

AUSGABE 102 · OKTOBER 2026

# CHAINED<sup>®</sup>

*Journal*



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie



Online Termin  
vereinbaren!



**10%  
RABATT**  
für Freunde  
der Chaîne



# FESTLICHER STIL BEGINNT MIT VORFREUDE.

MAßGESCHNEIDERT IN SAMT.

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

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

## Cove

DIE MAßSCHNEIDER

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

Termin vereinbaren unter [info@cove.de](mailto:info@cove.de) • 0800 0268326



## CHÈRES MESDAMES, CHERS CONFRÈRES, LIEBE FREUNDE DER CHAÎNE,

wenn Sie dieses Journal in den Händen halten, kündigt sich bereits jene Jahreszeit an, in der Genuss, Gastfreundschaft und Tradition einen ganz besonderen Stellenwert einnehmen. Die Tage werden kürzer, die Küchen wärmer und die Vorfreude auf festliche Tafeln wächst. Es ist daher kein Zufall, dass wir diese Ausgabe dem Thema Edelgeflügel widmen.

*Kaum ein anderes Lebensmittel verbindet kulinarische Raffinesse und historische Bedeutung so eindrucksvoll wie Geflügel. Ob Bresse-Geflügel, Perlhuhn, Wachtel, Poularde, Ente oder Gans – sie alle stehen seit Jahrhunderten für festliche Tafelkultur, handwerkliche Kochkunst und höchste Qualität.*

Gerade in der gehobenen Gastronomie zeigt sich, dass die wahre Kunst nicht allein in der Auswahl exzellenter Produkte liegt, sondern im respektvollen und kreativen Umgang mit ihnen.

Für unsere Confrérie besitzt dieses Thema jedoch noch eine weit tiefere Bedeutung. Die Wurzeln der Chaîne des Rôtisseurs reichen bis in das Jahr 1248 zurück, als unter König Ludwig IX. die französische Zunft der Gänsebräter – die „Les Oyers“ – gegründet wurde. Aus dieser

Gemeinschaft entwickelte sich später die Bruderschaft der Rôtisseurs, deren Zuständigkeit auf das Braten von Geflügel, Wild und weiteren Fleischsorten ausgeweitet wurde. Über Jahrhunderte prägten ihre Mitglieder höchste Qualitätsansprüche und handwerkliche Perfektion – Werte, die unsere Chaîne bis heute verkörpert. Wenn wir uns in dieser Ausgabe mit Edelgeflügel beschäftigen, greifen wir daher nicht nur ein aktuelles kulinarisches Thema auf, sondern schlagen zugleich eine Brücke zu den Ursprüngen unserer Gemeinschaft. Es ist faszinierend zu sehen, wie sich traditionelle Handwerkskunst und moderne Spitzenküche ergänzen und wie klassische Produkte immer wieder neu interpretiert werden können, ohne ihren Charakter zu verlieren. Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre dieser Ausgabe und danke allen Autorinnen und Autoren sowie unseren professionellen Mitgliedern, die mit ihrem Wissen, ihrem Engagement und ihrer Kreativität dazu beitragen, die Tradition der Chaîne des Rôtisseurs lebendig zu halten.

Genießen Sie einen genussreichen Herbst, entdecken Sie die Vielfalt des Edelgeflügels neu und lassen Sie sich von den Beiträgen dieser Ausgabe inspirieren.

**Bon Appétit & VIVE LA CHAÎNE !**

Ihre Karin Deißner  
Chargée de Presse d'Allemagne

## THE LIVING – room –

*„Kommt als Fremde und geht als Freunde“ – dieses „Living“-Gefühl wollen wir in unserem Petit Fine Dining Restaurant "THE LIVING – room –" im Herzen von Hannover teilen. Bei uns sitzen unsere Gäste zusammen, tauschen sich aus, lachen, essen, trinken und verbringen eine gute Zeit gemeinsam.*



Mit dem Anspruch an allerhöchste Kulinarik und einer herzlichen Gästebetreuung empfangen wir unsere Gäste in entspannter Atmosphäre und einem geschmackvoll designten Ambiente. Absolute Top- Qualität ist unser Tagesgeschäft. Ausschließlich beste und frische Produkte gelangen bei uns in unsere Töpfe und Pfannen und verlassen diese perfekt zubereitet unsere offene Küche auf ihrem Teller.

Wir leben und zelebrieren gutes Essen und Trinkgenuss, und sind überzeugt, dass eben dieses Zusammenspiel aus feinsten Zutaten, Kochkunst und Herzblut auch in perfekter Symbiose mit dem Interieur und herzlicher Gastfreundschaft einhergehen sollte.

Neben unseren wöchentlich wechselnden Menüs können sich unsere Gäste auf eine versierte Weinkarte und Besonderheiten des Weinkellers auf Empfehlung des Gastgebers Benjamin Meusel freuen, der nicht nur im

Restaurant durch die transparente Scheibe zur Küche zum Blick in seine Handwerkskunst einlädt, sondern die Sommermonate auch regelmäßig für die Prominenz international privat kocht. Sein „Egg Benni“, Flüssige Parmesan-Ravioli, der gebackene Maine Lobster zählen ebenso zu Lieblingen im THE LIVING wie die gegrillte Wachtel oder Meusels ganz besonders liebevoll interpretierter Käsekuchen.

The Living - room - ist eben nicht nur ein Fine Dining Restaurant für die besonderen Momente im Leben, sondern auch ein Platz an dem Events wie Kaviar Tastings, Weinreisen oder das Zelebrieren jeder saisonalen Schätze und ihrer Hauptakteure ihre Spielfläche findet. Im Winter mit 22 intimen Plätzen indoor. Und im Sommer auch auf unserer Terrasse.

Besuchen Sie unser Wohnzimmer. Gemütlich - aber mit Stil. Wir freuen uns auf Sie.

**THE LIVING - room -**

Weißekreuzstr. 31 · 30161 Hannover

Tel. 0511 600 33 981 · [info@theliving.eu](mailto:info@theliving.eu) · [www.theliving.eu](http://www.theliving.eu)



102. Grand Chapitre  
d'Allemagne in Hannover

10



17



28



32

Herbst auf dem Teller –  
Die besten Begleiter zu Edelgeflügel

# INHALT

- 6 Restaurant- & Hotel-Tipp | Interview
- 8 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner  
Hapag-Lloyd Cruises
- 10 Bailliage National d'Allemagne |  
102. Grand Chapitre d'Allemagne in Hannover
- 14 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner  
Radeberger
- 15 Save the Date | Concours National des  
Jeunes Sommeliers 2027
- 16 Save the Date | Concours National des  
Jeunes Chefs Rôtisseurs 2027
- 17 Titelhema | Edelgeflügel
- 18 redaktionell | Top 10 des Edelgeflügels
- 20 Edelgeflügel | Bresse Huhn
- 23 Interview | Adrian Kaiser zum Thema  
Edelgeflügel
- 24 Buch-Tipp | Küchenhandbuch Huhn
- 25 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner  
Chefs Culinar
- 26 Interview | Lorenz Eskildsen – Gänsezüchter
- 28 Edelgeflügel | Das Perlhuhn
- 30 redaktionell | Nationaler Kooperationspartner  
Chefs Culinar
- 32 redaktionell | Die besten Begleiter zu  
Edelgeflügel
- 35 redaktionell | Wein & Edelgeflügel
- 38 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner  
Staatl. Fachingen
- 40 Anzeige | Lifestyle
- 41 Advertorial | Nationaler Kooperationspartner  
Wempe Leipzig
- 42 Anzeige | Staatsoper Hannover
- 43 Berichte aus den Bailliagen
- 80 National | Veranstaltungen  
von Oktober 2026 bis Januar 2027
- 82 International | Veranstaltungen 2026/2027  
& Impressum
- 83 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner  
Staatl. Fachingen
- 84 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner  
Wempe Leipzig

# ROMANTIK HOTEL KIELER KAUFMANN & STERNERESTAURANT „AHLMANNS“

*Gespräch mit Kilian Lessau – Inhaber, Beatrice Ahrens – Restaurantleiterin und Lasse Knickrehm – Küchenchef des mit einem Stern ausgezeichneten Fine-Dining Restaurants „Ahlmanns“*



Kilian Lessau – Inhaber



WIR FREUEN UNS, DASS WIR MIT DEM ROMANTIK HOTEL KIELER KAUFMANN UND DEM BESTENTEN FINE-DINING RESTAURANT „AHLMANNS“ EIN GROSSARTIGES CHAÎNE-HAUS IN DER LANDESHAUPTSTADT KIEL HABEN.

HERR LESSAU, SIE FÜHREN DAS HAUS IN DER 2. GENERATION. VOR 5 JAHREN HATTEN WIR UNSER LETZTES GESPRÄCH. WAS HAT SICH IN DIESER ZEIT GETAN?

Die Marktsituation hat sich sehr verändert. Wir haben enorme Preissteigerungen in allen Bereichen. Das Buchungsverhalten ist sehr viel kurzfristiger. Die Gäste schauen genau hin, wofür sie ihr Geld ausgeben. Sie kommen z.T. weniger und wollen für die höheren Preise mehr Leistung, mehr Erlebnis.

WIE GEHEN SIE DARAUF EIN?

Wir versuchen noch individueller auf unsere Gäste einzugehen, um ihre Erwartungen mit unserem Top-Service und Top-Produkten zu erfüllen.

WIE STELLEN SIE DIESE HOHEN ANFORDERUNGEN AN IHRE PRODUKTQUALITÄT SICHER?

Seit 2023 sind wir Mitglied bei Feinheimisch. Durch dieses Netzwerk haben wir mehr Zugang zu vielen Produzenten. Auf Veranstaltungen erweitern wir kontinuierlich unsere Zulieferer, insbesondere kleine regionale Produzenten. 2025 erhielten wir eine Auszeichnung für besondere Leistungen im Bereich Nachhaltigkeit. Das heißt für unser „Ahlmanns“ verwenden wir Fairtrade-Produkte und haben einen Anteil von 90 % an selbst hergestellten Produkten.

