 Liter Flasche. Zur Käseauswahl vom Affineur Waltmann kam dann der von den Weinliebhabern schon herbei-gesehnte 2014 Château Jeanvoisin Saint Emilion Grand Cru Bordeaux, Frankreich aus der 1,5l Flasche. Zum süßen Dessert -Abschluss gab es zur Variation vom Apfel Erdnuss und Caramel – Kreationen mit einem 2013 Riesling „Herrenreben“, Selection de Grains Nobles, Domaine Schoenheit, Wihrau-Val Elsass, Frankreich, der mit seiner ausbalancierten Säure-Zucker-Konzentration bei gleichzeitiger Frische und den Geschmacksnoten von grünem Apfel, Bratäpfeln und Karamell alle begeisterte.

Nach diesem exzellenten Menü ehrte Bailli Gabriele Steyer die weißen und schwarzen Brigaden sowie die anwesenden Regionalratsmitglieder für ihre Tätigkeiten im vergangenen Jahr. Hausherrn Meinrad Schmiederer wurde die aktuelle Chaîne – Plakette überreicht und mit einer Flasche Champagner für die herausragende Gastfreundschaft gedankt. In einem solch festlichen und eleganten Rahmen werden Chaîne - Freundschaften gepflegt und Traditionen zu Erhaltung von Tischkultur und Tafelpflege weitergeführt.

VIVE LA CHAÎNE !

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor

Hotel Dollenberg

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

CANDLE LIGHT DINNER IM ERBPRINZ

Dîner Amical am 17. Januar 2026: Zur Jahresauftaktveranstaltung unter dem Motto „Candle Light Dinner“ hat Bailli Gabriele Steyer zum Dîner Amical nach Ettlingen geladen und Chaîne-Mitglieder aus mehreren Bailliagen haben sich in freudiger Erwartung festlich gekleidet eingefunden. Für den Empfang hatte der aus dem nahen Elsass stammende Maître Sommelier Serge Schwentzel zur Begrüßung Champagner aus dem Hause Yannick Prevotau gewählt. Nach kurzer Begrüßung durch den Hausherrn Officier Maître Hôtelier Bernhard Zepf und Bailli Gabriele Steyer wurde an der festlich gedeckten Tafel Platz genommen.

Auf das Amuse Bouche folgte als Vorspeise Topinambur mit Jakobsmuscheln, Crème Brûlée und Wintertrüffel. Getränkemäßig wurde die Vorspeise sowie der nächste Gang von dem hervorragend dazu passenden Weißburgunder und Chardonnay trocken vom Weingut Karl H. Johner, Vogtsburg, Baden begleitet, den Vice Echan-son Dr. Jürgen Bachmann in gekonnt souveräner Weise vorstellte. Es folgte kulinarisch das erste große Highlight: Sauerkrautschaumsüppchen mit Zander, Lardo und rosa Pfeffer. Hier wurde klar, warum Chef Rôtisseur Ralph Knebel mit momentan 3 Hauben im Gault Millau zu den besten 100 Köchen Deutschlands gehört und er auch den begehrten Stern im Guide Michelin seit 2012 in Folge erkocht hat. Ein weiteres kulinarisches Highlight folgte mit Zweierlei vom Reh, Rosenkohl und Fregola Sarda. Die mutige, aber auch gelungene Ergänzung dazu war der Albert Schwarzwiesling trocken aus dem

Weingut Plag, Baden. Zum süßen Abschluss wurde eine Komposition aus „Edelweiß-Schokolade“, Parfait und Blutorangenauszug gereicht. Der stets dezente, aber immer aufmerksame und höfliche Service während des ganzen Abends ist an dieser Stelle unbedingt zu erwähnen.

Traditionsgemäß ehrte Bailli Gabriele Steyer anschließend die weißen und schwarzen Brigaden mit Überreichung von Urkunden und Geschenken. Mit großer Freude wurde dem Hausherrn Bernhard Zepf nicht nur das Chaîne-Geschenk und eine Flasche Champagner, sondern auch die Commandeur-Plakette für 20-jährige Mitgliedschaft überreicht. Gerne erinnerte man sich an großartige Veranstaltungen in diesem Hause – immer getragen von der Großzügigkeit des Hausherrn, der sich als Freund und Förderer der Chaîne des Rôtisseurs sicherlich auch den Titel eines „Grand Seigneurs der Gastronomie“ verdient hätte. Einige der Übernachtungsgäste in diesem wunderbaren 5-Sterne-Superior Hotel nutzen den „Heimvorteil“ um in der eleganten Green Horse Bar bei einer schönen Zigarre und einem „letzten Gläschen“ bei guten Gesprächen einen besonderen Abend ausklingen zu lassen.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor



Hotel Restaurant Erbprinz

Rheinstr. 1 · 76275 Ettlingen

Tel. 07243 322-0 · info@erbprinz.de · www.erbprinz.de



LICHTERGLANZ & GOURMETFREUDEN

*Bailliage Baden-Württemberg feiert Jahresabschluss
im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe*

13. Dezember 2025: Lichterglanz im Schlosspark, eine weihnachtliche Stimmung in den Sälen, festlich gedeckte Tische und ein ambitioniertes Team um Hotelchef und Confrère Robert Mrusek empfingen über 40 Consoeures und Confrères der Bailliage Baden-Württemberg und deren Gäste zum Jahresausklang im idyllisch gelegenen Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe. Nach dem apéro-Empfang durfte die Gästeschar ein Nikolaus-Dîner genießen, das wohl mit dem Namen „Europäische Klassik“ bestens beschrieben ist. Küchenchef und Zwei-Sterne-Koch Boris Rommel und seine Crew ließen keine Wünsche offen. Nach dem opulenten Dîner überreichten Bailli Joachim Schramm

und Vice Chancellor Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert die Plakette der Chaîne des Rôtisseurs an den Hausherrn Robert Mrusek, ein Weinpräsent für Küchenchef Boris Rommel und Urkunden und Geschenke an die perfekt arbeitenden Mitglieder der Teams aus der Küche und des Service.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse | Fotos: Hartmut Weiss

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Kärcherstraße · 74639 Zweiflingen · Tel. 07941 60 87 0

hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de

www.schlosshotel-friedrichsruhe.de



MIT STERN INS NEUE JAHR

zu Gast bei den Sterneköchen Jörg und Nico Sackmann

7. Februar 2026: Für die Bailliage Baden-Württemberg hätte 2026 nicht besser anfangen können, denn das Menü zum Neujahrsempfang aus der Sterneküche von Jörg und Nico Sackmann übertraf die Erwartungen der rund 30 Gäste bei weitem. Eigentlich hat sich die Reise in den Schwarzwald schon für die drei außergewöhnliche Amuse-

Bouche gelohnt. Ein Rindertartar, ein Sellerieschaum mit Wintertrüffel und eine Austernkreation sorgten jedenfalls für kulinarische Begeisterung. Auch die nächsten Gänge, ließen die kulinarischen Herzen der Gäste höherschlagen. Als Untertreibung des Jahres lässt sich bezeichnen, was das Sternekoch-Duo auf der Speisekarte ausgewie-

sen haben. Pörkölt – also Gulasch – vom Milchkalb stand da schlicht. Tatsächlich zauberten das Küchenteam ein Stück Filet, ein frittiertes Scheibchen Bries und Würfelchen vom Kalbsbäckchen – ein Ausrufezeichen für die Kulinarik im Jahr 2026. Zum Dessert überraschte das Küchenteam mit einer Kreation aus Bauernmilch, Wildapfel, Blutwurz, Honig und Schokolade. Dass Bailli Jochen Schramm dem Hausherrn Jörg Sackmann die Commandeur-Plakette der Chaîne des Rôtisseurs überreichen konnte, unterstreicht die Freundschaft zwischen der Bailliege Baden-Württemberg und dem Schwarzwälder Genusshotel eindrucklich. Mit

Blumen für die Dame des Hauses, Annemarie Sackmann, Wein, Schokolade und den Chaîne-Urkunden für die Mitwirkung der Teams aus Küche und Service an dem äußerst gelungenen Neujahrsempfang klang der Abend in einem großartigen Mitgliedshaus der Chaîne des Rôtisseurs aus.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Jochen Lang – Vice Chargé de Missions

Genusshotel Sackmann

Murgtalstraße 602 · 72270 Baiersbronn-Schwarzenberg

Tel. 07447 28 90 · www.hotel-sackmann.de



MODERNE SCHWÄBISCHE KÜCHE

Dîner Amical bei Marcel Hild im Löwen in Steinenbronn

28. Februar 2026: Nichts gegen Linsen und Spätzle, Maultaschen oder Rostbraten – eine schwäbisch-regionale Küche gibt es auch in modernerer, leichter und vor allem kreativerer Form. Zum Beispiel im Löwen in Steinenbronn vor den Toren Stuttgarts. Dort überzeugt Maître Rôtisseur Marcel Hild seit Jahren mit seiner Version einer modernen regionalen Küche seinen großen Gästekreis, zu dem auch die Bailliege Baden-Württemberg der Chaîne des Rôtisseurs gehört. Beim Dîner Amical am letzten Februartag überraschte die Gäste zum Apéro nicht nur die musikalische Begleitung des Saxophonisten Pit Widmer, sondern auch Marcel Hilds durch und durch schwäbischer Mini-Burger – eine Kreation aus Leberkäs' und Laugenbun. Noch überraschender gelangen der Küche die nächsten Gänge. Bei seinem Heringsbrötchen verband Hild die Vorzüge des Thunfisches mit dem fermentierten Hering und mit seiner Kartoffelbratwurst und dem veganen Speckschaum lieferte der Maître Rôtisseur ein gelungenes Experiment aus der veganen Küche. Mit einem winterlichen Dessert (Haselnuss, Gewürzschokoladeneis aus der Manufaktur

Kugler und Rotweinbirne) schloss Marcel Hild sein gelungenes Dîner Amical ab.

So ungewöhnlich wie das Menu gestalteten die Gastgeber auch die Weinbegleitung. Alle ausgeschenkten Weine stammten vom Schwaikheimer Weingut Escher. Dessen Weine genießen mittlerweile einen internationalen Ruf und stehen stellvertretend für den Aufschwung der Weinregion Remstal, der aufgrund seiner klimatischen, seiner geologischen und nicht zuletzt wegen des Wissens und der Kreativität seiner Wengerter zustande gekommen ist. Mit der entsprechenden Begeisterung, die der Abend bei den Gästen hinterlassen hat, nahmen zum Abschluss Bailli Joachim Schramm und Vice Chargé de Missions Jochen Lang die Auszeichnungen für die Teams aus der Küche und des Services vor. Geschenke, Urkunden und Weinpräsente werden die Beteiligten an ein gelungenes Dîner Amical erinnern.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Gabriele Schramm, Jochen Lang – Vice Chargé de Missions

Zum Löwen

Stuttgarter Straße 1 · 71144 Steinenbronn

Tel. 07157 705 45 78 · loewen.steinenbronn@gmail.com

REGIONALVERSAMMLUNG UND DÎNER AMICAL IM HOTEL DAVID

14.01.2026: Das historische Gewölbe der ehemaligen St.Georgs-Kapelle aus dem 12. Jhdt. ist kein Restaurant, sondern das Entrée zum Hotel David, einem modernen Boutiquehotel in diesem historischen Gebäude direkt an der Donau. Maître Hôtelier Stephanie Birnthaler und ihre Mitarbeiter haben den Raum wunderschön für unsere Regionalversammlung mit anschließendem ausgezeichnetem Dîner Amical vorbereitet. Unter anderem durften wir Carpaccio und Gebackenes von der Gar-

nele, Onsenei mit Spinat und Trüffel und mit Gänseleber gefüllte Wachtel genießen. Die exzellenten Weine von Matthias Hirtzberger aus der Wachau und Freiler-Artinger aus dem Burgenland sowie der aufmerksame und freundliche Service rundeten das Menü einwandfrei ab.

