

AUSGABE 88 · APRIL 2023

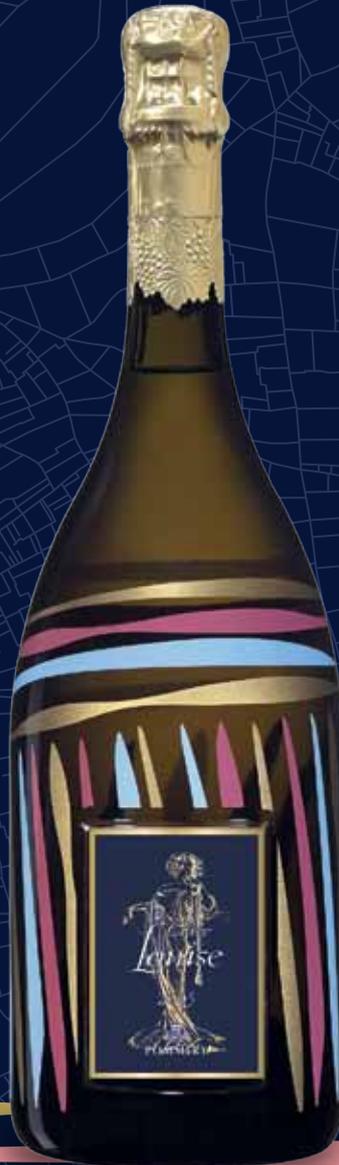
CHAINED®

Journal





CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



Cramant

Aÿ

Avize



Chères Consoeurs, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

ich halte es ja mit den Worten der berühmten Champagnerwitwe Lily Bollinger: „Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“

Was für eine kluge Frau!

Es müssen aber noch viele Genießer diese Liebe teilen. Ganz aktuelle Zahlen belegen, dass im Jahr 2022 die Rekordzahl von 326 Millionen verkauften Flaschen in der Champagne erreicht wurde. Ein nochmaliger Zuwachs von 2 % zu letzten Jahren. Alles in allem entspricht der Umsatz in der Champagne aktuell rund 6 Milliarden Euro!

Wir Fachleute sind uns allerdings einig – es muss nicht immer Champagner sein. Große Qualitäten finden wir auch unter den Crémants, Spumante, Cava, Sparklings und natürlich beim Deutschen Sekt. Schon vor fünf Jahren habe ich dem 2011er Brut Nature vom Weingut Aldinger in Württemberg im Gault Millau 100 von 100 Punkten bescheinigt. Besser geht es auch in der Champagne nicht.

In diesem Journal finden Sie viele Genießertipps und Wissenswertes rund um das Thema der schäumenden Weine – Cheers!

VIVE LA CHAÎNE !

Ihre Natalie Lumpp
Grand Echanson
Membre du Conseil Magistral



HOTEL AMTSHAUS & RESTAURANT ATABLE IN FREINSHEIM

Das Hotel Amtshaus heißt seine Gäste im Herzen der historischen Altstadt von Freinsheim willkommen. 18 Doppelzimmer und 2 Einzelzimmer laden ein, im ehemaligen Sitz des Kurpfälzischen Amtsschreibers, einen Kurzurlaub in der Pfalz zu verbringen. Der hoteleigene Garten entlang der Stadtmauer ist ein echtes Kleinod und lädt zum Verweilen und Entspannen ein.

Die Gastgeber Sybille und Swen Bultmann haben das Haus 2021 übernommen. Die beiden schreiben hier die Geschichte ihres Restaurants Atable fort, das dieses Jahr das 10jährige Bestehen feiert. À table ist eine Einladung an die Gäste Platz zu nehmen und zu genießen. Swen Bultmann kocht inspiriert von französischen Klassikern und greift dabei gerne auf Produkte der Region sowie dem nahen

Frankreich zurück. Weinliebhaber kommen bei dem hervorragend sortierten Weinkeller ins Schwärmen. Sommelière Sybille Bultmann hat eine Weinkarte mit annähernd 500 Positionen zusammen gestellt, bei der die Pfalz und Frankreich die Hauptrollen spielen.

Hotelgäste und Restaurantbesucher genießen im Sommer das herrliche Ambiente des Innenhofs. Beschattet von Kastanien- und Feigenbaum, eingerahmt von den historischen Gebäuden, ist es ein zaubernder Ort.

In den Räumen der ehemaligen Bel Etage des Herrenhauses sind 2 Tagungsräume eingerichtet. Auch hier vermischen sich das historische Ambiente und moderne Ausstattung und geben Besprechungen und Workshops einen ganz besonderen Rahmen.

Hotel Amtshaus und Restaurant Atable

Hauptstr. 29 · 67251 Freinsheim

Tel. 06353 501 93 55 · www.amtshaus-freinsheim.de · info@amtshaus-freinsheim.de

INHALT

6	Restaurant-Tipp Kochstudio Karr
7	Restaurant-Tipp THE LIVING - room -
8 - 10	Bailliage National d'Allemagne Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers
11	Save the Date Chapitre in Sylt
12 - 13	International 69. Grand Chapitre von Spanien
14 - 15	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
16	Anzeige 97. Grand Chapitre d'Allemagne am Bodensee
17	redaktionell Raritätenprobe
18-19	Titelthema Schaumweine
20 - 21	Titelthema Schaumwein-Herstellung
22 - 23	redaktionell Foodpairing
23	Buch-Tipp Die Champagnerfürstin
24	Interview Yvonne Heistermann – Champagner Botschafterin
25	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Vranken Pommery
26 - 28	redaktionell Champagner Geschichten
28	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Robbe & Berking
29	redaktionell Prickelnde Champagner-Fakten
30 - 31	redaktionell RIEDEL Champagnergläser
32 - 34	redaktionell Schaumweine vorgestellt
35	Sekt-Tipp Sektmanufaktur Hasenstein
36 - 37	Anzeige Nationaler Kooperationspartner PrioVino
38	Anzeige Lifestyle
39	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
40 - 79	Berichte aus den Bailliagen & Homestories
80 - 81	National Veranstaltungen April – Juli 2023
82	International Veranstaltungen 2023 & Impressum
83	Save the Date 98. Grand Chapitre d'Allemagne in Hamburg
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Titelthema –
Schaumweine



International –
69. Grand Chapitre
von Spanien



Sekt-Tipp –
Sektmanufaktur Hasenstein

RUDOLF UND IRENE KARR – KOCHSTUDIO IN LANGENARGEN



Trotz höchster Auszeichnung und internationaler Gäste ging es bei den Karr's immer familiär zu. Mit natürlichem Charme verwöhnt Patronne Irene Karr ihre Gäste perfekt und persönlich.

2019 war dann das Kochstudio im eigenen stilvollen Heim in Langenargen entstanden, die neue Station auf einer anspruchsvollen Reise durch die Welt der Top-Gastronomie. Hier wird bei einem hochwertigen Menü der Kreativität freien Lauf gelassen, mitgekocht, gefachsimpelt, es werden beste freundschaftliche Gespräche bei einem guten Wein genossen, neue Ideen geboren - oft bis spät in die Nacht. Diese Genießerrunden sind in unserer Bailliage inzwischen legendär!

Ein bodenständiger Franke ist Rudolf Karr geblieben, aber es zog ihn schon in jungen Jahren hinaus in die Welt der Sterneküche: Lehre in Rothenburg o.T., Brenner's Parkhotel – hier lernte er Irene kennen, Paris, Antibes, stellvertretender Küchenchef im Tantris bei Heinz Winkler waren Meilensteine. Irene Karr zog es aber wieder zurück in die Heimat an den Bodensee – ein eigenes Restaurant war Beider Traum und eine große Familie. Verwirklicht haben sie es zunächst in Laimnau im Ritter, dann mit dem eigenen Sterne-Restaurant und Hotel Adler (später Karr) in Langenargen bis 2017. Die 6 Kinder haben schon früh im Familienunternehmen mit Freude mitgearbeitet und 2 Söhne sind heute selbst erfolgreiche Köche. Julian Karrs kreative Küche genießt man in Lindau im KARRisma, ebenfalls Mitglied der Bailliage Bodensee.

Die Kochkunst von Rudolf Karr ist weithin bekannt, sei es mit der legendären Bouillabaisse von Bodenseefischen, Pulpcarpaccio, aber auch Wildschweiwurstchen oder ein grandioser Tafelspitz, immer mit kompromisslosem Anspruch. Gerne gibt er sein Wissen auch bei Kochkursen weiter.



Lernen Sie das Kochstudio KARR im Rahmen des Grand Chapitre im Juni kennen, buchen Sie eine private Genießerrunde vor Ort oder lassen Sie sich bei Ihnen zu Hause mit einem Gourmetmenü verwöhnen – die Karr's sprühen vor Ideen und freuen sich auf Sie!

*Text: Dr. Daniela Hennes – Vice Chargée de Presse
Fotos: Kochstudio Karr, Dr. Daniela Hennes*

Rudolf & Irene KARR – Kochstudio

Alfred-Weiß-Str. 5 · 88085 Langenargen

Tel. 07543 93 46 202 · kochstudio@rudolfkarr.de · www.rudolfkarr.de



STARKOCH BENJAMIN MEUSEL ERÖFFNET MIT THE LIVING -ROOM- SEIN ERSTES RESTAURANT

In der gehobenen Gastronomie mischt Spitzenkoch Benjamin Meusel schon lange mit, nun hat er im November 2022 sein erstes eigenes Restaurant im Herzen von Hannover eröffnet: THE LIVING -room-

„Ich kann meine Gefühle überhaupt nicht beschreiben“, sagte er am Tag der Eröffnung mit Blick in sein neues „Wohnzimmer“, den „Living Room“. Jahrelang verwöhnte Meusel Feinschmecker aus der ganzen Welt in der „Insel“. „Jetzt kann es endlich losgehen“, freut er sich auf das nur 42qm große Restaurant, mit insgesamt 16 Plätzen. Monatelang hat er geplant, renoviert und geackert, um die Erwartungen der Gäste zu erfüllen. „Das hier ist mit Sicherheit das kleinste Restaurant in Hannover. Ich möchte tolles Essen und gute Weine in einer lauschigen und intimen Umgebung bieten.“

Der Großteil der Tische ist problemlos zusammenzuführen, um eine kleine Tafel zu kreieren. „Wir möchten hier gerne Menschen zusammenbringen“, erläutert Benjamin Meusel sein Konzept weiter. „Kommt als Fremde und geht als Freunde.“ Eine feste Tageskarte gibt es nicht. Täglich wird frisch eingekauft und die Karte jeweils neu erfunden. Zehn Gerichte werden im THE LIVING -room- angeboten, die man als 3-, 4-, 5-, oder 6-Gänge-Menü buchen kann. Natürlich dürfen auch alle zehn Gerichte gegessen

werden. Ein 6-Gänge-Menü kostet dabei 119 Euro. Gebratenes Milchkalbstatar mit Artischocke, Chicorée und Champignon, Cremespinat mit pochiertem Landhuhn und Kartoffelschaum mit 25g Osietra-Kaviar, Rücken vom Skrei-Kabeljau mit Fenchelgemüse, Blutorange und Kartoffelpüree, Zweierlei vom Angus Rind, Filet und Short Rib mit gegrilltem Lauch und Kartoffelstrudel und zum Dessert Amarenakirsch-Schokoladenkuchen mit Marizpaneis und Ananaskompott - so kann ein Tages-Menü aussehen.

„Kurz nach der Eröffnung waren wir auf Wochen ausgebucht“, freut sich Benjamin Meusel über die tolle Resonanz auf sein Konzept. Aktuell beschäftigt der Starkoch einen Kochlehrling, eine Servicekraft und in Kürze soll bereits ein weiterer Koch dazustoßen. Er selbst möchte vor allem auch die Zeit haben um Gastgeber zu sein. „Wir werden immer wieder auch spektakuläre Events anbieten. Kaviar-Menü, Duft-Menü oder auch mal mit einer ausgewählten Gruppe mit einem Privatjet in die Schweiz.“ Spektakulär kann Meusel.

Benjamin Meusel ist nun in Hannover angekommen und geht mit viel Freude und Demut an die Herausforderung seines neuen Wohnzimmers, dem „Living Room“.

Fotos: Stephan Dürdoth

THE LIVING - room -

Weißekreuzstr. 31 · 30161 Hannover
Tel. 0511 600 33 981 · info@theliving.eu · www.theliving.eu



CONCOURS NATIONAL DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS & CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS



*Nationale Wettbewerbe 2023 der Chaîne des Rôtisseurs!
Wir suchten den beste/n Jung-Koch & Jung-Sommelier Deutschlands.*

UNTER DEM MOTTO „ GEMEINSAM - VERNETZTEN -
INSPIRIEREN“ FANDEN IN DIESEM JAHR BEIDE WETT-
BEWERBE AN EINEM TAG STATT.

Die Chaîne des Rôtisseurs Deutschland bietet mit
dieser exklusiven Veranstaltung jungen, engagier-
ten Mitarbeitern aus gastronomischen Betrieben die
Möglichkeit, sich mit Gleichaltrigen zu messen.

Der Wettbewerb hat schon in den vergangenen Jah-
ren junge Talente entdeckt, die alle einen sensati-
onellen Weg bestritten haben und in den besten
Restaurants - international arbeiten. Der diesjährige
Wettbewerb begann für die 8 jungen Sommeliers

im beeindruckenden Schlosshotel Kronberg mit ein-
er Blindverkostung, bevor es weiterging zu einer
theoretischen und praktischen Prüfung. Zu den Auf-
gaben zählte die Weinempfehlung zu einem Menü,
Problemlösung im Betrieb, Champagnerservice und
perfektes Dekantieren.

EINE HOCHKARÄTIGE JURY NAHM DIE BEWERTUNG
VOR:

- Natalie Lumpp – Grand Echanson d'Allemagne
- Maximilian Wilm – Kinfelts Kitchen
- Hagen Hoppenstedt – KADEWE
- Yvonne Heistermann – Champagner
Botschafterin Deutschland



11 junge talentierte Köche wurden wie jedes Jahr in der Großküche im IB Hotel in Frankfurt auf „Herz & Nieren“ geprüft. Aus einem anspruchsvollem Warenkorb mussten sie 3 Gänge kochen, dabei wurde in 2 Kategorien geprüft. Tasting und Küche.

Beim Tasting kommt es ausschließlich auf den Geschmack, die Kreativität und die Präsentation an. In der Kategorie Küche auf die Arbeitsweise, die Kochtechnik und die Organisation an.

Unter der Organisation von Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique d'Allemagne haben wir auch hier eine hochkarätige Jury gefunden, die die Bewertung vornahm:

TASTING-JURY

- Hans-Stefan Steinheuer – Conseiller Culinaire d'Allemagne, 2 Sterne im Guide Michelin Deutschland
- Wolfgang Becker – Officier Maître Rôtisseur, 1 Stern im Guide Michelin Deutschland
- Stefan Neugebauer – Maître Rôtisseur, 1 Stern im Guide Michelin Deutschland
- Michael Kammermeier – 1 Stern im Guide Michelin Deutschland

KÜCHEN-JURY

- Thilo Hanke – Vice Conseiller Culinaire, Küchenmeister, Hotel-Betriebswirt (HMA)
- Hubertus Schultz – Maître Hôtelier, Küchenmeister, Hoteldirektor
- Adrian Kaiser – Maître Rôtisseur, Chef



Nach einem langen, anstrengenden Tag fand am Abend die Siegerehrung mit anschließender Inthronisation im Schlosshotel Kronberg statt.

Eine großartige Leistung und Anerkennung für alle Teilnehmer insbesondere für:

JEUNES SOMMELIERS:

1. Platz: Tobias TOFF –
Hotel-Restaurant Kronenschlösschen,
65347 Eltville-Hattenheim

2. Platz: Eric-Vincent SKROCH –
Restaurant Kinfelts, 20457 Hamburg

3. Platz: Jonas SALZ –
Hotel-Restaurant ATable, 67251 Freinsheim

JEUNES CHEFS RÔTISSSEURS:

1. Platz: Jannik BERBERICH –
Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof,
67146 Deidesheim

2. Platz: Joshua FELDKIRCHER –
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten,
Restaurant Haerlin, 20354 Hamburg

3. Platz: Ben LOTTER –
Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski,
Restaurant Schwarzreiter, 80539 München

Herr Tobias Toff und Herr Jannik Berberich werden die Bailliage National d'Allemagne bei den internationalen Wettbewerben der Chaîne des Rôtisseurs vertreten.

Wir wünschen ihnen viel Erfolg.

Zum Schluss ein großes Dankeschön an unsere nationalen Kooperationspartner und an die Chaîne-Stiftung Deutschland, die mit großartigen Preisen diese Veranstaltung wieder einmal unterstützt haben.

VIVE LA CHAINE !

SYLT

SAVE THE DATE

CHAPITRE VOM 11. BIS 16.10.2023

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

MITTWOCH, 11.10.2023

Get to Gether Begrüßungs - Dîner Amical im Henrys

DONNERSTAG, 12.10.2023

Dîner in der Alte Friesenstube

Chaîne Menü von Confr. Berner im Söl'ring Hof

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

FREITAG, 13.10.2023

Empfang, Inthronisation & Déjeuner Amical im Hotel Rungholt

Dîner Amical im Dorfkrug Kampen

Chaîne Menü von Confr. Berner im Söl'ring Hof

SAMSTAG, 14.10.2023

Empfang, Besichtigung der Austern Zucht & Déjeuner in der
Dittmeyer Austern Company

Dîner in der Vogelkoje

Chaîne Menü von Confr. Berner im Söl'ring Hof

SONNTAG, 15.10.2023

Dîner Maison in der Sturmhaube

MONTAG, 16.10.2023

Dîner Amical im Il Ristorante

Unverbindliche Anmeldung möglich per Mail:

r.crone@chaine-sylt.de

Weitere Informationen gibt es ab Juli / August.

- Programmänderungen vorbehalten -

Text: Dr. Ronald Crone – Bailli

Fotos: Sylt Marketing GmbH_Dittmeyer Austerncompany, Adobe Stock







69. GRAND CHAPITRE VON SPANIEN

Folklore mit Flamenco, Pferdeshow, Tapas, spanischer Sherry und Wein.

Vom 2.-5. März 2023 fand das Grand Chapitre in Sevilla statt. Es darf wieder gefeiert werden. Und davon verstehen die Spanier etwas!

Diese Stadt ist nicht nur durch Opern und Romane bekannt, sondern hat auch bemerkenswerte Bauwerke. Zum Weltkulturerbe zählen die weltweit größte gotische Kathedrale mit dem 800 Meter hohen Turm Giralda, der Alcázar und Archivo de Indias. Außerdem ist es eine sehr grüne Stadt mit großen Parkanlagen. Der Fluss Guadalquivir war im Mittelalter bis zum Atlantischen Ozean schiffbar, was der Stadt reichen Handel ermöglichte.

Mme. Rosa Román Fernández, Bailli Délégué d'Espagne, hatte eingeladen und organisierte eine bunte Mischung aus Folklore mit Flamenco und

Pferdeshow, mit Tapas und spanischem Sherry und Wein. Ein Festival der Lebensfreude und Gastfreundschaft, das nicht nur den spanischen Mitgliedern gefiel, sondern auch den angereisten Consœurs und Confrères aus Portugal und Deutschland.

Die Inthronisation fand in der Loggia eines großen Restaurants statt. Bei angenehmen Temperaturen und Vollmond, der Turm der Kathedrale beleuchtet und davor der Fluss – es war eine Bühne der besonderen Art.

Die Bilder zeigen, wie ausgelassen und vergnügt die Chaîne zu feiern weiß.

VIVE LA CHAINE !

Text: Barbara Tritschler – Pair de la Chaîne

GANZHEITLICHES WELL-BEING- ANGEBOT AUF MS EUROPA



Hapag-Lloyd Cruises etabliert auf dem Luxusship EUROPA ein ganzheitliches Wohlfühlkonzept für seine Gäste. „EUROPA REFRESH“ reagiert auf die Sehnsüchte unserer Zeit und setzt das Bedürfnis nach einem achtsamen Lebensstil und ganzheitlichem Wohlbefinden in den Fokus. Neben einem vielfältigen Angebot an Fitness, Wellness, Mindfulness und Ernährung, werden ausgewählte Reisen auch durch namhafte Expertinnen und Experten begleitet, die den Gästen Impulse für einen vitalen Lebensstil anbieten.

Ein Fokus liegt dabei auf dem Aspekt der gesunden Ernährung in Zusammenarbeit mit der international renommierten Internistin und Ernährungsmedizinerin Dr. Anne Fleck. Mit den besonderen Zutaten für das „Doc-Fleck“-Frühstück, die individuell nach Vorlieben und Verträglichkeiten zu einer Frühstückspeise zusammengestellt werden können, beginnt der Tag direkt mit gesundem Genuss. Das Geheimnis der Rezeptur ist ein wissenschaftlicher Ansatz, welcher einfach im Alltag zu integrieren und umzusetzen ist. Dr. Anne Fleck ist auf ausgewählten Reisen auch persönlich an Bord und bietet spannende Vorträge an, wie zum Beispiel vom 08.10. bis 27.10.2023 auf der Reise von Mont-real nach Miami. www.hl-cruises.de/EUR2321

Darüber hinaus erleben die Gäste an Bord auf allen Reisen Workout-Angebote nach LES MILLS. Angelehnt an Yogapraktiken setzt LES MILLS BODYBALANCE auf Beweglichkeit und Kräftigung des Körpers. Auch das Langhantel-Workout LES MILLS BODYPUMP trainiert den gesamten Körper, während CXWORX die Rückenmuskulatur kräftigt, Bauch, Beine und Po sowie die Haltung verbessert. Zum Reiseauftakt wird das Programm an Bord mit den Sport-, Wellness- und externen Expertinnen und Experten vorgestellt und die Gäste können direkt Termine für eine individuelle Gesundheits- und Fitnessberatung sowie maßgeschneiderte Trainings vereinbaren.

Gabi Haupt, Leiterin Produktmanagement MS EUROPA, erklärt: „Die renommierten Expertinnen und Experten bieten den Gästen wertvolle Impulse für einen achtsamen und holistischen Lebensstil, die sie auch nach der Reise in ihren Alltag integrieren können.“

www.hl-cruises.de



VOR UNS DIE WELT

OSTSEE – KÖNIGLICHER GLANZ UND ENTSPANNTE LEBENSART

€ 200

Genießerpaket
für Getränke p.P. bei
Buchung einer Reise
ab 10 Tagen
(VE2304002)



Die besten Schiffe der Welt*, die EUROPA und die EUROPA 2, nehmen Sie mit auf außergewöhnliche Reisen voll unvergesslicher Momente. Genießen Sie an Bord höchsten Komfort und perfekten Service, und freuen Sie sich auf eine erlebnisreiche Zeit an Land. Folgen Sie den Spuren der Geschichte durch die Metropolen des Baltikums, relaxen Sie inmitten ursprünglicher Natur, und lassen Sie sich in Skandinaviens Hauptstädten vom entspannten Lifestyle des Nordens inspirieren.

www.hl-cruises.de

Hamburg – Travemünde

25.06. – 07.07.2023 | 12 Tage | Nr. EUR2313

Danzig – Visby – Riga – Tallinn – Helsinki – Turku – Stockholm
pro Person ab **€ 6.490**

Seereise (Doppelbelegung, Kat. 0)

Hamburg – Hamburg

27.09. – 07.10.2023 | 10 Tage | Nr. EUX2325

Aarhus – Kopenhagen – Kalmar – Stockholm – Danzig – Karlskrona

pro Person ab **€ 5.590**

Seereise (Doppelbelegung, Kat. 0)

Beratung
und Buchung:

040 30703070

Oder in Ihrem
Reisebüro.