HERR KNICKREHM, WIE ERREICHEN SIE DAS?

Wir fermentieren, legen alles an Gemüse ein, auch z.B. Schnittlauchblüten, Tannenspitzen, Rapsblüten, trocknen, stellen Pulver her. Auch Zuckerrüben werden bei uns nicht nur zu Zucker verarbeitet.

WIE WÄHLEN SIE IHRE PRODUKTE AUS?

Für die überwiegende Zahl der Waren legen wir Wert auf kurze Lieferwege und nachhaltigen Anbau bzw. Aufzucht. Ein Beispiel ist die Kieler Lachsforelle, die auf der gegenüberliegenden Seite der Förde aufgezogen wird. Unsere Hühner kommen aus Lüneburg und unser Brot von Brotjancker aus Kiel.

WAS INSPIRIERT SIE FÜR NEUES UND WIE WÜRDEN SIE IHRE PHILOSOPHIE BESCHREIBEN?

Inspiration sind für mich das Lesen von Kochbüchern, Essen



gehen, das Team und meine Erfahrungen. Mein Prinzip: Möglichst kreativ mit den besten Produkten für den Gast mit dem Team ein großartiges Erlebnis mit möglichst regionalen Produkten zu schaffen.

#### WORIN BESTEHT DAS BESONDERE DES „AHLMANNS“ FRAU AHRENS?

Wir überraschen unsere Gäste mit den kreativen Menüs, mit unserer Aufmerksamkeit und Präsenz. Herr Knickrehm serviert z.B. den ersten Gang. Wir zelebrieren den persönlichen Kontakt. Jeden Abend kommen Küche und Service an den Tisch, um sich eine Rückmeldung abzuholen.

#### FRAU AHRENS, ZUR ÜBERRASCHUNG GEHÖREN IHRE WEINAUSWAHL UND IHRE RAFFINIERTEN ALKOHOLFREIEN KREATIONEN – WIE ENTSTEHT IHRE ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG?

Dazu muss ich den Gang sehen, riechen und schmecken, dann weiß ich, in welche Richtung es geht, Versuche werden gemacht und das Team probiert. Die Kochkunst von Herrn Knickrehm ist meine Inspiration. Der Gang muss untermalt, umschmeichelt oder ein Kontrapunkt gesetzt werden.

#### HERR LESSAU, WAS SCHÄTZEN IHRE GÄSTE SO AM „AHLMANNS“?

Die Konstanz der Küche in der Qualität der Produkte und die persönliche Ansprache. Frau Ahrens und Herr Knickrehm sind die Gesichter des Restaurants. Das Persönliche schließt den Kreis zum Erlebnis.



Beatrice Ahrens (2. von rechts) – Restaurantleiterin und Lasse Knickrehm (rechts) – Küchenchef des Fine-Dining Restaurants „Ahlmanns“

#### HERR LESSAU, IM LETZTEN JAHR HAT DAS „AHLMANNS“ EINEN MICHELIN-STERN ERRUNGEN – WAS BEDEUTET DAS FÜR SIE UND IHRE MITARBEITER?

Es ist eine grandiose Bestätigung für das Team. Wir verspüren Freude, Stolz und Dankbarkeit, dass wir das als Team geschafft haben! Die Herausforderung ist für uns, das Niveau zu halten und weiterzuentwickeln. Unsere mediale Präsenz ist gestiegen, was sich sehr positiv in der hohen Anzahl an Bewerbungen für unsere Azubi Stellen auswirkt. Mitarbeiterfindung und Mitarbeiterbindung ist unsere Basis für Konstanz in der Küche, im Service und bei den Mitarbeitern. Deshalb kommen unsere Gäste gerne wieder.

Text: Bailliage Schleswig-Holstein:

Dr. Susanne Andree – Vice Chancelier | Fotos: Romantik Hotel Kieler Kaufmann

#### **Romantik Hotel Kieler Kaufmann**

Niemanns Weg 102 · 24105 Kiel

Tel. 0431 88 11 0 · [www.kieler-kaufmann.de](http://www.kieler-kaufmann.de)



## WO MOMENTE **ZU ERINNERUNGEN** WERDEN

*Eine Schiffsreise bemisst sich nicht in Seemeilen, sondern in den Momenten, die bleiben. Wo Seltenes an Gewicht und Unmittelbarkeit an Bedeutung gewinnt. Wenn man Ziele nicht abhakt, sondern in sie eintaucht. Wo Geist und Gaumen neue Ufer entdecken. Genau das ist die Philosophie von Hapag-Lloyd Cruises. Mit Kreuzfahrten und Expeditionen nah bis fern, exotisch bis eisig.*

Wenn hierzulande die Temperaturen sinken, wächst die Sehnsucht nach der Ferne, nach Sonnenzielen, fremden Kulturkreisen oder Abenteuerwelten. Hapag-Lloyd Cruises nimmt im Sommer 2027 Kurs auf Orte, die mit allen Sinnen erlebt werden können, in Staunen versetzen und den Horizont erweitern. Mit den Kreuzfahrtschiffen MS EUROPA und MS EUROPA 2 sowie den kleinen Expeditionsschiffen HANSEATIC nature, HANSEATIC spirit und HANSEATIC inspiration erleben Sie auf außergewöhnlichen Routen den Sommer aus einer neuen Perspektive. Kuratiert mit viel Leidenschaft und Expertise für all diejenigen, die sich nach Freiheit und Abenteuer sehnen und ein Ambiente schätzen, das ebenso modern wie zeitlos ist.

### MS EUROPA: GENUSS GANZ EXKLUSIV

Kaum ein Ort lässt den Sommer so vielschichtig genießen wie die EUROPA. Hier lässt sich Luxus tatsächlich schmecken. Fünf Restaurants stehen für ebenso viele Handschriften: Im THE GLOBE denkt 3-Sterne-Koch Kevin Fehling Küche neu, das Pearls ist das einzige Kaviar-Restaurant auf See, und das

Venezia zelebriert italienische Lebensfreude. Sechs Bars, Livemusik und die größte Champagnerauswahl der Weltmeere runden das Bild ab. Nie mehr als 400 Gäste reisen ausschließlich in Suiten, das Crew-Gast-Verhältnis beträgt nahezu eins zu eins.

### MS EUROPA 2: LIFESTYLE DELUXE

Zwischen der mondänen Riviera und den Balearen zelebriert die EUROPA 2 im Sommer eine Symbiose aus Perfektion und Ästhetik. Maximal 500 Gäste genießen auf dem Schiff ein Freiheitsgefühl, das ebenso das Reiseerlebnis prägt wie das Crew-Gast-Verhältnis von nahezu eins zu eins. Kulinarik ohne Aufpreis, sechs Bars und ein vielfältiges Unterhaltungsprogramm sind selbstverständlich. Mit ART 2 SEA kommt die internationale Kunstwelt an Bord, das Programm IN2BALANCE und das 1.000 qm große OCEAN SPA sorgen für körperliche Erholung.

### EXPEDITIONEN FÜR NUR 230 GÄSTE

Die HANSEATIC nature, HANSEATIC inspiration und



HANSEATIC spirit machen den Sommer zur Entdeckerzeit. Klein genug für Passagen, die größeren Schiffen verwehrt bleiben – und wendig genug, um spontan dem Erlebnis zu folgen. Offene Decksflächen, gläserne Balkone und der Umlauf am Bug lassen die Natur aus erster Reihe erleben. Ein bis zu 16-köpfiges Expeditionsteam teilt sein Wissen in Vorträgen und Ausflügen, Zodiacs bringen die Gäste ohne Wartezeit an einsame Küsten und in verborgene Tierparadiese. Draußen das Abenteuer, an Bord das Gefühl, zuhause zu sein.

#### EIN STERNEKOCH ZUM GREIFEN NAH

Im Restaurant "The Globe by Kevin Fehling" an Bord der EUROPA dürfen Sie sich auf unkonventionelle, moderne Kreationen des innovativen Drei-Sterne-Kochs freuen. Ihre Sinne werden auf eine exquisite kulinarische Weltreise gehen, verführt von Zutaten und Aromen unterschiedlichster Breitengrade. Als Perfektionist überlässt er nichts dem Zufall: von der Auswahl der Zutaten bis zum perfekten Service. Jeder Gast findet auf seinem Teller einen kleinen persönlichen Willkommensbrief, indem er verrät, was ihn zu seinem Menü inspiriert hat. Sein Restaurant THE TABLE in Hamburg zählt zu den besten der Stadt. THE GLOBE ist für ihn die Erfüllung eines Traums, denn die EUROPA ist mehr als ein Schiff für ihn - hier nahm seine Karriere vor 20 Jahren ihren Lauf. Freuen Sie sich auf unvergleichlichen Genuss auf höchstem Niveau und erleben Sie Kevin Fehling -persönlich an Bord der EUROPA:

#### KÜSTENZAUBER VON NIZZA BIS HAMBURG

31.05. – 16.06.27, 16 Tage, Reise EUR2710

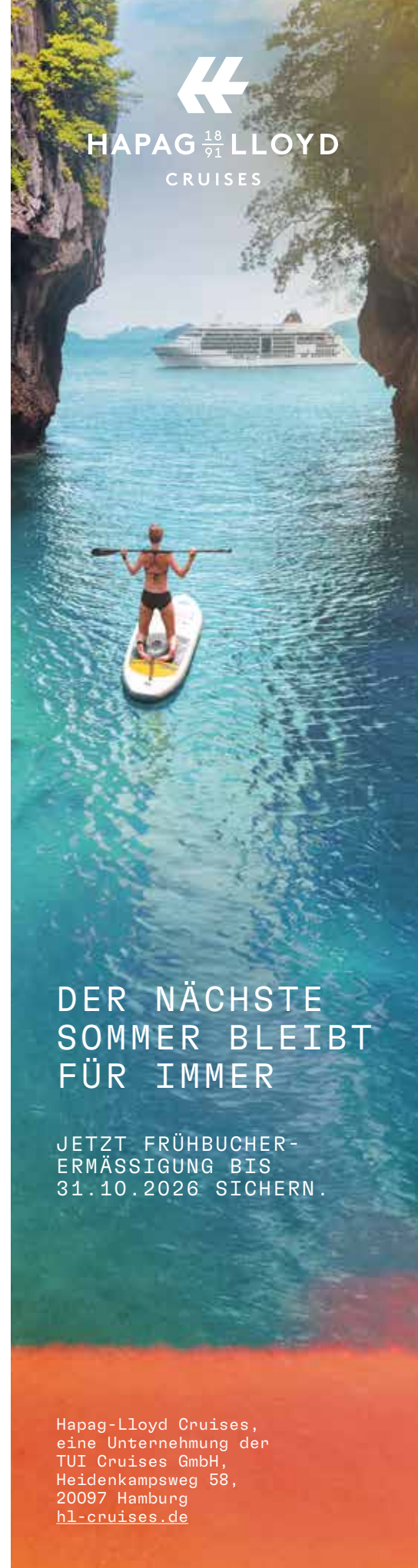
pro Person ab 8.590 €

Seereise (Doppelbelegung, PLATIN-Tarif, inkl. Frühbucherermäßigung)

Jetzt scannen und sichern Sie sich die Frühbucherermäßigung bis 31.10.26



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



DER NÄCHSTE  
SOMMER BLEIBT  
FÜR IMMER

JETZT FRÜHBUCHER-  
ERMÄSSIGUNG BIS  
31.10.2026 SICHERN.

Hapag-Lloyd Cruises,  
eine Unternehmung der  
TUI Cruises GmbH,  
Heidenkampsweg 58,  
20097 Hamburg  
[hl-cruises.de](http://hl-cruises.de)



## 102. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE

### HANNOVER BEGEISTERTE MIT KÖNIGLICHEM FLAIR UND GELEBTER GASTFREUNDSCHAFT

Vom 3. bis 6. September 2026 war Hannover Gastgeber des 102. Grand Chapitre d'Allemagne der Chaîne des Rôtisseurs. Unter der Schirmherrschaft Seiner Königlichen Hoheit Prinz Heinrich von Hannover erlebten die Teilnehmer vier spektakuläre Tage, die eindrucksvoll zeigten, wie Tradition, Kultur und Kulinarik auf höchstem Niveau miteinander verschmelzen können.

Den festlichen Auftakt bildete am Donnerstagabend die Soirée de Bienvenue auf der historischen Burg Königsworth. In stilvollem Ambiente bot der Begrüßungsabend den idealen Rahmen, um alte Freundschaften zu pflegen, neue Kontakte zu knüpfen und sich auf die kommenden Tage einzustimmen. Die besondere Atmosphäre der traditionsreichen Location verlieh dem Abend einen würdigen und zugleich herzlichen Charakter. Für einen besonderen Einblick in die hannoversche Tradition sorgten die Hannoverschen Bruchmeister,

die als traditionsreiche Repräsentanten des hannoverschen Schützenwesens den Abend mit ihrer historischen Präsenz bereicherten. Ein weiterer Höhepunkt war die Präsentation typischer niedersächsischer Trachten und Tänze. In farbenprächtigen historischen Gewändern zeigten die Tänzerinnen und Tänzer traditionelle Tänze und gaben den internationalen Gästen damit einen lebendigen Einblick in die regionale Kultur und das Brauchtum Niedersachsens. Musik, Tracht und Tanz schufen eine fröhliche und zugleich authentische Atmosphäre und machten den Begrüßungsabend zu einer gelungenen Verbindung von hannoverscher Geschichte, regionaler Identität und gelebter Gastfreundschaft.

Der Freitag stand ganz im Zeichen der Entdeckung Hannovers und seiner kulturellen Vielfalt. Die Teilnehmer konnten aus verschiedenen Ausflügen wählen, die spannende Einblicke in die Region ermöglichten. Besonders beeindruckend



war der Blick hinter die Kulissen der Staatsoper Hannover, bei dem Bereiche zugänglich wurden, die dem Publikum normalerweise verborgen bleiben. Eine Stadtrundfahrt im liebevoll restaurierten Oldtimerbus führte zu den schönsten Sehenswürdigkeiten der niedersächsischen Landeshauptstadt und vermittelte Geschichte auf charmante Weise. Ebenso faszinierte die Besichtigung von Schloss Derneburg, dessen historische Architektur in der Kombination mit der modernen Kunst eine einzigartige Atmosphäre und somit einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Ein weiterer Ausflug führte die Teilnehmer zum Unesco-Weltkulturerbe in die historische Stadt Hildesheim, deren bedeutendes kulturelles Erbe eindrucksvoll erlebt werden konnte. Im Mittelpunkt standen der berühmte Hildesheimer Dom und das Dom-Museum, das mit seinen herausragenden Kunstschatzen einen faszinierenden Einblick in die über tausendjährige Geschichte des Bistums und die sakrale Kunsttradition der Region vermittelte. Die Verbindung von Architektur, Kunst und Geschichte machte den Besuch zu einem besonderen kulturellen Erlebnis. Das abwechslungsreiche Ausflugsprogramm zeigte die vielfältigen Facetten der Region Hannover und Niedersachsen – von königlicher Geschichte und bedeutender Architektur bis hin zu Kunst, Kultur. Am Freitagabend verteilten sich die Teilnehmer auf die traditionellen Diners Amicaux,

die in verschiedenen Mitgliedsbetrieben stattfanden. Die Restaurants Gallo Nero, Restaurant Schorse, Titus und The Living präsentierten eindrucksvoll die kulinarische Vielfalt und Leistungsfähigkeit der hannoverschen Gastronomie. Jedes Haus setzte dabei eigene Akzente und begeisterte mit Kreativität, handwerklicher Präzision und herzlicher Gastfreundschaft, viel Lebensfreude und Musik – ganz im Sinne der Werte der Chaîne des Rôtisseurs.

Der Samstag begann mit einem der feierlichsten Momente des Grand Chapitre: Der Inthronisation in der Staatsoper Hannover. Die eindrucksvolle Kulisse verlieh der Zeremonie einen exklusiven und festlichen Rahmen. Einen ganz besonderen historischen Akzent setzte dabei das für die Inthronisation verwendete Schwert. Seine Königliche Hoheit Prinz Heinrich von Hannover hatte hierfür als Leihgabe aus dem Königshaus den Degen des Kurfürsten von Hannover, Georg Ludwig – des späteren Königs Georg I. von Großbritannien und Irland – zur Verfügung gestellt. Diese besondere Geste unterstrich die historische Verbundenheit des Hauses Hannover und verlieh der Zeremonie eine besondere Symbolkraft. Den glanzvollen Höhepunkt des Grand Chapitre bildete am Samstagabend das Grand Gala Dîner im Galeriegebäude des königlichen Schlosses zu Herrenhausen. Die einzigar-

tige Kulisse, die elegante Atmosphäre, die sich in Worten nicht zusammenfassen lassen kann. Ein exquisites Menü gekocht von Zwei-Sterne-Koch Benjamin Gallein und seinen Kollegen Maik Neumann und Christoph Murlowski sowie ein hervorragender Service machten den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Nicht zu vergessen die wunderbaren Weine und der Champagner gesponsert vom Hause Bentley präsentierten uns die Sommelière Luise Volkert und der Sommelier Jonas Gohlke. Der Abend wurde moderiert von der in Norddeutschland sehr bekannten Sophie Mühlmann und dem weltbekannten Universalgelehrten Gottfried Wilhelm Leibniz.

Für die musikalische Unterhaltung sorgten zwei herausragende Opernsänger der Staatsoper Hannover: Viola Westhues und Leon-Maurice Teichert, begleitet von Demian Ewig am Konzertflügel. Für einen schwungvollen Abschluss des Galaabends sorgten zudem zwei „Youngstars“ aus Hamburg, Merito & Rogerio Antonio von der Elbphilharmonie. An zwei Steinway-Konzertflügeln, die vom hannoverschen Klavierhaus Döll zur Verfügung gestellt wurden, begeisterten sie die Gäste mit virtuoson Boogie-Woogie-Stücken. Für eine spektakuläre Überraschung sorgte eine Unterbrechung des Menüs: Die Gäste wurden nach draußen gebeten, wo ein beeindruckendes Feuerwerk den Himmel über Herrenhausen in ein faszinierendes Farbenmeer verwandelte. Wir durften mit einem Glas Champagner in der Hand bei dem 34. internationalen Feuerwerkswettbewerb 2026 dabei sein. Dieser emotionale Moment wurde von den Teilnehmern mit großer Begeisterung aufgenommen und bildete zweifellos einen der Höhepunkte des gesamten Wochenendes.

Ein ganz besonderer Dank gilt Martina Franzmeier, die mit großem persönlichem Engagement und außergewöhnlichem Organisationstalent die gesamte Umsetzung des Grand

Gala Diners verantwortete. Von der Organisation und Koordination der Zeltküche bis hin zur Planung und Steuerung des Service lag ein wesentlicher Teil der Gesamtorganisation in ihren Händen. Mit großem Einsatz, viel Liebe zum Detail und einem sicheren Gespür für die vielen kleinen und großen Herausforderungen im Hintergrund sorgte sie dafür, dass der Abend für die Gäste zu einem rundum gelungenen und unvergesslichen Erlebnis wurde. Für diese herausragende Leistung und die vielen Stunden der Vorbereitung und Durchführung gebührt Consoeur Martina Franzmeier unser ganz besonderer Dank und unsere höchste Anerkennung.

Als Hauptsponsor des Galaabends trug Bentley Hannover maßgeblich zum exklusiven Rahmen der Veranstaltung bei und unterstrich mit seinem Engagement den hohen Anspruch und die Exklusivität des Grand Chapitre.