Hotel David, Dépendance von Hotel Goliath

93047 Regensburg · www.hotel-david.de



DOLCE VITA IN DER OSTERIA LUNA ROSSA IN REGENSBURG AM 02. & 03. FEBRUAR 2026

Gleich an zwei aufeinanderfolgenden Abenden durften wir italienische Gastfreundschaft beim Dîner Amical bei Maître Rôtisseur Paula Benchea erleben, da ihre schmucke Osteria Luna Rossa nur Platzkapazitäten für knapp 40 Gäste bietet.

Zum Empfang begleitete Rosé-Prosecco Polenta-Cracker und Tomatenessenz mit Burrata-Espuma, das Menü bot schwarze Ravioli mit Dorade, Kürbisrisotto mit Rie-

sengarnelen, Kalbsbäckchen an Selleriepüree und zum süßen Abschluss „Biancomangionare“, jeweils abgerundet mit passenden italienischen Weinen vom Südtiroler Chardonnay bis zum Barbera d'Alba DOC.

Wir haben wieder einmal gespürt, dass in der Osteria Luna Rossa Gastronomie nicht nur gearbeitet, sondern mit dem Herzen gelebt wird und freuen uns schon auf das nächste Mal!





KULINARISCHER FRÜHLINGSAUFTAKT IN HILZHOFEN

*Zu einem Déjeuner Amical am 28.02.2026 auf dem Hilzhof Meier Hio
luden die Bailliagen Bavière Orientale und Franken gemeinsam ein.*

In dieser Ecke der Oberpfalz wechseln sich alte Wälder aus Kiefer und Buche mit weiten Wiesen ab. Hier weht ein Hauch von Ursprünglichkeit – nichts Künstliches oder Aufgesetztes, sondern ehrliche, bodenständige Oberpfalz. Und zwischen all dem liegt der Hilzhof, wie ein stilles Versprechen von Gelassenheit, wo nach eigener Aussage „Der Acker kocht“: im Vordergrund stehen regionale Traditionen und höchste Qualität unter Verwendung hofeigener Produkte sowie dem eigenen Anbau.

Bereits am Eingang wurde die Gesellschaft von der charmanten Gastgeberin Claudia Meier persönlich in Empfang genommen und zur frühlingshaft sonnengefluteten Terrasse des Hauses begleitet. Dort wurde bei schon fast frühsummerlichen Temperaturen unter weißblauem Himmel vom aufmerksamen Servicepersonal des Hauses Winzersekt Schloss Vaux aus Magnum-Flaschen gereicht, dazu luftig leicht frittiertes Bio-Gemüse mit hausgemachter Gartenkräuter-Chili-Mayo.

So mancher hätte zweifellos noch länger in diesem Idyll geschwelgt, doch die Gesellschaft wurde bereits im stilvoll eingerichteten und edel eingedeckten Restaurant erwartet. Dort folgte die offizielle Begrüßung durch die Baillis beider Bailliagen Joachim Hüther und Dieter Oster.

Im Folgenden verwöhnte uns die Küche mit einem abwechslungsreichen, auf Nachhaltigkeit bedachten Vier-Gänge-Menü, bestehend aus Carpaccio vom Oberpfälzer Rinderfilet, gebackenem Ei mit Brioche, im Hauptgang wahlweise Rinderbäckchen oder Bouillabaisse mit regionalen Fischen und zum Abschluss Brownie mit Mandarinenorbet. Dabei darf nicht unerwähnt bleiben, dass der Hilzhof nun zum vierten Mal in Folge mit dem Grünen Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet wurde.

Text & Fotos: Matthias Schwarz – Chevalier

WEIHNACHTLICHER AUFTAKT MIT EINEM WEIHNACHTLICHEN DÎNER

Mit Glühwein in die letzte Veranstaltung des Jahres

Table Maison, 17. Dezember 2025: Richtig weihnachtlich sollte unsere letzte Veranstaltung sein, also abendlicher Start mit bestem Winzer-glühwein!

Nach der Begrüßung der 31 Gäste durch unseren Confrère Wolf-Dietrich Klein sowie den Gastgeber und Sommelier Serhat Aktaş startete das Menü mit einer Entenlebermousse mit Rosinenbrioche, gefolgt von einer Kürbis-cremesuppe mit Garnele, einer Entenbrust mit lauwarmem Orangen-Rotkohl und als Abschluss ein weihnachtlicher Cheesecake mit Bratapfelsorbet.

Erwartet lobenswert war die deutsche Weinbegleitung, sachkundig erklärt vom Gastgeber. Fazit: Wir haben nicht nur ein neues Restaurant kennengelernt, sondern dazu noch ein sehr interessantes.

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

Der Weinlobbyist - Restaurant & Weinbar

Kolonnenstraße 62 · 10827 Berlin (Schöneberg) · Tel. 030 30 64 07 72 · kontakt@weinlobbyist.de · www.derweinlobbyist.de



EIN SCHÖNES DÉJA-VU-ERLEBNIS ZUM JAHRESBEGINN

*Das Hugos Restaurant hat einen neuen Küchenchef –
und wir ein neues Mitglied*

18. Januar 2026: Manche mögen sich gewundert haben, dass wir wieder unseren Neujahrsempfang im Hugos Restaurant begehen, doch diesmal folgte dem Empfang ein Déjeuner Maison, denn seit Jahresbeginn ist nach dem Ausscheiden vom bisherigen Küchenchef Eberhard Lange Johannes Gehrich der neue Küchenchef und dazu noch Neumitglied unserer Bailliege.

Mit Nicolas Feuillatte Exclusive Brut und bestes Fingerfood begann der einstündige Empfang, dem folgte ein sehr gutes 3-Gänge-Menü mit Imperial-Kaviar und Balik-Lachs, Darßer Kalb und Gianduja Valrhona-Schokolade. Und künstlerisch kam mit zwei Auftritten der Damenchor Vatal Vokal hinzu. So gelungen kann ein Jahresauftakt sein.

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

Hugos Restaurant im Hotel InterContinental Berlin

Budapester Straße 2 · 10787 Berlin (Tiergarten) · Tel. 030 26 02 12 63
hugos@ihg.com · www.berlin.intercontinental.com/de/dine/hugos-restaurant/

GAUMENFREUDEN AM FASANENPLATZ

Ausnahmsweise nicht im Frühling oder Sommer zu Gast

Dîner Amical, 18. Februar 2026:

Meist sind wir im Sommer wegen der großen Terrasse im „Culaccino“, doch heute gab es ein Aschermittwochs-dîner. Nach einem Franciacorta-Empfang, der Begrüßung durch unseren Bailli und den Gastgeber Xhemil „Mario“ Livoreka startete das Menü mit einem Duett vom Lachs-und-Thunfisch-Carpaccio, gefolgt von einem Risotto mit Scampi und Jakobsmuscheln. Das Filet vom Loup de mer war der Hauptgang, die Mascarpone mit frischen Beeren und Zimt-Parfait der süße Abschluss. Dazu ein Sauvignon

blanc aus dem Friaul oder ein Primitivo aus Ampulien. Nach der Laudatio, der Übergabe der Urkunden, des Tips und der Erinnerungstafel an den Gastgeber ging ein schöner Abend zu Ende.

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

Ristorante Culaccino Berlin

Fasanenstraße 40 · 10719 Berlin (Wilmsdorf)
Tel. 030 88 92 89 33
reservierung@culaccino.berlin
www.culaccino.berlin



BERLIN-KREUZBERG: BERLIN TRIFFT WIEN

Ein Gewinn ist das einzige rein österreichische Restaurant unserer Bailliege

Dîner Maison, 07. März 2026: Für manche Teilnehmer mag es eine Reise in eine Terra incognita gewesen sein, denn hier im sog. SO 36, dem östlichen Teil des Bezirks Kreuzberg, führt es Berliner aus den ganz westlichen Bezirken – wenn überhaupt – nur sehr selten hin.

Kaiserschmarrn), drei sehr guten und passenden österreichischen Weinen sowie – auch gern genossen – ein Marillenschnaps als „verdauungsfördernder“ Abschluss.

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

Aber die Fahrt lohnt in das österreichische Restaurant unseres Neu-Mitglieds Macksem „Max“ Setrak. Nach dem Muskateller-Sektempfang erwartete die 30 Chaîne-Freunde ein schönes 4-Gänge-Menü mit – natürlich – österreichischen Spezialitäten (z. B. Tafelspitzbouillon, Wiener Schnitzel und

Restaurant Jolesch

Muskauer Straße 1 · 10997 Berlin (Kreuzberg)
Tel. 030 612 35 81 · mail@jolesch.de
www.jolesch.de

3. CHARITY-EVENT AM 10.01.2026

Was für ein besonderes Event: Bereits zum 3. Mal hatten Bailli Rolf Müller, Consœur Margot Bergmann und Confrère Rolf Bergmann zu einem festlich-winterlichen Charity-Kohlessen nach Bruchhausen-Vilsen in ihr wunderschönes Bauerhaus eingeladen. Es war nicht nur ein Genuss für alle Sinne, sondern auch ein großer Erfolg für den guten Zweck. Dank der Teilnahme und Spendenbereitschaft unserer Mitglieder und Freunde sind 5.110,00 € für die Chaîne-Stiftung zusammengekommen – ein Ergebnis, das uns mit großer Freude, Stolz und Dankbarkeit erfüllt.

In idyllischer Winterlandschaft starteten wir am Forsthaus Heiligenberg an den Feuerkörben mit Glühwein, Crémant und Stollen bis es mit Kaffee und Kuchen am

Kamin weiterging. Danach machten wir einen Spaziergang zu Bergmanns stimmungsvollem, weihnachtlich geschmückten „Häuschen“. Der Abend ging mit einem klassischen, norddeutschen Kohl und Pinkelessen weiter. Ein Tag voller Gemeinschaft, Genuss und gelebter Chaîne-Tradition. Für Bailli Rolf Müller war es eine besondere Ehre Margot Bergmann stellvertretend das Förderkreuz der Chaîne Stiftung zu übergeben.

Merci & Danke an alle, die dabei waren und dieses Event so besonders gemacht haben, ein besonderer Dank geht an Familie Bergmann, die alle Einnahmen aus dem Event spendeten.

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



FRIESISCHES, KULINARISCHES WOCHENENDE IN DANGAST

27.02.2026 Dîner Amical im „edo“: Im „edo“ in Dangast bei Christof Brinkmann erlebten wir und die Baillieage Hamburg einen kulinarischen Auftakt, der genau das vereint, was dieses Wochenende ausmacht, Finesse, Freundschaft und friesische Lebensfreude. Zwischen Champagner aus der Magnum, filigranem Fingerfood und einem Menü, das vom Lachs-Nigiri,

über Steak vom Wagyu bis zum Krüllkuchen reichte, verwöhnte uns Christof und stimmte uns auf das Wochenende ein. Gute Gespräche, Genuss und fröhliche Stimmung begleiteten den Abend. Wir danken Christof und seinem aufmerksamen Team für den gelungenen, kulinarischen Start ins Wochenende.