* Lt. Berlitz Cruise Guide 2020.

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



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES



NOCH
PLÄTZE
FREI

BODENSEE

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

kulinarisch. traumhaft.



EINLADUNG & PREISE

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

JETZT ONLINE BUCHEN: www.booking-chaine.de



DÉJÀ-VU ZU GUNSTEN DER CHAÎNE-STIFTUNG DEUTSCHLAND IM KRONENSCHLÖSSCHEN

03.02.2023: Anfang Februar haben sich unter der kompetenten und charmanten Moderation unserer Grand Echanson Natalie Lumppp erneut 25 Weinfreunde im kühlen Rheingau getroffen, um mittlerweile zum sechsten Mal ganz besondere Weinpretiosen miteinander zu teilen. Das Kronenschlösschen in Hattenheim war ein würdiger Rahmen, um die angestellten edlen Tropfen von überwiegend sehr reifen Jahrgängen aus dem Burgund und dem Bordeaux, aus der Champagne und dem Languedoc, aber auch aus der Toskana, dem Rioja, aus Graubünden oder Baden, aus der Pfalz und dem Rheingau zu verkosten. Neben den großen Châteaux mit Premier Grand Cru Lagen von Margaux, Mouton-Rothschild, Latour, Haut Brion und Cheval Blanc zogen die ungarischen Tokajer als Dessertweine große Aufmerksamkeit auf sich. Der älteste Wein, ein 1943er Château Pontet Cantet (Pauillac) aus der Schatztruhe eines Sammlers, fand seine Liebhaber genauso wie der Wein mit der „weitesten Anreise“, ein 1988er Cabernet Sauvignon von Martha’s Vineyard aus dem Napa Valley. Und auch die heimischen Gewächse von den renommierten Weingütern Knipser, Bernhard Huber, Bürklin-Wolf und Georg Müller Stiftung mussten den Vergleich mit den großen internationalen Namen nicht scheuen.

Dr. Gabriele Bartel-Lingg, Vorstandsvorsitzende der Chaîne-Stiftung Deutschland sowie Vorstandsmitglied Claas Plesch bedankten sich bei den Initiatoren Natalie Lumppp und Markus Gerspacher für die wiederholte Organisation und Durchführung der Raritätenprobe und den Teilnehmern für Spendenerlöse in Höhe von € 7.750. Damit hat das von Grand Echanson Natalie Lumppp und Chancelier Hon. Lutz Heyer 2017 ins Leben gerufene Veranstaltungsformat insgesamt bereits ein Spendenaufkommen von rund € 40.000 für die Zwecke unserer Stiftung generieren können.

Der mittlerweile sehr stark miteinander verbundene Kreis war sich erneut einig, dieses Benefizevent auch im nächsten Jahr fortzuführen und würde sich sehr freuen, wenn auch neue Weinfreunde dazu stoßen, um die Runde mit Ihrer Teilnahme und Ihren Schätzen aus Ihrem Weinkeller zu bereichern.

Interessenten wenden sich bitte an:
Markus Gerspacher, Bailliage Baden-Württemberg
Email: mgrspchr@aol.com

Text: Markus Gerspacher – Vice Chancelier-Argentier, Bailliage Baden-Württemberg, Fotos: Lutz Heyer – Chancelier Hon.



SCHAUMWEINE

SEKT, PROSECCO, CHAMPAGNER & CO

Vermutlich jeder hat ihn in irgendeiner Form bereits getrunken - den Schaumwein. Wann immer es etwas zu feiern gibt, gehört es mittlerweile fest dazu, mit dem prickelnden Getränk anzustoßen. So wird die Festlichkeit, das tolle Abendessen mit Gästen oder ein anderer, besonderer Anlass gerne eingeleitet.

Für viele von uns ist der Unterschied zwischen den verschiedenen Sorten von Schaumweinen jedoch ein Rätsel. Wir wollen hier ein wenig Klarheit schaffen.

SCHAUMWEIN DEFINITION

Das Hauptmerkmal eines Schaumweins ist, dass dieser ein kohlenstoffhaltiges Weingetränk ist, das mindestens einen Druck von 3 bar aufweisen muss. Ist der Druck geringer, aber über 1,5 bar, so spricht man von Perlwein.

SCHAUMWEINE AUS ALLER WELT

In nahezu allen bekannten Weinregionen werden Schaumweine hergestellt. Je nach Herkunftsland und gegebenenfalls auch Herstellungsmethode tragen sie verschiedene Namen und haben auch geschmacklich unterschiedliche typische Charakteristika.

SEKT

In Deutschland wie auch in Österreich ist der typischste Schaumwein der Sekt. Seine Kohlenstoff erhält dieser durch das Flaschen- oder Tankgärverfahren. Oft taucht hierzulande auch die Bezeichnung „Winzersekt“ auf. So darf sich nur jener Sekt nennen, der aus den Grundweinen eines Weinbaubetriebes her-

gestellt worden ist. Er ist das deutsche Pendant zu Champagner und Crémant, welche ebenso mit der traditionellen Flaschengärung hergestellt werden.

In Deutschland wird Sekt überwiegend aus Riesling-Grundwein hergestellt. In Österreich hingegen findet man Sekte zudem auch aus Grünem Veltliner oder Muskateller.

PROSECCO

Prosecco ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für italienische Schaumweine, aber auch für Perl- und Stillweine, die nach strenger Definition nur aus den offiziellen Prosecco-Weinanbaugebieten der Regionen Venetien und Friaul-Julisch kommen dürfen. Anbau, Verarbeitung und Abfüllung müssen dort stattfinden, damit sich der Schaumwein „Prosecco“ nennen und die Kennzeichnung DOC („Denominazione di Origine Controllata“) tragen darf. Eine noch höhere Qualitätsstufe haben Proseccchi mit der Kennzeichnung DOCG („Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Diese stammen aus den Regionen Asolo oder Valdobbiadene und Conegliano.

Bis Ende 2009 bezeichnete man mit Prosecco noch eine weiße Rebsorte, die nun in Glera umbenannt wurde. Mindestens 85 % des Prosecco-Grundweins müssen aus dieser Rebsorte stammen. Charakteristisch für den Prosecco sind Aromen von vorwiegend gelben Früchten, seine strohgelbe Farbe sowie ein fruchtig-blumiges Bukett (Duft des Weines).

CHAMPAGNER

Einer der bekanntesten Schaumweine ist sicherlich der Champagner aus Frankreich. Dieser kommt aus dem beinahe gleichnamigen Weinanbaugebiet, der Champagne, welches im Nordosten des Landes liegt. Champagner darf nur als solcher bezeichnet werden, wenn er aus der entsprechenden Region kommt.

Hauptsächlich drei Rebsorten werden verwendet: Das sind die roten Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Müllerrebe oder Schwarzebe) sowie die weiße Rebsorte Chardonnay. Der Grundwein aus diesen Rebsorten erhält anschließend durch die zweite Gärung in der Flasche das Kohlenstoffdioxid, welches später in Form feiner Luftbläschen im Glas sichtbar ist.

Ganz typisch für den Geschmack des Champagners sind zarte, hefige Noten, die an Brioche oder Buttertoast erinnern. Diese werden oftmals begleitet von Aromen, die nach Pfirsich, Aprikose, grüner Birne oder auch Quitte schmecken.

CRÉMANT

Der Crémant kommt ebenso aus Frankreich und ist salopp gesagt „der kleine Bruder“ des Champagners. Dieser Schaumwein wird ebenso mithilfe der Flaschengärung hergestellt und unterliegt strengen Qualitätsvorschriften. Auch darf er nur als Crémant betitelt werden, wenn diese Vorschriften erfüllt sind. Des Weiteren ist in der Bezeichnung immer die zusätzliche Info enthalten, woher der Schaumwein stammt. So nennt sich ein aus dem Elsass stammender Schaumwein „Crémant d'Alsace“, einer von der Loire „Crémant de Loire“ und so weiter. Die Trauben dürfen nur aus dem entsprechenden Gebiet stammen, andernfalls dürfte der Schaumwein auch den Namen Crémant nicht tragen.

Gern verwendete Rebsorten sind hier Chenin Blanc, Chardonnay, Pinot Noir oder Cabernet Franc. Unter einigen Menschen ist der Irrglaube verbreitet, der Crémant sei minderwertiger als Champagner. Dies lässt sich jedoch nur in Ausnahmefällen bestätigen.

Durch die größere Auswahl an Anbauregionen und die entsprechend verschiedenen regionalen Gegebenheiten wie das Klima oder die Böden sind Crémants vielfältiger als Champagner und keinesfalls weniger geschmackvoll.

CAVA

Auch in Spanien wird hervorragender Schaumwein hergestellt - der Cava. Wie bei vielen Schaumweinen anderer Länder gelten auch für den Cava vergleichbare und strenge Anforderungen an die Herstellung, wie etwa die Flaschengärung. Er trägt die offizielle Qualitätsbezeichnung „Denominación de Origen Cava“, welche allerdings keine Herkunftsbezeichnung ist. Jedoch stammt der Großteil aller Cavas aus der Weinregion Penedès in Katalonien.

Verwendet werden meist spanische Rebsorten wie Macabeo (Viura), Parellada und Xarel-lo, aber auch Chardonnay oder die rote Rebsorte Pinot Noir werden für die Herstellung von Cava genutzt. Typisch für seinen Geschmack sind Aprikosen- und Beerenaromen, aber auch frische Noten von Apfel und Zitrone lassen sich oftmals herauschmecken.

KRIMSEKT

Vermutlich am wenigsten bekannt, aber deshalb qualitativ keineswegs schlechter, ist der Krimsekt. Wie der Name bereits verrät, wird dieser auf der Krim hergestellt sowie stellenweise in anderen Teilen der Ukraine. Er besitzt aber keine geschützte Herkunftsbezeichnung, wie es zum Beispiel beim Champagner der Fall ist. Es gibt weißen und roten Krimsekt. Die weiße Variante wird aus den Rebsorten Pinot Gris, Riesling, Aligoté und/oder Chardonnay gekeltert und in der Flasche vergärt, während man für die rote Variante Cabernet Sauvignon, Matrasi, Merlot, Saperavi und/oder Fetească Neagră verwendet.

Egal, für welchen Schaumwein Sie sich nun am Ende entscheiden, lassen Sie ihn sich schmecken - Prost!

MEHR ÜBER SCHAUMWEINE:

www.weine-vor-freude.de



SCHAUMWEIN-HERSTELLUNG

Was alle Schaumweine eint, ist, dass sie kohlenstoffhaltige Weingetränke sind. Nach der ersten Vergärung des Mostes zum sogenannten Grundwein erfolgt in der Regel eine zweite Gärung, welche die Kohlenstoff in die Weine bringt. Die Methoden, wie die feinen Perlen aus Luft in die Weine gelangen, unterscheiden sich allerdings. Sie lassen sich unter drei verschiedenen Verfahren zusammenfassen.

FLASCHENGÄRUNG

Die wohl klassischste Gärmethode für hochwertigen Schaumwein ist die Flaschengärung. Je nach Art des Schaumweines werden die Grundweine dazu in einem ersten Schritt verschnitten. Bei Champagner beispielsweise mischt man die drei reinsortigen Grundweine aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Was danach folgt, ist die Zugabe der sogenannten „Tirage“. Dies ist eine Lösung aus Zucker und Hefe, welche die zweite Fermentierung in Gang setzt. Anschließend wird der Wein in Flaschen gefüllt, welche mit Kronkorken verschlossen werden. Der folgende Reifeprozess „auf der Hefe“ muss je nach Art des Schaumweines eine bestimmte Mindestdauer haben.

Beim Champagner beispielsweise sind mindestens 15 Monate Flaschenlagerung vorgegeben, beim Cava sind es hingegen nur neun. Bei der Lagerung auf der Hefe findet die sogenannte Autolyse statt, im Rahmen welcher sich die toten Hefezellen allmählich auflösen. Die dabei frei werdenden Stoffe haben wichtige Auswirkungen auf den Geschmack des Schaumweines und sind für die typisch hefigen und cremigen Aromen verantwortlich. Im Anschluss an die Lagerung erfolgt die „Remuage“. Ziel dieser ist es, die Flaschen in einer bestimmten Weise zu drehen und zu rütteln, sodass die Flasche am Ende des Prozesses kopfüber steht. Die abgestorbenen Hefen sammeln sich dadurch im oberen Teil des Flaschenhalses. Dafür kommen Rüttelpulte zum Einsatz, welche mit Löchern versehene Holzbretter sind, in welche die Flaschen gesetzt werden. Heutzutage werden allerdings an Stelle dieser auch vielfach Maschinen eingesetzt, welche das händische Drehen und Rütteln ersetzen.

Um den Hefepfropf nun zu entfernen, wird der Flaschenhals samt Hefe eingefroren, indem dieser in eine -20 Grad kalte Sole getaucht wird. Wird der Kronkorken geschickt entfernt, schießt der Hefepfropf



samt einem kleinen Teil des Schaumweines aus der Flasche. Diesen Prozess nennt man „Degorgieren“. Im Anschluss folgt die Zugabe der sogenannten „Dosage“, einem Wein-Zucker-Gemisch. Mit diesem wird einerseits die verlorene Flüssigkeit wieder aufgefüllt. Andererseits, und das ist die vorrangige Funktion, ist es die Determinante für den endgültigen Geschmack sowie Zuckergehalt des Schaumweines. Die genaue Zusammensetzung ist ein viel gehütetes Geheimnis der Hersteller, denn die Dosage verpasst dem Schaumwein seine prägende Note. Abschließend wird der Schaumwein mit dem typisch geformten Sektorkorken verschlossen, welcher mit einem Drahtbügel, der „Agraffe“, gesichert wird.

TRANSVASIERVERFAHREN

Das Transvasierverfahren ist eine Abwandlung oder vielmehr vereinfachte Form der Flaschengärung. Dabei ist der erste Schritt gleich - den Grundweinen wird die Tirage (Zucker-Hefe-Lösung) zugegeben und die Gärung sowie anschließende Lagerung erfolgt in der Flasche. Allerdings entfällt der darauffolgende Schritt der aufwendigen Remuage, also das Drehen der Flaschen, um die Hefe in den Flaschenhals zu befördern und entfernen zu können. Stattdessen wird der Flascheninhalt im Anschluss an die Lagerung in einen

Tank gegeben, in welchem schließlich die Hefe herausgefiltert und die Dosage (Wein-Zucker-Gemisch) hinzugegeben wird.

TANKGÄRUNG

Wie bereits der Name verrät, findet diese Gärmethode in einem Tank aus Edelstahl statt. Da größere Mengen an Schaumwein auf einmal verarbeitet werden können, ist diese Methode insgesamt weniger arbeitsintensiv und auf lange Sicht auch kostengünstiger als die Flaschengärung. Zu Beginn der Tankgärung wird der Grundwein in den dafür vorgesehenen Drucktank umgefüllt und eine Zucker-Hefe-Lösung, die Tirage, hinzugegeben. Diese setzt die zweite Gärung in Gang. Nun reift der Grundwein zwischen einem und sechs Monaten. Die Autolyse kann während dieser Zeit stattfinden, also die Zersetzung von toten Hefezellen, bei der typisch hefige und cremige Aromen entstehen. Daraufhin erfolgt das Herausfiltern der Hefe aus dem Schaumwein und abschließend wird die Dosage hinzugefügt, bevor das fertige Getränk in Flaschen abgefüllt wird. Bei der Tankgärung geschehen also im Grunde genommen die gleichen Schritte wie bei der Flaschengärung. Einige davon, wie das Füllen des Grundweins in die Flaschen sowie das Rütteln und Degorgieren, entfallen jedoch.



FOODPAIRING: SCHAUMWEIN ZUM ESSEN?

Sicherlich haben Sie selbst schon gemerkt, welche Vielzahl an Schaumweinen es auf dem Markt gibt. Sie haben die Auswahl zwischen Perlweinen und Sekten, Anbauregionen wie Frankreich, Italien, Deutschland – um nur einige zu nennen.

WELCHE SCHAUMWEINE PASSEN NUN ZUM ESSEN?

Ja klar, Schaumweine sind hervorragende Essensbegleiter, sie passen zu mehr Gerichten als z.B. Rotweine. Es gibt Regionen, da ist es Tradition, zum Essen Schaumweine zu reichen. Denken Sie nur an Portugal, wo Sie zu rustikalem Essen einen lokalen Schaumwein genießen oder an Katalonien, der berühmtesten Region für die Cava-Produktion. Hier isst man gerne Meeresfrüchte oder Paella, die vorzüglich zum Cava passen.

WARUM SIND SCHAUMWEINE IDEALE ESSENSBEGLEITER?

Einfach gesprochen, fehlen Schaumweinen, die aus weissen oder roten Trauben weiss gekeltert sind, die Tannine. Diese Gerbstoffe können zu bitteren Aromen im Sekt führen und werden bei der Sektherstellung vermieden. Die Perlage in den Schaumweinen

bietet eine zusätzliche Geschmacksdimension. Dabei betont die Kohlensäure Aromen der Zutaten und bildet einen erfrischenden Gegensatz zum reichhaltigen Essen. Die hohe Säure im Sekt kann buttrige Aromen sehr gut unterstützen. Kohlensäure und Säure erzeugen am Gaumen einen "frischen" Eindruck. Bevor Sie sich einen Schaumwein kaufen, sollten Sie sich zuerst Gedanken über Ihr Essen machen. Erst wenn Sie wissen, was Sie kochen wollen, können Sie sich den dazu passenden Wein besorgen. Dabei sollten Sie folgendes beherzigen:

WEISSE SEKTE

Trockene bis herbe Sekte bevorzugen salzige bis pikante Gerichte. Da haben Sie die Wahl der Qual, es gibt so viele tolle Sekte, aber einen möchte ich Ihnen ans Herz legen: Den Riesling Sekt brut nature vom Pfälzer Weingut Josef Köhr. Die im Wein enthaltene Kohlensäure kann die Schärfe verstärken – etwa von Chili. Daher lieber weniger würzen. Zu Salaten und pikanten Snacks ist Sekt einfach ideal, da sich Sekt gut mit saurem Eingemachten verträgt. Er fügt dem Ganzen sogar noch das gewisse Etwas hin zu.

ROSÉ-SEKTE

Mal etwas Besonderes: Spätburgunder Rosé-Sekte können Pasteten, kleine Fleischhüppchen etc. sehr gut abrunden. Allerdings sollten Sie einen am Gaumen trocken schmeckenden Rosé wählen. Das Weingut Disibodenberg bietet einen Spätburgunder Rosé Sekt Brut an, der sehr schön die Appetizer begleitet.

ROTE SEKTE

Seltener zu finden, aber auch sehr gut sind rote Sekte (z.B. Spätburgunder), die zu diesen kalten Speisen ebenfalls eine gute Figur machen. Körperreiche rote Sekte können wunderbar auch deftige Hauptspeisen wie Barbecue, Gans, Wildbraten bereichern. Das VDP Wein- und Sektgut Barth aus dem Rheingau hat hier einen ausdrucksstarken Rotsekt in Bioqualität im Sortiment.

SEKTE MIT ETWAS SÜSSE

Desserts mögen ebenfalls prickelnde Kombinationen. Dabei sollte die Süße des Sektes mit der des Desserts harmonieren. Leichte Biskuits lassen sich wunderbar

mit trockenen bis halbtrockenen Winzersekten oder Perlweinen kombinieren. Wie wäre es mit dem demi-sec Ancestrale Fleur des Sekthaus Raumland aus der aromatischen Rebsorte Scheurebe. Zu einem Mousse au Chocolat sollten Sie zu einem etwas kräftigeren und halbtrockenen roten Perlwein greifen, da die Beerennoten sowie die Restsüsse wunderbar die Schokolade unterstreichen. Das VDP Weingut Markgraf von Baden bietet z.B. einen sehr schönen Secco "Bodensee-Secco semi rot" an.

Sie sehen, es gibt keine Ausrede mehr – Schaumweine passen einfach immer zum Essen! Viel Spass!

Nicole Wolbers
WSET Diploma

Das Schaumweinmagazin

MEHR INFORMATIONEN:
www.schaumweinmagazin.de



BUCH-TIPP:



Roman:
Die Champagnerfürstin
Paperback, Klappenbrosch.
ISBN: 978-3-442-49268-8
[DE] 15,00 Euro [inkl. MwSt.]
Verlag: Goldmann

DIE CHAMPAGNERFÜRSTIN

von Annette Fabiani

DIE GROSSE SAGA UM DIE FASZINIERENDEN CHAMPAGNER-PIONIERINNEN VEUVE CLIQUOT UND JEANNE POMMERY – ERSTMALS IM TASCHENBUCH.

Reims 1858: Als Jeanne Pommery überraschend Witwe wird, steht die Konkurrenz schon bereit, um den Weinhandel ihres verstorbenen Mannes zu zerschlagen. Jeanne will das Unternehmen jedoch selbst weiterführen, wohlwissend, dass sie sich in einer unerbittlichen Männerwelt behaupten muss. Deshalb

sucht sie Rat bei Barbe-Nicole Cliquot, die nach dem Tod ihres Mannes aus ein paar Weinbergen ein Weltimperium schuf. Jeanne lernt viel von der alten Dame, die als junges Mädchen die französische Revolution überlebte und allen Widrigkeiten trotzte. Schließlich gelingt es der selbstbewussten Jeanne, mit einem neuartigen Brut-Champagner den Markt zu erobern. Doch Krieg und Aufstände drohen ihr Lebenswerk zu zerstören.

INTERVIEW MIT YVONNE HEISTERMANN

*Sommelière, Champagner Botschafterin
und Jury-Mitglied des Jeunes Sommeliers
Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs.*

WIE SIND SIE ZU IHREM BERUF ALS SOMMELIER GEKOMMEN? WAS HAT SIE AN DEM THEMA WEIN FASZINIERT?

Während meiner dreijährigen Karlsruher Schulzeit arbeitete ich in verschiedenen Cafés und Restaurants in Karlsruhe. Hier hatte ich auch meine ersten Erfahrungen im Umgang mit Wein. Ich bemerkte, dass Wein nicht gleich Wein ist und wollte unbedingt mehr über das Mysterium Wein erfahren. Ich kaufte mehrere Weinbücher und besuchte Grundseminare des Deutschen Weininstituts. Für mich stand fest, dass ich mein Hobby Wein zum Beruf machen möchte.