Das 102. Grand Chapitre d'Allemagne in Hannover überzeugte durch seine perfekte Organisation, einzigartigen Veranstaltungsorte, viel Liebe zum Detail und einem Programm, das Kultur, Geschichte und Gastronomie auf eindrucksvolle Weise miteinander verband. Die Schirmherrschaft Seiner Königlichen Hoheit Prinz Heinrich von Hannover verlieh der Veranstaltung zusätzlich eine besondere Strahlkraft und unterstrich die Bedeutung dieses Grand Chapitre innerhalb der Chaîne des Rôtisseurs. Die Teilnehmer nahmen zahlreiche unvergessliche Eindrücke, inspirierende Begegnungen und kulinarische Höhepunkte mit nach Hause. Hannover präsentierte sich als weltoffene Gastgeberstadt mit königlicher Geschichte und bewies eindrucksvoll, dass gelebte Gastfreundschaft, exzellente Küche und stilvolle Tradition auch heute nichts von ihrer Faszination verloren haben.

Vielen Dank und **VIVE LA CHAÎNE !**







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

**RADEBERGER PILSNER**

# JUNG. NEUGIERIG. SOMMELIER.

Die Chaîne des Rôtisseurs lädt engagierte Jung-Sommelières und -Sommeliers ein, ihr Fachwissen und ihre sensorischen Fähigkeiten in Theorie und Praxis beim „Concours National des Jeunes Sommeliers 2027“ unter Beweis zu stellen.

Bewertet werden unter anderem sensorische Präzision, Fachwissen rund um den Beruf des Sommeliers, das Serviceverhalten sowie einer praktischen Prüfung mit einem Winetasting. Zusätzlich fließen Auftreten, Kommunikation, Professionalität im Umgang mit Gästen und die sichere Anwendung internationaler Standards in die Gesamtwertung ein.

## UNSER ZIEL

Junge Talente fördern, Exzellenz sichtbar machen und die nächste Generation professioneller Sommeliers stärken.

## INTERNATIONAL

Der oder die Erstplatzierte qualifiziert sich für den internationalen Wettbewerb und vertritt dort Deutschland auf höchstem Niveau.

## VORRAUSSETZUNGEN

Der junge Sommelier darf zum Zeitpunkt der internationalen Ausscheidung sein 28. Lebensjahr nicht erreicht haben und muss in einem der Chaîne des Rôtisseurs zugehörigen Betrieb arbeiten.

## KEINE KOSTEN

Es entstehen keinerlei Kosten für die Teilnehmer!

## WO:

Hotel Atlantic, Hamburg

ANMELDESCHLUSS: APRIL 2027

## MELDE DICH JETZT AN AUF:

[www.chaine.de](http://www.chaine.de) oder [mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) –  
Wir helfen Dir bei Fragen oder bei Deiner Anmeldung weiter!



# SAVE *the* DATE

DER WETTBEWERB  
FÜR DIE SOMMELIERS  
VON MORGEN



30. - 31.  
MAI 2027

PARTNER DER  
CHAÎNE®

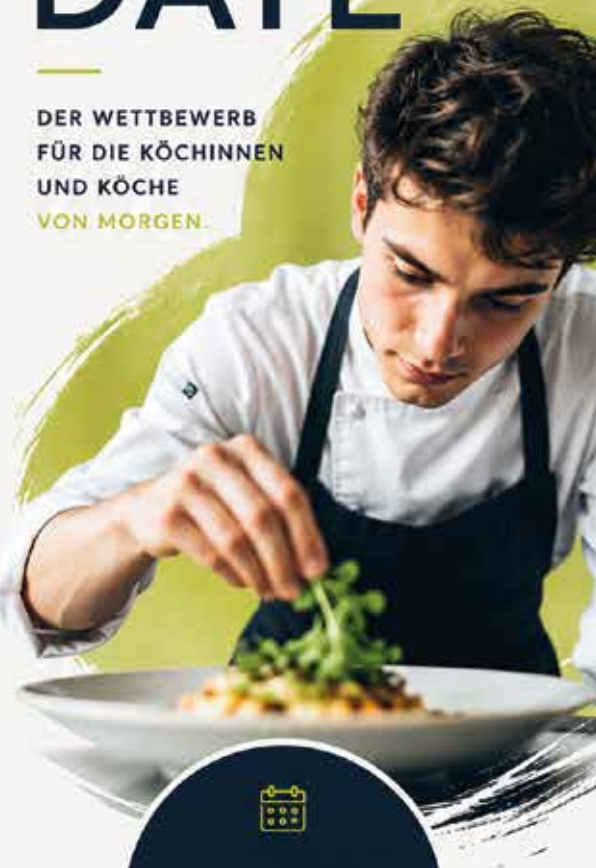


[WWW.CHAINESOMMELIERS.COM](http://WWW.CHAINESOMMELIERS.COM)



# SAVE *the* DATE

DER WETTBEWERB  
FÜR DIE KÖCHINNEN  
UND KÖCHE  
VON MORGEN.



**04. - 05.  
APRIL 2027**

WWW.CHAINE.DE

## DEIN TALENT. DEINE KÜCHE. **DEINE BÜHNE.**

*Die Chaîne des Rôtisseurs lädt ambitionierte Nachwuchsköche ein, ihr Können beim "Concours National des Jeunes Rôtisseurs 2027" unter Beweis zu stellen.*

Der Wettbewerb richtet sich an Köchinnen und Köche, die Herausforderungen lieben! Gewinnt tolle Preise und nehmt die Erfahrung mit ins Berufsleben!

### UNSER ZIEL

Die nächste Generation exzellenter Küchenprofis zu fördern, zu vernetzen und auf ihrem Weg zur kulinarischen Spitze zu begleiten.

### INTERNATIONAL

Der oder die Erstplatzierte qualifiziert sich für den internationalen Wettbewerb und vertritt dort Deutschland auf höchstem kulinarischen Niveau.

### VORRAUSSETZUNGEN

Der junge Chef darf zum Zeitpunkt der internationalen Ausscheidung sein 27. Lebensjahr nicht erreicht haben und muss in einem der Chaîne des Rôtisseurs zugehörigen Betrieb arbeiten.

### JURY

Eine Jury beurteilt das aus einem bereitgestellten Warenkorb kreierte 3-Gang-Menu für vier Personen. Die einzelnen Gänge werden bewertet nach Präsentation und Optik, Kreativität und Originalität sowie nach Geschmack. Zusätzlich werden die Sauberkeit am Arbeitsplatz, die Produktverarbeitung und Professionalität der Arbeitsweise und Kochtechnik beurteilt.

### KEINE KOSTEN

Es entstehen keinerlei Kosten für die Teilnehmer!

### WO

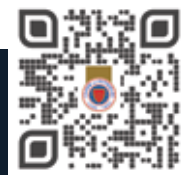
Frankfurt am Main

**ANMELDESCHLUSS: MÄRZ 2027**

### MELDE DICH JETZT AN AUF:

[www.chaine.de](http://www.chaine.de) oder [mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) –

Wir helfen Dir bei Fragen oder bei Deiner Anmeldung weiter!



# EDELGEBFLÜGEL

## VOM FESTMAHL DER KÖNIGE ZUR HAUTE CUISINE

Seit Jahrtausenden gehört Geflügel zu den geschätzten Lebensmitteln der Menschheit. Bereits im Alten Ägypten, im antiken Griechenland und im Römischen Reich wurden Gänse und Enten nicht nur als Nutztier gehalten, sondern auch als Delikatesse für festliche Anlässe geschätzt. Während Geflügelfleisch im Alltag vieler Menschen lange Zeit vergleichsweise selten verzehrt wurde, blieb besonders hochwertiges Edelgeflügel vor allem den königlichen Höfen, dem Adel und festlichen Tafeln vorbehalten. Seine feine Fleischqualität, seine Vielseitigkeit und seine kulinarische Eleganz machten es zu einem Sinnbild gehobener Esskultur.

Mit der Entwicklung der französischen Haute Cuisine erhielt Edelgeflügel seinen festen Platz in der internationalen Spitzengastronomie. Kaum ein Land hat die Kunst der Geflügelzubereitung nachhaltiger geprägt als Frankreich. Große Küchenmeister wie Paul Bocuse trugen maßgeblich dazu bei, den internationalen Ruf der französischen

Geflügelküche weiter zu festigen. Besonders das Bresse-Geflügel – Europas einziges Geflügel mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) – entwickelte sich zu einer kulinarischen Ikone. Bocuses legendäres Poularde de Bresse en vessie, bei dem eine Bresse-Poularde in einer Schweinsblase besonders schonend gegart wird, zählt bis heute zu den Meisterwerken der klassischen französischen Küche.

Auch in der modernen Spitzenküche nimmt Edelgeflügel eine herausragende Stellung ein. Küchenchefs schätzen die Vielfalt der einzelnen Geflügelarten, ihre charakteristischen Aromen sowie die Möglichkeit, traditionelle Zubereitungen mit zeitgemäßen Techniken neu zu interpretieren. Ob perfekt gebratene Taubenbrust, rosa gegarte Barbarie-Entenbrust oder fein gefüllte Wachtel – Edelgeflügel vereint handwerkliche Präzision, höchste Produktqualität und kulinarischen Genuss auf höchstem Niveau.



## WAS MACHT GEFLÜGEL ZU EDELGEFLÜGEL?

Edelgeflügel ist kein streng abgegrenzter zoologischer Begriff. Vielmehr beschreibt die Bezeichnung Geflügelarten und -rassen, die aufgrund ihrer besonderen Fleischqualität, ihrer Seltenheit, ihrer aufwendigen Haltung oder ihrer kulinarischen Bedeutung einen außergewöhnlichen Stellenwert besitzen. Dabei spielen nicht nur die Rasse, sondern auch Herkunft, Fütterung, Haltung, Alter und Verarbeitung eine wichtige Rolle.

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Arten sind bemerkenswert. Hühnerfleisch kann fein und mild sein, während Taube oder Fasan ein kräftigeres, charaktervolles Aroma entwickeln. Enten und Gänse zeichnen sich durch ihren höheren Fettanteil aus, der für Saftigkeit und intensiven Geschmack sorgt. Bei Wachteln und anderen kleineren Geflügelarten stehen dagegen Zartheit und besondere Präsentation im Vordergrund.