28.02.2026 Boßeln und Dîner Amical im „Graf Bentinck“: Samstagmittag trafen wir uns vor dem Hotel mit einem Crémant, bevor es zum Boßeln ging. Wenn der Wind pfeift, der Bollerwagen klappert, und die ersten Kugeln rollen, dann weißt du, jetzt wird es friesisch. Gemeinsam mit den Boßel-Guides, reichlich Proviant und einer ordentlichen Portion Teamgeist ging es raus in die Natur. Friesensport, Lebensfreude, Lachen, Anfeuern und die besten Krabbenbrötchen brachten uns alle ein Stück näher zusammen.



Nach Boßeln, Bollerwagen und bester Laune fand der Tag seinen Abschluss mit dem traditionellen Grünkohllessen im „Graf Bentinck“ bei Julia und Jan Wichmann. Zwischen Crémant, friesischem Fingerfood, Rinderconsommé und Grünkohl mit allem, was dazu gehört wurde gelacht, angestoßen und die Gemeinschaft gefeiert. Wir danken Julia und Jan und Ihren Teams für einen Abend voller Genuss, Herzlichkeit und perfektem Service. Allen, die an dem Wochenende dabei waren: Danke für Euer Kommen und Vive la Chaîne.

*Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Reinhard Rosendahl – „Rosendahl Fotografie, Nadja Dreismann*



„edo“

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

Hotel „Graf Bentinck“

Dauenser Str. 7 · 26316 Varel/Dangast
Tel. 04451 13 90 · info@bentinck.de



WEIHNACHTSFEST IM GROSSEN LESESAAL DES LITERATURHAUSES IN NÜRNBERG

12. Dezember 2025: Auch in diesem Jahr traf sich die Bailliege Franken wieder im festlich geschmückten Lesesaal des Literaturhauses zur jährlichen Weihnachtsfeier und gleichzeitig zur letzten Veranstaltung des Kalenderjahres. Bei der Crew dieses Mitgliedshauses um Patron Confrère Bernhard Rings, dem Restaurantleiter Confrère Jörg Schuster, seinem Team, sowie dem Küchenchef Confrère Valeriu Sandu mit seiner Mannschaft möchten wir uns ganz herzlich für das festliche Weihnachtsmenü und die liebevolle Gestaltung des Abends bedanken. Mit der Überreichung eines Gastgeschenkes für das Haus und eines Geldgeschenkes an die Küchencrew honorierte Bailli Dieter Oster dieses große Enga-

gement. Bei dieser Veranstaltung, schon traditionell, hat auch Pressereferentin Inge Stöcker heuer wieder eine etwas satirische Weihnachtsgeschichte vorgetragen, die die Teilnehmer schmunzeln ließ. Zum Abschluss dieses Abends übergaben die engagierten Mitarbeiter des Literaturhauses allen Teilnehmern noch eine reich bestückte Weihnachtstüte mit diversen selbstgemachten Leckerbissen – wir sagen herzlichen Dank.

Text: Rudi Stöcker – Bailli Honoraire | Fotos: Dieter Oster – Bailli Franken

Restaurant Literaturhaus

Luitpoldstraße 6 · 90402 Nürnberg
Tel. 0911 234 2658 · info@rilh.de · www.rilh.de



JAHRESANFANG GEWIDMET DER ERINNERUNG

24. Januar 2026: Diese erste Veranstaltung in unserer Jahresplanung 2026 haben wir unserem sehr geschätzten und leider am 16.7.25 ganz plötzlich und zu früh verstorbenen Chaîne-Bruder Karl Krestel gewidmet.

Confrère Karl Krestel war der Betreiber des historischen Goldenen Posthorns in der Nürnberger Altstadt – ein stets sehr aktives und großzügiges Mitglied der Bailliege Franken. Nach dem Tod stand die Ehefrau vor der

Frage wie es weitergehen soll und Frieda hat sich für das Weitermachen entschieden. Mit unserer heutigen Veranstaltung wollten wir unsere große Wertschätzung für Herrn und Frau Krestel zum Ausdruck bringen. Wie gewohnt waren die bereits aufgedeckten typisch fränkischen Vorspeisenplatten ein begehrtlicher Blickfang bei der Ankunft. Aus der reichhaltigen Speisekarte konnten die Gäste dann individuell traditionell beliebte fränkische Schmankerl aussuchen wie Schäuferle oder Nürn-

berger Bratwürste in verschiedenen Variationen. Dem Haus wünschen wir auch weiterhin viel Erfolg in der Zukunft.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Restaurant Goldenes Posthorn

Glöckleinsgasse 2 · 90403 Nürnberg
Tel. 0911 22 51 53 · info@goldenes-posthorn.de



REGIONALVERSAMMLUNG UND VORSCHAU AUF DAS JUBILÄUMSJAHR 2026

Die Bailliage Franken feiert in diesem Jahr das
**40-jährige Jubiläum der Fränkischen
Regierungsbezirke**

Ober – Mittel – Unterfranken als eigene Bailliage in
der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Paris
1986 – 2008 Bailliage Nordbayern
2009 – 2026 Bailliage Franken

Aus den Anfangsjahren sind uns noch 2 Mitglieder treu
geblieben:

- Werner Herrmann – Wirsberg (Onkel des Fernseh-
kochs Alexander Herrmann vom Posthotel Wirsberg)
- Theodor Rupprecht – Chef des Restaurants Egertal
in Weißenstadt

Bei der Regionalversammlung im Arvena Park Hotel
Nürnberg am 7.2.26 hat Bailli Dieter Oster in diesem
Zusammenhang drei Veranstaltungen besonders her-
ausgestellt:

- | | |
|----------|--|
| 23.08.26 | Oper Carmen und Dîner Amical
Hotel Kaiseralm Bischofsgrün |
| 18.09.26 | Posthotel Alexander Herrmann /
Wirsberg – Oktoberfest |
| 22.10.26 | Restaurant Bürgerreuth /
Bayreuth – Trüffelabend |

Gäste sind hierzu erwünscht und herzlich eingeladen.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

ARVENA PARK HOTEL

Görlitzer Straße 51 · 90473 Nürnberg
Tel. 0911 89 22 150 · www.arvena.de

CHAMPAGNEREMPfang 2026 – KÖSTLICHER ALS JEDER NEUJAHRSVORSATZ

Bei uns in Hamburg gilt grundsätzlich die Regel: Die „guten Vorsätze“ beginnen erst nach dem Neujahrsempfang im Hotel Vier Jahreszeiten. Es wäre auch wirklich keine gute Idee, auf die exquisiten Köstlichkeiten von Christoph Rüffer, dessen Restaurant Haerlin inzwischen 3 Sterne verliehen wurden, und den erlesenen Champagner zu verzichten.

Nach der Begrüßung durch Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Officier Maître Rôtisseur Christoph Rüffer begann das kulinarische Feuerwerk, was an raffinierter und genussvoller Finesse nicht zu überbieten war.

Gänseleber Crème Brûlée, Kaisergranat mit Karotten-Miso-Püree, Seezunge mit Trüffelschaum, Rehragout und Taubenbrust mit Trüffelrisotto und zum Abschluss Himbeermousse und warmer Schokoladenschaum – jeder der insgesamt 11 Gänge war ein Feuerwerk.

Und so ist es auch nicht erstaunlich, dass auch aus anderen Bailliagen Gäste für diesen Genuss immer wieder nach Hamburg kommen.

Zwischen Champagnergläsern und herzlichen Umarmungen wurde viel gelacht, erzählt und voller Vorfreude auf das neue Jahr geblickt.

Ein herzliches Dankeschön geht an das ganze Team vom Restaurant Haerlin für diese herausragenden Genussmomente. Das neue Jahr kann kommen, wenn es so beginnt.

*Text: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse
Foto: Beate Rabanus & Michael Zuther*



HOTEL FAIRMONT VIER JAHRESZEITEN / Restaurant Haerlin

Neuer Jungfernstieg 9-14 · 20354 Hamburg

Tel. 040 34 94-0 · hamburg@fairmont.com · <https://hvj.de>



ASCHERMITTWOCH DINER AN DER ELBE AM 18. FEBRUAR 2026

An der Elbchaussee in einem wunderschönen Landhaus gelegen, dessen gastronomische Tradition bis auf das Jahr 1840 zurückgeht, fühlt man sich in den gemütlichen Räumen gleich wie zuhause. Das Landhaus Scherrer und sein Patron Confrère Heinz O. Wehmann sind weit über die Grenzen Hamburgs für ihre regionale Küche bekannt. Nicht nur, dass das Landhaus Scherrer seit vielen Jahren seinen Michelin Stern wegen der hervorragenden Qualität der Speisen verteidigt - es ist auch als Träger des Gault Millau GRÜNEN MICHELIN STERN ausgezeichnet worden. Wir sind stolz darauf, so ein Restaurant seit 2007 als Chaîne-Mitglied in unseren Reihen zu haben.

Schon beim Champagner-Empfang fing das Feuerwerk erlesener Speisen mit einer erlesenen Auswahl von Fingerfood an. Nachdem wir Platz genommen hatten, folgte als Gruß aus der Küche eine köstliche klare Fisch-

suppe, gefolgt von dem lauwarmen Hummermedaillons mit Salat, kam als Krönung ein gedämpfter Saibling. Eine geflammte Eisbombe rundete das Menu ab. Wie gerne würde ich diese Geschmacksexplosionen zu Ihnen rüberzaubern – so phantastisch war dieses Menu. Die korrespondierenden hervorragenden Weine hat der Hausherr persönlich ausgesucht.

Bei Kaffeespezialitäten mit den hauseigenen Pralinen schlug die Stimmung auf Hochtönen, als Confrère Heinz Wehmann mit der weißen und schwarzen Brigade unter dem begeisterten Beifall einmarschierte. Mme le Bailli Bettina Schliephake dankte im Namen aller Anwesenden für diese sternwürdige Leistung. Vielen Dank an das ganze Team für diesen exquisiten Abend.

*Bericht Bettina Schliephake-Burchadt – Mme. le Bailli
Fotos: Nadine Witt & Irmtraud Schliephake*

LANDHAUS SCHERRER

Elbchaussee 130 · 22763 Hamburg
Tel. 040 88 30 700 30 · info@landhausscherrer.de · www.landhausscherrer.de



NEUJAHRSDINER

Dîner Maison, 17. Januar 2026: In der Tradition eines barocken Jagdhofes empfängt das Hotel Jagdschloss Kranichstein seine Gäste zu Meetings, Events, Feiern sowie zum erholsamen Kurzurlaub. 48 Zimmer in unterschiedlichen Kategorien stehen zur Verfügung. Aufwändig renoviert und eingerichtet, verbindet das Hotel mit seiner stilvollen Schlichtheit die Eleganz der Renaissance und in seiner besonderen Verwendung von Materialien die üppige Lebensfreude des Barocks mit gehobenem Komfort. Zum Jahresauftakt traf eine erwartungsvolle Gästeschar in diesem wiedergewonnenen und geschichtsträchtigen Mitgliedshaus ein. Confrère Stefan Stahl und Bailli Prokop begrüßten alle auf das Allerherzlichste.