Nach dem Abitur absolvierte ich verschiedene Kurse an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Besonders während des Servicekurses vertiefte ich mein Interesse für Wein und besonders für die Schweizer Weine. In der unterrichtsfreien Zeit reisten wir in die Schweizer Weinbaugebiete. Die beeindruckend schönen Landschaften und die vielen Weingüter mit den unterschiedlichen Facetten des Schweizer Weins ließen mich nicht mehr los. Chasselas wurde hier schon zu meiner Lieblingsrebsorte.

Wein beleibt immer spannend, neue Trends, Wandel in den Gebieten und natürlich Reisen in die Weinbaugebiete verschiedener Länder lassen immer viel Spielraum für viele Entdeckungen. Zudem bin ich bei meiner nun schon 25-jährigen Dozenten-Tätigkeit an der Deutschen Wein- und Sommelierschule sowie an den renommierten Hotelfachschulen in Deutschland immer wieder von meinen Kursteilnehmern gefordert - und das macht mir einfach viel Spaß.

WAS MACHT EINEN GUTEN SCHAUMWEIN AUS?

Eine feine Perlage, eine spürbare Mineralik und eine gut eingebundene Säure.

WAS HALTEN SIE VOM DEUTSCHEN WINZERSEKT?

Es gibt sehr viele gute deutsche Winzersekte. Meine Favoriten sind der Riesling Sekt brut vom Weingut Ratzenberger / Mittelrhein und vom Weingut Aldinger der brut nature.

UND NUN ZUM CHAMPAGNER...

WARUM IST CHAMPAGNER EIGENTLICH SO TEUER UND GILT ALS DAS EDELSTE ALLER GETRÄNKE?

Wie bei Allem gibt es auch gute Champagner, die nicht so teuer sind. Diese sind in Deutschland nur eher unbekannt. Champagner wird immer nach der traditionellen Methode hergestellt und reift lange auf der Hefe, bevor er trinkreif auf den Markt kommt.

SIE SIND CHAMPAGNER BOTSCHAFTERIN.
WAS BEDEUTET DAS?

Der „Européen des Ambassadeurs du Champagne“ ist der europäische Wettbewerb für Champagnerausbilder. Hier wird Europas beste Ausbilderin oder bester Ausbilder für Champagner-Weine ermittelt. 2008 gewann ich das deutsche Finale und erreichte im europäischen Finale den 2. Platz.

WIR TRINKEN CHAMPAGNER ALS APERITIF ODER WENN WIR ETWAS ZU FEIERN HABEN. WAS HALTEN SIE VON CHAMPAGNER AUCH ALS ESSENSBEGLEITER?

Schaumweine / Champagner sind hervorragende Essensbegleiter. Es gibt so viele unterschiedliche Stilistiken, so dass man jedes Essen dazu kombinieren kann.

WO SOLLTE MAN UNBEDINGT MAL CHAMPAGNER GETRUNKEN HABEN?

Natürlich in der Champagne selbst – in einem Weinberg.

VIELEN DANK.





SOCIÉTÉ À MISSION –

der Antrieb unseres Handelns für eine nachhaltige und soziale Zukunft

In 2021 hat sich die Vranken-Pommery Monopole Gruppe zu ihrem vorerst wichtigsten Schritt der jüngeren Unternehmensgeschichte entschieden. Als erstes Champagnerhaus hat sie den Status einer sogenannten „Société à Mission“ angenommen und sich somit Zielen der Nachhaltigkeit und der sozialen Verantwortung des Unternehmens verschrieben.

Als einer der führenden Winzer Europas weiß man bei Vranken-Pommery Monopole schon seit langem, dass man der Natur viel zu verdanken hat. Einer, der die Harmonisierung verschiedenster Prozesse zur nachhaltigen und ökologischen Entwicklung schon früh voranzutreiben wusste ist Präsident und Gründer Paul-François Vranken. Er beschreibt sein Kredo in einem kurzen Statement: „Dank der Natur können wir unsere Terroirs aufwerten. Jeder unserer Weinberge trägt unsere Zukunft in sich. Jedes unserer Häuser trägt die Wurzeln unseres ökologischen und sozialen Engagements in sich. Nur so kommen wir gemeinsam voran und können der Natur das zurückgeben, was sie uns bietet“

Seit 2003 arbeiten wir daran, einen nachhaltigen Weg zu beschreiten. Nach und nach wurden verschiedene Umstrukturierungen zum schonenden Umgang mit Ressourcen oder auch zur ökologischen Bewirtschaftung umgesetzt. In 2014 erhielt wir als Vranken-Pommery Monopole Gruppe dafür die Auszeichnungen mit dem Doppelsiegel „Nachhaltiger Weinbau in der Champagne“ und „Hoher Umweltschutzwert“. Auch befinden sich seit 2020 alle Häuser in der Umstellung auf biologischen

Anbau. Mittlerweile sind bereits mehr als 70% der über 3000 ha Weinberge auf Bio umgestellt.

Im Jahr 2021 erfolgte dann der bis dato größte Schritt in eine nachhaltige Zukunft. Seitdem ist Vranken-Pommery das erste Champagnerhaus das alle Unternehmensbereiche der Idee einer „Société à Mission“ – einer Gesellschaft mit Auftrag unterstellt hat. So ist nicht nur die Förderung der Qualität aller Weine und Champagner im Fokus, sondern auch weitere Teilbereiche wie eine nachhaltige Entwicklung, Begrenzung von Umweltauswirkungen, die bevorzugte Nutzung von erneuerbaren Energien, Biodiversität, die Pflege des historischen Erbes sowie die Umsetzung der Unternehmensziele auf Basis von sozialem Handeln und gutem Umgang mit den menschlichen Ressourcen der Gruppe – den Angestellten. Diese Werte werden in erster Linie von den Führungsebenen vorgelebt und an die Kollegen und Mitarbeiter weitergegeben. So sehen wir uns nicht nur als ein wirtschaftlicher Akteur, sondern interagieren mit unserer Umwelt und unseren Stakeholdern. Die gesamte Gruppe trägt auf diesem Weg zur Gemeinschaft bei, um gesellschaftliche und ökologische Herausforderungen zu meistern.

Das Ziel dabei ist es, die Qualität der Champagner und Weine unserer Gruppe in der ganzen Welt zu fördern und gleichzeitig verschiedene Bereiche miteinander zu vereinen.

All diese Teilbereiche sollen bis zum Jahr 2030 vollkommen in die Unternehmensstruktur umgesetzt werden und eingebunden sein.



5 GESCHICHTEN VON GROSSARTIGEN CHAMPAGNERKELLEREIEN

WER STRAHLT NICHT BEI EINEM GLAS CHAMPAGNER? Unabhängig von den unterschiedlichen Qualitäten dieses Produkts ist Champagner immer ein Synonym für Glamour und Eleganz, aber auch für eine Reihe von Anekdoten und Geschichten. Heute werden wir eine Tour durch 5 Kellereien unternehmen, die dazu beigetragen haben, den legendären Weltruhm dieses französischen Schaumweins zu steigern.

MOËT & CHANDON

Moët & Chandon ist vielleicht die bekannteste Champagnermarke weltweit. Sie besitzt den größten Weinberg und eine der größten Kellereien in der Region. In ihrem Eingang befindet sich eine Skulptur von Dom Pérignon, dem berühmten Benediktinermönch, welcher der Geschichte nach ausrief, „Ich trinke Sterne!“, als er zum ersten Mal das probierte, was später als Champagner bekannt wurde.

Die Einrichtung dieses Hauses besteht aus einem 28 km langen Labyrinth von Tunneln, die unter der Champagner-Allee in Épernay, in kalkhaltigen Bö-

den, die für dieses Gebiet typisch sind, ausgegraben wurden. Wussten Sie, dass Napoleon Bonaparte der erste Besucher der Moët & Chandon-Keller war? Es war im Jahr 1807.

Im Jahr 2019 feiert das Weingut sein 150-jähriges Bestehen. Die Moët-Saga begann 1869, als sie beschlossen, ihren „Brut Imperial“-Champagner herzustellen, um die 1801 entstandene Beziehung zwischen Napoleon Bonaparte und Jean-Remy Moët, dem Enkel des Gründers des Hauses, zu würdigen.

TAITTINGER

„Gib mir Taittinger Blanc de Blancs... Er ist nicht sehr bekannt, aber er ist der beste Champagner der Welt...“ James Bond, in „Casino Royale“ (1951) von Ian Fleming

Es wird berichtet, dass Theobald IV „Der Troubadour“, der König von Navarra und Graf von Cham-

pagne und Brie war, in Blanca de Castilla verliebt war, welche die Gemahlin des Königs und die Mutter von König Louis IX von Frankreich war. Um dem König seine Treue zu demonstrieren, nahm Theobald 1239 am Kreuzzug teil, doch als er aus dem Orient zurückkehrte, brachte er zwei Schätze mit: eine Rose von Damaskus und eine Rebe einer unbekanntes Sorte, die möglicherweise ein Vorgänger der Sorte Chardonnay war.

Zu dieser Zeit begann die Geschichte von Taittinger und seine Symbiose mit den Grafen von Champagne, die mit Genehmigung des letzten Nachkommen der Grafen, dessen ehemaliger Wohnsitz seit 1932 zum Haus Taittinger gehört, dem prestigeträchtigsten Cuvée des Hauses seinen Namen gab.

Es ist das Siegel mit dem Bild des Troubadours, das den Hals jeder Flasche dieser mythischen Kellerei umsäumt. Das Haus befindet sich in den Krypten der ehemaligen Abtei Saint-Nicaise in Reims, 18 Meter tief, und ist Teil von „Coteaux, Maisons et Caves de Champagne“, das auf der Liste des UNESCO-Weltkulturerbes steht.

VEUVE CLICQUOT

Der Name Barbe-Nicole Ponsardin sagt Ihnen vielleicht nichts, aber sie war die erste Frau, die ein Champagnerhaus führte. Was wäre, wenn wir Ihnen sagen, dass sie die berühmte Veuve (Witwe) Clicquot ist? Die Witwe Clicquot, auch bekannt als „Die große Dame des Champagners“, war eine kühne und intelligente Frau, eine mutige Frau, die Risiken einging und mit nur 27 Jahren, nach dem Tode ihres Mannes, sein Weingeschäft übernahm und nicht nur die Insolvenz des Unternehmens verhinderte, sondern sogar in der Lage war, Neuerungen einzuführen, um das Geschäft zu verbessern. Ihr wird die Erfindung der „Rütteltische“ zugeschrieben, der unverwechselbaren Rüttelpulte, die heute noch verwendet werden, um die Ablagerungen des Schaumweins im Flaschenhals zu platzieren, um sie später leichter herauslösen zu können, wodurch der Champagner zu einem glasklaren Getränk wurde.

Derzeit ist der Champagner mit dem berühmten gelben Etikett weltweit ein Qualitätsmaßstab. Veuve Clicquot verfügt über 395 Hektar Weinberge von außergewöhnlicher Klassifizierung und spektakuläre Keller aus Kalkstein in den Hügeln von Saint Nicaise in Reims, die über ein 24 km langes Tunnelsystem (Les Crayons-Die Kreidestifte von Reims) verfügen, das zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört.

POMMERY

Madame Louise Pommery war die Urheberin des Erfolgs von Pommery Champagne. „Die Dame der Rosen“, wie sie auch genannt wurde, übernahm die Firma 1860, als ihr Ehemann starb, und sie gilt als eine der wesentlichen Figuren für die Geschichte des Champagners.

La Maison Pommery war einer der Pioniere bei der Verwendung des Netzwerks von Crayères oder Crayons von Reims, einem Netzwerk von unterirdischen Tunneln, die in den für die Champagne typischen Kalkstein gehauen wurden, um den Wein an einem kühlen, dunklen Ort und bei einer konstanten Temperatur lagern und reifen zu lassen. Das Weingut Pommery Champagne verfügt über 120 Crayons, die über 18 km an Galerien verbinden und die über eine schöne Treppe mit 116 Stufen zugänglich sind. Es ist das Haus, in dem der Champagner zur Kunst wird, weil seine Galerien auch mit riesigen Reliefs verziert sind, die der Künstler Gustave Navlet direkt auf die weiche Kreide der Crayères gemeißelt hat. Ein weiterer Beitrag von Madame Pommery war die Entwicklung von Brut-Champagner. Zu dieser Zeit herrschte in Schaumweinen ein süßer oder lieblicher Geschmack vor, und es war Madame Pommery, die beschloss, einen neuen Stil auf den Markt zu bringen: trockenen Champagner. Auf diese Weise wurde der Pommery Nature 1874 geboren, der sofort zu einem Klassiker wurde, der viele Nachahmer inspirierte.

Die Domaine Vranken-Pommery befindet sich auf einem schönen Anwesen im Isabelino-Stil, nur wenige Schritte von der Kathedrale von Reims entfernt.

BOLLINGER

Renaudin-Bollinger & Cie wurde 1829 in Aÿ gegründet. 1941 übernahm Elisabeth Law von Lauriston Bourber, besser bekannt als Lily Bollinger, das Geschäft nach dem Tod ihres Mannes Jacques Bollinger. Lily Bollinger hatte keine Kinder. Sie führte ein ruhiges Leben, unternahm Streifzüge mit dem Fahrrad durch die Weinberge der Champagne, bis sie in die von Männern dominierte Geschäftswelt eintauchen musste. Lily erweiterte die Produktion durch den Kauf weiterer Weinberge und machte Bollinger zu dem großen Champagnerhaus von heute.

Sie war eine liebenswerte Frau, und während ihrer zahlreichen Auslandsaufenthalte faszinierte ihre natürliche Anmut, wohin sie auch ging. Sie war auch eine ausgezeichnete Strategin und eine furchtlose Geschäftsfrau. Sie war die Vorreiterin des berühmten Cuvée R. D. (Récemment Dégorgé) von Bollinger, einem Champagner mit langer Reifung, der kurz nach dem degorgieren auf den Markt kommt.

Bollinger ist ein Synonym für Eleganz und obwohl Taittinger in Ian Flemings Romanen James Bonds Lieblingchampagner ist, hat Bollinger diesen berühmten englischen Spion als Werbeträger verwen-

det, in dem er als der bevorzugte Schaumwein von Agent 007 erscheint. Bis zu dem Punkt, dass das Haus zur Feier des 50. Jahrestages von James Bonds Filmdebüt eine limitierte Auflage herausbrachte, den Bollinger 002 für 007 (La Grande Année 2002, der außergewöhnlichste Jahrgang dieses Jahrzehnts und der einzige, der die von Bond geforderten Qualitätsstandards erfüllen kann).

Wenn Sie nach diesem Spaziergang durch einige der berühmtesten und mythischsten Champagnerhäuser immer noch nicht wissen, wann Sie eine Flasche Champagner entkorken sollen, folgen Sie der Weisheit von Lily Bollinger, die Folgendes dachte: „Ich trinke ihn, wenn ich glücklich oder traurig bin. Manchmal trinke ich ihn, wenn ich alleine bin. Wenn ich in Begleitung bin, dann gehört er obligatorisch dazu. Mit ihm esse ich, wenn ich keinen Hunger habe und ich trinke ihn, wenn ich hungrig bin. In jedem anderen Fall trinke ich ihn nicht, es sei denn, ich habe Durst.“

Es könnte nicht einfacher ausgedrückt werden!

LUST AUF CHAMPAGNER?

Champagner online kaufen bei: www.decantalo.com

Text: www.decantalo.com/de/de



ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com

PRICKELNDE CHAMPAGNER-FAKTEN

von *Weinfreunde.de*

CHAMPAGNER IST NICHT GLEICH CHAMPAGNER:

Je nach Mischung der Rebsorten, Flaschengröße und Alter kann er unterschiedlich schmecken. Aus diesem Grund bietet Weinfreunde.de, Onlineshop für Fachhandelsweine, eine umfangreiche Auswahl an Champagner an und klärt auf: Was steckt hinter den Perlen des beliebten Schaumweins? Wer trinkt am meisten? Und wie schnell fliegt eigentlich ein Korken aus der Flasche?

Er gilt als das festlichste aller Getränke: Champagner. Vor allem auf Hochzeiten und an Silvester darf er nicht fehlen. Schließlich gehört zu gutem Essen gerne auch ein guter Wein. Doch selbst die erfahrensten Weinkenner wissen oftmals nicht alles über das französische Genussgetränk. Weinfreunde.de haben deshalb die drei prickelndsten Fakten zum Champagner zusammengestellt.

FRANKREICH IST CHAMPAGNER-WELTMEISTER

Champagner ist ein französisches Produkt. Er wird nur aus Trauben hergestellt, die in einem streng begrenzten Gebiet in der Champagne angebaut werden. Falls ein Hersteller Trauben aus anderen Anbaugebieten verwendet, bezeichnet man den daraus gewonnenen Schaumwein als Sekt. Kein Wunder, dass die Franzosen die meisten ihrer kostbaren Flaschen selber austrinken: Rund 60 Prozent der Weltproduktion an Champagner wird von den knapp 67 Millionen Einwohnern Frankreichs konsumiert. Statistisch gesehen trinkt somit jeder Franzose ganze 2,86 Flaschen Champagner pro Jahr.

IM SCHNITT BEINHÄLTET EINE FLASCHE 49 MILLIONEN PERLEN

Die kleinen Kohlenstoffdioxid-Bläschen des Champagners bezeichnet man als Perlage. Im Glas bilden sich diese Perlen an kleinen Unebenheiten, den sogenannten "Moussierpunkten". Insgesamt perlen in einer normalen Champagnerflasche (0,75 Liter)

etwa 49 Millionen Bläschen. Die Größe der Perlen variiert je nach Champagner: Kleine Perlen schmecken feiner und klingen ein wenig heller, größere Perlen schmecken aromatischer und hören sich dunkler an.

DER KORKEN ÜBERHOLT SELBST USAIN BOLT

Champagner gärt zu einem großen Teil in der geschlossenen Flasche. Hierbei entsteht Kohlenstoffdioxid, das bis zur Öffnung der Flasche nicht mehr entweicht. Die Folge: Der Druck in der Flasche steigt. Gekühlt erreicht der Druck einer Flasche Champagner über vier Bar – mehr als in einem Autoreifen. Bei 40 Grad Celsius kann der Druck sogar auf bis zu 15 Bar ansteigen. Wird die Flasche geöffnet, entlädt sich der Druck schlagartig und schießt den Korken aus dem Flaschenhals. Dabei erreicht der Korken eine Spitzengeschwindigkeit von bis zu 50 km/h bei Zimmertemperatur. Zum Vergleich: Der Rekordsprinter Usain Bolt erzielte 2009 mit 44,72 km/h einen Geschwindigkeitsweltrekord. Der typische Knall beim Öffnen einer Champagnerflasche entsteht durch den schnellen Druckausgleich. Er ist so markant, dass sich daraus synonym zum ausgelassenen Feiern die Redewendung entwickelt hat "die Korken knallen zu lassen".





DAS RICHTIGE RIEDEL CHAMPAGNER WEINGLAS FÜR IHREN SCHAUMWEIN

WARUM SIE IHREN CHAMPAGNER IN EINEM CHAMPAGNER WEINGLAS SERVIEREN SOLLTEN?

Vor mehr als 50 Jahren entdeckte die Familie Riedel, dass die Form und Größe des Kelches Einfluss auf das Aroma, den Geschmack und das Geschmacksprofil eines Getränks nehmen.

Maximilian J. Riedel, die 11. Generation des Familienunternehmens, führt die Tradition seiner Familie eindrucksvoll fort. Riedel steht für Funktionalität. Ob Wein oder Spirituose, alkoholisch oder alkoholfrei, still oder prickelnd - Riedel Gläser sind auf das jeweilige Getränk abgestimmt. Riedel bezeichnet seine Gläser gerne als Instrumente, oder Werkzeuge, die dafür da sind, das jeweilige Getränk in perfekter Form zu präsentieren. Durch seine enge langjährige Zusammenarbeit mit den führenden Champagner Häusern aus Frankreich und darüber hinaus, ist Maximilian ein großer Experte wenn es um Champagner geht.

WAS IST EIN CHAMPAGNER WEINGLAS?

Das Glas ist nicht so schmal wie eine Flöte, vielmehr ähnelt es einem Weißweinglas. Es wurde speziell

entwickelt, um mehr als nur die Bläschen in Ihrem Champagner oder Sekt hervorzuheben. Dank des größeren Mundranddurchmesser des Champagner Weinglases können sich die Aromen in einer Weise entfalten, wie es mit einem schmalen Glas nicht möglich wäre. Zusätzlich unterstützt der Kelch, das Bouquet, indem es die komplexen Schichten wachsen und intensivieren lässt.

Ein Moussierpunkt am Boden des Kelches fördert die Perlung, ohne zu übertreiben. Er sorgt für ein weiches angenehmes Mundgefühl und eine bessere Fülle und Tiefe des Geschmacks.

So entsteht ein ausgewogenes, abgerundetes Bild dieses köstlichen Weines, dass dem Anspruch von RIEDEL gerecht wird und dem Genießer das bestmögliche sinnliche Erlebnis bietet.

Weitere Informationen zur gesamten Auswahl an Gläsern und Dekantern von Riedel finden Sie unter www.riedel.com.



FATTO A MANO
CHAMPAGNER WEINGLAS

Dieses Glas wird mit einem malvefarbenen Kristallstiel hergestellt, um die optische Wirkung zu verstärken.

RIEDEL Fatto a Mano (bedeutet „handgemacht“ auf Italienisch) ist eine atemberaubende Kollektion, die einen Schluck Wein in ein farbenfrohes Fest verwandelt. Die in Handarbeit finalisierte Stielglas-Kollektion trägt die typischen Attribute eines klassischen RIEDEL Glases (rebsortenspezifisch, dünn geblasen, elegant), kombiniert mit einem schlanken und farbigen Stiel.

79,00 € (UVP) pro Stück
inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



HIGH PERFORMANCE
CHAMPAGNERGLAS

Sie bilden die perfekte Bühne für perfekten Champagnergenuss. High Performance wurde nach seinem Design und seiner Funktionalität benannt und steht mit 32,5 cm langen Stielen für höchste Eleganz.

Diese Gläser zeichnen sich durch den unverwechselbaren optischen Effekt aus, für ein verbessertes Geschmackserlebnis, der erstmals mit der RIEDEL Performance Serie auf den Markt gebracht wurde. Sie sind einzigartige Kunstwerke, die jedem Ambiente, ob Party oder Dinner, eine exklusive Note verleihen.

99,00 € (UVP) pro Stück
inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



VELOCE
CHAMPAGNER WEINGLAS

RIEDEL Veloce ist eine beeindruckende Neuentwicklung, die auf modernster Technologie aus der RIEDEL-eigenen Fabrik basiert.

Die Serie nutzt die neuesten Fertigungstechnologien, um Glaswaren zu schaffen, die sich wie handgefertigt anfühlen, aber die Präzision einer maschinellen Fertigung bieten. Mit ihrem leichteren und feineren Profil sind die Gläser ideal für Weine aus der Neuen Welt und verfügen über einen Boden mit 100 mm Durchmesser, auf dem die jeweilige Rebsorte eingraviert ist.