Eine besondere Rolle spielt die Herkunft. Viele hochwertige Geflügelrassen sind eng mit ihrer Region verbunden und haben über Generationen eigene Qualitätsmerkmale entwickelt. Das gilt beispielsweise für die Bresse in Frankreich, aber auch für traditionelle Rassen, die heute nur noch in vergleichsweise kleinen Beständen gehalten werden. Ihre aufwendigere Erzeugung ist ein Grund dafür, dass Edelgeflügel seinen Preis hat.

Auch die Haltung beeinflusst die Qualität. Langsam wachsende Tiere entwickeln eine andere Fleischstruktur als schnell gemästetes Geflügel. Bewegung, Fütterung und ausreichend Zeit können sich auf Festigkeit, Aroma und Fettverteilung auswirken.

In der Küche verlangt Edelgeflügel nach einem ebenso sorgfältigen Umgang wie andere hochwertige Produkte. Die Zubereitung sollte die natürlichen Eigenschaften des Fleisches unterstützen. Während zarte Arten von kurzen, schonenden Garverfahren profitieren, eignen sich für kräftigere Vertreter oft klassische Schmor- oder Bratetechniken. Gerade diese Vielfalt macht Edelgeflügel für die anspruchsvolle Küche so interessant.

### BRESSE-HUHN

Das französische Bresse-Huhn gilt als die "Königin des Geflügels". Es stammt ausschließlich aus der Region Bresse und zeichnet sich durch besonders feinfaseriges, saftiges Fleisch und einen unverwechselbaren Geschmack aus. Klassiker sind die "Poularde de Bresse à la crème" oder das bereits erwähnte "Poularde de Bresse en vessie".



### KAPAUN

Der kastrierte Hahn entwickelt durch seine besondere Aufzucht ein außergewöhnlich zartes, saftiges Fleisch. Kapaun war über Jahrhunderte ein typischer Festtagsbraten an europäischen Fürstenhöfen und gilt bis heute als Delikatesse der Weihnachtsküche.

### TAUBE

Die Taube zählt seit Jahrhunderten zu den edelsten Geflügelarten der europäischen Küche. Ihr dunkelrotes, aromatisches Fleisch wird bevorzugt rosa gegart und mit kräftigen Saucen, Linsen oder Trüffeln kombiniert. Gerichte wie "Pigeon rôti" gehören bis heute zum Repertoire zahlreicher Sterne-Restaurants.



**REBHUHN**

Das Rebhuhn zählt zu den edelsten Wildvögeln Europas. Sein feines Fleisch verlangt eine behutsame Zubereitung und wird häufig mit Herbstgemüse, Pilzen oder Trüffeln kombiniert. In der klassischen französischen Küche gilt "Perdreau rôti" als besondere Delikatesse.

**PERLUHN**

Mit seinem leicht wildartigen Aroma bildet das Perlhuhn eine Brücke zwischen Hausgeflügel und Wild. Es harmonisiert hervorragend mit Pilzen, Trüffeln oder Morcheln und ist ein beliebter Bestandteil der französischen Landküche.



# TOP 10

## DES EDELGEFLÜGELS

**BARBARIE-ENTE**

Die Barbarie-Ente zählt zu den edelsten Entenrassen der Spitzen gastronomie. Ihr mageres, dunkelrote Fleisch überzeugt durch eine feine Textur, ausgeprägte Aromatik und einen dezenten Wildcharakter.

**FASAN**

Der Fasan gehört zu den klassischen Wildgeflügelarten und besitzt ein feines, leicht nussiges Aroma. Traditionell wird er mit Wacholder, Rotkohl, Maronen oder Preiselbeeren serviert.

**GANS**

Vor allem in Mitteleuropa ist die Gans ein traditioneller Festtagsbraten. Martinsgans und Weihnachtsgans gehören ebenso zur kulinarischen Kultur wie die französische Gänseleber, die in der Haute Cuisine eine bedeutende Rolle spielt.

**WACHTEL**

Die kleine Wachtel überzeugt mit zartem, aromatischem Fleisch und eignet sich ideal zum Füllen oder Grillen. Berühmt sind gefüllte Wachteln mit Foie gras, Pilzen oder Kräutern sowie Wachteln auf Weintrauben oder mit Feigen.

**STUBENKÜKEN**

Das junge Hähnchen zeichnet sich durch besonders zartes Fleisch aus und eignet sich hervorragend zum Braten oder Grillen. In der Spitzen gastronomie wird es häufig im Ganzen serviert und lediglich mit Kräutern, Butter und feinem Gemüse begleitet.



# WENN EIN HUHN ZUR IKONE WIRD: BRESSE-GEFLÜGEL IN FRANZÖSISCHEN NATIONALFARBEN

*Weiß, blau, köstlich – Die legendären Bresse-Hühner aus dem Burgund tragen ein Gefieder so weiß wie Porzellan, leuchtend blaue Beine und einen feuerroten Kamm. Kein anderes Huhn in Europa genießt ein solch exklusives Ansehen wie das Bresse-Huhn, oder wie es in Frankreich ehrfürchtig genannt wird Le Poulet de Bresse.*

*Im Herzen des Burgunds, dort, wo die Landschaft zwischen Wiesen, Wäldern und kleinen Bauernhöfen zur Ruhe kommt, lebt eine Geflügelrasse, die schlichtweg Kultstatus genießt. Das Bresse-Huhn ist kulinarisches Kulturgut, handwerklich gezüchtetes Spitzengeflügel – und das einzige Huhn der Welt mit der geschützten Herkunftsbezeichnung AOC.*



Die Ursprünge der berühmten Hühner reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück. Ihren Namen verdanken sie der Region Bresse, einer kleinen Landschaft zwischen den Départements Saône-et-Loire, Ain und Jura. Bereits 1957 erhielten sie als erste und bislang immer noch einzige Geflügelrasse Frankreichs den AOC-Status. Die Auszeichnung Appellation d'Origine Contrôlée ist in Fachkreisen mit dem eines Grand Cru vergleichbar.

Damit ein Huhn sich Bresse-Huhn nennen darf, muss es in exakt definierten Gemeinden mit tonhaltiger Erde aufgezogen werden. Das Gebiet ist klein, die Kriterien streng und genau darin liegt der Schlüssel zu Qualität und Geschmack.

*Ein echtes Bresse-Huhn erkennt man auf den ersten Blick: Schneeweißes Gefieder, stahlblaue, kräftige Beine, leuchtend roter Kamm – die Farben der französischen Trikolore.*

Es stammt aus einer der vier geschützten Genetiklinien, „Bresse blanche“, „Bresse noire“, „Bresse grise“ und „Bresse bleue“, wobei die „Bresse blanche“ die bekannteste und kulinarisch meistgeschätzte ist.

#### AUFZUCHT MIT TRADITION

Die Aufzucht eines Bresse-Huhns dauert bis zu 20 Wochen, rund doppelt so lange wie in der konventionellen Mast. Laurent Marquis hält auf seiner Maison Marquis 19 Tausend Zuchten in 22 Gebäuden. Als amtierender Zucht-Champion kümmert er sich um knapp 1,2 Millionen Bresse-Hühner im Jahr. In den ersten Lebenswochen wachsen die Tiere im Freien auf, wo sie Gräser, Kräuter, Insekten und Körner picken – eine natürliche Ernährung, die ihr Aro-

ma maßgeblich prägt. In den letzten zwei bis drei Wochen vor der Schlachtung ziehen sie in die sogenannte Épinette: eine traditionelle, strohgefüllte Holzbox, in der sich das Tier kaum bewegt. Diese alte Methode der Ruhefütterung, kombiniert mit einer ausgewogenen Ernährung aus Milchprodukten und Getreide, sorgt für die berühmte Fleischstruktur mit feiner Marmorierung, die dem Bresse-Huhn seinen Ruf als das „Kobe-Rind der Geflügelwelt“ eingebracht hat.

#### EIN KULINARISCHER MYTHOS:

##### WARUM GOURMETS BRESSE-HUHN LIEBEN

Das Fleisch ist butterzart, saftig, nussig im Aroma – mit einem feinen Fettanteil, der beim Garen kaum schmilzt. Es bewahrt die Feuchtigkeit, nimmt Gewürze hervorragend auf und ist gleichzeitig so eigen im Geschmack, dass es kaum Beilagen braucht. Berühmte Köche wie Paul Bocuse, der das Bresse-Huhn zur Ikone der französischen Hochküche machte, servierten es klassisch: als Bresse-Poularde mit Morcheln und Crème fraîche, sanft gegart, puristisch, erhaben. Auch heute noch ist das Gericht ein Inbegriff für französische Kochkunst – reduziert aufs Wesentliche, voller Respekt für das Produkt. Wer ein Bresse-Huhn genießen möchte, sollte in Bresse selbst einkehren, zum Beispiel bei einem der traditionellen Gastronomen rund um Louhans oder Bourg-en-Bresse. Alternativ lohnt sich ein Besuch bei französischen Spitzenköchen, die das Hühnchen in seiner ganzen Pracht zelebrieren – möglichst pur, möglichst respektvoll.