Das Serviceteam, unter der Leitung von Herrn Machoy, hat aufmerksam, effizient und sehr freundlich durch den gesamten Abend begleitet. Herr Salekovis und seine Küchencrew haben ein wahres kulinarisches Feuerwerk auf die Zunge gezaubert. Das Menü war eine hervorragende Kreation vieler geschmacklicher Nuancen und ein großartiger Gaumenschmaus.

„Lieber Herr Stahl, Sie haben uns mit Ihrer tollen Mannschaft eine exzellente Veranstaltung bereitet, die uns allen noch lange in bester Erinnerung bleiben wird“, bekräftigte Bailli Prokop unter großem Applaus.

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



Hotel Jagdschloss Kranichstein

Kranichsteiner Str. 261 · 64289 Darmstadt · Tel. 06151 13 06 70
info@hotel-jagdschloss-kranichstein.de · www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de

KÜCHENKLASSIKER

Dîner Amical, 7. Februar 2026: Das Gebäude des heutigen Hotels Kronenschlösschen wurde 1894 ursprünglich von einem Frankfurter Galeristen als Wohn- und Ausstellungshaus für seine Künstler errichtet. Die Mischung aus liebevoll restaurierter historischer Bausubstanz und modernem Komfort, in der Nähe zu Frankfurt und der idyllischen Lage zwischen Weinbergen und Rhein macht das Kronenschlösschen zum "Landhotel par excellence".

Zum Apéritif mit Schloss Vaux Cuvée Brut begrüßten Madame Maître Hôte/lier Confrère Johanna Ullrich und Bailli Prokop die zahlreichen Gäste in diesem wunderschönen Ambiente. Herr Langer und seine Küchencrew haben wahrlich einen kulinarischen Gaumenzauber bereitet. Es ist dem Team in hervorragender Weise gelungen Küchenklassiker innovativ zu präsentieren. Es war

ein hervorragendes Menü, das seines gleichen sucht. Die Sommelière hat ein hervorragendes Händchen bewiesen, die richtigen Weine zu den verschiedenen Gängen auszuwählen. Ganz besonders hervorzuheben waren der Rotwein zum Hauptgang und der Dessertwein. Das Service-Team, unter der Leitung von Herrn Nawroth, haben den Abend abgerundet mit einem freundlichen, aufmerksamen und effizienten Service.

„Sie können stolz auf Ihre Mannschaft in der Küche und im Service sein, denn alle haben uns einen unvergesslichen Abend bereitet“ bekräftigte Bailli Prokop abschließend.

Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier

Fotos: Micheline Beilner – Officier



Hotel Kronenschlösschen

Rheinallee · 65347 Eltville am Rhein

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

HIER, IN MECKLENBURG-VORPOMMERN DAUERT ALLES EIN WENIG LÄNGER...

Offengestanden weiß man nicht immer, ob dieses Klischee über Mecklenburg-Vorpommern böse oder liebevoll gemeint ist. Fest steht jedoch, dass die Menschen ihre Eigenarten pflegen: Gemütlichkeit, Gastlichkeit und die Traditionen einer bodenständigen Küche. Geschichtlich betrachtet hat Mecklenburg immer verstanden, aus wenig viel zu machen, denn ein reiches Land im finanziellen Sinne war es nie.

Reich aber war Mecklenburg schon immer an landschaftlicher Vielfalt, Weite, Ruhe und Schönheit, ebenso an Kultur, Wissenschaft und Geschichte. Und reich ist es an Menschen, die ihr Land lieben und dankbar annehmen, was es zu bieten hat. Dazu gehört zweifellos die Vielfalt an Lebensmitteln aus Meer, Seen, Wäldern und Äckern. Diese Küche will sich nicht mit der Haute Cuisine Frankreichs messen – doch in Bordeaux findet man schließlich auch keine Teltower Rübchen auf der Menükarte. Damit wären wir beim eigentlichen Thema: der Lust, Bodenständigkeit und außergewöhnliche Qualität im Sinne der Chaîne neu zu definieren.

Wann haben Sie zuletzt in der Atmosphäre eines mecklenburgischen Landgutes gegrillten Hornhecht, Birnen, Bohnen und Speck, Mecklenburgischen Rippbraten oder als Nachspeise Mecklenburgische Götterspeise genossen – begleitet von einem hopfigen Lübzer Pils, einem handgemachten Gin oder gar einer Cuvée von Schloss Ratzeburg? Dies ist nur eine kleine Auswahl aus einer großen, seelenvollen Küche, die unverwechselbar ist.

Mecklenburg-Vorpommern lädt ein: zu etwas Traditionellem, Nachhaltigem und kulinarisch Berührendem, das selbst Feinschmecker Neues entdecken lässt. Unsere Mitgliedshäuser auf dem Lande und in den Städten stehen für diesen Anspruch und leben ihn mit Herz und Verstand. Auch zukünftige Häuser werden daran gemessen. Mecklenburg-Vorpommern kommt – langsam vielleicht, aber nachhaltig – und freut sich darauf, den Entdeckergeist der Chaîne-Mitglieder zu wecken. Eine erste Gelegenheit dazu bietet sich vom 5. bis 7. Juni auf Schloss Kaarz.

Text: HvH/UW

SCHLOSS KAARZ – KULINARIK AUS GESCHWISTERHAND

Wer Katharina Dumann und Thomas Wolfgramm erlebt, versteht schnell, wie unterschiedlich zwei Geschwister sein können – und wie gut sich genau diese Unterschiede in einem Haus wie Schloss Kaarz ergänzen. Sie ist die große Schwester, eine Frohnatur, die mit offener Herzlichkeit durch das Haus geht und in jedem Raum das findet, was Gäste brauchen, um sich wohlfühlen. Er ist der ruhige Pol, konzentriert und gelassen, mit einem klaren Blick für Produkte, Abläufe und Aromen. Zusammen schaffen beide ein Schlosshotel, das weniger wie ein klassisches Herrenhaus wirkt, sondern

eher wie ein Ort, an dem man ankommt, durchatmet und sich gern umsorgen lässt.

EIN HAUS MIT HALTUNG – WARM, FARBIG, UNPRÄTENTIÖS

Schloss Kaarz liegt inmitten der Sternberger Seenlandschaft, umgeben von hohen Bäumen, weiten Wiesen und einer Stille, die nicht ablenkt, sondern Raum gibt. Die historischen Räume sind farbenfroh, leicht, modern möbliert und von einer Atmosphäre getragen, die eher an ein großes, gastfreundliches Zuhause erinnert als an



ein formelles Schloss. 21 Zimmer stehen den Gästen zur Verfügung – jedes einzelne unterschiedlich gestaltet und mit einem Namen versehen, der sich auf die Geschichte des Hauses bezieht. Genau das macht ihren Charme aus: kein Raum gleicht dem anderen, und in jedem findet man kleine Hinweise auf die lange Vergangenheit des Hauses, ohne dass es museal wirkt. Katharina sorgt dafür, dass dieser Eindruck bleibt: aufmerksam, präsent, nahbar.

EINE KÜCHE, DIE NAH AN DEN ZUTATEN BLEIBT

Thomas kocht mit einer Klarheit, die man schmeckt. Seine Gerichte entstehen aus regionalen Zutaten, frischen Lieferungen, Gemüse aus dem eigenen Küchengarten und handwerklicher Arbeit, die man nicht erklären muss. Die Küche ist bodenständig und sehr fein: Chateaubriand für zwei, der geschmorte Kaarzer Ochse, das sommerliche BBQ am Feuerring oder der 8Gänge-Gourmetabend, den es zweimal im Jahr gibt. Alles ist hausgemacht, nichts überinszeniert. Der Anspruch liegt im Produkt, im Geschmack und in der Ruhe, mit der hier gekocht wird.

ZWISCHEN SEEN, WIESEN UND GOLFRASEN

Kaarz zeigt, dass MecklenburgVorpommern weit mehr ist als die Nähe zur Ostsee. Die Landschaft ringsum ist geprägt von Seen, Feldern und einer wohltuenden Weite. Wer Golfschläger im Gepäck hat, erreicht

WINSTONgolf in kurzer Zeit – eine Golfanlage, die anspruchsvoll und gleichzeitig eng mit der Natur verbunden ist.

GASTGEBER AUS ÜBERZEUGUNG

Bei aller Unterschiedlichkeit teilen Katharina und Thomas eine Haltung: Gäste sollen einen Aufenthalt erleben, der bleibt – durch die Summe vieler kleiner Momente. Ein warmes Wort an der Rezeption, ein Teller, der nach echten Zutaten schmeckt, ein bewusstes Frühstück in Ruhe mit Blick in die Natur, ein Abend, an dem die Zeit leiser wird.

EINLADUNG NACH KAARZ

Vom 5. bis 7. Juni öffnet Schloss Kaarz seine Türen für die Mitglieder der Chaîne – ein Wochenende, an dem man das Haus, die Geschwister und die mecklenburgische Küche in ihrer feinsten Form erleben kann.

MELDEN SIE SICH GERNE AN:

Ulrich Wiesenewsky Tel. 0163 311 56 02

oder per Email: ulrich.wiesenewsky@chaine-mv.de

Fotos: Schloss Kaarz, Stefan von Stengel, Thomas Mandt

Schloss Kaarz

An der Waldkoppel 1 · 19412 Weitendorf OT Kaarz

Tel. 038483 30 80 · urlaub@schlosskaarz.de · www.schlosskaarz.de

CHAMPAGNER-EMPFANG ZUM JAHRES-AUFTAKT IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

18. Januar 2026: Man hätte sich wohl kaum einen passenderen Ort für den gemeinsamen Jahresauftakt vorstellen können als den stilvollen Wintergarten im ehrwürdigen Excelsior Hotel Ernst. Der elegante und gleichzeitig offene Rahmen verlieh dem Treffen eine ganz besondere Note und sorgte zur Freude aller Mitglieder für eine äußerst lebendige und schwungvolle Atmosphäre.

Nach einer kurzen Begrüßung durch Mme le Bailli Ulla Heyder sowie Officier Maître Restaurateur und stellvertretendem Hoteldirektor Jürgen Blank fügte sich ein modern kreiertes Flying Buffet unter der Regie von Lars Wolf, dem neuen Küchenchef der Hansestube, nahtlos

in die entspannte Stimmung ein. Musikalisch begleitet wurden wir von unserem jüngsten Neuzugang, Finn Schottmüller (20), der schon seit seinem 8. Lebensjahr den Flügel beherrscht, dass es einem die Sprache verschlägt.

Die auffallend gesellige Veranstaltung und die fröhliche Atmosphäre hinterließen ausnahmslos glückliche Gesichter und dürfte viele Mitglieder optimistisch in das neue Chaîne Jahr blicken lassen!

Text: Marc Neldner – Vice Conseiller Gastronomique

Fotos: Agneta Vesen-Zimmermann – Vice Chargée de Missions





TÖRTCHEN-WORKSHOP IN DER PÂTISSERIE LUMIÈRE

Es ist noch kein (Back-)Meister vom Himmel gefallen

21. Februar 2026: Bevor es mit dem Backen losging, lud Chef-Pâtissier Fabian Scheithe zu einem kleinen Stehempfang mit Sekt, kleinen Häppchen und natürlich auch zu einer Vorab-Pralinenverkostung ein. Immerhin 10 Damen und zwei Herren hatten sich zu diesem Backerlebnis eingefunden, darunter auch unser Vice Conseiller Culinaire Franz Gruber von Gruber's Restaurant.