55,00 € (UVP) pro 2 Stück
inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

DÜRFEN WIR VORSTELLEN...

Egal ob ein besonderer Anlass für Sie ansteht oder Sie Schaumweine einfach zum Essen genießen wollen. Wir haben eine kleine Auswahl an verschiedenen Schaumweinen für Sie zusammengestellt:

SEKT

2013 XIII. TRIUMVIRAT
- GRANDE CUVÉE -
SEKTHAUS RAUMLAND

Eine Cuvée, die wie kaum ein anderer Sekt für unsere Passion, die Kompromisslosigkeit und unser Handwerk steht. Dabei gleicht kein Triumvirat dem Vorgänger, sondern soll bewusst und ganz individuell die Eigenheiten und die qualitative Spitze eines jeden Jahrgangs zeigen. Unverändert sind jedoch stets die drei klassischen Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, die unser Triumvirat prägen.

Am Gaumen präsentieren sich auf druckvolle und langanhaltende Weise Anklänge von Nussbutter, frisch gebackenem Brot und Steinobst. Kraftvoll und doch harmonisch mit feinsten Perlage. Durch das 100 Monate lange Hefelager bestechen Noten von Brioche und Haselnuss.



Dieser Sekt ist geprägt von unseren kalkhaltigen Böden - reichhaltig und mineralisch komplex. Geeignet als Aperitif für den besonderen Anlass oder als Essensbegleiter zu gegrilltem Sepia, Pasta mit weißem Trüffel oder geschmorten Kalbsbäckchen.

2013 XIII. TRIUMVIRAT - GRANDE CUVÉE - 0,75 l 54 €
www.raumland.de

SEKT

FLASCHENGÄRUNG
RIESLING TROCKEN
ROTKÄPPCHEN SEKT



Bereits seit 1856 pflegen die Kellermeister der Sektkellerei Rotkäppchen die hohe Kunst der Sektbereitung. Der Tradition verpflichtet, haben sie auch diesen trockenen, eleganten, rebsortenreinen Riesling Sekt aus deutschen Weinen komponiert.

Im Flaschengärverfahren hergestellt, über neun Monate gereift, überzeugt dieser hellgelb schimmernde Riesling Sekt von Rotkäppchen mit edler Frische. Das harmonische, langanhaltende Bukett vereint heimische Früchte wie Birnen und grüne Äpfel, mit einem feinen Duft von Pfirsich.

Die riesling-typische Säure und das vollendet feinerliche Mousseux verleihen dem Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Riesling Trocken seinen einzigartigen und ausgewogenen Geschmack, der mit einem Naturkorken optimal bewahrt wird.



Rotkäppchen Sekt Flaschengärung Riesling Trocken
0,75 l 6,49 € · www.rotkaeppchen.de

CREMANT

TRÉNEL CRÉMANT DE BOURGOGNE

EIN SCHAUMWEIN MIT DER AUSDRUCKSKRAFT
DER CHARDONNAY AUS DEM BURGUND



Trénel Crémant de Bourgogne ist ein Schaumwein, der in der Nase Aromen aufweist, die an grüne Äpfel, weiße Pfirsiche und Akazien erinnern, mit einem Hauch von Butter und Walnüssen, was auf seine lange Reifezeit zurückzuführen ist. Am Gaumen ist er fruchtig, rund und komplex. Ein sehr kulinarischer Schaumwein mit feiner und angenehmer Perlage.

Trénel Crémant de Bourgogne 0,75 l | 15,76 €
Erhältlich bei www.decantalo.com

CAVA

2015 MESTRES VISOL GRAN RESERVA BRUT NATURE

Dieser Cava wurde aus Reserva Weinen hergestellt die von alten Weinreben der Rebsorten Macabeo, Xarel-lo und Parellada mit mehr als 50 Jahren stammen. Die Reifung des Basis Weins dauerte 6 Monate im Barrique auf dem Bodensatz. Die gesamte zweite Fermentation in der Flasche findet mit Naturkorken für mehr als 50 Monate statt. Um die Aromen zu intensivieren sollte er 5 Minuten belüftet werden und eine weitere Minute im Glas.



Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature 2015
0,75 l | 22,10 € · Erhältlich bei www.decantalo.com

PROSECCO

FOSS MARAI PROSECCO EXTRA DRY STRADA DI GUIA 109

EIN ELEGANTER UND FRUCHTIGER SCHAUMWEIN



Foss Marai Prosecco Extra Dry Strada di Guia ist ein Schaumwein von strohgelber Farbe und einer sehr feinen Perlung. Die Nase bietet Aromen von weißen Früchten und Akazien. Der Gaumen ist frisch, mit süßen Noten und einem anhaltenden Abgang.

Foss Marai Prosecco Extra Dry Strada di Guia
0,75 l | 16,05 € · Erhältlich bei www.decantalo.com

CHAMPAGNER

DEMI-SEC CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT

Der wunderbar ausgewogene, halbtrockene Veuve Clicquot Demi-Sec tendiert zu einer leichten Fruchtsüße, lässt die Herzen von Champagner-Liebhabern höher schlagen und ist ein perfekter Dessert-Begleiter. Nicht weniger als 50 einzelne Weine machen diese Cuvée aus. Die traditionellen Anteile für Demi Sec sind: 40 bis 45 % Pinot Noir, 30 bis 35 % Meunier, 20 bis 25 % Chardonnay.



DEMI-SEC CHAMPAGNER 0,75 l | 49,00 €
VEUVE CLICQUOT · Erhältlich auf www.clos19.com

CHAMPAGNER

BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE POMMERY



Die Chardonnay Trauben der Côte des Blancs bilden das Fundament dieser Cuvée und sorgen für ihre große Eleganz, während die Chardonnay Trauben der nördlichen Terroirs zu Lebendigkeit, Struktur und Komplexität beitragen. Es ist das harmonische Zusammenspiel einer 100 % Chardonnay Assemblage, die es dieser Cuvée ermöglicht, eine erstaunliche Frische und eine Reife auszudrücken, die einer Apanage würdig ist.

Pommery Apanage Blanc de Blancs · 0,75 l | 56,99 €
VRANKEN-POMMERY · www.vranken-pommery-shop.de

CHAMPAGNER

PRESTIGE CUVÉE GRAND SIÈCLE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Bei Laurent-Perrier sind wir davon überzeugt, dass man durch die Assemblage etwas schaffen kann, was uns die Natur nie geben wird: nämlich das perfekte Weinjahr. Aus dieser Idee entstand 1959 die Prestige Cuvée Grand Siècle. Zur Erschaffung dieses besonderen Weines, stützt sich Laurent-Perrier auf die Eigenschaften der großen Weinjahre der Champagne: Frische, Struktur und Finesse.

Grand Siècle Itération N° 25 · 0,75 l | 185,00 €
LAURENT-PERRIER · www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER ROSÉ IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON



Rosé Impérial ist ein spontaner, strahlender, romantischer Ausdruck des Moët & Chandon Stils, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife auszeichnet.

Ein lebhaftes, intensives Bouquet aus roten Früchten: wilde Erdbeere, Himbeere & Kirsche.

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 0,75 l | 56,00 €
Erhältlich auf www.clos19.com

CHAMPAGNER

LOUIS ROEDERER COLLECTION 243

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER



Die Collection 243 ist ein Multi-Vintage Champagner aus dem Hause Louis Roederer, der vom berühmten Magazin Weinwirtschaft als „Champagner des Jahres 2022“ ausgezeichnet wurde. „Jede Collection ist ein weiteres Kapitel in der umfangreichen Geschichte des Hauses und trägt zu seinem Geschmacksuniversum bei. Sie ist immer einzigartig und ganz Roederer!“, so Frédéric Rouzaud, Generaldirektor über die Roederer Collection 243.

Louis Roederer Collection 243 0,75 l | 55,00 €
Erhältlich bei www.schlumberger.de



SEKTMANUFAKTUR HASENSTEIN

Vor über zehn Jahren ist Albert Hasenstein seiner Leidenschaft gefolgt und hat seine eigene Sektmanufaktur in Adelshofen gegründet. Im Gepäck hatte er schon eine absolvierte Ausbildung zum Winzer und Weinküfermeister, doch die handwerkliche Produktion von hochwertigen Schaumweinen war sein Traum und sein unbedingtes Ziel. Im Oktober 2016 wurde die Sektmanufaktur offiziell Mitgliedshaus der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

Heute zählt Hasenstein zu den besten Sektmachern im Land, natürlich kommt aus seinem Betrieb kein Schaumwein ohne die traditionelle Flaschengärung auf den Markt. Durch die Kombination von bewährtem Handwerk und modernster Kellertechnik entstehen hier individuelle edle Sekte von höchster Güte und in bester Qualität, gewollt abseits vom einfachen Mainstream-Geschmack. Das Sortiment ist attraktiv breit gefächert, dazu zählen auch reife Raritäten, die bis zu zehn Jahre auf der Hefe lagen.

Quelle: Gault&Millau Weinguide Franken, Nahe, Ahr 2021

Sektmanufaktur Albert Hasenstein

Gickelhausen 17 · 91587 Adelshofen

Tel. 09865 941 29 15 · sektmanufaktur-hasenstein@t-online.de · www.sektmanufaktur-hasenstein.de

„Mein Sekt ist anders. Ich mache Schaumweine mit Herz, Liebe & Leidenschaft. Mainstream ist nicht mein Ding.“

Albert Hasenstein, Vice Echanson Bailliage Franken

SEKT-TIPP:

TOPPLER SEKT 2018, BRUT

Die primären Aromen von Pfirsich, reifer Grapefruit und Mandel, vereinen sich mit Anklängen von grünem Apfel und Ingwer zu einem Fest für die Sinne. Auf dem Gaumen präsentiert sich reife Quitte mit einem Hauch Zitronenmelisse, getragen von einer intensiven Perlage mit langem Nachklang.

Empfohlene Speisen: Sehr harmonisch zu hellem Geflügel oder Spargel. Seine angenehm deutliche Säure macht ihn auch zum idealen Begleiter für Käsefondue.



ÖSTERREICHISCHE WEINVERKOSTUNG IN BANGKOK

Mit Unterstützung von PrioVino Weintemperierer

Am 23. Februar dieses Jahres gab es ein ganz besonderes Event in der thailändischen Metropole. Auf Initiative des österreichischen Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft sowie der Wirtschaftskammer Österreich bekamen österreichische Winzer die Möglichkeit, ihre Weine einem regionalen Fachpublikum vorzustellen und eine Verkostung vor Ort durchzuführen.

Kunden waren vor allem lokale Hoteldirektoren und F+B Manager, Sommeliers, Weinimporteure und -distributoren sowie Journalisten und Multiplikatoren der Weinszene aus Thailand und den umliegenden Ländern Südostasiens. Da der Weinimport aus Europa in Thailand kontinuierlich ansteigt, war das Interesse an dieser Veranstaltung außerordentlich groß. Um die Weine für die Verkostung in optimaler Trinktemperatur zu präsentieren, wurde die Veranstaltung mit elektrischen Weinkühlern der Firma PrioVino unterstützt. Es konnte so gewährleistet werden, dass die Trinktemperatur der Weine während der gesamten Veranstaltung auf der von den Winzern vorgegebenen Temperatur gehalten werden konnte. Zudem konnte das lästige Eis eingespart werden.

Manfred Ehrenhofer, Gründer und Geschäftsführer der Firma Sigma Vinum, ist ein Weinmacher und Weinliebhaber aus dem Burgenland. Über die Veranstaltung sagt er: „Nach den Jahren der Covid-Pandemie ist es endlich wieder möglich, den Kontakt zu Kunden außerhalb Europas auch persönlich zu halten. Das Interesse hier an österreichischen Weinen ist extrem hoch.“

Für ihn ist der Einsatz der PrioVino Weinkühler aber etwas ganz Besonderes. „Ich habe die Art der Kühler noch nie gesehen. Es ist einfach phantastisch, wie einfach dadurch so eine Präsentation wird. Kein Eis, keine tropfenden Flaschen, keine sich ablösenden Etiketten und der Wein hat ständig die richtige Temperatur.“ Auch Bruno Rotschaedl, General Manager des Renaissance Resort&Spa in Pattaya, zeigt sich interessiert. „Ich bin wegen der Weine zu dieser Veranstaltung gekommen. Aber diese Weinkühler hier werde ich in den nächsten Wochen in unserem Hause testen. Und dann entscheiden wir, ob, wann und wo wir diese genau einsetzen. Wir haben viele Weinliebhaber unter unseren Gästen, sowohl im Hotel als auch im Restaurantbereich.“



Manfred Ehrenhofer von Sigma Vinum präsentiert seine optimal temperierten Weine



Thomas Pfordte, Geschäftsführer des exklusiven französischen Restaurants Indigo in Bangkok(links), testet einen grünen Veltliner aus dem Burgenland mit 11 Grad Celsius

Nur das Beste für die Gäste

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit perfekt temperiertem Wein.
Der **PrioVino Premier** hält Wein exakt auf Temperatur.
Über Stunden und direkt am Tisch.

SPECIAL OFFER exklusiv für
Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs

PRIOVINO PREMIER
statt ab 2.800 € ab nur **1.990 €***



Nur für kurze Zeit! Sichern Sie sich jetzt Ihren PrioVino Premier zum Vorteilspreis. Perfekt auch als exklusives Geschenk.

Mehr Informationen und Bestellung unter:

www.priovino.com | info@priovino.com

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS

* Angebot nur gültig bis 30.06.2023. Preise zuzüglich MwSt. und Versandkosten



WEMPE MARITIM

Marinechronometer Coco de Mer by Tim Heywood
Ob auf dem Wasser oder an Land – das Chronometer in Form der einzigartigen Seychellen-Nuss Coco de Mer macht immer eine gute Figur. In Zusammenarbeit mit dem britischen Jachtdesigner Tim Heywood entwickelte Wempe dieses kostbare nautische Instrument in einer limitierten Auflage von 50 Exemplaren.

79.500,- €
www.wempe.com/leipzig



ROBBE & BERKING

Belvedere Cocktail-Geschenkset

Die Belvedere Gefäße erinnern an die Kanneluren antiker Säulen. Ihre gleichzeitig moderne und frische Ausstrahlung gibt ihnen einen ganz besonderen Charakter.

Im Set enthalten:

- 1x Belvedere Cocktailschale, versilbert
 - 1x Flasche Dr. Jaglas Herber Hibiskus - San Aperitivo 0,5 Liter
- UVP 242 €

www.robbeberking.com

VILLEROY & BOCH

La Boule Paradiso, bunt

Besondere Produkte für ein besonderes Jahr: Villeroy & Boch feiert 2023 sein 275jähriges Bestehen. Funktionalität gepaart mit ikonischem Objekt-design sorgen dafür, dass jede La Boule nicht nur auf Ihrem Tisch zum Eyecatcher, sondern auch zu einem ganz besonderen Interior-Highlight wird. La Boule ist ein Geschirrsatz für zwei Personen und setzt sich aus je zwei Schüsseln, flachen Schalen und Universaltellern sowie einem Servierteller zusammen.

499,- €
www.villeroy-boch.de



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

ROBBE & BERKING

Barwagen – Eine neue Ikone der Barkultur

Mit dem Robbe & Berking Barwagen betritt ein ganz außergewöhnliches Möbelstück die Bühne, das in den vergangenen Jahren weltweit ein großes Comeback feierte. Der auf großen Rädern thronende doppelstöckige Servierwagen wird von Hand von den Bootsbauemeistern der Robbe & Berking Classics Werft in dunkler Thermoese gefertigt und das obere Tablett mit schwarzen Fugen versehen, die an das Teakdeck einer eleganten Yacht erinnern.

Eiche: UVP 6.200 €

Esche: UVP 5.700 €

www.robbeberking.com





CHARMANTE GLÜCKSBINGER: DIE SCHMUCKSTÜCKE LUCKY BY KIM



WAS IST GLÜCK? Gute Frage! Denn: Glücksmomente sind so individuell wie die Menschen, die sie erleben. Oft sind es die kleinen Dinge, die uns strahlen lassen. Und Glück ist nicht immer gleich Glücksache. Manchmal braucht Fortuna Verstärkung.

Fantasievolle Glücksbringer verheißen da eine Extraportion Glück. Diese schützende Kraft der Charms kannten bereits Generationen vor uns. Seit es Menschen gibt, verhelfen sie dem Sehnsuchtsgefühl nach Glück mit Talismanen und Amuletten auf die Sprünge.

Wempe widmet Fortunas Symbolen gleich eine ganze Schmucklinie. Lucky By Kim ist ein Versprechen: Ob die zarten Lucky Hearts, die vergnügten Lucky Smiley, die wegweisenden Lucky Direction oder die magischen Lucky Constellation – die feinen Anhänger, direkt am Herzen getragen, verbreiten jede Menge positive Energie. Echte Bold Statements sind die Anhänger Lucky Viva. Oder die ausdrucksstarken Schmuckstücke Lucky Sun. Ihre plissierte Goldstruktur fängt die Sonnenstrahlen ein und versprüht

pures Licht. Kombiniert mit Farbstainen wie Prasiolith, Citrin, Lapislazuli oder Opal entfalten die Anhänger Lucky Sun By Kim ihre einzigartige Kraft.

Peter Peters, Geschäftsführer der Leipziger Wempe-Niederlassung, ist sich sicher: „Die Linie Lucky By Kim spricht einfach jeden an.“ Denn so unterschiedlich sie auch daherkommen, eines haben alle Luckys gemeinsam: Sie verweisen auf den elementaren menschlichen Wunsch nach bewusstem (Er-)Leben und echter Freude am Sein. Wie alle Schmuckstücke der Marke By Kim werden auch die charmanten Glücksbringer im Wempe-Juwelenatelier in Schwäbisch Gmünd mit der Perfektion der Goldschmiedemeister und dem Blick für jedes Detail von Hand gefertigt.

Ob für einen Lieblingsmenschen oder als kostbares Geschenk für sich selbst – die Schmuckstücke Lucky By Kim sind exklusiv bei Wempe erhältlich. Selbstverständlich auch im Geschäft in der Leipziger Mädlerr-Passage.

„OMGD WEINVERKOSTUNG MIT MUSIKALISCHER & LITERARISCHER BEGLEITUNG“

am 26. Februar 2023 im Tabou Kulturclub, Karlsruhe

Eingeladen hatte Confrère Lars Dragmanli in die von ihm geführte Tabou-Lounge zu einer „Dégustation exceptionnelle,“ mit den badischen Weingütern Axel Bauer, Bühl und Sven Nieger, Baden-Baden unter der Führung von Grand Echanson Natalie Lumpf mit musikalischem Rahmen und literarischen Einsprengeln. Tabou- der Name ist inspiriert von dem französischen Kellerclub aus dem Jahre 1947 – ist ein wunderschönes altes Gemäuer mit zwei Bogen gewölben. Dieser alte Weinbrennerkeller wurde von Lars Dragmanli und seiner charmanten Frau Renate Backhaus-Dragmanli aufwendig und stilsicher zu diesem künstlerischen Kleinod verwandelt.

Der Verlauf des Abends war wie ein Feuerwerk: nach kurzer literarischer Einleitung durch Renate Backhaus mit Zitaten aus allen Epochen wurden dann in vier Etappen jeweils immer zwei Weine der beiden Winzer vorgestellt. In Interviewform moderierte die uns allen bestens bekannte Natalie Lumpf in der ihr einzigartigen Kombination von profundem Weinfachwissen und der ihr innewohnenden – schon beinahe überschäumenden – Begeisterung für Reben und Wein und ihrer besonderen Fröhlichkeit. Wer hier nicht mitgerissen wird, muss ein Herz aus Stein haben. Nach den Verkostungen, zu denen kleine Tapas gereicht wurden, entwickelten sich an den kleinen Tischen nur kurze (Fach-) Gespräche, denn als nächste Überraschung wurden verschiedene Gesangseinlagen – natürlich alle passend zum Thema Wein – dargeboten.

Die beiden Winzer hatten außer ihrer uneingeschränkten Passion zum Wein erstaunlich viele Gemeinsamkeiten: beide blicken nicht auf lange Familientradition zurück, sondern könnten als „start ups“ beschrieben werden. Beide erhielten nach kürzester Zeit ihres „Weinmachens“ höchste internationale Bewertungen und Anerkennung. Beide gehen beim Marketing ihre neuen und eigene Wege, bis hin zu ihren Weinnamen, wie etwa bei Axel Bauer „Cuvée C 4 2021“ – einem Weißwein Cuvée aus Auxerrois, Weißburgunder, Grauburgunder und Riesling – oder wie bei Sven Nieger seine Riesling „Underdog 2017“ oder „Unbestechlich 2019“.

Jeder ging sicherlich mit neuen Erkenntnissen, die den beiden „wilden“ Weinbauern entlockt wurden, nach Hause. Alle waren sich jedoch auch darüber einig, dass dieser Abend eine einzigartige Mischung aus Kultur und Genuss war, die es wohl auch nur so in der Tabou Lounge Dank des Organisators Lars Dragmanli geben kann!

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



Tabou im Weinbrennerkeller

Zähringerstr. 85 a · 76133 Karlsruhe

Tel. 0172 26 15 911 · lars.dragmanli@gmail.com · www.tabou-ka.de



„150 JAHRE BRENNERS“

Dîner Amical am 11. März 2023 im Brenners Park-Hotel & Spa, Baden - Baden

Anlässlich des 150. Geburtstages der heute zur Oetkergruppe gehörenden Hotelikone Brenners Park-Hotel & Spa gelang es Bailli Gabriele Steyer zusammen mit dem Hoteldirektor Confrère Maître Hôte Caspar Wesener und Head of Events Jens Radke eine großartige Veranstaltung zu organisieren, die schon nach kürzester Zeit komplett ausgebucht war.

Schon am Nachmittag trafen sich die Teilnehmer in der prächtigen Lobby und begaben sich dann in zwei Gruppen bei der Hotelführung auf eine Zeitreise: Beginn war die Ersterkerung des damals französisch geprägten Hotels „Stéphanie-les-Bains“ durch Anton Alois Brenner. Das Heilbad Baden-Baden konnte im Jahr 1880 schon 10.000 internationale Gäste begrüßen. Die eleganten und prunkvollen Suiten spiegelten den Luxus der jeweiligen Epoche wider. Und die Zeiten änderten sich: 1920 diente der Gebäudetrakt „Parkvilla“ dem Zeitgeist entsprechend als Casino und Tanzbar – eine damals moderne Spa – Anlage diente 1985 der zur Vorlage der Erfolgsserie „Schwarzwald Klinik“. Obwohl schon früh von der Oetkergruppe übernommen leitete die Familie Brenner weiterhin das Hotel und zog sich erst ab 1970 zurück. Am Ende der über zweistündigen Führung wurde noch der Blick gewährt hinter die Kulissen in die Hotelküche und Kochstation des Bar- und Grillbereiches „Fritz & Felix“, wo viele Food-Specials mit dem aus La Coruña in Spanien stammenden Designer-Grill mitten im Restaurant zubereitet werden. Nach dem Rundgang wurden

in der Kaminhalle und der Oleanderbar zur Einstimmung auf einen glanzvollen Abend drei verschiedene Cocktails angeboten. In dem elegant eingedeckten Wintergarten wurde bei mit historisch basierendem Menü und den begleitenden Weinen ein kulinarisches Feuerwerk geboten: Flusskrebs- Melange - gefolgt von geangelltem Wolfsbarsch – Filet Wellington mit Trüffel-Mousseline und als süßer Abschluss der traditionelle Eisauflauf Stéphanie mit Himbeercoulis. Die von der überaus charmanten Sommelière Kristina Schantz mit profundem Wissen perfekt ausgesuchten Weine waren: 2020 Weißburgunder Großes Gewächs Monopol Pagode, Weingut Stiegler, Kaiserstuhl Baden - mit historisch nachempfundenen Etikett - , begleitend zum Filet Wellington zur Auswahl 2019 Prieure St. Anne, Côtes de Bordeaux oder 2019 Baron de Ley Crianza Rioja Spanien sowie zum Abschluss noch ein 2014 Riesling Grünlack Schloss Johannisberg Rheingau.