#### EINE DELIKATESSE, DIE IHREN PREIS HAT

Ein Bresse-Huhn kostet im Fachhandel gerne dreimal so viel wie ein herkömmliches Bio-Huhn – und das zu Recht. Die kontrollierte Herkunft, die artgerechte Aufzucht, der handwerkliche Anspruch: All das macht das Tier zur Ausnahmeerscheinung in einer Welt, die sonst auf Effizienz und Schnelligkeit setzt. Doch wer einmal in die knusprige Haut gebissen, das zarte Fleisch auf der Zunge gespürt und den vollen Geschmack wahrgenommen hat, versteht: Hier

geht es nicht nur um Essen, sondern um ein Stück Kultur. Einmal im Jahr, kurz vor Weihnachten, wird das Huhn im Burgund zelebriert: Bei der traditionsreichen Les Glorieuses de Bresse, einem Wettbewerb mit über hundertjähriger Geschichte, treten die besten Züchterinnen und Züchter der Region gegeneinander an – mit nichts anderem als ihren Hühnern. Doch hier geht es nicht um Masse oder Größe, vielmehr um ästhetische Perfektion und handwerkliches Know-how der Aufzucht. Die prächtigsten Bresse-Hühner werden für die Jury aufwendig gebunden und kunstvoll drapiert, ganz nach traditionellem Ritual. Die Kriterien sind streng: Fleischfarbe, Fettverteilung, Spannkraft der Haut, Proportionen – jedes Detail zählt. Die Siegerhühner, ausgezeichnet mit einer blauen Schleife und Medaille, gelten als kulinarische Trophäen und erzielen Höchstpreise auf dem Markt. Für viele französische Feinschmecker ist ein prämiertes Bresse-Huhn von der Glorieuse das einzige Fleisch, das zu Weihnachten auf den Tisch kommt. So wird das Huhn, das ohnehin als Königin ihrer Art gilt,

einmal im Jahr auch offiziell zur kulinarischen Majestät Frankreichs gekrönt.

Im Burgund begegnet man dem Bresse-Huhn nicht nur auf dem Teller. Man findet es auf Wochenmärkten, in den Gesprächen der Menschen, auf handgemalten Schildern am Straßenrand. Es ist Identität, Stolz und kulinarisches Erbe zugleich.

---

*Wer Frankreich verstehen will, tut gut daran, dort zu beginnen, wo man besonders ehrlich ist: auf dem Land, bei den Hühnern und bei einem Gericht, das so schlicht wie vollkommen ist.*

---

Text & Fotos: FrontRowSociety.net – Jessica Conrad



## EDELGEFLÜGEL: QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

*Im Gespräch mit Adrian Kaiser, Maître Rôtisseur – Executive Sous Chef bei Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center und Jurymitglied beim Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs.*



**WAS ZEICHNET FÜR SIE HOCHWERTIGES EDELGEFLÜGEL AUS UND WORAUF ACHTEN SIE BEIM EINKAUF?**

Was ist Edel an Geflügel, klar die einzelnen Rassen machen dabei den großen Unterschied. Aber auch der ganze Prozess während der Aufzucht steuert einen entscheidenden Punkt dazu bei. Ich denke da an die früheren Zeiten zurück, da war der Lachs ein „Edelfisch“ heutzutage ist er durch Massen Züchtung zu einem Konsumfisch geworden. Allerdings gibt es auch da kleinere gute Zuchtbetriebe, die eine spitzen Qualität produzieren.

Genauso sehe ich es im Geflügelbereich auch, heute lässt sich alles, auch das besondere, auf Masse züchten. Aber das wie, ist dabei entscheidend für die Qualität. Das bekannte Label Rouge oder AOC aus Frankreich zum Beispiel, steht für besonders Hochwertiges Edelgeflügel (Rassen). Die Tiere, die dieses Gütesiegel tragen wachsen unter streng kontrollierten Bedingungen auf. Dazu zählen Artgerechter Auslauf, eine gute Futter-

auswahl und die hygienischen Aspekte, auf und um die Zuchtbetriebe. Beim Einkauf sollte man auf eine gesunde Fleischfarbe, ein natürliches Äußeres und einen frischen Geruch achten und natürlich auch auf die Herkunft.

**WELCHE GEFLÜGELARTEN SCHÄTZEN SIE IN DER SPITZENGASTRONOMIE BESONDERS – UND WARUM?**

Bei uns verarbeiten wir Perlhuhn, Kikok Hähnchen und Maispoularde. Aber auch Barbarie Ente, Wachtel und die gute Deutsche Hausgans fehlt bei uns nicht auf dem Speiseplan. Dabei spielt für uns der Geschmack und die Verarbeitung eine große Rolle.

**WELCHE ROLLE SPIELEN HERKUNFT, RASSE UND HALTUNG FÜR GESCHMACK UND QUALITÄT?**

Die Herkunft ist sicher ein wichtiger Gesichtspunkt, dabei steht Frankreich für Qualität, Haltung und am Ende auch den Geschmack fast an erster Stelle. Bei artgerechter Haltung und einem natürlichen Wachstum können sich die Tiere voll entfalten. Das wiederum bekommt der Endverbraucher auf den Teller:

---

*Zartes Fleisch, geschmackvoll, und natürlich in seiner Art. Jede Rasse hat seinen eigenen Geschmack und entsprechend seine Liebhaber.*

---

Aber auch Deutschland produziert mittlerweile sehr gutes Geflügel und steht dem aus Frankreich in nichts

nach. Da denke ich zB. an Kikok die sich auf eine besondere Rasse des Maishuhns spezialisiert hat.

#### WELCHE TRENDS BEOBACHTEN SIE DERZEIT RUND UM EDELGEFLÜGEL IN DER SPITZENGASTRONOMIE?

Das ist eine gute Frage, die ich nicht ganz so leicht beantworten kann. Als das Thema „Dry Age“ Rindersteaks in die Restaurants Einzug hielt hatte das lange Bestand. Wie bei so vielen Trends entwickelt man sie weiter und beschränkt sich nicht nur auf ein Produkt. Von daher hat das Dry Age Geflügel mittlerweile genauso einen großen Stellenwert wie Rind, Kalb, Schwein oder auch Fisch bekommen. Allerdings im allgemeinen fällt auf, dass Gäste mehr nach Geflügel statt nach Rind, Kalb oder Schweinefleisch fragen.

#### WELCHE ZUBEREITUNGSTECHNIKEN BRINGEN DEN CHARAKTER VON EDELGEFLÜGEL IHRER MEINUNG NACH AM BESTEN ZUR GELTUNG?

Ich finde das kann man so pauschal gar nicht sagen, das liegt meiner Meinung nach in der Kreativität des Koches. Sowohl bei der Vorbereitung als auch bei der Zubereitung selbst, und natürlich wie präsentiert er das Gericht auf dem Teller. Da kann selbst eine "einfache Hähnchenkeule" zu etwas besonderem werden.

#### WELCHES EDELGEFLÜGEL STEHT BEI IHNEN PERSÖNLICH GANZ OBEN AUF DER GENUSSLISTE – UND WIE BEREITEN SIE ES AM LIEBSTEN ZU?

Bei mir persönlich steht das Maishuhn oder Perlhuhn hoch im Kurs, und in der Winterzeit die Deutsche Hafermastgans oder eine Barbarie Ente. Am liebsten auf die klassische Art, Gans und Ente gefüllt mit Gemüse und Äpfeln und langsam im Ofen gegart und zum Schluss glacieren, um eine schöne knusprige Haut zu bekommen. Bei Maishuhn oder Perlhuhn mal auf dem Grill und unter der Haut gefüllt, aber auch geschmort in einer leckeren Sauce.

VIELEN DANK

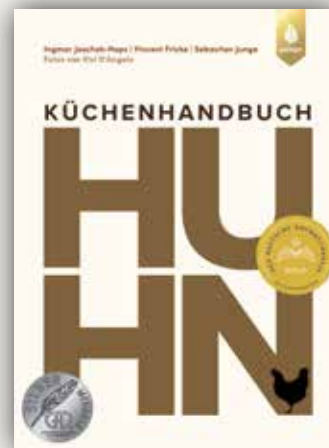
#### BUCH-TIPP

### KÜCHENHANDBUCH HUHN

*Raffinierte Rezepte, Warenkunde und Anleitungen. Vom ollen Suppenhuhn zum luxuriösen Festtagsgeflügel*

Das umfangreiche Küchenhandbuch Huhn vereint Handwerk und Wissen mit modernen, köstlichen Rezepten für jede Tageszeit. Das „olle“ Huhn ist so viel mehr: Im umfangreichen Warenkunde-Teil erfahren Sie die Basics des unterschätzten Geflügels und werden mithilfe der reich bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Zerlege-Profi. Im zweiten Teil des Buches bieten die Autoren, darunter renommierte Köche, gleich dem Nose to Tail-Prinzip rund 60 Rezepte von Oma's Klassikern bis zu pfiffigen Feierabendgerichte für alle Teilstücke des Tieres. Ob Burmesische Kokos-Nudel-Hühnersuppe oder Hühnerleber mit Madeira und Artischocken: Das Buch ist sowohl für Anfänger als auch für Liebhaber geeignet – und zum Verschenken ideal!

Das "Küchenhandbuch Huhn" gewann 2024 die Goldmedaille des Deutschen Kochbuchpreises in der Kategorie "Fleisch" und wurde 2025 von der GAD mit der Silbermedaille ausgezeichnet.



Ingmar Jaschok-Hops, Vincent Fricke,  
Sebastian Junge  
Ulmer Verlag | ISBN Buch: 978-3-8186-2064-6  
45,00 EUR inkl. MwSt.

# Große Küche. FEINES GEFLÜGEL.

Wenn aus bestem Fleisch echte Kochkunst wird, entstehen Gerichte, die man nicht so schnell vergisst. Edelgeflügel bringt dabei besondere Vielfalt auf den Teller: zart und fein, aromatisch und saftig, mal elegant, mal überraschend kraftvoll.

Jede Geflügelspezialität hat ihren ganz eigenen Charakter und eröffnet jede Menge Spielraum für kreative Ideen. Klassisch auf den Punkt gebracht oder modern neu gedacht: Entdecken Sie unsere ausgewählten Geflügelspezialitäten für eine Festtagskarte, die in Erinnerung bleibt – jetzt auf **chefsculinar.de**.