Jeder von uns bekam ein kleines Rezeptheft für die Herstellung von Eclair's (Pâte à Choux), bestehend aus Craquelin (Masse aus braunem Zucker, Butter und Mehl), Brandmasse, Dulceymousse (Dulcey = Caramelschokolade) und Schokodekor. Was in der Auslage einer Konditorei so einfach hergestellt aussieht, ist in Wirklichkeit eine sehr aufwendige Zubereitung, zumal die Dulceymousse 24 Stunden im Kühlschrank ruhen muss, bevor sie weiterverarbeitet werden kann. Daher hatte Fabian Scheithe die Mousse für uns schon am Vortag vorbereitet. Nichts desto trotz durften wir die Mousse dann selbst noch einmal herstellen.

Ein Gerät hatte es den anwesenden Damen und Herren besonders angetan. Ein ständig rotierender Bottich, in dem 24 Std., d.h. Tag und Nacht, ca. 24 kg geschmolzene Schokolade einsatzbereit wartet. Immerhin verarbeitet die Pâtisserie ca. 1,5 Tonnen Schokolade pro Jahr. Ausgestattet mit Kitchen Aid, Thermo Mix und diversen Backutensilien gingen die Teilnehmer ganz begeistert nach Anleitung von Fabian Scheithe und natürlich vorliegendem Rezept in die Produktion. Zum Schluss kamen hervorragend aussehende Eclair's zum Vorschein und neben einer ersten Kostprobe konnte sich jeder noch ein großes Doggie-Bag an Vorrat mit nach Hause nehmen. Neben Törtchen und Torten werden vor allem Pralinès und Macarons bei Lumière hergestellt und auch online vertrieben.

Man war sich einig, dass es des Öfteren solche Workshops, bei denen man selbst mit Hand anlegen kann, in unserer Bailliege geben sollte.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli | Fotos: Irmgard Vaassen-Gick – Gast

Pâtisserie Lumière by Schlüter & Scheithe

Eupener Straße 124/Block E · 50933 Köln

Tel. 0172 736 24 12 · mail@patisserie-lumiere.de · www.patisserie-lumiere.de



KULINARISCHE REISE NACH ITALIEN

Neujahrsempfang, 10. Januar 2026

Zum Jahresauftakt genossen wir im eleganten Charles Hotel ein wunderbares italienisches Buffet, dessen Highlight die Trofie gewesen sein dürften – eine Genueser Pastasorte, die typischerweise mit Basilikumpesto serviert wird –, die an der Live Cooking Station ein „Bad“ im Parmesanlaib nahmen. Trotz der Mittagsstunde fand auch der legendäre Negrone großen Anklang. Das Serviceteam unter Verantwortung von Umut Atlioglu und Giulia Giuliano ließ an Aufmerksamkeit nichts zu wünschen übrig. Bailli Klaus-Wilhelm Gérard nahm die Gelegenheit für einen Ausblick auf das Programm dieses Jahres wahr – man darf gespannt sein.

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

The Charles Hotel

Sophienstraße 28 · 80333 München

Tel. 089 544 55 50 · reservations.charles@roccofortehotels.com

www.roccofortehotels.com/hotels-and-resorts/the-charles-hotel/

ASCHERMITTWOCH - START IN DIE FASTENZEIT

Dîner Amical, 18. Februar 2026: Zum dritten Mal in Folge lud Maître Restaurateur Giorgio Cherubini in die seit 1983 bestehende Osteria, die das schöne Motto „Vergiss die Liebe nicht...“ trägt. Und die Liebe zu den Produkten und deren Qualität wurde bei jedem Gang des phantasievollen Menüs von Küchenchef Angelo Fonti mit Elementen aus allen Regionen Italiens spürbar. Dass man hier mit geradezu familiärer Herzlichkeit vom Service unter Leitung von Giovanni Mancuso verwöhnt wird, macht einen Abend in der Osteria unvergesslich. Als Andenken durften wir die von Fabio Casano, dem Tourismuschef der Insel Pantelleria, mitgebrachten berühmten Kapern mitnehmen.

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



Osteria Der Katzlmacher

Bräuhausstraße 6 · 80331 München

Tel. 089 33 33 60 · derkatzlmacher@friul.de · www.der-katzlmacher.com



EIN ETWAS ANDERER NEUJAHRSEMPFANG

01.02.2026: Welch ein fulminanter Auftakt für Thomas Hopp, den neuen Bailli der Bailliege Nordrhein. Eine gegenüber den Vorjahren überwältigende Zahl an Anmeldungen veranlasste das einladende Haus, den traditionsreichen und ehrwürdigen Breidenbacher Hof zu Düsseldorf, die als Déjeuner Amical deklarierte Küchenparty aus der kleinen Showküche in das deutlich größere, hauseigene Restaurant The Duchy zu verlegen.

Gäste aus den Nachbar-Bailliagen, einige neue Gesichter waren gekommen, aber auch Mitglieder, die man lange nicht gesehen hatte, — alle wollten den Aufbruch in eine neue Ära miterleben. Locker, souverän und mit jugendlichem Charme moderierte Thomas Hopp das Geschehen. Seine kurze, klare Begrüßung, in der er seine Ziele skizzierte, wurde mit spontanem Applaus belohnt.

Die großzügigen Räumlichkeiten des The Duchy, in denen die Gäste mal an Steh-, mal an Restauranttischen ihren Platz fanden, förderten einen erfrischend ungezwungenen Austausch. Ohne an eine strikte Tischordnung gebunden zu sein, entwickelte sich eine lebhaft,

stimmungsvolle Atmosphäre über den ganzen Nachmittag hinweg. Passend dazu präsentierte der stets zuvorkommende Service die Köstlichkeiten der Küche stilvoll in kleinen Schälchen und auf zierlichen Tellern. Nach den Vorspeisen — Sashimi vom Faröer Lachs, Prawndog Brioche — und der Steckrübencremesuppe verzauberte die Küche unter Leitung von Maître Rôtisseur Philipp Ferber im Hauptgang mit getauchter Jakobsmuschel, Filet vom Adlerfisch, Lammballchen vom Bio-Lamm und Rehfilet vom eigenen Jäger. Die sorgfältig abgestimmten Weine und das anschließende Dessert rundeten das Geschmackserlebnis ab.

Bailli Thomas Hopp würdigte die hervorragende Arbeit von Küche und Service und lobte die vorbildliche Organisation durch das Haus, dem schlossen sich die Gäste begeistert und mit anhaltendem Applaus an. Verwöhnt, entspannt und sichtlich zufrieden gingen die Gäste noch zu einem Nachmittagsbummel auf die Kö oder traten den Heimweg an — mit dem nachhaltigen Eindruck, gerne wiederkommen zu wollen.

Text & Fotos: Dr. Heinrich Präpper – Vice Chargé de Presse

Hotel Breidenbacher Hof

Königsallee 11 · 40212 Düsseldorf

Tel. 0211 160900 · info@hotel-breidenbacher-hof.de · www.hotel-breidenbacher-hof.de



EIN WUNDERVOLLER WEIHNACHTSABEND IN ELZE

Am 13. Dezember 2025 erlebte die Bailliege Niedersachsen einen wahrhaft zauberhaften Weihnachtsabend im idyllischen Elze. Traditionell begann unser Fest mit einem stimmungsvollen Konzert in der benachbarten St. Urbanus Kirche.

Gemeinsam versammelten wir uns unter dem warmen Licht der Adventszeit, sangen vertraute Weihnachtslieder und ließen uns von den von unserem Bailli einfühlsam vorgetragenen Geschichten berühren.

Eine wunderbare Sopranistin, die Organistin und die Pastorin der Gemeinde verliehen dem Abend mit ihren Beiträgen eine besondere Tiefe und Herzlichkeit – Momente, die lange nachklangen und uns in eine wundervolle Weihnachtsstimmung versetzten.

Im Anschluss führte unser Weg in das wunderschön dekorierte Restaurant unseres Confrère Richard Schökel,

wo bereits eine ganz besondere Überraschung auf uns wartete: Der heilige Nikolaus begrüßte uns mit kleinen Aufmerksamkeiten, die uns allen ein Lächeln ins Gesicht zauberten.

An festlich gedeckten Tischen genossen wir anschließend das köstliche Weihnachtsmenü. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die polnische Tradition des Teilens der Oblate, die unser Bailli – ursprünglich aus Polen stammend – auch in diesem Jahr mit uns lebendig werden ließ. Die feinen weißen Oblaten wurden miteinander geteilt, begleitet von guten Wünschen für ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches, gesegnetes Jahr 2026.

So wurde dieser Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis voller Gemeinschaft, Wärme und weihnachtlicher Freude – ein wundervoller Weihnachtsabend in Elze, der noch lange in unseren Herzen leuchten wird.

NEUJAHRSEMPFANG 2026 IN HANNOVER

Am 1. Februar feierten die Bailliege Niedersachsen ihren festlichen Neujahrsempfang im ehrwürdigen Kastens Luisenpark in Hannover. In stilvollem Ambiente versammelten sich die Mitglieder und Gäste, um gemeinsam das Jahr 2026 zu begrüßen.

Wunderbare Livemusik sorgte für eine beschwingte Atmosphäre und lud auch zum Tanzen ein. Ein exquisites Flying Buffet und erlesene Weine verwöhnten die Gäste und machten den Empfang zu einem genussvollen Erlebnis. Es herrschte eine großartige Stimmung voller Herzlichkeit, Lebensfreude und angeregter Gespräche.

Ein besonderer Höhepunkt war die Vorstellung des Jahresprogramms 2026 durch unseren Bailli. Mit viel Charme präsentierte er die geplanten Veranstaltungen und weckte große Vorfreude auf ein ereignisreiches gemeinsames Jahr und das Grand Chapitre.

So wurde der Neujahrsempfang zu einem würdigen und stimmungsvollen Auftakt, mit dem wir das Jahr 2026 gebührend und voller Zuversicht willkommen hießen.





DAS NEUE JAHR WIRD EINGELÄUTET NEUJAHRSEMPFANG - DÎNER AMICAL

Pirmasens 24. Januar 2026: Zum diesjährigen Neujahrsempfang versammelten sich Bailli Marc Glaser und zahlreiche Consœurs und Confrères bei Confrère Maître Rôtisseur Eric Kunz im Hotel-Restaurant Kunz in Pirmasens. Das Haus mit seinem schönen Ambiente und seiner hervorragenden Küche ließ alle schon in freudiger Erwartung schwelgen. Das traditionsreiche Haus wird in 4. Generation von Confrère Eric Kunz und Gattin Cordula mit Tochter Catharina als Juniorchefin mit Tradition und Gastfreundschaft geführt. Sie teilt sich mit ihrem Vater Eric die unternehmerische Verantwortung. Letztes Jahr durften sie ihr 75zig jähriges Jubiläum feiern.

Nach dem Sektempfang mit einem Amuse-Bouche begrüßte Bailli Marc Glaser die Chaîne-Freunde und stimmte mit einem vielversprechenden Menü auf einen genussvollen Abend ein. Terrine von der Gänseleber Terrine / Cassis-Feigen / Brioche / Haselnuss ***

Kalbsbries-Schneckenragout *** Kabeljau - Zweierlei Pastinaken / Beurre blanc *** Kalbsfilet – Morcheln / Schupfnudeln *** Delice von der Marone – Nougateis / weiße Schokolade / Pflaume

Bailli Marc Glaser bedankte sich für die herzliche Aufnahme, die vortreffliche Leistung der Küche und den überaus aufmerksamen Service. Unter großem Applaus werden die weiße und schwarze Brigade mit Urkunden und die Tochter des Hauses mit einem Blumenstrauß und der Chaîne-Plakette geehrt. Zum Schluss überreichte Vice Argentier Gerd Kölberger den Tronc für das Personal. Der wunderschöne, genussvolle Abend endete an Emil´s Bar mit einem obligatorischem Pils.