Am Ende des Abends wurden die Ehrungen der weißen und schwarzen Brigaden von Bailli Gabriele Steyer durchgeführt, wobei an dieser Stelle der omnipräsente und stets aufmerksame Service besonders zu erwähnen ist. Bei diesem einmaligen und großartigen Abend war das Motto dieser Hotelikone zu spüren: „Mit familiärer Wärme und luxuriöser Anmutung das wertvolle Alte umsetzen in neue Formen“ Ein perfekt gelungener Tag in dem einmaligen Brenners wird allen in bester Erinnerung bleiben.

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

Brenners Park-Hotel & Spa

Schillerstraße 4/6 · 76530 Baden-Baden

Tel. 07221 900 · information.brenners@oetkercollection.com · www.brenners.com



MIT HÖCHSTEM GENUSS INS NEUE JAHR

Neujahrsempfang der Bailliage Baden-Württemberg

bei Hermann Bareiss & Claus-Peter Lumpp

Das Hotel Bareiss und sein Drei-Sterne-Gourmet-Restaurant gehören seit vielen Jahren zu den besten kulinarischen Adressen der Welt. Deshalb: Was kann es Erbaulicheres und Erhabeneres geben als ein neues Jahr in einem solchen Rahmen zu beginnen? 34 Conscœurs und Confrères der Bailliage Baden-Württemberg der Chaîne des Rôtisseurs gewannen jedenfalls diese Erkenntnis bei ihrem Neujahrsempfang im Hause Bareiss. Und noch mehr! „Die Chaîne und ihre Mitglieder haben dazu beigetragen, die Gourmandise, die Feinschmeckerei, in Deutschland zu etablieren. Das ist der besondere Charme der Chaîne des Rôtisseurs“, gab Hermann Bareiss, der Patron des Hauses, seinen Gästen mit ins neue Jahr.

Der erfolgreiche Hotelier hat die Chaîne seit 1971 auf diesem Weg begleitet und nach Kräften gefördert. Nach den wegen Corona ausgefallenen Veranstaltungen in den Vorjahren war der Neujahrsempfang 2023 deshalb die erste Gelegenheit für die Bailliage Baden-Württemberg ihrem Mitglied Hermann Bareiss für sein unermüdliches Engagement

zu danken und zu ehren. Bailli Joachim Schramm überreichte die Medaille zur Ernennung zum Grand Officier Commandeur und Vice Argentier Markus Gerspacher übergab für das 50-jährige Jubiläum im Namen der Bailliage Baden-Württemberg einen großen silbernen Pokal.

Den größeren Schatz nahmen die Chaîne-Mitglieder mit nach Hause. Nämlich kulinarische Erinnerungen an „Mignardises“ von der Apéro-Etagère über ausgefallene Kreationen fürs Amuse-Bouche, an eine geflammte Jakobsmuschel mit Imperial Kaviar oder von den Ideen rund ums Reh, die der Drei-Sterne-Koch (seit 2007) Claus-Peter Lumpp und sein Team auf die Teller gezaubert haben. Mit einer internationalen Weinauswahl (darunter eine besondere Entdeckung aus dem Libanon) rundeten Sommelier Teoman Mezda und sein Team die Genüsse aus der Küche ab. Außergewöhnlich im Hotel Bareiss und seinen Restaurants ist und bleibt der Service. Beim Neujahrsempfang bedankte sich die Chaîne dafür mit Geschenken und Urkunden

Text & Fotos: Gerhard Schertler – Vice-Chargé de Presse



Gourmet-Restaurant im Hotel Bareiss

72270 Baiersbronn

Tel. 07442 47 0 · info@bareiss.com · www.bareiss.com



OASE DER GASTROKULTUR DÎNER AMICAL IM STUTTGARTER RESTAURANT DÉLICE

Seit vielen Jahren gehört das Délice zu einer der verlässlichsten kulinarischen Adressen Stuttgarts – mit der Chaîne des Rôtisseurs an seiner Seite. Beim jüngsten Dîner Amical der Bailliage Baden-Württemberg bestätigten Patron Evangelos Pattos und sein Küchenchef Andreas Hettinger den Ruf ihres Sterne-Restaurants getreu ihres Mottos aus Gastrosophie und Weinkultur.

In seiner offenen und von den Gästen einseharen Küche kombinierte Hettinger ein Saiblingstatar mit roten Beten und Fetakäse. Der Kabeljau kam mit Sellerie und schwarzen Trüffeln an die Tische und eine Roulade vom Kaninchenrücken bettete der Sterneko-

ch auf Belugalinsen, Kartoffelschaum, Ravioli und Parmaschinken. Ein auf den Punkt gebratener Rehrücken und ein ungewöhnliches Dessert aus Honigkuchen kombiniert mit einer Vanillecrème, Kresse und Spinat rundeten das Menu aus der Sterneküche ab, die insbesondere durch ihre Frische und die Qualität ihrer Produkte beeindruckte. Bei den begleitenden Weinen spannte Patron Pattos den Bogen vom Remstal über Österreich bis ins griechische Naoussa.

Bailli Joachim Schramm und Vice-Argentier Markus Gerspacher nahmen unter den Eindrücken des Dîner Amical mit besonderer Freude die Ehrung der weißen und schwarzen Brigaden vor.



MITGLIEDERVERSAMMLUNG & DÎNER AMICAL IM ROTEN HAHN

Wir trafen uns am 18.01.2023 zur Mitgliederversammlung in der Sing- und Musikschule am Regensburger Bismarckplatz, vielen besser bekannt als das ehemalige Polizeipräsidium.

Im Saal begrüßte uns neben Bailli Karl-Günther Wilfurth auch Hausherr Wolfgang Dersch, Kulturreferent der Stadt Regensburg. Nach dem Bericht über ein „voll bespieltes“ Chaîne-Jahr 2022 mit dem Höhepunkt unseres regionalen Chapitre in Abensberg, die Entwicklung der Mitgliederzahlen und den Kasenstand waren Neuwahlen nötig, da unser Bailli nach 15 Jahren satzungsgemäß abgelöst werden musste. Auch Anton Röhl, seit Gründung der Bailliage 1998 als Vice Chancelier und Stellvertreter des Bailli, stellte sein Amt zur Verfügung.

Die Wahl erfolgte per Akklamation und so wurde in einfacher Abstimmung per Handzeichen Joachim Hüther, bisher Vice Chargé de Presse, zum Bailli gewählt. Juliane Lerch übernimmt das Amt des Vice

Chancelier, auf sie folgt Josef Geserer als Vice Argentier.

Die Gesellschaft begab sich auf den kurzen Spaziergang zum Roten Hahn wo das Dîner Amical im dortigen Sternerrestaurant unter dem Motto „Um die Welt mit Maximilian Schmidt“ stand und ein Feuerwerk aus spannenden und überraschenden Gerichten bot, die allesamt mit großer Kreativität und Präzision zubereitet waren. Die Hauptzutaten waren dabei durchaus regional, aber eben mal ganz anders verarbeitet. Oder haben Sie jemals zuvor Dry Aged Karpfen gegessen? Oder Perlhuhn mit Vadouvan, um nur zwei Beispiele zu nennen.

Viel mehr Details zu diesem herausragenden Dîner Amical und viele Photos finden Sie auf www.baviere-orientale.de

*Text: Joachim Hüther – Vice Chargé de Presse
Fotos: Erich Vargas – Vice Chargé de Missions*

DÎNER MAISON „POSH AFTER WORK“ IM STICKY FINGERS, REGENSBURG

Unser 2023er Dîner Maison After Work war die Chaîne-Premiere für das Zweitrestaurant „Sticky Fingers“ unseres Confrère Anton Schmaus, Koch der Fußball-Nationalmannschaft und Sternekoch in der Regensburger Altstadt.

Weil die angemeldeten 85 Teilnehmer, die zum ersten Mal vom neuen Bailli Joachim Hüther begrüßt wurden, den Raum gesprengt hätten, wurde Schmaus' benachbarter neuer Wine Concept Store „Topsy“ gleich mit einbezogen. So konnte man sich aussuchen, ob man lieber im hellen, bunten Weinladen oder im schummrigen Bar-Restaurant verweilen wollte – oder gelegentlich die paar Schritte über den Hausflur vom einen Laden in den anderen unternahm.

Das hervorragende Flying Buffet beinhaltete Beef Tartar, Fish&Chips von der Eismeerforelle, Garnele auf Romanesco und schwarzem Knoblauch, Waller mit Schwarzwurzel und Grünkohl, Pilz-Wan Tan,

Miso-Chicken und zum süßen Abschluß ein Dessert aus Roter Beete, Schokolade und Cranberries. Als Getränk orderte man Cocktails wie Gin&Tonic oder Americano oder degustierte die Weine des Topsy Weingut des Monats, Hees von der Nahe.

Bewusst haben wir bereits um 18:30 Uhr mit der Veranstaltung begonnen und dafür fast pünktlich um 22.00 Uhr geendet, damit trotz „Posh After Work“ und ausgelassener Stimmung der nächste Arbeitstag ausgeschlafen angetreten werden konnte.

Dass das „Sticky Fingers“ nach dem großen Erfolg dieser Veranstaltung ab sofort zu den Mitgliedshäusern der Bailliage Bavière Orientale gehört versteht sich da schon fast von selbst.

*Text: Joachim Hüther – Bailli
Fotos: Sandra Müller – Dame de la Chaîne,
Christoph Frankerl – Chevalier*



Topsy/Sticky Fingers

Untere Bachgasse 9 · 93047 Regensburg
www.stickyfingers.restaurant · www.betterbetopsy.de

AUCH OHNE SPREEBLICK EIN VOLLER ERFOLG

Ein neues Restaurant, auf das man achten sollte

Table Maison, 14. Dezember 2022: Auch wenn der Blick auf die nahe Spree durch die Dunkelheit kaum möglich und die Anreise aus Berlins Westen weit war, die ambitionierte Küche von Frederik Grieb mit Gastgeber Mathias Brandweiner lohnt.

Nach einem Open-Air-Empfang an der Feuerschale mit heißem hausgemachten Glühmost und musikalischer Unterhaltung durch zwei Saxophonisten wurde ein interessantes weihnachtliches 3-Gänge-Menü mit Crémant- und Weinbegleitung geboten.

Fazit: Ein Restaurant geführt von zwei ambitionierten jungen Herren, das einen Besuch wert ist!

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

Restaurant Hafenküche

Zur Alten Flussbadeanstalt 5 · 10317 Berlin (Rummelsburg)
Tel. 030 42 21 99 26 · office@hafenkueche.de · www.hafenkueche.de



EIN VERWÖHNSTART INS NEUE JAHR

Endlich wieder ein Neujahrsempfang im Hotel Palace Berlin

Déjeuner Amical, 15. Januar 2023: Zwei Jahre (2021 und 2022) pandemiegeschuldete Zwangspause mussten vergehen, doch diesjährig war es wieder so weit, dass das neue Jahr mit einem Champagner-Neujahrsempfang und anschließendem Déjeuner Amical eingeleitet werden konnte.

Unser Gastgeber Officier Maître Hôte Michael Frenzel hatte sich mit seinem Team so einiges zum

4-gängigen Menü für die 54 Gäste aus nah und fern mit korrespondierender Getränkebegleitung (auch alkoholfrei war möglich) einfallen lassen, damit dieser Start ins neue Chaîne-Jahr Verwöhn-Charakter bekommt.

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



Hotel Palace Berlin

Budapester Straße 45 · 10787 Berlin (Charlottenburg)
Tel.: 030 25 02-0 · hotel@palace.de · www.palace.de

10 JAHRE HOTEL WALDORF ASTORIA BERLIN

Ein Hotel mit Luxus, Herz und Alleinstellungsmerkmal

Jubiläumsgala, 17. Januar 2023: Am 03. Januar 2013 wurde die luxuriöse Herberge im Zentrum der Berliner City West – das bisher einzige Waldorf Astoria in Deutschland – eröffnet; nun durfte das erfolgreiche 10-jährige Bestehen würdig mit rund 400 Gästen begangen werden.

Prominente Redner, darunter die Regierende Bürgermeisterin, sorgten für weiteres Flair, und natürlich war für das leibliche Wohl der Gäste durch Kochstationen mit Köchen anderer Waldorf-Astoria-Häuser gesorgt. Dazu unterhaltsame Show Acts und eine Tombola für die Gäste, die zuvor für die nahe Bahnhofsmision gespendet hatten (über 13.000 Euro kamen zusammen!).

Text: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse
Fotos: Joachim Kretschmar; Hotel Waldorf Astoria Berlin

Hotel Waldorf Astoria Berlin

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



ASCHERMITTWOCHS-FISCHGENUSS IN 50 M HÖHE

Michelin-Stern-Niveau vom Amuse-Bouche bis zum Dessert



Dîner Amical, 22. Februar 2023: Berlins höchstgelegenes 1-Michelin-Stern-Restaurant, das „Hugos Restaurant“, liegt in der 14. Etage des Hotels InterContinental Berlin. Dieses wurde 1958 als das erste Hilton Hotel Deutschlands erbaut, ging aber 1978 in die InterContinental Group über und darf rekordverdächtig seit 1999 – ohne Unterbrechung (!) - auf die begehrte Auszeichnung des Gourmet-Guides zurückblicken, auch dank unseres Maître Rôtisseur Eberhard Lange.

Hier genossen wir nach Sektempfang mit delikatem Fingerfood ein köstliches Amuse-Bouche mit folgendem maritimem 4-Gänge-Menü.

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

Hotel InterContinental Berlin mit dem Hugos Restaurant

Budapester Straße 2 · 10787 Berlin (Tiergarten)
Tel. 030 26 02 12 63 · mail@hugos-restaurant.de · www.hugos-restaurant.de



JAHRESAUFTAKT IM HOTEL BAYERISCHER HOF IN LINDAU

Dîner Amical am 13. Januar 2023: In munterer Runde mit Interessenten und Gästen aus angrenzenden Bailliagen starteten wir ins neue Jahr im Bayerischen Hof. Mit prickelndem Champagner und Blick auf den Hafen stießen wir auf das neue Jahr an, das ja für unsere Bailliege ein besonderes wird. Wir freuen uns schon auf viele liebe Gäste zum Grand Chapitre vom 1. bis 4. Juni in Lindau und insbesondere hier im schönen Standort Hotel Bayerischer Hof von Confrère Robert Stolze. Endlich können wir wieder in großer Runde gemeinsam feiern!

Küchenchef Sebastian Fink überraschte uns diesmal mit Wachtel/Stubenküchengalantine, Jakobsmuscheln und einem fantastischen zartrosa Kalbsrücken am Stück, der gebührend beim Tranchieren bewundert wurde. Die begleitende Sauce béarnaise war ein Gedicht! Und die Crème Brûlée kam lecker exotisch-frisch mit Passionsfrucht. Dazu harmonierten bestens die Weine von Confrère Eugen Schmidt aus Wasserburg. An elegant gedeckten Tischen genossen wir das feine Menü und freundschaftliche Gespräche bis spät in den Abend.

Begeistert dankte Bailli Henner Wolf Sebastian Fink mit seinem Team für das hervorragende Menü und dem sehr aufmerksamen Serviceteam für das perfekte Umsorgen mit den Chaîne-Urkunden. Lassen Sie sich überraschen, was Sebastian Fink zum Dîner Amical für uns im Juni zaubern wird!

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



HOTEL BAYERISCHER HOF

Seepromenade · Bahnhofplatz 2 · 88131 Lindau

Tel. 08382 91 50 · hotel@bayerischerhof-lindau.de · www.bayerischerhof-lindau.de



NARRI-NARRO - GENIESSERRUNDE IM KOCHSTUDIO KARR IN LANGENARGEN

Dîner Amical am 11. Februar 2023: Es ist Fasnetszeit am Bodensee – wilde, fröhliche und ernste Maskengruppen ziehen durch die Orte, dazu spielen Schalmeien, Guggenmusiken und Fanfarenzüge und Tanzmarien werfen ihre Beine. Wir sind wieder zu Gast im Kochstudio Karr zu einer wunderbaren Genießerrunde mit neuen Mitgliedern und Gästen aus den Nachbar-Bailliagen. Irene Karr hat das Studio stimmungsvoll dekoriert und sich für uns alle etwas Besonderes ausgedacht: Selbstkreierte Ketten aus allem, was uns Genießern gefällt – Champagner- und Weinkorken, Agraffen, Glitzerkugeln, Nudelvariationen schmückten uns für den Abend.

Rudolf Karr verwöhnte uns mit einem hervorragenden Menü von zartem Vitello Tonnato über einen

wunderbar krossen Saibling, würzige asiatische Ente bis zum süßen Abschluss Tiramisu. Dazu präsentierte Confrère Berthold Clauß seinen Winzersekt vom Pinot Noir, hervorragend korrespondierende Weißweine und den besonderen Belemnit Spätburgunder mit Fachinformationen und launigen Anekdoten.

Es war wieder wunderbar bei Karrs – freuen Sie sich auf die nächste Genießerrunde anlässlich unseres Grand Chapitre! Bailli Henner Wolf und die ganze Runde bedankten sich sehr herzlich mit großem Applaus bei Rudolf und Irene Karr für das feine Menü und das ganz persönliche Umsorgen mit der Chaîne-Plakette.

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



Rudolf & Irene KARR – Kochstudio

Alfred-Weiß-Str. 5 · 88085 Langenargen
Tel. 07543 93 46 202 · kochstudio@rudolfkarr.de · www.rudolfkarr.de



JAHRESAUFTAKT DÎNER AMICAL AM 03.02.2023 IM „DUE FRATELLI“ IN BREMEN

Mit einem herzlichen Empfang und einer fantastischen Auswahl an Fingerfood starteten wir unseren Jahresauftakt im neuen Restaurant von Maître Rôtisseur Denis Behljuljevic und seinem Bruder Elvis. Das Restaurant „Due Fratelli“ ist jetzt zentral am Marktplatz in Bremen in einem historischen Gebäude.

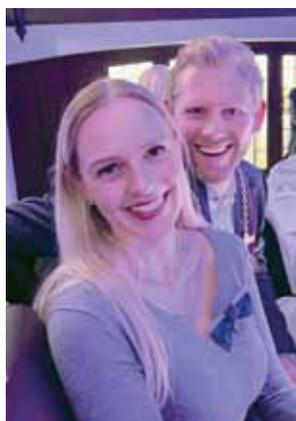
Denis bereitete uns in den geschmackvollen, alten Räumen ein genussvolles Menü zu, das mit Rinder-Carpaccio und schwarzem Trüffel begann, weiter ging es mit auf den Punkt gebratenem Kabeljau auf Kräuterrisotto, Kalbsfilet auf Selleriepüree und endete mit einer weißen Mousse mit Mango-Maracuja Gelee mit Zitronen Sorbet. Alle Gäste fühlten sich

sehr wohl und waren vom Menü und den begleitenden Weinen begeistert.

Bei der herzlichen Gastfreundschaft der beiden Brüder und dem sympathischen Service erlebten wir in diesen schönen Räumen einen wunderbaren Abend mit lieben Chaîne Freunden. Der stimmungsvolle Abend klang spät an der Bar aus.

VIVE LA CHAINE !

*Text: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie,
Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie,
Matthias Kossen – Officier*



NEUES MITGLIEDSHAUS IN DANGAST HOMESTORY HOTEL GRAF BENTINCK

„Speisen und Wohnen unter Reet“ – das friesische Hotel in Dangast „Graf Bentinck“: Wo der Himmel die Küste küsst, im Herzen des ältesten Nordseebades gelegen, finden Sie das einzige 4-Sterne-Haus in Dangast: das Hotel Graf Bentinck. Das Hotel wurde in dem Jahr 1991 eröffnet und wird mittlerweile in zweiter Generation von der Familie Wichmann geführt.

Mit einem Gläschen Sherry und einem Lächeln zum Empfang beginnt das „rundum Wohlfühlen“. In 42 modernen Zimmern, eingerichtet mit viel Liebe zum Detail, sind Sie bei Maître Hôte Jan Wichmann und seiner Frau Julia zu Gast, die Familientradition und Herzlichkeit leben. Lassen Sie sich fast jeden Wunsch durch ein engagiertes Team erfüllen.

Nach einem tollen Tag hier oder in der abwechslungsreichen Umgebung des Jadebusens sind Sie herzlich willkommen in dem hauseigenen Restaurant

Bentinck's. Genießen Sie regionale Spezialitäten und klassische Gerichte in friesisch moderner und gemütlicher Atmosphäre. Fisch- und Steakliebhaber sowie vegane Gäste können sich von der kulinarischen Vielfalt verwöhnen lassen.

Gönnen Sie sich eine Auszeit in dem hauseigenen Saunabereich, lassen Sie einen wundervollen Tag Revue passieren und machen es sich im Hotel Graf Bentinck gemütlich. Unser Versprechen an Sie: Ihr Besuch beginnt und endet mit einem Lächeln – sowohl von unserer als auch von Ihrer Seite. Familie Wichmann und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Text & Fotos: Hotel Graf Bentinck GmbH & Co. KG



Hotel Graf Bentinck GmbH & Co.KG

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

WEIHNACHTSFEIER – JAHRESAUSKLANG 2022

Frei von allen Corona-Sorgen konnten wir dieses Jahr unsere Weihnachtsfeier und gleichzeitig die letzte Veranstaltung des Jahres im festlich geschmückten Lesesaal des Literaturhauses in Nürnberg feiern. Das Team um Chef Confrère Bernhard Rings ist stets bemüht den Chaîne-Gästen einen gemütlichen Abend im festlichen Rahmen zu bieten.