CHEFS★CULINAR  
WIR LEBEN FOODSERVICE

# DIE KUNST DER PERFEKTEN GANS

## IM GESPRÄCH MIT LORENZ ESKILDSEN

*Wenn es um hochwertiges Edelgeflügel geht, zählt Lorenz Eskildsen zu den profiliertesten Kennern Deutschlands. Als Geschäftsführer der traditionsreichen Gänsezucht Eskildsen steht er für artgerechte Aufzucht, handwerkliche Verarbeitung und kompromisslose Qualitätsorientierung. Zugleich ist er Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs und teilt die Leidenschaft für exzellente Produkte und gepflegte Tafelkultur.*



### WAS ZEICHNET EINE HOCHWERTIGE GANS AUS UND WELCHE ROLLE SPIELEN AUSLAUF, FÜTTERUNG UND ZEIT BEI DER ENTWICKLUNG DER TIERE?

Eine wirklich hochwertige Gans beginnt mit ihrer Herkunft und einer artgerechten Aufzucht. Der entscheidende Unterschied zwischen importierten und heimisch erzeugten Gänsen liegt darin, dass in Deutschland weder die Gewinnung von Federn am lebenden Tier noch das Stopfen von Gänsen erlaubt ist. Dadurch gibt es hier auch keine Nebenprodukte aus der Stopfleberproduktion wie Gänsebrust oder -keulen. Deutsche Gänse wachsen in bäuerlicher Freilandhaltung auf und genießen viel Bewegung. Ihre Fütterung besteht zu mindestens

70 Prozent aus heimischem Getreide. Vor allem aber erhalten sie die Zeit, die sie für eine natürliche Entwicklung benötigen: Mit einem Mindestalter von 21 Wochen sind die Tiere vollständig ausgereift und entwickeln ein festes, aromatisches Muskelfleisch – eine wesentliche Grundlage für höchste Qualität und unverwechselbaren Geschmack.

### WORAN ERKENNT EIN KOCH ODER GENIESSER EINE ERSTKLASSIGE GANS?

Eine erstklassige Gans erkennt man nicht nur an ihrer Herkunft, sondern auch an der Art ihrer Verarbeitung. Hochwertige deutsche Freilandgänse werden traditio-

## VORGESTELLT:

GÄNSEFARM  
ESKILDSEN

nell trocken geschlachtet. Anders als bei industriellen Verfahren werden die Tiere nicht in heißem Wasser gebrüht, um die Federn zu lösen. Stattdessen erfolgt die Verarbeitung ohne Fremdwasser, wodurch die natürliche Haut – die Epidermis – vollständig erhalten bleibt. Gerade diese Haut ist von besonderer Bedeutung, denn rund 90 Prozent der Geschmacksstoffe einer Gans befinden sich in ihr. Bleibt sie unversehrt, bewahrt das Fleisch sein volles Aroma und entwickelt den charakteristischen, intensiven Geschmack, den Genießer so schätzen.

## WELCHE TRENDS BEOBACHTEN SIE BEI DER ZUBEREITUNG VON EDELGEFLÜGEL?

Auch bei der Zubereitung zeigt sich ein klarer Trend: Weg von hohen Temperaturen, hin zu mehr Ruhe und Zeit. Statt eine Gans bei 180 Grad in kurzer Zeit zu garen, setzen immer mehr Köchinnen und Köche auf das schonende Niedrigtemperaturverfahren. Bei etwa 120 Grad Celsius und einer Garzeit von ungefähr einer Stunde pro Kilogramm bratfertigem Gewicht bleibt das Fleisch besonders saftig, die Haut entwickelt feine Röstaromen und der Eigengeschmack kommt optimal zur Geltung.

## WIE ESSEN SIE IHRE GANS AM LIEBSTEN?

*"Für mich gehört die klassische Weihnachts- oder Martinsgans mit Rotkohl, einer kräftigen Sauce und Kartoffeln nach wie vor zu den schönsten kulinarischen Traditionen."*

Im Sommer darf die Gans gerne leichter interpretiert werden. Besonders reizvoll finde ich die Kombination mit frischen Erdbeeren, Trauben und saisonalen Beilagen, die die feine Aromatik des Geflügels unterstreichen und dem Gericht eine elegante Leichtigkeit verleihen.

VIELEN DANK!

Die Gänsefarm Eskildsen setzt auf alte, langsam wachsende Gänserassen und lässt sie so natürlich wie möglich aufwachsen. Täglicher, unbegrenzter Weideausschlag, frisches Gras und Kräuter sowie ein hochwertiges, gentechnikfreies Futter mit mindestens 70% Getreideanteil sorgen dafür, dass die Gänse aktiv, vital und widerstandsfähig heranwachsen. Jede Gans wird auf der Farm ausgebrütet, aufgezogen, gemästet und anschließend direkt vor Ort verarbeitet. So lassen sich unnötige und belastende Tiertransporte konsequent vermeiden.

Auf der Gänsefarm verbinden sich modernes technisches Know-how mit traditionellen Werten und einem verantwortungsvollen Umgang mit Mensch, Tier und Natur. Die wissenschaftlich geführte Basiszucht gewährleistet hochwertige Gänselinien mit optimalen Eigenschaften. Gleichzeitig bildet eine artgerechte Haltung und der respektvolle Umgang mit den Tieren die Grundlage für die konstant hohe Qualität.

Da sämtliche Stufen der Gänseproduktion unter einem Dach vereint sind, kann die Entwicklung der Eskildsen-Gans konsequent und aus einer Hand begleitet werden. Das Ergebnis sind Tiere mit gesunder Vitalität, optimalem Körperwachstum und exzellenter Fleischbildung.

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



# DAS PERLUHN

## ELEGANT UND GENUSSVOLL WIE GEFLÜGEL NUR SEIN KANN

Frankreich ist das Land des Perlhuhns: Etwa 60 Millionen Tiere bevölkern das Land! Denn vor gut 60 Jahren kam man in Südeuropa und besonders in Frankreich auf die Idee, Perlhühner zu züchten, um Wildgeflügel ganzjährig vor allem für die Gastronomie frisch anbieten zu können.

Numida meleagris, das domestizierte Perlhuhn, ist eigentlich in Afrika heimisch, wo es noch heute wild in Gruppen in der Ebene oder auf Bäumen lebt. Es gehört zu den ersten Vögeln, die domestiziert wurden – vermutlich in Ägypten – und wurde von den Griechen und Römern importiert, die es als Opfergabe für die Götter verwendeten. Der Legende nach verwandelte die Jagdgöttin Artemis ihre Schwestern nach dem Tode ihres Bruders Meleagros in Perlhühner, um ihren Schmerz zu lindern, aber ihr ununterbrochenes Weinen hinterließ kleine weiße Flecken auf ihrem grauen Gefieder.

Sein Äußeres mit dem spitzen „Helm“ auf dem Kopf und den beiden roten Kehllappen hat ihm in Frankreich dagegen den Namen „pintade“ eingebracht, was aus dem Spanischen abgeleitet „gut geschminkt“ bedeutet.

---

*Das Perlhuhn lebt in kleinen Gruppen, ist dank seiner langen Beine ein schneller Läufer und fliegt wenig. Perlhühner sind allesfressende Hühnervögel, die sich von kräuterreichen Weiden, Beeren, Samen und Insekten ernähren.*

---

Die mit dem „Label Rouge“ ausgezeichneten Tiere gehören zu einer langsam wachsenden Rasse, die nach frühestens 94 Tagen geschlachtet wird. Sie leben in kleinen Herdengrößen mit Freilauf, und unterliegen einem strengen Qualitätsprozess, von der Aufzucht bis zur Schlachtung.

### PERLUHN RICHTIG ZUBEREITEN

Das in Europa gezüchtete Perlhuhn hat sich von seinen Vorfahren den wilden Charakter bewahrt und das schmecken Sie! Das hellrosafarbene Fleisch der Perlhuhnbrust oder das dunkelviolette Fleisch der Keulen ist deutlich geschmacksintensiver und aromatischer als das eines herkömmlichen Huhns, vergleichbar einer exquisiten Mischung aus Fasan, Hähnchen und Rebhuhn. Es lässt sich auf tausend und eine Art zubereiten: Im Ofen gebacken oder im Topf geschmort, gegrillt, in der Folie, in Sauce, als Frikassee, bardiert, flambiert, süßsauer, gefüllt, als Confit, im Dampf oder im Wok! Im Ganzen oder zerlegt, frisch oder tiefgefroren, ist es für jeden Anspruch geeignet, ob Spitzen- oder Alltagsküche. Egal, ob Sie es leicht mediterran mit vielen Kräutern auf dem Grill zubereiten, oder mit Äpfeln, Zwiebeln und Thymian in kräftigem Rotwein schmoren – die Zubereitung ist unkompliziert.

Das Perlhuhn ist eine ideale Alternative zum Huhn und bietet mit seinem mageren und eiweißreichen Fleisch Abwechslung auf dem Speiseplan. Der Perlhuhnkapaun ist übrigens der Star auf dem Teller. Er ist für seine Zartheit bekannt und begeistert mit seinem einzigartigen, unvergleichlichen Geschmack. Der Kapaun ist küchenfertig ohne Innereien erhältlich, ausgenommen (mit Innereien, Kopf und Füßen) oder mit seinen Federn verziert, um Ihr Gericht zu inszenieren. Ein wirklicher Genuss für Augen und Gaumen, bereit für ein Festessen!

**MEHR INFORMATIONEN:** [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de)

Text: [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de) | Foto: KI generiert 





## FESTTAGE MIT FEINER FEDER

*Von krachig-knuspriger Entenhaut bis zur zarten Bresse-Poularde: Edelgeflügel verbindet große französische Küchentradition mit einer modernen Handschrift. Zur Weihnachtszeit bietet es eine Bühne für präzises Handwerk, überraschende Aromen und festliche Inszenierungen.*

Kaum eine Küche hat den Umgang mit Geflügel so geprägt wie die französische. Coq au vin, Ente à l'orange, Bresse-Geflügel, Challans-Ente, Wachtel und Taube erzählen von einer Kultur, die dem Produkt seit Generationen besondere Aufmerksamkeit schenkt. Das Gütesiegel Label Rouge steht exemplarisch für diesen Anspruch. Bis heute bildet Geflügel eine feste Säule der klassischen französischen Küche, und zugleich eine Bühne für zeitgemäße Interpretationen.