Text & Fotos: Edna Gander — Vice Chargée de Presse

NEUJAHRSEMPFANG IM HOTEL ELEPHANT

Der Thüringer Bailli, Dirk Müller, und Maître Rôtisseur, Johannes Wallner, luden Mitte Januar zu einem Dîner Amical als Neujahrsempfang in das Hotel Elephant in Weimar ein. Dem festlichen Anlass entsprechend war in der Bibliothek des Hauses eine geschmackvolle Tafel eingedeckt. Um auf ein gutes Neues Jahr anzustoßen, wurde den Gästen aus nah und fern zum Empfang ein prickelnder Naumburger Riesling Sekt „Von der Henne“ gereicht. Das erlesene 4-Gang-Menue startete mit einem feinen Rauchlachstatar, Roter Beete, Sonnenblumenkernen und Dill. Daran schloss sich eine köstliche Geflügelconsommé mit Gemüsewürfeln an. Mit zweierlei vom Kalb auf getrüffelem Kartoffelpüree und Rübchen ging es weiter.

Als Dessert wurde köstliche Schokolade auf Zitrusfrucht gereicht. Besonders beeindruckend und mit viel Beifall belohnt, waren professionelle Gesangseinlagen – von Opernarien über Musicallieder bis Schlagermelodien – der Studentin, der „Franz Liszt“ Musikhochschule, Veronika Tokareva. Zum Abschluss des Abends bedankte sich der Bailli mit Urkunden und einer Plakette bei dem Küchenteam um Sous Chef Tim Schalbe und dem aufmerksamen Serviceteam unter Susanne Linde.

Text & Fotos Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse





„OH DU FRÖHLICHE“ KOCHPARTY

Dîner Amical, 13. Dezember 2025: Was wäre Weihnachten ohne gutes Essen, volle Bäuche und ein bisschen Chaos in der Küche? Wie sich das Chaos beherrschen lässt, haben wir in der Kochschule des Romantik Hotel Schwanefeld erlebt.

Unter der Anleitung von Küchenchef Ronny Otremba, verbreitete sich schnell eine festliche Stimmung und Hand in Hand und mit den Tricks vom Profi, entstand

ein 4 Gänge Menü nach jedermann Geschmack. Selbst gekocht schmeckte es gleich doppelt so gut. Mit diesem genussvollen, festlichen Weihnachtsmenü, das nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz erwärmte, beendeten wir das sächsische Chaîne-Jahr 2025.

*Text: Annett Esche – Vice Chancelier
Fotos: Gunter Anton – Bailli*



HOCH HINAUFG INS NEUE JAHR

Dîner Amical, 10. Januar 2026: Zu Beginn des Jahres ging es für die Bailliege Sachsen hoch hinauf. Wir begrüßten das neue Chaîne-Jahr mit einem Champagnerempfang auf dem Turm der Dreikönigskirche und genossen dabei nicht nur den Champagner, sondern vor allem auch den grandiosen Ausblick über Dresdens Barockviertel. Im Anschluss erwartet uns ein festliches Menü im Wintergarten des Bülow Palais, kreiert von Küchenchef Thorsten Bubolz und seinem Team. In

gewohnter Weise wurden wir von exzellentem Service verwöhnt, der keine Wünsche offenließ.

Text & Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse

Restaurant Caroussel Nouvelle Bülow Palais Dresden

Königstr. 14 · 01097 Dresden

Tel. 0351 80 03 140 · www.buelow-palais.de



DER FRÜHLING IN DEN STARTLÖCHERN

Dîner Amical, 28. Februar 2026: Auch wenn es noch Februar war – die Sonne hatte bereits die Schneeglöckchen und Krokusse im Garten der Villa Sorgenfrei hervorgelockt. Der Frühling umschmeichelte unsere Sinne und sorgte dafür, dass sich die Gäste in bester Laune um die Tafel im stimmungsvollen Gartensaal versammelten. Das Küchenteam im Atelier Sanssouci um Joe Andrich wartete mit einem erlesenen 5-Gang-Menü auf. Die Weine, die die Aromatik jedes Ganges harmonisch

unterstrichen, präsentierte uns der dreifache „Sommelier des Jahres“ Jens Pietzonka. Die historische Atmosphäre des Hauses, der persönliche, liebevolle Service und die feinen Kreationen der Küche sorgten für einen Abend, der alle Sinne berührt hat.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse & Richard Anton – Officier



Villa Sorgenfrei - Atelier Sanssouci

Augustusweg 48 · 01445 Radebeul



KEIN KULINARISCHER EIERTANZ

...sondern mit einem gelungenen Auftakt „Rund um’s Ei“ begann die Genießersaison für mehr als 70 Mitglieder und Gäste unserer Bailliege bei Sebastian Hadrys im gleichnamigen Landhaus am 23.01.2026. Was für ein Abend! Schon beim Empfang war die Stimmung bestens. Alle wurden mit winterlichen Apéritifs und feinen Häppchen aus der Landhausküche herzlich begrüßt und stimmten sich auf einen genussvollen Abend ein. Das Motto „Rund um’s Ei“ zog sich wie ein roter Faden durch das Menü und zeigte eindrucksvoll, wie vielseitig und raffiniert das Ei in Szene gesetzt werden kann.

Jeder Gang war eine kleine kulinarische Überraschung: Ob im klassischen Tatar mit dehydriertem Eigelb, als cremiges Onsen-Ei mit Kaviar oder die raffinierte Crème Brûlée von der Stopfleber – das Ei stand stets im Mittelpunkt und zeigte seine Vielseitigkeit in den unterschiedlichsten Facetten. Es folgten eine legierte Mulligatawny-Suppe mit Muscheln und Staudensellerie sowie Backfisch auf lauwarmem Kartoffelsalat. Der Hauptgang – zart gebratener Rehrücken mit Brioche und Rotkraut – wurde zum Höhepunkt des Abends. Welcher Wein besser passt – ein kraftvoller Tempranillo

oder ein eleganter Chardonnay lag an Lust, Geschmack und Auswahl eines jeden Genießers.

Die Kombination aus kreativen Gerichten und exzellenten Weinen – vom frischen Sauvignon Blanc bis zum charaktervollen Tempranillo – sorgte für glückliche Gesichter an den Tischen. Das Dessert aus Passionsfrucht, weißer Schokolade und Sorbet rundete das Menü köstlich ab.

Das Landhaus Hadrys bewies sich erneut als Ort gelebter Gastfreundschaft. Die Aufmerksamkeit des Teams war in jedem Detail spürbar – vom Service bis zur perfekten Abstimmung der Speisen und Getränke. Ein Abend, der nicht nur Gaumen, sondern auch Herzen berührte und noch lange in Erinnerung bleibt. Mit einem Glas Pommery Champagner klang dieser besondere Auftakt aus – ein herzliches Dankeschön an Sebastian Hadrys und sein Team für einen gelungenen Neujahrsempfang.

*Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse
Fotos: Jörg Neubert – Grand Officier*

CHAINE MEETS KARNEVAL

In Dessau sind die Narren los

Galasitzung am 07. Februar 2026: Da unser Besuch beim 1. Großen Dessauer Karnevalsgesellschaft GELB/ROT von 1954 e.V. im letzten Jahr auf so großen Anklang stieß und sich Mitglieder unserer Bruderschaft sogar dem Karnevalsverein angeschlossen haben, haben wir beschlossen, eine Tradition daraus werden zu lassen. So luden die Bailliage Sachsen-Anhalt vertreten durch Bailli Claas Plesch, der Hausherr des Veranstaltungszentrums Golfpark Dessau und Mitglied des Elferrates, Bailli Hon. Burchard Führer sowie Officier René Kranhold als Präsident der Karnevalsgesellschaft GELB/ROT Dessau auch in diesem Jahr zur Galasitzung der 72. Session nach Dessau ein.

Zuvor wurden alle Teilnehmer im Restaurant Hugos Fine Grill & Bar mit einem vorzüglichen 3-Gang-Menü auf den Abend eingestimmt und während der Galasitzung



floss nicht nur der Champagner in Strömen. Auch der ein oder andere gute Tropfen edlen Weines sorgte für ausgelassene Stimmung.

Text & Foto: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse Hon.

Hugos Fine Grill & Bar

Veranstaltungszentrum Golfpark Dessau

Junkersstraße 52 · 06847 Dessau-Roßlau

www.hugos-steakhaus.de

FRÜHLINGSERWACHEN IN WERNIGERODE IM HARZ

Dîner Amical, 07.03.2026: Den frühlingshaften Temperaturen zum Trotz lud unser Mitgliedshaus Gothisches Haus Wernigerode, vertreten durch die Hotel-direktorin Maitre Hôtelier Antje Märker sowie dem Küchenchef, Maitre Rôtisseur Ronny Kallmeyer unter neuer Flagge der A-ROSA Hotels zu einem winterlichen 5-Gang-Menü in den sonnigen Harz ein.

Doch bevor wir uns dem kulinarischen Genuss hingeben konnten, war es Bailli Claas Plesch bei seiner Begrüßungsansprache eine besondere Freude neben einigen Nominations- und Promotionsurkunden auch silberne und goldene Commandeur-Plaketten für 10- bzw. 20-jährige Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs

an seine Mitglieder der gerade einmal 22 Jahren alten Bailliage Sachsen-Anhalt überreichen zu können.

Am Abend verwöhnte uns Küchenchef, Maitre Rôtisseur Ronny Kallmeyer, mit Mariniertem Lachs – Galsierter Pastinake – Hummerravioli – Rosa gebratenem Rücken vom Hirsch – zum Nachtisch zauberte er uns noch einmal den „Winter im Harz“ auf den Teller. Die Weinbegleitung wurde auch in diesem Jahr durch Sebastian Bade von der Weinhandels-gesellschaft Wolf aus Bonn hervorragend auf das Menü abgestimmt und fachkundig dargeboten.

Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse Hon.



A-ROSA Gothisches Haus Wernigerode

Marktplatz 2 · 38855 Wernigerode

Tel. 03943 67 50 · www.arosahotels.de/hotels/wernigerode

WEIHNACHTSGALA IN DER STERNEGEKRÖNTEN ORANGERIE AM TIMMENDORFER STRAND

Dîner Amical, 19. Dezember 2025:

Der Empfang begann mit Blick auf die beeindruckende Maritim Seebrücke, die mit 275 Metern weit hinaus auf das Meer führt, auf der Ostseeterrasse mit Glühwein und Feuerschalen. Im Warmen wurden wir dann mit Champagner Jacquart Mosaïque und Appetizern verwöhnt. Unsere Vice Chancelier begrüßte herzlichst alle Mitglieder, Gäste und unsere Gastgeber Chef de Cuisine Thomas Lembke und Sommelière Britta Minder mit ihrer Crew.