Dieses Jahr hat sich besonders Chefkoch Confrère Weber-Achim Valeriu Sandu mit dem vorbereiteten Feiertagsmenü in den Vordergrund geschoben: Die Entenleberpraline im Gruß aus der Küche, die zarte und schmackhafte Brust von der Cherry Valley Ente als Hauptgang und nicht zuletzt die köstliche Baumkuchen-Terrine mit Pistazien-, Haselnuss- und Birnenfüllung als Nachtisch sind besonders hervorzuheben. Auch der dritte Chaîne-Bruder dort im Lite-

aturhaus konnte an diesem Abend lobend erwähnt werden: Restaurantleiter Confrère Jörg Schuster wurde mit der Commandeur-Plakette in Silber für seine 10-jährige Chaîne-Mitgliedschaft ausgezeichnet.

Traditionell und wie jedes Jahr wurde von Consoeur Inge Stöcker eine nostalgische Weihnachtsgeschichte über den Zeitenwandel zwischen Jung und Alt vorgetragen. Am Schluss und zum Abschied erhielten alle Teilnehmer noch einen vom Restaurant liebevoll vorbereiteten Weihnachtsteller mit allerlei selbstgemachten Köstlichkeiten mit auf den Heimweg. Dem gesamten Team vom Literaturhaus sagen wir Herzlichen Dank für diesen gelungenen Abend.

*Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse
Fotos: Dr. Johannes Mayer und Inge Stöcker*



Café-Restaurant im Literaturhaus

Luitpoldstraße 6 · 90402 Nürnberg

restaurant-literaturhaus@web.de · www.restaurant-im-literaturhaus.de

SAISONERÖFFNUNG IN NÜRNBERGS ALTSTADT

Déjeuner Amical am 21. Januar 2023: Das alteingesessene Restaurant SEBALD am Fuße der Kaiserburg haben wir zur Saisoneroöffnung 2023 ausgewählt. Zahlreiche Mitglieder kamen teilweise mit Freunden zu diesem ersten Jahrestreffen und schon bei der Ankunft wurden wir mit einem prickelnden Damen-Herren-Aperitif „Kalte Liebe“ vom empfangenen Servicepersonal empfangen.

Der Küchenchef präsentierte u.a. zum Hauptgericht einen Leckerbissen : Zart gebratener Hirschrücken in Dukkah-Kruste Schokolade und Pastinake. Alle Gäste haben diese Auswahl sehr wohlwollend aufgenommen. Noch lange nach Veranstaltungsende wurden am kleineren Tisch weiter wichtige und nebensächliche lustige Meinungen ausgetauscht.

Text und Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse



Restaurant SEBALD

Weinmarkt 14 · 90403 Nürnberg
Tel. 0911-381 303 · info@restaurant-sebald.de



FISCHESSEN AM ASCHERMITTWOCH À LA ITALIA

22.2.2023: Traditionell treffen wir uns zum Aschermittwoch-Fischessen im Restaurant Goldenes Posthorn in Nürnberg. Dabei hat sich Confrère Karl Krestel in diesem Jahr etwas Besonderes ausgedacht und die anwesenden Chaîne-Mitglieder mit der Verpflichtung des italienischen Ausnahmekochs Gaspare Squitieri ein neapolitanisches Fischmenü servieren lassen: Mit Minze, Petersilie, Knoblauch, Chili und Olivenöl gebeizter Lachs und Sardelle mit Ingwerperlen und Wildkräutersalat, Battuto von Flusskreb-

sen und Lagostinos mit San Marzano Tomatensauce, Fischsuppe mit Bacalau, Miesmuscheln, Baby-Calamari, Oktopus, schwarzen Oliven und Pomodorini. Abgerundet mit der Süßspeise Zizzinella mit Büffelricotta-Füllung. Als Weinbegleitung wurde ein 2021er Pecorino Vore Tenuta Murola aus den Marken empfohlen und sehr geschätzt.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Restaurant GOLDENES POSTHORN

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

CHAMPAGNER EMPFANG

Im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten am 21. Januar 2023

Wie groß war die Freude, endlich nach drei Jahren Pandemie wieder im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten im wunderschönen Festsaal am traditionellen Neujahrsempfang teilnehmen zu können. Was gibt es Schöneres als mit Champagner, einem exzellenten 12-gängigen flying buffett aus der 2 Sterne-Küche von Christoph Rüffer und seinem Team mit 89 Freunden zwanglos plaudern zu können? Ein vollendeter Reigen exquisiter kulinarischer Genüsse auf Sterne-Niveau“, so das einhellige Urteil aller Gäste.

In Vertretung von Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, die wegen der Dreharbeiten ihrer Fernsehserie „Das große Backen“ zu ihrem Bedauern an diesem Tag unabhkömmlich war, begrüßte Vice Chancelier - Argentier Volker Schwarz mit Confrère Christoph Rüffer, Officier Maître Rôtisseur und Küchenchef des HAERLINS jeden Gast persönlich und danach eröffneten Beide mit jeweils einer kurzen spannenden Ansprache den Empfang.

Wir danken Ingo Peters, Christoph Rüffer, Tobias Günther und Friederike Neyer für diesen außergewöhnlichen Empfang und freuen uns schon auf 2024.

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



HAERLIN, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9 • 20534 Hamburg
Tel. 040 349 40 • hamburg@fairmont.com • www.fairmont.com

UMGEBEN VON WEIN

Umgeben von vielen Flaschen kostbaren Weins in einem der schönsten Gebäude Hamburgs fand am 16. Februar die jährliche Mitgliederversammlung der Bailliage Hamburg in der WineBANK statt. Nach der Vorstellung des Regionalrates, Rückblick auf 2022, Mitgliederbewegung sowie Anzahl der Chaîne Häuser berichtete Bailli Bettina Schliephake-Burchardt über Neuigkeiten der Chaîne des Rôtisseurs Deutschland.

Wichtigstes Thema des Abends war die Planung des anstehenden Grand Chapitre der Bailliage Hamburg vom 21.-24. September 2023. Der Abend klang aus mit Wein, leckeren Köstlichkeiten und angeregte Diskussionen unter den Mitgliedern.

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



WineBANK Hamburg

Stephansplatz 3 (Alte Oberpostdirektion) • 20354 Hamburg
Tel. 040 35 71 62 30 • hamburg@winebank.de • www.winebank.de

DÎNER AMICAL „ASCHERMITTWOCH“ IM FISCHEREIHAFENRESTAURANT



Wer kein Karneval feiert, darf sich am Aschermittwoch im Fischereihafenrestaurant köstlich verwöhnen lassen. Endlich wieder – nach 3 Jahren Pause! Das Menü, eine Abwandlung des sehr beliebten Hummermenüs, bestand aus Tartar vom Gelbflossen-Thunfisch, Jakobsmuschel auf Kürbisrisotto, Hummerfrikassee, Piccata von der Wachtel und gebackenem Skrei mit jeweils passender Weinbegleitung und süßen Naschereien zum Schluss.



Nach so langer Pause dieser Traditionsveranstaltung waren die Ansprachen von Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, Maître Restaurateur Dirk Kowalke und Maître Rôtisseur Jens Klunker besonders herzlich und persönlich. Die Ehrung langjähriger Mitglieder beendete die Veranstaltung.

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

Fischereihafen Restaurant

Große Elbstraße 143 · 22767 Hamburg
Tel. 040 38 18 16 · info@fischereihafenrestaurant.de

Chères Consœurs, chers Confrères,

der Regionalrat und ich freuen uns sehr, dass wir das 98. Grand Chapitre d'Allemagne in der freien und Hansestadt Hamburg, dem Tor zur Welt, ausrichten dürfen.

Hamburg hat kulturell und kulinarisch Hervorragendes zu bieten und wir sind stolz, so exzellente Köche, Restaurants und Hotels in unserer Bailliege als Mitglieder zu haben. Wir denken, dass wir Ihnen während der Zeit vom 21.-24. September 2023 diese Vielfalt näherbringen können und Sie verwöhnt werden.

Das Programm ist mit allen Teilnehmenden abgestimmt und bestätigt und wird Ihnen demnächst vorgestellt.

Alle Mitglieder der Bailliege de Hambourg und alle weißen und schwarzen Brigaden unserer Häuser freuen sich auf Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen.

VIVE LA CHAINE

Ihre

Mme. le Bailli – Bailliege de Hambourg



VIER KÖCHE & EIN SOMMELIER DER BRUDERSCHAFT

Willkommen im neuen Jahr - Die große Küche Europas!

Dîner Amical, 14. Januar 2023 – Bereits zum 2. Mal schlossen sich unsere Rôtisseurs Confrères Thilo Hanke Braustübl Darmstadt, Gregor Engels Fisch Franke Frankfurt, Axel Horn Burg Gleiberg Wettenberg und Hubertus Schultz Schlosshotel Gedern zusammen. Der Abend stand unter dem Motto: ‚Die Große Küche Europas‘, ein Thema, dem die Gäste gespannt entgegenblickten.

Bereits zum Empfang präsentierten die Teilnehmer ihre jeweiligen Amuse Bouches, die auf einen genussvollen Abend einstimmten. Und so war es auch: An vier live Cooking-Stationen wurde vor aller Augen die Hauptspeisen und dann die Desserts gestaltet und es war eine Freude, den Akteuren bei der Zubereitung der vielfältigen und erlesenen Gänge über die Schulter zu schauen.

Natürlich durfte auch unser Sommelier, Hanns Fertsch, nicht fehlen und an seinem Stand wurden

erlesene Weine kredenzt, die die Speisen perfekt ergänzten. Die herzliche und familiäre Stimmung wurde durch die rege Art des Flanierens zu den Ständen und der daraus entstehenden Kommunikation untereinander, und vor allem mit den Profis, unterstrichen.

Zum Abschluss überreichte Bailli Michel Prokop die Beförderungs-Urkunde zum Officier an Frau Anja Barth und mit ganz großer Freude die Grand Commandeur Plakette an Herrn Horst Brülls für 40 Jahre Zugehörigkeit in der Bailliage d'Allemagne.

„Mein herzlicher Dank geht an das Gastgeber-Ehepaar Agnieszka und Thilo Hanke für die ausgezeichnete Vorbereitung und Organisation dieser Veranstaltung. Und an alle Profis, Ihr Engagement, Ihre Kreativität und Ihre Verbundenheit untereinander sind der Garant für Gaumenfreuden pur“.

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



Braustübl

Goebelstraße 7 · 64293 Darmstadt

Tel. 06151 627 36 17 · braustuebl@wildtaste.de · www.braustuebl.net



TRADITIONELLES FISCHESSEN - EIN FEST DER SINNE!

Dîner Amical 25. Februar 2023: Im Pariser Flair gehaltenen ‚Le Salon‘ der Benner’s Bistronomie im Kurhaus Wiesbaden wurde die große Gästeschar mit Champagner und einem Austernbuffet auf das Herzlichste begrüßt und fühlte sich gleich wohl in diesem einladenden Ambiente, untermalt von einer beschwingten und heiteren Blumendekoration.

Kulinarisch waren die Fisch-Variationen eine Sensation, perfektioniert von Gang zu Gang. Geschmacklich hervorragend komponiert, kreativ angerichtet und eine wahre Freude für Auge und Gaumen – so übertraf sich die Küchenbrigade unter der Leitung von Küchendirektor Robert Standfuß. Für einen ausgezeichneten Ablauf des Dîner sorgte ein herzlicher Service unter der Leitung von Alexander Pollheimer. Musikalisch wurde der Abend begleitet durch die launige Moderation von Christoph Nielbock und den jungen Musikern Yun-Gun Böhme (erst 12 Jahre alt) an der Harfe und dem 20-jährigen Jonathan Wilken am Horn – zwei außergewöhnlich talentierte Virtuosen, die uns durch ihr Können begeisterten.

„Alle unsere Sinne wurden heute auf facettenreiche Weise angesprochen und ein unvergesslicher Abend wurde uns dargeboten – nicht umsonst besteht diese wunderbare Tradition seit 20 Jahren“ schloss Bailli Michel Prokop unter großem Applaus aller Gäste.

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



Benners Bistronomie

Kurhausplatz 1 · 65189 Wiesbaden
Tel. 0611 53 62 00 · Fax 0611 53 62 22



AUFBRUCHSTIMMUNG IN MECKLENBURG-VORPOMMERN

Eines muss man dem neuen Bailli von Mecklenburg-Vorpommern, Hans Pape, lassen, er lässt die Dinge nicht lange liegen. So organisierte er ein erstes Treffen seines Kreativ-Teams und zukünftigen Regionalrates in der vorpommerschen Metropole Stralsund. Ort des Geschehens war das wunderschöne Hotel Scheelehof. Hier schwor am Wochenende 25./26.02. die Mannschaft auf die neue Dynamik in Sachen Gewinnung neuer Mitglieder und Ausbau des gastronomischen Angebotes in seiner Bailliage ein.

Das Tophotel in Stralsund, der Scheelehof mit seinem hervorragenden Restaurant bot dafür genau den richtigen Rahmen. Das à la carte Essen, gezaubert vom Team des Spitzenkochs Björn Kapelke verzauberte durch seine Aromen und die äußerst ansprechenden Tellerbilder. Insbesondere die Jakobsmuscheln und das Chateau Briand waren „à point“ gekocht. Der Service war ungewöhnlich aufmerksam und freundlich. Mit anderen Worten; wir fühlten uns dort sehr wohl. Nun gilt es das Haus als Anlaufpunkt der Chaîne zurückzugewinnen.

Daran werden wir mit Freude arbeiten, so Hans v. Helldorff, neuer Regionalrat der Bailliage Mecklen-

burg-Vorpommern.

Am Sonntag ging es dann weiter nach Kühlungsborn zum Besuch unseres langjährigen Mitglieds Tillmann Hahn. Auch Alexander Winter, Geschäftsführer der ARCONA Gruppe, Rostock und ebenfalls langjähriges und motiviertes Mitglied der Chaîne in Mecklenburg-Vorpommern und ein neues Mitglied, Frau Sabine Kropp, aus Hamburg sowie Ann-Katrin von Helms, Tochter von Hans von Helldorff und Assistentin von Bailli Hans Pape, Helmut Wolk, langjähriger Vice Chancelier-Argentier der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern, stießen zum Kreativ-Team.

Bei exzellentem Kuchen und bester Laune wurde mächtig die Ideenmühle gedreht und heraus kamen viele gute Ideen zur Weiterentwicklung der Bailliage.

Besonders freute sich Hans Pape und sein Team, dass sich sowohl Tillmann Hahn als auch Alexander Winter als Profi-Mitglieder zur Mitarbeit als Regionalräte bereit erklärt haben. Wie heißt es so schön.... „es geht los!!!“

Text: Hans von Helldorff – Vice Chargé de Missions

Fotos: Ann-Katrin von Helms

Romantik Hotel Scheelehof

Fährstraße 23-25 · 18439 Stralsund
www.scheelehof.de · info@scheelehof.de

Tillmann Hahns Gasthaus

Ostseeallee 2 · 18225 Kühlungsborn
www.tillmannhahn.de · info@tillmannhahn.de



DÎNER MAISON IM RESTAURANT PEBERG

14.01.2023: Die Bailliege Thüringen konnte das Jahr 2023 mit dem erfreulichen Ereignis beginnen, ein neues Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs begrüßen zu können. Die Inhaberinnen, Mutter Uta und Tochter Isabell Kehr, des Hotels „DAS KEHRS“ mit dem angegliederten Restaurant „PEBERG“ sowie Bailli Dirk Müller luden am 14.01. zum ersten Dîner Maison auf den Erfurter geschichtsträchtigen Petersberg ein. Nach dem gemeinsamen Sekt-Empfang (Weissburgunder - Weingut Beyer, Dorndorf, Saale-Unstrut) auf der geschützten Dachterrasse versammelten wir uns zu einem hervorragenden 5-Gang Menü im Restaurant. Wir wurden vom Chefkoch Rene Gutjahr zunächst mit einem sehr feinen Amuse-Bouche – Enten-leber mit Pilzmarinade - verwöhnt. Der hausgeräucherte Wildschweinschinken wurde ergänzt mit Zwergorangenconfit, Heidelbeervinaigrette, geröstete Brioche und Kimchi Mayonnaise. In Nussbutter gebratener Skrei, marinierter Spitzkohl und gepfefferte Kartoffelcreme folgten. Als Zwischengericht wurde Pflaumen-Zimt-

Sorbet gereicht. Zweierlei Ente – Keule confiert und rosa gebratene Brust - auf Honig-Koriander-Jus und Pastinaken-Sauerklee-Püree bildeten den Hauptgang. Das Dessert Rote Beete Ganache mit Grapefruit-Sud und Gin-Rote Bete-Eis bildete den süßen Abschluss des Menüs. Dazu wurden interessante, passende Weine kredenzt; so zum Beispiel ein Spätburgunder Rosé trocken vom Weingut Joern, Geisenheim. Das ganz Besondere für uns ist, dass der Winzer Jörn Goziewski aus Erfurt stammt. Nach dem vorzüglichen Essen würdigte Kristina Trierweiler, Vice Conseiller Gastronomique, die hervorragend zubereiteten Speisen und die bestens korrespondierenden Getränke sowie den ausgezeichneten Service unter Leitung von Ben Schuchardt (F&B Manager) und Tim Wötzel. Bailli Dirk Müller überreichte anschließend die Chaîne Plakette verbunden mit herzlichen Glückwünschen an Frau Uta Kehr.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse



Restaurant Peberg

Petersberg 18 · 99084 Erfurt

Tel. 0361 60 19 60 601 · info@restaurant-peberg.de · www.hotel-daskehrs.de



NEUJAHRSAUFTAKT IM MÄRCHENSCHLOSS

Dîner Amical am 14. Januar 2023: Salvatore Luca, Maître Restaurateur und Patron im Schlosshotel Kommende Ramersdorf, lud ein zum Neujahrsempfang der Bailliege Mittelrhein in sein märchenhaftes Domizil in Bonn-Ramersdorf.

An die Dekoration im Kaminzimmer hatte er selbst Hand angelegt. Prächtige Rosen in den Fensternischen sowie mediterrane Deko auf den Tischen vom Lavendel über Rosmarin, Thymian, Zitronen und Limetten, und das alles in stimmungsvolles Licht getaucht. Küchenchef Raimund Musar zauberte mit seinem Team ein mediterran leichtes Menü, wobei besonders das Lachscarpaccio mit Fenchel sowie

die Perlhuhnbrust mit Parmesancreme, Trüffel, Chicorée und Apfel hervorzuheben sind.

Was passt besser in ein Schloss als ein Melodienreigen aus Klassik, Operette und Musical, dargeboten zum Pre-Dessert von der herausragenden Sopranistin Ludmilla Larusso mit ihrer ebenso exzellenten Pianistin Marina Koslova. Beide ernteten tosenden Beifall. Das Dessert kam à la Traumschiff mit Wunderkerzen versehen auf den Tisch, da wir bewusst auf ein Neujahrsfeuerwerk zum Empfang verzichtet haben.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

Fotos: Salvatore Luca – Maître Restaurateur und Claudia Kornmann – Dame de la Chaîne

Schlosshotel Kommende Ramersdorf

Oberkasseler Str. 10 · 53227 Bonn

Tel. 0228 97 09 60 · info@schlosshotel-kommende.de · www.schlosshotel-kommende.de

OX & KLEE: süß - sauer - salzig - bitter - fett - umami

Dîner Amical, 7. Februar 2023: Im Kölner Rheinhafen erwartete uns im 2-Sterne-Tempel Ox & Klee von Daniel Gottschlich eine besondere Erfahrung. „Experience Taste“ nennt sich die kulinarische Reise und entpuppt sich als äußerst spannende und vielseitige kulinarische Aufführung in 10 „Akten“, wie es hier so schön heißt. Im modernen Gewand, aber ohne unnötigen Firlefanz, präsentierten sich kleine Kunstwerke, die alle eins gemeinsam hatten: Eine der 6 Geschmacksqualitäten, süß - sauer - salzig - bitter - fett - umami, stand im Vordergrund und gab den Gerichten auf beeindruckende Weise einen eigenen Charakter, ohne Balance und Stimmigkeit zu verlieren.

Kleinen Grüßen, deren geschmackliche Ausrichtung, sozusagen interaktiv erraten werden sollte, folgten optisch aufwändige Kreationen, die jeden Geschmacksinn an Gaumen und Zunge kitzelten. Zum Beispiel die Dampfnudel mit Trüffel, Radicchio und Linse pointiert mit einem Hauch Banane oder hauchzartes Jagdwild

an einem Sud von Honigbier, Pistazie und Thaibasilikum. Als Highlight verzauberte eine sehr fein gearbeitete, gefüllte und mit Lakritz und Birne veredelte Brezel. Dargereicht in Holzschatulle mit Beleuchtung und Samt und kleiner Geschichte anbei, blieben vom profanen Knabbergebäck nur die herrliche Kruste und der Wunsch übrig, herzlich reinzubeißen!

Genauso perfekt wie die Kreationen auf dem Teller - und zugleich im positivsten Sinn locker - präsentierte sich der Service. Ein außergewöhnlicher Abend wurde zum Erlebnis und beeindruckte ganz offensichtlich alle Gäste.

Text: Marc Neldner – Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Silke Lüssem – Vice Chancelier-Argentier



Restaurant Ox & Klee

Im Zollhafen 18 · 50678 Köln

Tel. 0163 852 84 55 · contact@oxundklee.de · www.oxundklee.de

ITALIENISCHER FRÜHLING IM RESTAURANT „ENOTECA“ IM GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

12. März 2023, Déjeuner Amical: Auch bei regnerischem und windigem Wetter kann man einen „italienischen Frühling“ zelebrieren. 42 Mitglieder und Gäste fanden sich am Sonntagmittag zum Empfang bei einem Grand Cuvée Bellavista auf der wunderschön überdachten und mit Heizstrahlern ausgestatteten Terrasse des Restaurants „Enoteca“ ein. Gero Hagemeister, Vice Chargé de Missions, erhielt die Commandeur-Plakette in Silber für 10 Jahre Mitgliedschaft.

Das anschließende Viergang-Menü machte seinem Motto alle Ehre: Zum Auftakt wurden „zweierlei Frühlingsbeete“ gereicht mit rote Bete-Sugo, Petersilienöl, Avocado, mediterrane Miso und Olivenkaviar, gefolgt von einem Seeteufelfilet mit zweierlei Knoblauch, Mandeln und Pistaziencreme. Zum Hauptgang brillierte ein Piemonteser Kalbsfilet mit Haselnusskruste. Das Highlight kam zum Schluss mit einer Torta della nonna, für alle Italien-Liebhaber ein Muß, insbesondere die der Amalfi-Küste. Die Amalfi-Zitro-

nentart mit Mohnöl, italienischer Meringue und zur Krönung des Ganzen mit einer Fior di Latte-Eiscreme – einfach zum Dahinschmelzen. Küchendirektor und Vice Conseiller Culinaire Marcus Graun und sein Team hatten hier wahrlich ganze Arbeit geleistet und wurden bei der Laudatio entsprechend gewürdigt. Auch das Serviceteam um Restaurantleiter Wilhelm wurde jedem Gast gerecht – die gut ausgesuchte Weinbegleitung schien nie enden zu wollen. Und für die ganz Süßen unter uns gab es noch einen hausgemachten Limoncello – welch ein Genuss!