Mit dem Amuse Bouche begann unsere kulinarische Reise in die See, über Land, regional, saisonal und in die Ferne mit Bittersalat & Gruyère. Das Galamenü startete mit handgetauchter Jakobsmuschel mit Japlapeno, Liebstockel und Limette. Es folgte ein wilder Kabeljau mit Grünkohl, Eigelb

und Rauchaal. Im Hauptgang wurde ein Rinderfilet mit Topinambur, Perigord Trüffel und Gänseleber serviert. Mandarine & Zimt mit Cremeux, Sorbet und Gewürzsud rundeten dieses Genusserlebnis ab. Dazu gab es wunderbar korrespondierende Weine und eine kreative alkoholfreie Begleitung. Die seit über 30 Jahren herausragende Küche und der exzellente Service ließen diese Veranstaltung zu einem besonderen kulinarischen Abschluss unserer Chaîne Jahres werden.

*Text: Dr. Susanne Andree — Vice Chancelier
Bilder: Ulrike Muggenburg — Vice Chargée de Missions & Dr. Susanne Andree — Vice Chancelier*

Gourmet Restaurant Orangerie

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



WO ERJAGTES UND GEANGELTES AUF DEN TISCH KOMMEN

Dîner Amical, 1. Februar 2025 im Bärenkrug in Molfsee:

Zum Auftakt unseres Chaîne-Jahres begrüßten wir traditionell im Bärenkrug zusammen mit Senior Klaus Sierks Mitglieder und Gäste. Regionale und saisonale Produkte von hoher Qualität prägen die Philosophie des Hauses unseres Confrère Ulf Sierks. Besonders gespannt waren wir wieder auf die erlesenen Wildgerichte aus eigener Jagd bzw. selbst geangelt im Molfsee, wobei ihn die Söhne Sander und

Vasco tatkräftig unterstützen.

Zum Amuse-Gueule gab es eine gebackene Wildpraline mit einer grünen Sauce. Dann startete das Menü mit hausgeräuchertem Molfseer Aal Filet mit Röstbrot und gepickelter Zwiebel. Daran schloss sich eine köstlich duftende und kräftig schmeckende Wild Consommé an. Im Hauptgang wurde eine super zarte, geschmorte Dammwildroulade mit feinen Kräuterseitlingen, Flower Sprouts und Sel-



leriepüree serviert. Flower Sprouts oder Kalettes sind eine britische Neuzüchtung aus Grün- und Rosenkohl. Das leicht nussig schmeckende, aromatische Gemüse ist ein typisches Wintergemüse und passt hervorragend zu Wildgerichten. Sie sind kalorienarm, sehr gesund mit viel Eisen, Kalzium und reich an Vitamin K, C und B6, die das Immunsystem stärken. Zum Dessert wurde eine köstliche Callebaut Schokoladentarte mit confierter Orange und hausgemachtem Creme Eis gereicht. Die Getränkebegleitung waren ein 2022-er Weißer Burgunder vom Weingut Hermannberg von der Nahe und ein 2018-er Spätburgunder „Sonett“ vom Weingut Heger.

Wir hatten einen genussvollen Abend mit modern und zeitgemäß interpretierter sowie handwerklich hervorragender Küche und engagiertem Service. Wir schätzen die wunderbare familiäre Atmosphäre getreu dem Motto des Bärenkrugs, „God eten un drinken hält Lief un Seel tosamen“!

Text: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier
Fotos: Ulrike Muggenburg – Vice Chargée de Missions

Hotel & Restaurant Bärenkrug
Hamburger Chaussee 10 · 24113 Molfsee
Tel. 04347 7 12 00 · www.baerenkrug.de



FISCH VOM FEINSTEN

Table Maison, 14. Februar 2026 im Restaurant Fischdeel in Eckernförde: Eckernförde ist eine bezaubernde Stadt an der Ostseeküste Schleswig-Holsteins. Mitten in der durch kleine Gassen und Fischerhäuser geprägten Altstadt versteckt sich die Fischdeel. Torsten Schott hat uns mit seinem Menü „Schottis Nordisch“ ein wunderbares Déjeuner zum Valentinstag beschert. In gemütlicher Runde am weiß gedeckten Tisch konnten wir nicht nur nette Gespräche führen, sondern vor allem kennenlernen, was der Lokalmatador in Eckernförde an Fisch zubereitet: Erstklassige Qualität, gepaart mit gekonnter Kochkunst und Raffinesse.

Der Espresso Macchiato auf Basis einer Krustentiersuppe macht Lust auf

mehr. Das erste nordische Highlight, das Labskaus als feine Variante der Seemannskost mit Matjes-Lachs-Tatar und Wachtelei, überzeugt alle. Höhepunkt des Menüs: der Kochdorsch; Kindheits- und Jugendbegleiter aller Schleswig-Holsteiner, klassisch serviert mit einer wunderbaren Senfsauce und Schottis unschlagbarem Gurkensalat. Wie gut, dass das Dessert, Espresso Crème Brûlée mit Espresso, nach den großzügigen Portionen klein und fein ausfällt.

Wer Eckernförde und die Fischdeel bis jetzt nicht kannte, wird beim nächsten Mal nicht daran vorbeifahren.

Text: Dr. Dorit Kuhnt – Vice Conseiller Gastronomique | Fotos: Dr. Dorit Kuhnt – Timo Keßeböhmer, Chevalier

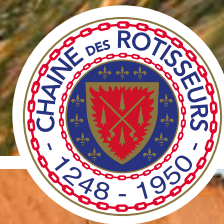


Restaurant Fischdeel
Kattsund 22 · 24340 Eckernförde
Tel. 04351 56 51 · mail@fischdeel.de · www.fischdeel.de

SAVE THE DATE

SYLT

CHAPITRE VOM 06. - 11.10.2026



Willkommen auf der zauberhaften Insel Sylt, einem Ort, der nicht nur für seine atemberaubenden Landschaften und endlosen Strände bekannt ist, sondern auch für seine kulinarische Vielfalt, die Genießer aus aller Welt anlockt. In diesem Jahr laden wir Sie wieder zu einer gastronomischen Entdeckungsreise ein, bei der verschiedene Restaurants der Insel ihre Türen öffnen, um Sie mit exquisiten Geschmackserlebnissen zu verwöhnen.

Folgendes Programm haben wir für Sie zusammen gestellt:

Dienstag 06.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Henry's Restaurant & Bar • www.henrys-sylt.com

Mittwoch 07.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Il Ristorante Kampen • www.il-ristorante.de

Alternativ:

Chaîne-Sonder-Menü in der Sturmhaube • www.sturmhaube.de

Chaîne-Sonder-Menü im Söl'Ring Hof • www.soelring-hof.de

Donnerstag 08.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Vogelkoje Kampen • www.vogelkoje.de

Alternativ:

Chaîne-Sonder-Menü in der Sturmhaube • www.sturmhaube.de

Chaîne-Sonder-Menü im Söl'Ring Hof • www.soelring-hof.de

Freitag 09.10.2026

12.00 Uhr Dîner Amical im Hotel Rungholt • www.hotel-rungholt.de

mit Champagner Empfang, 12:45 Uhr Inthronisationen & 13:45 Dejeuner

18.00 Uhr Sonder Menü im Söl'Ring Hof • www.soelring-hof.de

19.00 Uhr Dîner Amical im Dorfkrug Kampen • www.dorfkrug-kampen.com

Samstag 10.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Dittmeyer Austern Company • www.sylter-royal.de

Alternativ:

Chaîne-Sonder-Menü im Söl'Ring Hof • www.soelring-hof.de

Sonntag 11.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im PIER 67 - Feine Fischkök • www.gosch.de/standorte/list-pier-67/

Unverbindliche Anmeldung möglich per Mail: r.crone@chaine-sylt.de

Weitere Informationen folgen. Änderungen vorbehalten.





DITTMAYER'S AUSTERN-COMPAGNIE

Seit 1986 widmet sich die Dittmeyer's Austern-Compagnie der Kultivierung der Auster Sylter Royal im geschützten Naturschutzgebiet der Blikselbucht im Lister Wattenmeer, an der nördlichsten Spitze Deutschlands. Als einzige Austernzucht des Landes steht das Unternehmen für traditionsreiche Handwerkskunst, die im Einklang mit den Kräften der Nordsee ausgeübt wird. Fernab von Industrie und Schifffahrtsrouten gelegen, zählt das Zuchtgebiet seit 2009 zum UNESCO-Weltnaturerbe. Die außergewöhnliche Reinheit des Wassers verleiht der Sylter Royal ihren unverwechselbaren Charakter und bildet die Grundlage ihrer herausragenden Qualität.

Die Arbeit eines Austernfischers folgt streng den Rhythmen von Ebbe und Flut. In dieser gezeitenabhängigen Tätigkeit verbindet sich der Anspruch an Präzision mit körperlicher Ausdauer: Die Austern werden in Kulturbeteln auf speziellen Tischen gepflegt, gewendet und von Schlick oder Algen befreit, um ein gleichmäßiges Wachstum zu gewährleisten. Reife Austern werden per Hand geerntet, gewaschen, sortiert und mehrfach kontrolliert, bevor sie versandfertig sind. Junge Austern werden sorgfältig ausgebracht und über drei bis vier Jahre bis zur Verkaufsreife gepflegt – eine Kombination aus Geduld, Erfahrung und unermüdlicher Hingabe, die die Qualität der Sylter Royal prägt.

Während der Wintermonate werden die Austern in speziell angelegte Meerwasserbecken überführt, wo sie kontinuierlich mit frischem Seewasser versorgt und vor Eisgang geschützt werden. Auch hier ist die Handarbeit der Austernfischer entscheidend für Bestand und Qualität. Mit der eingetragenen Marke Sylter Royal ist eine vollfleischige Auster von erlesener Güte entstanden. Ihr zartnussiger Geschmack, hoher Fleischanteil und feine Textur machen sie zu einer Delikatesse, ausgezeichnet mit dem Gütezeichen Schleswig-Holsteins, in der Natur, Handwerk und die tägliche Arbeit der Austernfischer auf harmonische Weise zusammenfinden. Maître Christian Wieden empfängt uns am 10.10.2026 gemeinsam mit Küchenchef Simon Schanbacher und seinem Team. Begleitet von erlesenem Champagner begeben wir uns auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch die Welt der Dittmeyer's Austern-Compagnie – von der Zucht im Wattenmeer bis zur perfekt inszenierten Auster auf dem Teller.

Im Anschluss folgt ein stilvoller Moment des Zusammenkommens bei Champagner, Forellen - Kaviar - Variationen von Austern und einer Spezialität des Hauses – Hummer. Dieses Menü bringt die Philosophie der Dittmeyer's Austern-Compagnie noch einmal auf den Punkt: kompromisslose Produktqualität, Respekt vor der Natur und ein Genuss, der seine Herkunft nie vergisst.



WOHLMUNDENDER WEIHNACHTS- ZAUBER MUSIKALISCH MELIORIERT

Table Maison in Schloss Wilkinghege: Zum letzten Event des Jahres verzaubert der „Weihnachtsrauch“ die geladenen Gäste im stimmungsvollen Hotel Schloss Wilkinghege. Und es bleibt fast unergründlich, worin dieser Zauber besteht: Ist es die edle Anmutung des Rittersaales des Schlosses, die durchweg professionelle Fürsorge durch das Team um Hotelier Rembert Winnecken, der verführerische Empfang im Foyer - oder doch die exzellent dargebotenen Speisen wie die Kräutersalate mit Garnele und Jakobsmuschel, Filet vom Kabeljau mit Quitten oder auch die Variationen vom Münsterländer Kalb?

Oder schleicht sich eine nuancierte Auflösung zwischen den professionellen und nicht-professionellen Mitgliedern ein, wenn zwischen den Gängen die 45 anwesenden Gäste besinnlich unter Anleitung der musikalischen

Klavierbegleitung durch Herrn Hermann Suttrop weihnachtliche Lieder wie „Alle Jahre wieder“ oder „Leise rieselt der Schnee“ anstimmen und zum Gelingen des Abends beitragen?

Über diese und andere betörende Erlebnisse lässt es sich vortrefflich beim Adventsparfait mit Pflaumenragout sinnieren, so dass mit Verwunderung die Laudatio an die Equipe gefühlt viel zu schnell, jedoch wohl verdient und hart erarbeitet, erfolgt. Und ganz vielleicht ist es doch der Advent, die Ankunft, das Gefühl, Teil eines großen Ganzen geworden zu sein.

HUMMER, HUMMER, HUMMER, TÄTÄRÄ

18.02.2026: Der vorzügliche Geschmack des Hummers ist den Gourmets nicht entgangen. In freudiger Erwartungshaltung trafen wir uns deshalb Aschermittwoch im Fine Dining Restaurant Chesa Rössli im Mövenpick Hotel Münster zu einem besonderen Abend voller Genuss und guter Laune.

Die überaus charmante Gastgeberin Maître Hôtelier Patricia Nilsson bereitete uns einen sehr warmherzigen Empfang in wunderbar stimmungsvollem Ambiente. Maître Michael Gutzeit sorgte mit seinem Team für exzellenten Service, der seinesgleichen sucht.

Küchenmeister Daniel Groß setzte vortrefflich kulinarische Segel mit Hummer, Herz und Harmonie. Wir konnten raffinierte und vielfältige Gaumenfreuden erleben, sei es durch den auch optisch äußerst ansprechenden halben Hummer mit geflämter Jakobsmuschel oder der Hummerbisque mit Zuckerschoten und Safran.

Der Hauptgang mit der Kombination von Kalbsfilet und Hummer inspirierte Bailli Michael Rabe zu einem Zwiegespräch in Gedichtform zwischen diesen Geschmackserlebnissen, welches für angenehme Heiterkeit sorgte. Abgerundet wurde das perfekt inszenierte Menue durch Hojicha Cheesecake mit Zitrusfrüchten und Mascarpone.

Völlig zu Recht würdigte Vice Conseiller Gastronomique Claus Cohausz in seiner Laudatio die weiße und schwarze Brigade für einen in jeder Beziehung hummervollen Abend. Und in Anlehnung an die zu diesem Zeitpunkt stattgefundenen olympischen Winterspiele: Das Chesa Rössli, die Küche und der Service haben eindeutig die Goldmedaille verdient.

Text: Michael Rabe – Bailli

Fotos: Christiane Kuhlmann – Vice Chargée de Missions,

Antje Reuter – Vice Chargée de Missions



Mövenpick Hotel Münster | Fine Dining Chesa Rössli

Kardinal-von-Galen-Ring 65 • 48149 Münster

Tel. 0251 89 020 0

TERMINE 2026

APRIL

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
17.04.	Haus Stenberg	Dîner Amical	Velbert	Nordrhein
18.04.	Hotel-Restaurant Lamm	Dîner Amical	Remshalden	Baden-Württemberg
18.04.	Bratwurst Glöcklein	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
18.04.	Dobler's Restaurant	Dîner Maison	Mannheim	Baden Schwarzwald
18.04.	"Prime Time"	Table Maison	Plön	Schleswig-Holstein
18.04.	Rheihotel Nierstein	Dîner Amical "Klangfarben Rheinhessens"	Nierstein	Hessen
18.04.	Restaurant Goldener Hahn	Kulinarische Lesung von Iris Schreiber mit Menü	Finsterwalde	Berlin-Brandenburg
24.- 26.04.	Hotel bei Schumann Kirschau Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde Romantik Hotel Tuchmacher	Fahrtreffen mit den Baillagen Sachsen, Bavière Orientale, Hamburg & Niedersachsen	Schirgiswalde- Kirschau / Wilthen	Sachsen, Bavière Orientale, Hamburg & Niedersachsen
25.04.	Restaurant Yulia	World-Chaine-Day	Köln	Mittelrhein
25.04.	Vida	Dîner Amical "Viva la vida"	Dortmund	Westfalen-Lippe
25.04.	Restaurant Kränholm	World Chaine Day Bremen-Lesum	Bremen	Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
25.- 27.04.	Hotel Lords to Huus Schloss Harkensee	World Chaine Day	Harkensee	Mecklenburg- Vorpommern
27.04.	Restaurant Votum und Schorge	Charity Dîner mit der Staatsstiftung "Kinder von Tschernobyl"	Hannover	Niedersachsen

MAI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.05.	Haus Sanssouci	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
02.05	Hotel Burg Abenberg	Déjeuner Amical	Abenberg	Franken
02.05.	Thüringer Weingut Zahn	"Raritäten"	Großheringen	Thüringen
08.05.	Restaurant Meilenstein	Dîner Maison "Genuss mit Drive"	Regensburg	Bavière Orientale
08.05.	Kirchspiels Gasthaus	Table Maison	Nortorf	Schleswig-Holstein
08.05.	Restaurant Karrisma	Dîner Amical	Lindau	Bodensee
09.05.	Ristorante Roma	Déjeuner Amical	Saarbrücken	Pfalz-Saar-Mosel
10.05.	Restaurant Parkcafé im Blühenden Barock	Dîner Amical	Ludwigsburg	Baden-Württemberg
16.05.	Hotel Restaurant Kübler	Dîner Amical	Wendelstein	Franken
17.05.	Restaurant Leuchtturm	Dîner Amical "Spargelessen"	Hamburg	Hamburg
22.05.	Forsthaus Rheinblick	Dîner Maison "Spargel" & Regionalversammlung	Wiesbaden	Hessen
22.05.	Restaurant Visier	Traditionelles Spargelessen	Lehrte	Niedersachsen
30.05.	Ristorante Rossini	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
30.05.	Restaurant "Die Glocke"	Dîner Amical "Ruf der Glocke"	Münster	Westfalen-Lippe

JUNI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
05.06.	Schloss Kaarz	Geschichte, Golf, Genuss Champagner-Diner	Kaarz	Mecklenburg Vorpommern
05.06.	Restaurant Alter Haferkasten	Déjeuner "Dames"	Neu-Isenburg	Hessen
06.06.	Restaurant St. Georges	"Sommer in Eichsfeld"	Dieterode	Thüringen
09.06.	Landersdorfer & Innerhofer Restaurant	Déjeuner Amical	München	Munich et Haute Bavière
11.-14.06.		Chaîne-Reise Helgoland	Helgoland	Bremen, Westniedersach- sen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
12.-16.06.		Reise zu den Äolischen Inseln		Mittelrhein
13.06.	Restaurant Egertal	Dîner Amical	Weißensadt	Franken
13.06.	Restaurant Max Enk	Dîner Amical	Leipzig	Sachsen
13.06.	Hotel Amtshaus Restaurant Atable	Déjeuner Amical & Wein-Matinée	Freinsheim	Pfalz-Saar-Mosel
13.06.	Hotel Gut Immenhof	Table Maison	Malente	Schleswig-Holstein
14.06.	Remstalkellerei	Dîner Amical	Weinstadt	Baden-Württemberg
15.06.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison für Profis und Amateure	Frankfurt am Main	Hessen
21.06.	Hubertwirt Lex	Déjeuner Amical	Unterdietfurt	Bavière Orientale
24.06.	Saffers WinzerWelt	Table Maison "After Work"	München	Munich et Haute-Bavière
26.06.	Landgasthof zur Erholung	Dîner Amical	Lostau / Elbe	Sachsen-Anhalt
26.06.	Atlantic Restaurant	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
27.06.	Steinheuers Restaurant	Dîner Amical "Wochenende im Ahrtal"	Bad Neuenahr-Heppingen	Mittelrhein
27.06.	Restaurant 959	Déjeuner Amical	Heidelberg	Baden-Schwarzwald
28.06.	Restaurant Brogsitters Sanct Peter	Déjeuner Amical "Wochenende im Ahrtal"	Bad Neuenahr- Ahrweiler	Mittelrhein
28.06.	Coeur d' Artichaut	Dîner Maison "Wie Gott in Frankreich"	Münster	Westfalen-Lippe

JULI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.-05.07.	03.07. "Das Natusch" 04.07. The Liberty Hotel	Maritimes Wochenende Bremerhaven	Bremerhaven	Bremen, Westniedersach- sen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
03.-05.07.	Hotel Strandperle Cuxhaven	Sommerwochenende an der Nordsee	Cuxhaven	Niedersachsen
04.07.	Reinhardt's	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
04.07.	Truck	Schlagermove auf St. Pauli	Hamburg	Hamburg
11.07.	Gasthof Röhl zum Schwarzen Adler	Dîner Amical "Oldtimerausfahrt"	Pfakofen	Bavière Orientale
11.07.	Deutsche Oper Berlin	Opern-Dîner zu "Zar und Zimmermann"	Berlin-Charlottenburg	Berlin-Brandenburg
17.07.	Weingut Thürkind	OMGD "Wein und Trüffel"	Gröst	Sachsen-Anhalt
18.07.	Weinhotel Freylich Zahn	Dîner Amical "Wein und Trüffel"	Freyburg (Unstrut)	Sachsen-Anhalt
18.07.	Weingut Schmidt	"Weindegustation mit Menü" & Regionalversammlung	Wasserburg	Bodensee
18.07.	Restaurant Wullenwever	Dîner Amical	Lübeck	Schleswig-Holstein
19.07.	Gasthof Krone	Déjeuner Amical	Waldenbuch	Baden-Württemberg
22. & 23.07.	"1804" Gaststätte Hirschau	Dîner Amical	München	Munich et Haute-Bavière

TERMINE INTERNATIONAL 2026

Datum	Land / Ort	Veranstaltung
18.-20.06.	Portugal – Lisbon / Porto	Portugal Grand Chapitre – Lisbon and Porto
09.-12.07.	Österreich – Salzburg	Grand Chapitre d'Autriche – Salzburg
26.-28.08.	Liechtenstein – Vaduz	Grand Chapitre of Liechtenstein – Vaduz
28.-30.08.	Norwegen – Ålesund	Grand Chapitre of Norway – Ålesund
03.-06.09.	Deutschland – Hannover	Grand Chapitre of Germany – Hannover
12.09.	Griechenland – Athen	Grand Chapitre of Greece – Athens
24.-27.09.	Großbritannien – London	Grand Chapitre De Grande Bretagne – London

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



SIE SIND AUCH EIN GENUSSLIEBHABER? KOMMEN SIE IN DIE CHÂÎNE!

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

Tel. 06081 68 28 70 • mail@chaine.de • www.chaine.de



Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG
Kirchstr. 95 • 42553 Velbert
mail@kd-verlag.de

Titel: Foto: generiert mit Adobe Firefly

Texte und Fotos:

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

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

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

Preis: Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs
Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne
Tel. 02053 42 67 89 0
mail@chaine.de • www.chaine.de

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Juli 2026,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 03.06.2026.**



**FÜR ALLE,
DIE *mehr*
VOM LEBEN
WOLLEN.**

RADEBERGER PILSNER





137 WEMPE

WEMPE-Cut®

80 Facetten mehr als der bekannte Brillantschliff

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12
UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, WIEN, MADRID - WEMPE.COM