Wer danach immer noch nicht genug hatte, konnte noch die Ausstellung eines derzeit angesagten Künstlers für abstrakte Kunst auf der Bel Etage des Grandhotels besuchen. Mikail Akar ist immerhin erst knapp 12 Jahre alt und stellt inzwischen weltweit aus.

*Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli
Fotos: Helmut Bode – Gast*



Restaurant „Enoteca“ im Grandhotel Schloß Bensberg

Kadettenstraße 1 · 51429 Bergisch Gladbach

Tel. 02204 429 15 · info@schlossbensberg.de · www.schlossbensberg.de

WEIHNACHTSSTIMMUNG AM STARNBERGER SEE

Advents-Déjeuner, 11. Dezember 2022

Ob es nun eine Fügung des Himmels war, wie Gastgeber Maître Hôte Lorenz Michael Mayr bei seiner Begrüßung meinte, oder schlicht Glück: schon der Auftakt zum Advents-Déjeuner mit einem Apéritif auf der Seeterrasse des Marina Restaurants im frisch verschneiten Bernried am Starnberger See, wahlweise in den wärmenden Strahlen der Dezember Sonne oder einem der Heizpilze,

war stimmungsvoll. Das von Chefkoch Tobias Jochim kreierte Menü wurde im wunderschön dekorierten See-Saal mit seinem Blick auf den zu dieser Jahreszeit bis auf einen riesigen, auf einem Ponton platzierten Christbaum leeren Hafen serviert, untermalt von einer Harfenistin. Der perfekte Service unter Leitung von Volker Weber tat sein Übriges, um diesen Adventssonntag abzurunden.



*Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Missions
Fotos: Julia Platte – Officier, Markus Bilgri*

Marina Seerestaurant

Am Yachthafen 1-15 · 82347 Bernried am Starnberger See
Tel. 08151 93 20 · info@marina-bernried.de · www.marina-bernried.de



„HAPPY NEW YEAR“

Neujahrsempfang am 14.01.2023

Erwartungsgemäß wurde Klaus-Wilhelm Gérard bei der vorangegangenen Mitgliederversammlung im Amt als Bailli bestätigt. Ein großer Dank für das langjährige Engagement im Verwaltungsrat gebührt Claus-Peter Kratzeisen, Vice Conseiller Culinaire und Oliver Kugler, Vice Echanson, welche ihre Ämter an Lukas Spendler (Restaurant 1804) und Wolfgang Pangratz (Hotel Isartor) als Nachfolger übergeben.

Beim gemütlichen Teil der Veranstaltung wurde mit Champagner und guter Laune auf das neue Jahr angestoßen. Annähernd im Modus Operandi erwartet die Consœurs und Confrères wieder ein umfangreiches kulinarisches Jahrespro-

gramm. Auch die beliebten Table Maitons (After Works) finden sich vermehrt im Veranstaltungskalender.

Generaldirektor Holger Schroth und Einkaufsdirektor Sinan Yaman, Chef de Table, mit Küchendirektor Lucas Lommatzsch mit seiner weißen und von Bankettmanager Bojan Antunovic mit seiner schwarzen Brigade bereicherten den Empfang mit feinen Leckereien.

Allen ein gutes und gesundes Jahr 2023 mit vielen kulinarischen Freuden - Vive la Chaîne

*Text & Fotos: Kristian Koschuschmann –
Vice Chargé de Presse*



Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Maximilianstraße 17 · 80539 München

Tel. 089 21 25 0 · www.kempinski.com/de/muenchen/hotel-vier-jahreszeiten

VILLA MAIELLA GUARDIAGRELE, ABRUZZEN ITALIEN

„una stella ai massimi livelli“

Déjeuner Amical in den Abruzzen 12.02.2023:

Besuche in befreundeten Bailliagen anderer Länder sind eine besonders schöne Möglichkeit, den internationalen Geist unserer Bruderschaft zu erleben und zu pflegen. Bailli Dr. Gianfranco Ricci aus Pescara hatte an einem Sonntag im Februar in das schöne, mittelalterliche Städtchen Guardiagrele am Fuss des Maiellagebirges in den Abruzzen eingeladen. Es gehört zu den „più belle città“ Italiens, in dessen Altstadt ein Besuch in einer traditionellen Pasticceria obligatorisch ist. Hier gibt es die berühmten „tette delle monache“ (Nonnenbrüstchen), Bisquitkrapfen mit Vanillecrème gefüllt. Danach trafen sich über 40 Consoeurs und Confères zu einem außergewöhnlichen Déjeuner Amical in dem 1-Sterne-restaurant Villa Maiella.

Bailli Klaus-Wilhelm Gérard überbrachte mit einem herzlichen „vive la Chaine“ die Grüße seiner Bailliege und bedankte sich bei Bailli Dr. Gianfranco Ricci (Foto Mitte) und Sternekoch Arcangelo Tirani, dem Sohn des Inhabers. Ein Besuch in der Bailliege Munich et Haute-Bavière ist in Vorbereitung.

Text & Foto: Klaus-Wilhelm Gérard – Bailli



OSTERIA DER KATZLMACHER

„Mercoledì delle Ceneri alla Italiana“

Dîner Amical, 22. Februar 2023: Mit würdigem Beifall wurden die Brigaden, unter der Leitung von Küchenchef Gianluca Polo und Service Giovanni Mancuso, zur Ehrung ihrer engagierten Leistung von den Consœurs und Confrères empfangen. Alla Italiana wurde die Gesellschaft von Maître Restaurateur Giorgio Cherubini und seinem Team mit einem sehr kreativen 5-Gänge Menü und Weinen aus den Regionen Friuli, Lazio und Piemont in die Fastenzeit

verabschiedet. Ehre wem Ehre gebührt, für ihre langjährige Freude und Treue zur Bruderschaft wurden Giorgio Cherubini, Dr. Bernd Billig und Dr. Jürgen Neupärtl mit dem Ehrenzeichen des Commandeurs ausgezeichnet. Die besondere Auszeichnung zum Grand Commandeur für 40-jährige Mitgliedschaft wurde Confrère Prof. Viktor Klein zu teil.

Text & Fotos: Kristian Koschuschmann – Vice Chargé de Presse

Osteria der Katzlmacher

Bräuhausstraße 6 · 80331 München
Tel: 089 333 360 · www.der-katzlmacher.com

AUSGELASSENE STIMMUNG BEIM FRÜHLINGSERWACHEN

26. Februar 2023 OMGD-Veranstaltung im Titus Röhrbein: Chef de Table Pascale Pietruschka und Maître Rôtisseur Dieter Grubert haben eingeladen zur Sonntags-Matinee und 35 Titus - Fans sind gefolgt. Auch der strahlende Sonnenschein an diesem Nachmittag hat Niemanden abgehalten sich bei einer weiteren OMGD-Veranstaltung im Titus Röhrbein verwöhnen zu lassen. Die direkte Lage am Bahnhof Hannover und der zeitige Beginn hat wohl dazu beigetragen, dass auch Mitglieder aus Sachsen - Anhalt und Bad Pyrmont für nur einige genüssliche Stunde in die Landeshauptstadt gereist sind.

Natürlich hat Dieter all mit seinen kulinarische Kreationen „Skrei und Muscheln; Iberico Bauch und Aal“ verzaubert.

Im Mittelpunkt stand aber die Weinbegleitung vom Restaurantleiter und Chef-Sommelier Pascale

Pietruschka der uns seine Wein-Favoriten eindrucksvoll präsentiert hat. Empfangen wurden wir mit Riesling Sekt vom VDP-Weingut Reichsrat von Buhl aus Deidesheim. Die Weinreise ging über Österreich „2015 Sauvignon Blanc“ vom Weingut Sattlerhof nach Frankreich „2018 Chateauneuf-du-Pape“ und einen Sauternes „2002 Shateau de Malle“. Die Methusalem Flasche Haut Medoc „2002 Chateau Sociando - Mallet“ war das Highlight des Nachmittags und wird unvergesslich bleiben.

Die Veranstaltung ging bei ausgelassener Stimmung bis in die Abendstunden und wurde an der Bar mit ein bis zwei Bierchen beendet. Wir danken dem Team für die großartige Betreuung.

Text: Susanne Wiedemann – Officier





INS NEUE JAHR MIT EINEM STERN

29. Januar 2023 Dîner Maison: Der erste Neujahrsempfang unserer Bailliage hat im neuen 1 Sterne Restaurant, dem Handwerk in der Südstadt, stattgefunden. Ann-Kristin Wohlfeld hat uns mit Ihrer super herzlichen und überaus freundlichen Art begrüßt und durch den Abend geführt.

Das Menü war von Ihrem Ehemann Thomas Wohlfeld exzellent vorbereitet und von dem jungen Küchenteam in der offenen Küche zubereitet. Bennet Rudolf gehört zu dem jungen Team und hat letztes Jahr beim Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerb für uns erfolgreich teilgenommen.

Es war eine kleine, aber sehr feine Veranstaltung. Wir wurden mit unglaublich aromatischen Kleinigkeiten zu Beginn beeindruckt. Im 5-Gänge Menü waren die Steckerübe, der Skrei, der Kürbis und das Odefey Weidehuhn der Star und wurden mit außer-

gewöhnlicher Finesse angerichtet. Der Geschmack vollendete sich im Mund.

Die Weinbegleitung wurde vom berühmten Weingut Dreissigacker aus Rheinhessen unterstützt und übernommen. Vom Weingut ist extra Sebastian angereist, um uns fachlich kompetent die Weinauswahl vorzustellen und zu beschreiben. Dreissigacker Riesling aus Bechtheim, Chardonnay aus Westhofen, Weissburgunder Tonneau und 2017 Riesling Auslese Westhofener Morstein wurden auch aus Magnumflaschen ausgeschenkt. Die Weißwein-Fans kamen ganz auf Ihre Kosten. Aber auch die alkoholfreie Weinbegleitung hat seines Gleichen gesucht.

Wir waren von dem modernen Konzept des Hauses wie immer begeistert und freuen uns auf den nächsten Abend im Handwerk.

Text: Susanne Wiedemann – Officier

PRICKELND INS NEUE JAHR IN DER SHOW-KÜCHE

Hotel Breidenbacher Hof Düsseldorf



22. Januar 2023: Erwartungsfrohe Consœurs und Confrères haben sich zum Neujahrsempfang im Breidenbacher Hof, inmitten der Düsseldorfer City, eingefunden und unsere Tour de Gourmet 2023 eingeläutet, ganz dem Motto der Chaîne: Freundschaft, Gemeinsamkeit und Tafelkultur zu pflegen.

Gute Traditionen sollte man nicht brechen, denn es ist immer wieder eine große Freude den Jahresauftakt in der Show-Küche an der „live-cooking-station“ zu beginnen. Die Plätze, da die Teilnehmerzahl begrenzt, sind sehr begehrt. Maître Rôtisseur Philipp Ferber und

seine Equipe verwöhnten uns mit Champagner und erlesenen Delikatessen im wahrsten Sinne des Wortes. Es blieben keine Wünsche offen. Ein sehr aufmerksamer und freundlicher Service, der flink auf den Beinen war, tat sein Übriges. Es war ein rundum gelungener Jahresauftakt in zwangloser Atmosphäre und vielen fröhlichen Gesprächen und Begegnungen. Bailli Dr. J. v. Gratkowski bedankte sich stilvoll bei allen Akteuren aus Küche und Service und überreichte an Patron Philipp Ferber die Chaîne-Plakette. Sehr gerne wieder!

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



Hotel Breidenbacher Hof

Königsallee 11 · 40202 Düsseldorf

Tel. 0211 160 900 · www.breidenbacherhof.com



GENUSS-VIELFALT AUF STERNE-NIVEAU

in der „Schote“ in Essen mit Nelson Müller

04. März 2023: Was war das für ein genussvoller Abend bei Sterne-Koch Nelson Müller! Ein stylisches Ambiente mit offener Küche erwartete uns und ein sympathischer Gastronom und TV-Koch, der uns mit ausreichend Ruinart-Champagner begrüßte. Der aufmerksame und freundliche Service tat sein Übriges. Ein 8-gängiges Menü erwartete uns mit einem zusätzlichen „Süßen Ausklang“. Diese Aromenvielfalt, diese wundervollen und künstlerisch kreierte Tellerbilder mit so viel Raffinesse zeugen von gro-

ßer Handwerkskunst. Geschmacklich und optisch ein Traum. Die Weine und Schaumweine waren gut aufeinander abgestimmt. Aber was wäre ein Gastronom ohne seine Equipe. So ging der verdiente Dank durch Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski an die gesamte Mannschaft von Küche und Service. Wir hatten einen wunderschönen Abend in der „Schote“ und wer nicht dabei sein konnte, hat wirklich etwas verpasst!

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



Restaurant Schote

Rüttenscheider Straße 62 · 45130 Essen
Tel. 0201 780107 · www.nelson-mueller.de



„EINSTIMMUNG IN DEN ADVENT BEIM VORWEIHNACHTLICHEN DÎNER AMICAL“ IM HOTEL-RESTAURANT MÜHLE AM SCHLOSSBERG

Wartenberg-Rohrbach, 3. Dezember 2022: Am 2. Advent fand sich die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel zum vorweihnachtlichen Dîner Amical in der Mühle am Schlossberg bei Consœur Anja Scharff, Maître Hôte, ein. Nach kurzer Begrüßung durch Bailli Rolf Bauer wurde der Apéritif mit kleinen Tapas gereicht. Mit weihnachtlichen Klängen erfreute die Mitglieder die Akkordeonistin Nicole Diener, die den Abend musikalisch untermalte. Im historischen Kreuzgewölbe des ehemaligen Kuhstalls wurde das ideenreiche Menü, das Küchenchef Michael Krennrich mit seiner Küchencrew kreiert hatte, serviert. Wert wird auf eine regionale Küche mit frischen und gesunden Zutaten aus dem eigenen Kräuter- und Gemüsegarten gelegt.

Menü: Variation von der Weihnachtsgans - als Mousse, geräuchert und Ravioli dazu ein 2020 Gewürztraminer-Riesling trocken, Weingut Knipser, Laumersheim *** Kressesüppchen mit pochiertem Ei vom Biohof Krehbiel *** Hausgemachte Krustentier-Ravioli auf Kürbisragout dazu ein 2021 Weissburgunder-Chardonnay trocken, Weingut Knipser,

Laumersheim *** Sous vide gegarter Tafelspitz gefüllt mit Walnüssen, Cranberrys und Pflaumen auf Portweinschalotten mit Haselnuss-Spätzle und wilder Brokkoli, dazu ein 2019 Cuvée Handschrift, Weingut Lergemüller, Hainfeld *** Kleiner Bratapfel mit Weihnachtsgewürzen, Zimtsauce und Kräuter-Kardamon-Eis dazu ein 2016 Erbacher Siegelberg, Riesling Spätlese, Schloss Reinhardtshausen, Eltville

Bailli Rolf Bauer lobte die Leistung der Küche und den ausgezeichneten Service und überreichte die Chaîne-Plakette mit einem Blumenstrauß. Confrère Wolfgang Egler, Vice Chargé de Missions, ehrte die Brigade aus Küche und Service mit Urkunden und Confrère Gerd Kölnberger, Vice Chargé de Missions, mit einem Dankeschön. Die zufriedenen Gäste spendeten der weißen und schwarzen Brigade den wohl verdienten Applaus. Im Anschluss konnten sich die Chaîne-Freunde noch bei einem frisch gezapften Pils und Kaffeespezialitäten austauschen.

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

DÎNER AMICAL IM HOTEL-RESTAURANT SAARBURGER HOF -WIE IMMER EIN HOCHGENUSS-

Saarburg, 28. Januar 2023: Eine Reise zu unserem Confrère Klaus Diewald, Grand Officier Maître Rôtisseur, lohnt sich immer. Nicht nur wegen den wohlschmeckenden Küchengenüssen, auch bei der freundlichen und herzlichen Atmosphäre fühlen sich die Gäste wohl. In der romantischen Saarweinmetropole Saarburg, die eingebettet in Weinberge und Wälder beiderseits des Saarufers liegt, führt unser Confrère Klaus Diewald mit Gattin Eli sein seit Generationen traditionsreiches Familienhotel und Restaurant. Die Gäste erwartet eine Spezialitätenküche mit einer großen Auswahl von Saarweinen und frischen saisonalen Produkten.

Nachdem sich alle Chaîne Mitglieder und Gäste eingefunden hatten, traf man sich zu einem Apéritif, 2017 Rose Sekt Brut, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm und einem 2020 Riesling Sekt Brut, Weingut Armin Appel.

Bailli Rolf Bauer freute sich über die große Beteiligung und begrüßte mit dem Hausherrn Klaus Diewald die Gäste aus Luxemburg Claude Linster, Conseiller Gastronomique, Jos Cannivé, Pair de la Chaîne, Lutz Heyer, Chancelier d'Allemagne hon. und Ulrich Schroeder, Bailli hon., den Regionalen Rat und die Chaîne-Freunde.

Nun waren alle gespannt auf das vielversprechende Menü: Gebackener Kalbskopf auf Kartoffel-Salat, * Terrine von der Wachtel mit Gänseleber, * Essenz vom heimischen Reh mit Ravioli, * Jakobsmuschel und Seezunge auf Safranrisotto, * Medaillon vom Kalbsfilet im Kartoffelmantel, * Dessertvariation vom Winterapfel und Tonkabohnen. Begleitet wurde das Menü mit Weinen unserer Chaîne -Weingüter Armin Appel, Saarburg und Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf: 2018 Saarburger Rausch Auslese (WG Appel), 2021 Saarburger Fuchs Spätlese feinherb (WG Appel), 2017 Weißer Burgunder alte Reben trocken (WG Petgen-Dahm), 2020 St. Laurent Tradition trocken (WG Petgen-Dahm), 2020 Spätburgunder trocken (WG Appel), 2010 Saarburger Rausch Beerenauslese (WG Appel).

Unter großem Applaus der hochzufriedenen Gäste wurden die Mitglieder der Brigaden durch Urkunden geehrt, das Haus mit Klaus Diewald erhielt die Chaîne Plakette und Gattin Eli einen Blumenstrauß von Bailli Rolf Bauer überreicht. Kaffee und ein frisch gezapftes Pils beendeten eine wunderschöne Veranstaltung. Wir freuen uns schon auf den nächsten Besuch.

Text & Fotos: Edna Gander –Vice Chargée de Presse



Hotel-Restaurant Saarburger Hof

Graf-Siegfried-Str. 37 · 54439 Saarburg

Tel. 06581 92 800 · infos@saarburger-hof.de · www.saarburger-hof.de



ANPFIFF IM STADTPFEIFFER

Dîner Amical, 7. Januar 2023: Drei Jahre mussten wir warten, bis das neue Chaîne-Jahr endlich wieder im Leipziger Stadtpfeiffer sprichwörtlich angepiffen werden konnte. Es war eine lange Tradition und wird es nach Corona nun hoffentlich wieder sein: Zur ersten Veranstaltung des Jahres in Sachsen und Deutschland lädt Maître Rôtisseur Detlef Schlegel in sein Restaurant im Gewandhaus ein.

Seit 2 Jahrzehnten strahlt ein Michelin-Stern über dem Restaurant. Während sich nebenan die großen Namen der Musik die Klinke in die Hand geben, findet das Konzert bei Schlegels in den Töpfen statt. Das Beste, was Meer und Wald, Bauernhof und Gemüsegarten zu bieten haben, wird hier zu einer Sin-

fonie für den Gaumen komponiert. Edle Tropfen aus dem Weinkeller runden die Melodie ab. Dezent und liebevoll dirigiert Petra Schlegel den Service, der das kulinarische Erlebnis vollkommen macht.

Es war ein gelungener Start ins Jahr 2023, für den wir uns ganz herzlich bei Detlef Schlegel und seinem Team bedanken. Nun freuen wir uns auf all die genussvolle Erlebnisse des Chaîne-Jahres. Bis es am ersten Samstag des Jahres 2024 wieder heißt: Jahresauftakt im Stadtpfeiffer!

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse



Restaurant Stadtpfeiffer im Gewandhaus Leipzig

Augustusplatz 8 • 04109 Leipzig

Tel. 0341 21 78 920 • www.stadtpfeiffer.de

MITTENDRIN UND MITGEMACHT KÜCHENPARTY BEI FAIRGOURMET

Dîner Amical, 17. März 2023: Was war das für ein fantastischer Abend – und so ganz anders als sonst. Eine wunderbare Idee hatten Vice Conseiller Culinaire Detlef Knaack mit seinem Team von Fairgourmet und auch die Umsetzung war in jeder Hinsicht exzellent: Die Chaîne-Mitglieder und ihre Gäste einmal mitten hineinzuholen, in die Küche des Congress Center Leipzig und das Dîner gemeinsam vorzubereiten. Nach einer ersten Stärkung mit Champagner, Austern und Fingerfood konnte sich jeder eine passende Aufgabe auswählen. Gemeinsam mit dem Küchen- und Service-Team wurden Tische gedeckt, Blumen arrangiert und ein kreatives Menü gekocht.

Jeder konnten den anderen über die Schultern schauen, Tricks und Kniffe von den Profis lernen oder bei einem Glas Wein fachsimpeln. Während die Profis

dem Menü den letzten Schliff gaben, ging es für uns an die Tische, die natürlich auch mitten in der Küche platziert waren. Dass nun der Arbeit das Vergnügen folgte, kann man nicht sagen, denn bereits die Arbeit war Vergnügen. Nun aber folgte der Genuss.

Das Servicepersonal, immer mit einem Lächeln auf den Lippen, servierte „unser“ Menü. Und wir waren uns schnell einig: Das haben wir toll gekocht! Aber wir sind auch ehrlich: Ohne die Profis von Fairgourmet hätten wir das sicher nicht so hinbekommen. Dafür sagen wir ein herzliches Dankeschön! Wir hatten einen grandiosen Abend in lockerer Atmosphäre. Es wurde viel gelacht. Und am Ende waren sich alle einig, dass wir das unbedingt wiederholen müssen.

Text: Annett Esche – Vice Chancelier

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse



FULMINANTER JAHRESAUFTAKT MIT TAUSCHMENÜ

Das Landhaus Hadrys in Magdeburg hängt die Messlatte hoch



Neujahrs-Dîner Amical, 21. Januar 2023:

Nachdem der Pflicht mit der alljährlichen Mitgliederversammlung genüge, getan war, empfingen Bailli Claas Plesch und Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys über 50 Gäste aus Nah und Fern zum Neujahrs-Dîner Amical der Bailliege Sachsen-Anhalt in Magdeburg mit reichlich Champagner.

Mit dem folgenden Damen- vs. Herrenmenü wurden dann auch gleich bei der ersten Veranstaltung des Jahres Maßstäbe gesetzt!

Während den Damen Burrata/Zimtomate/Sorbet serviert wurde, erhielten die Herren eine Rotgarnele auf Kokosgemüsekimchi. Im Weiteren konkurrierten Gänseleber und Rotkohl mit Maultaschen/Steinpilz/bayerischen Trüffel; der Steinbutt mit dem Wolfsbarsch; der Rehrücken auf Spitzkohl mit dem Rehrücken auf Rotkohl und schließlich der Cheesecake mit dem Hofapfel. Lediglich die Kaviar-Degustation

mit 2 verschiedenen Sorten Kaviar, Ei und Kartoffelpüree durften alle gemeinsam genießen. Aber auch sonst kam niemand zu kurz, denn Tauschen war ausdrücklich erlaubt und so wurde fleißig vom Teller des Partners genascht.

Auch die begleitenden Weine wurden überwiegend im Duett serviert. Kerner vs. Bachus, Primitivo vs. Tempranillo und Riesling Auslese vs. Bratapfel Moonshine. Das Chardonnay-Weißburgunder-Cuvée zum Fisch und den Belvedere Vodka zum Kaviar durften dagegen alle gemeinsam genießen.

Die Idee eines Damen- und Herrenmenüs kam bei allen Gästen sehr gut an: Konnte man doch statt der 6 gleich 11 unterschiedliche Gerichte probieren. Die qualitativ hochwertigen Produkte und deren Zubereitung auf höchstem Niveau ließen keine Wünsche offen. Chapeau!

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



Landhaus Hadrys

An der Halberstädter Chaussee 1 · 39116 Magdeburg
Tel. 0391 662 66 80 · www.landhaus-hadrys.de



IMMER WIEDER SCHÖN DÎNER AMICAL IM TRAVEL CHARME GOTHISCHES HAUS IN WERNIGERODE

Dîner Amical, 25.02.2023: Zu Gast in unserem langjährigen Mitgliedshaus Travel Charme Gothisches Haus in Wernigerode zu sein, ist wie nach Hause zu kommen. Schon beim Einchecken spürt man die familiäre Atmosphäre, die Hotel und Restaurant unter der Leitung von Maître Hôte Antje Märker und Maître Rôtisseur Ronny Kallmeyer trotz der Größe des Hauses versprühen.

Auch das diesjährige Dîner Amical ließ keine Wünsche offen. So verzauberte uns die Küche mit getrüffeltem Entenleber, bei 60 Grad gegartem Lachsfilet, Zweierlei von Aal und Blutwurst sowie einem rosa Kalbsfilet und Kalbsbackenpraline. Abgerundet wurde das Menü mit einem vorzüglichem Dessert von

Honig, Vanille und Passionsfrucht. Die Weinbegleitung war hervorragend abgestimmt und fachkundig mit Informationen zu Herkunft und Anbaugbiet dargeboten.

Unter den Gästen konnte Bailli Claas Plesch den aktuellen Vizemeister der deutschen Floristen Martin Neumann aus Dessau-Roßlau begrüßen, der als passionierter Hobbykoch großes Interesse an der Veranstaltung und unserer Bruderschaft hatte. So liegt es auch nahe, dass der Blumenstrauß, den der Bailli traditionell der Dame des Hauses überreicht, aus seiner fachkundigen Hand stammte.

Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse



WEIHNACHTSLEUCHTEN IM RESTAURANT WULLENWEVER IN LÜBECK

Dîner Amical, 11. Dezember 2022: Weihnachtliche Stimmung empfing uns im alten Kaufmannshaus aus dem Jahre 1585 mitten in der Lübecker Altstadt. Wunderschön geschmückt war auch der Innenhof, Weihnachtssterne leuchteten, eine festlich dekorierte Tanne erhob sich in den dunklen Himmel und ein paar Schneeflocken rieselten herab.

In diesem stimmungsvollen Ambiente begrüßte unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt herzlichst alle Mitglieder und Gäste zum Weihnachtsmenü bei Sternekoch Roy Petermann, seiner Frau Manuela und seinem Team. Das Menü begann mit einem Amuse-Bouche und daran anschließend einer Gänsetarte mit Quittenchutney. Wir waren begeistert von den feinen Aromen. Im zweiten Gang wurde köstliches Seezungenfilet auf Schwarzwurzel-Trüffelgemüse in Nußbutter-Beurre blanc serviert. Roy Petermann hatte dann das

Bauernfrühstück auf „seine Art“ neu interpretiert – außergewöhnlich und sehr interessant in der Konsistenz und im Geschmack.

Im Hauptgang genossen wir Rehrücken in Americana-Traubenjus mit Steinpilz-Arrancini. Die Weinbegleitung zu unserem Weihnachtsmenü war perfekt ausgewählt. Als Dessert gab es Tami's „Passionsfrucht – Himbeertraum“ – unübertrefflich gut. Mit Kaffeespezialitäten und kleinen Naschereien klang das Dîner aus.

Wir bedanken uns herzlich für diesen genussreichen und wundervollen vorweihnachtlichen Abend und wünschen allen ein besinnliches Weihnachtsfest!

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



AUS WALD UND FLUR – WILD AUS EIGNER JAGD IM BÄRENKRUG IN MOLFSEE

Dîner Amical, 17. Februar 2023: Die Familie Sierks führt das aus dem 17. Jahrhundert stammende Gasthaus seit 1919 und hat den "Bärenkrug" zu einem weithin angesehenen Hotel und Restaurant weiterentwickelt. Der Charakter des Chaîne-Hauses, in vierter Generation von unserem Confrère Ulf Sierks und seiner Frau Jeannette geführt, wird durch die familiäre Atmosphäre geprägt. Unterstützung haben Sie von Senior Klaus Sierks, der uns im Begrüßungsinterview von der traditionsreichen Geschichte berichtete.

Der "Bärenkrug" hat mit dem "Bären" nichts zu tun, sondern lässt sich auf das plattdeutsche "Born", die „Quelle“ zurückführen. Dieses Wort hatte ein dänischer Kapitän und Landvermesser irrümlicherweise verkehrt ausgelegt. Besonders erlesen sind heute die Wildgerichte aus eigener Jagd und Verarbeitung, die uns zum Jahresauftakt präsentiert werden.

Empfangen wurden wir vom freundlichen und umsichtigen Service mit einem Crémant Rosé oder Frucht Secco „Apfel-Quitte“. Den Auftakt machte zum Amuse Bouche eine Wildpraline mit Preiselbeersauce und Feldsalat. Anschließend wurde eine köstliche Steinpilz Consommé mit Pinienkernklößchen und Gemüse serviert. Im Hauptgang gab es eine vorzüglich geschmorte Rehkeule mit Waldpilzen, Jus und zweierlei von der Sellerie. Zum Abschluss wurde eine leckere Apfeltarte mit hausgemachtem Creme Eis gereicht.

Wir hatten einen genussvollen Abend mit modern und zeitgemäß interpretierter sowie handwerklich hervorragender Küche, die ihre Produkte alle selbst herstellt, in einem der ältesten Gasthäuser Schleswig-Holsteins. Dem Motto des Bärenkrugs, „God eten un drinken hält Lief un Seel tosamen“, machte die schwarze und weiße Brigade alle Ehre.

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





DIE STURMHAUBE –

ein ganz besonderes Restaurant mit Boutique Hotel – alles mit Meerblick

Das Dorf Kampen hat einen ganz speziellen Charme. Unumgänglich gehört zu diesem Friesendorf auch eine besondere Gastronomie – die Sturmhaube. Nach fünf Jahren Leerstand, Planung und Restaurierung öffnete Anfang Oktober 2022 die Sturmhaube wieder ihre Türen. Gerade im Herbst, Winter und Frühjahr, wenn es draußen kräftig stürmt, wird das Team um Gastgeber Felix Knochenhauer dem Namen Sturmhaube alle Ehre machen.

In den letzten Monaten wurde eine Brauerei im Keller installiert und Wein aus 25 Regionen auf die Insel gebracht. Das lichtdurchflutete Restaurant bietet Platz für 80 Gäste, die eine Speisekarte mit kreativ interpretierten Klassikern, selbstgebrautem Bier und einer Weinkarte, die auch zu später Stunde keine Langeweile aufkommen lässt, erwartet.

Bereits seit einigen Monaten verköstigt der Strandkiosk Spaziergänger, Badegäste, Naturkundler, Urlauber und Sylter gleichermaßen mit frisch gerösteten Kaffeespezialitäten und kulinarischen Köstlichkeiten

auf der gemütlichen Terrasse. Mit Blick über die Landschaft ein wunderbarer Ort zum Verweilen und Kräfte sammeln. Zukünftig wird man den Blick in die Natur nicht nur im Restaurant und auf der Terrasse genießen, sondern auch ganz privat unter Reet in einem der sechs Zimmer im Obergeschoss. Erstmals in der Geschichte der traditionsreichen Sturmhaube wird es möglich sein, an diesem außergewöhnlichen Ort zu übernachten. Dafür sind im Obergeschoss vier Doppelzimmer und zwei Suiten von 40 bis 80 Quadratmetern entstanden. Beim Ausbau wurde auf hochwertige natürliche Materialien wie handge hobelte Eiche und Naturstein wertgelegt. Auch wurde beim Ausbau der Zimmer darauf geachtet, der Bezug zur ursprünglichen Architektur der Sturmhaube erkennbar bleibt. Darüber hinaus bietet der Leseraum in der kleinen Rotunde Platz für kleine Familienfeiern, Tagungen, Coachings, Vernissagen oder Präsentationen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Oktober anlässlich des kleinen Chapitres der Bailliage de Sylt.

HOTSPOT IM DORF

DER SPASS AM KULINARISCHEN KOMBINIEREN

Mitten im dörflichen Kampen liegt das bekannte und beliebte Restaurant Dorfkrug. In dem historischen Friesenhaus befand sich immer schon eine gastliche Stätte. Der Dorfkrug ist somit Kult. Mit dem Zusatz Bar & Grill betreiben Anne Floto und Thomas Samson diesen quirligen Hot Spot mit vielen innovativen Ideen. Das Motto heißt: „Frischer Wind – Altwürdiges Haus“

Herrlich sitzt es sich auf der großen Terrasse des Friesenhauses, an der stimmungsgeladenen Außenbar oder romantisch im Innenhof des „Delis“ unter einer Kastanie. Ausgelassene Stimmung und Herzlichkeit inklusive. Gemütlich führt es hinein in eine charmante Vereinigung von Altem und Neuem. Friesisch-urbane Chic mit traditionsreichen Kacheln an den Wänden, Holzfußboden kombiniert mit modernen Elementen. Das hat was!

Die Abendkarte des kreativen Küchenchefs Reik Raschke lehnt sich – nach verschiedenen Vorspeisen wie dem Beef Tataki mit fruchtigem Papaya Salat –

an ein Baukastensystem an, so dass die möglichen Grill-Variationen schier unendlich scheinen. Rinderfilet, Nordsee Dorschfilet oder Lammfilets mit getrüffeltem Blattspinat, grünem Spargel oder Pilzen lassen sich alle hervorragend mit Sauce Béarnaise, Pfeffer- und Teriyakisauce oder einer der anderen acht Saucen kombinieren. So kann sich jeder Gast jeden Abend ein komplett neues Gericht selbst zusammenstellen.

Die Weinkarte bietet dazu alles, was Rang und Namen hat. Ab jetzt auch mit den ersten eigenen Dorfkrug Hausweinen. Ein Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay (Weingut Landerer) ebnete bereits im vergangenen Jahr den Weg zum jüngst eigens von Anne & Thomas cuvetierte Roséweine vom Mettenheimer Winzer Volker Schäfer. An diesem fruchtigen Tropfen wurde solange probiert bis ein ganz eigener Wein - mit eigenem Etikett, einer Katze - für den Dorfkrug entstanden ist.

Na, dann mal Prost! Welcome!



Fotos: OLEX, Oliver Lins

Dorfkrug Bar & Grill

Braderuper Weg 3 · 25999 Kampen,

Tel.: 04651 44 92 00 0 · www.dorfkrug-kampen.com · info@dorfkrug-kampen.com



DEM GENUSS VERPFLICHTET – DIE TRADITION WAHREND

Neujahrsempfang im Hotel Kaiserhof

28.01.2023: Das erste Mal - seit (zu) langer Coronazeit – erfolgt endlich wieder der Neujahrsempfang im Kaiserhof Münster: ein sehr verführerisches Angebot, das niemand ablehnen will!

Und ab geht die genussvolle Reise durch virtuose Kompositionen der hochkarätigen Küche: sei es durch die köstliche Kooperation des 2021 Sauvignon Blanc vom Weingut Knipser, welcher mit einer Note nach Johannisbeeren und leicht bitter fein abgestimmt zum Yellowfin-Thunfisch-Tataki mit Dashi, Enokpilze und Wasabi harmonisiert; oder durch die sanfte Begleitung des 2019 Spätburgunders vom Weingut Johner, welcher sich vornehm zum servierten rosa gebratenen

Rehrücken mit Cranberry und Schwarzwurzel zurücknimmt.

Die sorgfältigen und hochklassigen Leistungen der weißen und schwarzen Brigade, die dargereichten eindrucksvollen Genüsse und die große Teilnehmeranzahl führen zu einem köstlichen und gehaltvollen Abend, der bis spät in die Nacht reicht und von vielen Gästen an der einladenden Hotelbar ausgeweitet wird. Das ist der Kaiserhof, wie wir ihn viel zu lange nicht mehr erleben durften!

Text & Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse



FRÜHLING IM SCHNEE

Dîner Amical, 11. März 2023

Das Fine Dining Restaurant Chesa Rössli im Mövenpick Hotel Münster zählt zu den beliebtesten Adressen der Gourmetgastronomie in Westfalen-Lippe. Deshalb treffen sich die Mitglieder der Chaîne dort schon traditionsgemäß jeweils im März zur Mitgliederversammlung mit anschließendem Dîner Amical zum Start in die Frühlingssaison. Fast hätten wir das Motto des Abends „Frühling am Aasee“ noch kurzfristig ändern müssen, denn am Samstagmorgen fand sich die westfälische Hauptstadt mit einer ungewohnten Schneedecke wieder. Aber bis zum Abend war die weiße Pracht (fast) vollständig verschwunden und im Garten des Mövenpick grüßten die ersten Frühlingsboten.

Da das Rössli stets eine ganz besondere Anziehung ausübt, konnten Mme Maître Hôtelier Patricia Nilsson und Bailli Horst Wüstenbecker 45 Gäste begrüßen, u.a. den Bailli von Nordrhein, Dr. Joachim v. Gratkowski und seine Frau Bettina. Beeindruckt waren auch die vielen Gäste, die zum ersten Mal Kontakt mit der Chaîne hatten und überrascht waren,

wie unkompliziert sie im Kreis der Mitglieder aufgenommen wurden. Die Ehrung von Confrère Markus Küpper mit der Commandeur-Plakette für 10jährige Mitgliedschaft und (in Abwesenheit) von Confrère Gerd Hoffmann (Kreuztal) mit der Grand Officier Commandeur-Plakette für 50jährige Mitgliedschaft (!) verdeutlichten einmal mehr das Traditionsverständnis der Chaîne.

Der wahre Frühlingszauber entfaltete sich dann auf unseren Tellern. Vom ersten bis letzten Gang geprägt vom Hummer – oder war es doch ein Lobster? Jedenfalls konnte das Menü von Chefkoch Daniel Groß (vom marinierten Hummer, Hummerbisque, Hummer mit Seeteufel Thai Style bis zum Kalbsfilet mit Hummer – nur das Dessert musste ohne Krustentiere auskommen) alle Anwesenden überzeugen. Und der jederzeit präzise Service unter der Leitung von Maître und Sommelier Bernd Gunia war ohnehin wie immer Garant für einen gelungenen Abend.

Text: Horst Wüstenbecker – Bailli

Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse



Mövenpick Hotel

Fine Dining Restaurant Chesa Rössli

Kardinal-von-Galen-Ring 65 · 48149 Münster
Tel. 0251 89 02 627 · www.chesa-roessli.de

TERMINE 2023

APRIL 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
24.04.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
28.04.	Hotel Conventgarten	Dîner Amical	Rendsburg	Schleswig-Holstein
29.04.	Restaurant Le Bouchon	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
29.04.	San Martino Restaurant	Dîner Amical	Konstanz	Bodensee
29.04.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Amical „Spargel“	Arendsee	Sachsen-Anhalt

MAI 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.05.	Augustiner am Dom	Dîner Amical	München	Munich et Haute Bavière
04.05.	Restaurant Cheval Blanc	Dîner Amical	Illschwang	Bavière Orientale
05.05.	THE LIVING - Room -	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen
06.05.	Steinheuer's Restaurant „Zur Post“	Dîner Amical und 9-Loch-Golfturnier	Bad Neuenahr- Heppingen	Mittelrhein
07.05.	Restaurant Brogsitters Sanct Peter	OMGD Déjeuner Amical	Bad Neuenahr- Ahrweiler	Mittelrhein
11.-13.05.	12. Mai: Romantik Hotel Tuchmacher 13. Mai: Hotel Bei Schumann	Lausitz-Reise „Gourmet & Culture“	Görlitz / Schirgiswalde-Kirschau	Berlin-Brandenburg / Sachsen
12.05.	Restaurant Bachofer	Dîner Amical	Waiblingen	Baden-Württemberg
12.05.	Gräfinthaler Hof mit Weingut Petgen-Dahm	Déjeuner Amical	Mandelbachtal	Pfalz-Saar-Mosel
13.05.	Die Ratsstuben	Dîner Maison	Ettlingen	Baden-Schwarzwald
13.05.	Restaurant Die Glocke	Table Maison „Führung über den Wochenmarkt“	Münster	Westfalen-Lippe
13.05.	Alt Helgoländer Fischerstube	Dîner Amical „Maischolle“	Hamburg	Hamburg
13.05.	Landwehrbräu	Déjeuner Amical	Steinsfeld	Franken
20.05.	Romantik Hotel Köllners Landhaus	Dîner Amical „Hummeressen“	Celle	Niedersachsen
20.05.	Restaurant Edo	Dîner Amical „Frühling an der Nordsee“	Varel	Bremen-Westnieder- sachsen-Ostfriesische Inseln & Helgoland
21.05.	Restaurant Treusch's Schwanen	Déjeuner Amical „Spargel“	Reichelsheim	Hessen
24.05.	Pfistermühle	Dîner Amical	München	Munich et Haute- Bavière
27.05.	Restaurant Stegellner	Dîner Amical	Landshut	Bavière Orientale

JUNI 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.-04.06.		97. Grand Chapitre D'Allemagne Lindau/Bodensee	Bodensee Region	National
07.06.	Landersdorfer & Innerhofer Restaurant	Déjeuner Amical	München	Munich & Haute Bavière
09.-11.06.		Wochenende Helgoland „Hummer und Meer“		Bremen-Westnieder- sachsen-Ostfriesische Inseln & Helgoland
10.06.	Restaurant High Kitchen	Dîner Amical	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
16.06.	Maritim Seehotel	Dîner Amical	Timmendorfer Strand	Schleswig-Holstein
16.-18.06.		„Wiesbaden“		Hessen / Mittelrhein
16.06.	Restaurant Imperial	Dîner Amical	Nürnberg	Franken
16.06.	Haus Stenberg	Dîner Amical	Velbert	Nordrhein
16.-18.06.		Ein Wochenende im Rheingau		Mittelrhein / Hessen
19.06.	Keutzer's Restaurant	Dîner Amical	Regensburg	Bavière Orientale
20.&21. 06.	Restaurant Bianc	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
23.-25.06.	Hotel-Restaurant Jägerhof	Wochenende im Allgäu	Isny/Allgäu	Baden-Württemberg / Bodensee
23.-24.06.		„Sachsen-Treffen in Leipzig“	Sachsen / Niedersachsen / Sachsen-Anhalt Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln & Helgoland	
23.06.	Cafe Luitpold	„After Work“	München	Munich et Haute Bavière
24.06.	Restaurant Hasenpfeffer	Dîner Maison	Rathenow-Semlin	Berlin-Brandenburg

JULI 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.07.	Restaurant Caputo's	Table Maison „Führung im Picasso-Museum“	Münster	Westfalen-Lippe
04.-05.07.	Restaurant Atable im Amtshaus	OMGD „Weinstelllichein“	Freinsheim	Pfalz-Saar-Mosel
07.07.	Remstalkellerei	Table Maison OMGD-Aufnahme	Weinstadt-Beutelsbach	Baden-Württemberg
09.07.	Haus Sanssouci	Garten- und Terrassenfest mit der Familie	Berlin	Berlin-Brandenburg
14.07.	Hotel Burg Abenberg	Dîner Amical	Abenberg	Franken
15.07.	Weinhaus Zur Alten Schule	Dîner Amical „Brasilien zu Gast in Bück“	Köln	Mittelrhein
15.07.	Landhaus zu den Rothen Forellen	Dîner Amical „Sommerfest“	Ilseburg	Sachsen-Anhalt / Westfalen-Lippe
18.&19.07.	1804 Hirschau und Kräutergarten	Dîner Amical	München	Munich et Haute Bavière
21.-23.07.	Schönes Leben auf dem Lande	Chaîne-Ausflug „Maritime Land- schaft Unterelbe“ mit Dîner Amical	Neuendeich	Schleswig-Holstein
28.07.	Heidelberger Schlossgastronomie	„Open Air Gala“	Heidelberg	Baden-Schwarzwald

TERMINE INTERNATIONAL 2023

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
06.05.	Switzerland – Olten	Chapitre Switzerland	Bailli Délégué: Thomas Kuhn
12.05.	Great Britain – London	Chapitre London	Bailli Délégué: Philip Evins
13.05.	Dubai	Enthronization Gala Dinner 2023 – Mina Salam Hotel, Madinat Jumeirah, Dubai	Bailli Délégué: Ian Fairservice
18.05.	République Dominicaine – Santo Domingo	Chapitre République Dominicaine	Bailli Délégué: Kenneth Broder
25.-27.05.	South Africa – Johannesburg	AGM Grand Chapitre – Johannesburg	
01.-04.06.	Germany – Bodensee	Grand Chapitre d'Allemagne – Bodensee	Bailli Délégué: Klaus Tritschler
02.-04.06.	Austria – Aigen im Ennstal	Chapitre d'Autriche	Bailli Délégué: Norbert Simon
08.-10.06.	France – Nice	GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL 2023	
17.06.	Luxembourg – Luxembourg-Ville	Chapitre du Luxembourg	Bailli Délégué: Francis Nicolas Sandt
25.-27.08.	Norway – Trondheim	Grand Chapitre 2023 in Trondheim	Bailli Délégué: THORE JOHAN SANDE

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

Impressum | Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion,

Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:

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

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

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

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

Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Juli 2023,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.06.2023.**



98. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE



HAMBURG

21.09.- 24.09.2023

save the date!

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

Die Iron Walker von Wempe ist die Essenz einer zeitlos modernen und zugleich sportlichen Uhr. Reduziert auf das Wesentliche und kompromisslos in der Verarbeitung, wird sie höchsten Ansprüchen gerecht, weil sie an einem Ort gefertigt wurde, der wie kein zweiter in Deutschland für exzellente Uhrmacherkunst steht: Glashütte in Sachsen.



WEMPE

IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik GMT | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 3.845 €

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12
UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID - WEMPE.COM
GERHARD D. WEMPE GMBH & CO. KG, STEINSTRASSE 23, 20095 HAMBURG