Wie lebendig diese Tradition klingt, zeigt Patrick Maus. Wenn der CHEFS CULINAR-Profikoch von der "krachigen" Haut der Ente spricht, die im Mund cruncht, oder von der hauchdünnen Haut einer Bresse-Poularde, die fast chipartig wird, lässt sich der Genuss beinahe spüren. Seine Begeisterung gilt ebenso der Qualität hinter diesen Texturen, als auch den Entscheidungen, die lange vor dem ersten Handgriff in der Küche fallen.

### QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Oliver Klein, Category Manager Frischfleisch bei

CHEFS CULINAR, bringt es auf den Punkt: "Es sind viele kleine Stellschrauben, die die Qualität prägen: Futtermittel, Platz, Lebenszeit, Bewegung und das Tempo der Gewichtszunahme. Ein ruhigeres Wachstum begünstigt eine feinere Zellstruktur und ausgewogene Fettverteilung. Das Fleisch gewinnt an Saftigkeit, Textur und Geschmack."

In der Küche entfaltet sich aus dieser Sorgfalt jene Bandbreite, die Maus so begeistert: vom feinen, eleganten Fleisch bis zu den tiefen, wilden Tönen der Winterküche. Bresse-Poularde, hochwertige Ente, Taube, Perlhuhn und Wachtel setzen dabei jeweils einen eigenen Akzent. Die Wahl des Geflügels legt die Grundstimmung des Gerichts fest.

Ente und Gans verkörpern die große Weihnachtstradition. Im Gasthaus kommt sie traditionell als ganzer Braten auf den Tisch; in der gehobenen Küche erzählen sie ihre Geschichte in einzelnen Akten. Auf der Hautseite in der kalten Pfanne angesetzt, gibt die Entenbrust langsam ihr Fett ab, entwickelt eine krachige Haut und bewahrt ihre

Saftigkeit. Die Keule gewinnt beim Schmoren oder Konfieren Tiefe und erscheint als Raviolo, Praline oder gezupfte Komponente. Maus formt daraus ein ganzes Menü: Die Karkasse schenkt einer Consommé ihre Kraft, die geräucherte Brust setzt den Akzent in der Vorspeise, die Keule füllt einen Raviolo und die rosa gegarte Brust krönt den Hauptgang. "Die Suppe bildet die Bühne, das geschmorte Geflügel bringt Tiefe, Textur und Aromatik", beschreibt er das Zusammenspiel. So verbinden sich Wertschätzung, Wirtschaftlichkeit und eine Geschichte, die Gang für Gang wächst.

Das Perlhuhn öffnet weitere Möglichkeiten. Seine Supreme - die Brust mit Knochenansatz - gelingt verlässlich und bringt einen feinen Eigengeschmack mit. Für Maus der "Everybody's Darling". Die Wachtel setzt als gebratene Brust einen eleganten Akzent oder zeigt als Ballotine klassische Raffinesse. Die "Königin des Geflügels" ist für den Profikoch die Taube: klein, charakterstark und offen für Säure, Bitterstoffe und Röstaromen.

#### AROMEN, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

Die Begleiter auf dem Teller geben jeder dieser Geschichten ihre unverwechselbare Richtung. Die Ente liebt erdige Partner: Rote Bete, Pastinake und Sellerie schaffen Wärme, Sauerkirschen bringen lebendige Säure. Kaffee und Kakao verleihen der Sauce dunkle Tiefe. Ein Apfelchutney mit Ingwer und Chili holt Frische und feine Schärfe auf den Teller. Dennis Kern, Sommelier und Fachberater Beverage bei CHEFS CULINAR, empfiehlt einen gereiften Spätburgunder mit Barrique, dieser harmoniert mit den erdigen Komponenten und der leichten Schärfe. So erhält die vertraute Winteraromatik einen überraschenden Dreh.

„Die Bresse-Poularde möchte auf Händen getragen werden“, sagt Maus. Morchel- oder Steinpilzrahm, Wirsing und geröstete Haselnüsse geben ihrem feinen Fleisch einen samtigen Rahmen. Als Begleitung wählt der Sommelier einen jungen Nebbiolo aus dem Piemont mit erdigen Noten und Säure; alternativ einen cremig-nussigen Chardonnay aus dem Burgund.

Bei der Taube werden die Töne dunkler: Spitzkohl und Trüffel, Brombeere und Kakao oder Miso, schwarzer Knoblauch, Aubergine und Shiitake spielen mit ihrer Tiefe. Auch die Wachtel liebt solche Ausflüge. An der Karkasse geräuchert und mit Ponzu, karamellisierten Shiitake

und schwarzem Sesam serviert, führt sie das Menü in eine asiatische Richtung. Im Glas ergänzt ein gereifter Champagner mit Brioche- und Fruchtnoten die asiatisch inspirierte Wachtel, ein gereifter Blaufränkisch aus dem Burgenland schmeichelt der Taube.



#### DIE HANDSCHRIFT LIEGT IM DETAIL

Zum Signature Dish wird ein Gericht durch wenige, präzise gesetzte Ideen. "Textur ist König auf dem Teller", betont Maus. Die Haut der Bresse-Poularde wird separat zum hauchdünnen Chip. Knusprige Entenhaut und in Entenfett geröstetes Panko geben einem Knödel eine neue Persönlichkeit. Sellerie erscheint als seidiges Püree mit gerösteten Würfeln. Eine Nussöl-Vinaigrette verbindet die Komponenten. Solche kleinen Twists sind für Maus echte Gamechanger. Auch das Anrichten prägt den Genuss. Bewusst gesetzter Negativraum schenkt jedem Element Wirkung und lädt zum persönlichen "Perfect Bite" ein. In der Küche vollendet Präzision das Produkt: Eine kontrollierte Kerntemperatur bewahrt Saftigkeit und Fleischstruktur. So wird die Qualität von Rasse, Aufzucht und Auswahl auf dem Teller erlebbar.

Festliche Küche darf opulent oder klein und exklusiv auftreten. Ihren Glanz erhält sie durch ein Produkt mit Charakter und eine passende Idee.

Für CHEFS CULINAR Profikoch Patrick Maus verbinden sich dafür das Gespür für besondere Produkte und kulinarische Erfahrung. Gemeinsam bringen sie den Charakter des Geflügels auf dem Teller zum Leuchten. So entstehen Festtagsgerichte, die vertraute Weihnachtsgefühle aufnehmen und mit überraschenden Ideen weiterentwickeln.



## HERBST AUF DEM TELLER

### DIE BESTEN BEGLEITER ZU EDELGEGFLÜGEL

Wenn die Tage kürzer werden, verändert sich auch die Küche. Leichte, sommerliche Beilagen machen Platz für Produkte mit mehr Tiefe: Quitten, Maronen, Pilze, Kohl und Trüffel. Sie bringen Süße, Säure, Röstaromen und Würze auf den Teller – und geben gebratenem, geschmortem oder gegrilltem Geflügel einen saisonalen Charakter.

Dabei muss eine Beilage nicht zwangsläufig im Hintergrund stehen. Gerade die Herbstküche lebt vom Zusammenspiel: Eine säuerliche Quitte kann eine kräftige Entenjus auffrischen, geröstete Maronen greifen die Röstaromen einer knusprigen Haut auf und Pilze bringen jene erdige Tiefe mit, die Geflügelgerichte im Herbst besonders interessant macht.



#### QUITTE – FRISCHE MIT CHARAKTER

Die Quitte gehört zu den faszinierendsten Früchten des Herbstes. Roh ist sie hart, herb und fast widerspenstig. Erst durch Hitze zeigt sie ihr eigentliches Potenzial: Das

Fruchtfleisch wird weich, die Farbe goldener und das Aroma intensiv, duftig und beinahe honigartig. Zu Geflügel ist vor allem ihre Säure interessant. Sie setzt einen klaren Kontrapunkt zu Fett und Röstaromen und verhindert, dass ein Gericht zu schwer wirkt. Zu Ente oder Gans kann Quitte als Kompott, glasierte Spalte oder fein abgeschmecktes Gel auftreten. Bei Perlhuhn oder Wachtel genügt oft schon ein kleiner säuerlicher Akzent.

Küchentipp: Quitte nicht zu süß zubereiten. Etwas Verjus, Zitronensaft oder ein milder Essig bringt Spannung und macht sie zur idealen Begleiterin einer kräftigen Jus.



#### PILZE – DER GESCHMACK DES WALDES

Mit den Pilzen kommt der Wald auf den Teller. Steinpilze, Pfifferlinge, Herbsttrompeten oder Kräuterseitlinge bringen erdige, würzige und ausgeprägte Umami-Noten mit. Damit sind sie ideale Partner für Geflügel, ohne dessen feineres Aroma zwangsläufig zu überdecken. Ein gebratener Pilz, eine konzentrierte Geflügeljus und ein wenig frische Kräuter können bereits ein vollständiges Aromenspiel ergeben.

Für die Küche gilt dabei eine einfache Regel: Pilze brauchen Platz. Werden sie in einer zu vollen Pfanne gebraten, geben sie Wasser ab und beginnen zu dünsten. Ausreichend Hitze und eine großzügige Pfannenfläche sorgen dagegen für jene goldbraunen Röstaromen, die Pilze so interessant machen.



#### MARONE – WÄRME UND RÖSTUNG

Kaum ein Produkt vermittelt die Wärme des Herbstes so unmittelbar wie die Marone. Ihr Aroma ist von Natur aus süßlich und nussig, doch erst das Rösten bringt ihre ganze Tiefe hervor. Die Oberfläche karamellisiert, entwickelt kräftige Röstaromen und macht aus der weichen Frucht einen aromatischen Gegenpart zu gebratenem Geflügel. Besonders stimmig ist die Verbindung mit Ente und Gans, deren knusprige Haut ähnliche Röstnoten mitbringt. Aber auch Perlhuhn lässt sich mit Marone elegant kombinieren – etwa als cremiges Püree oder grob geröstet als Texturgeber.

Wichtig ist die Balance: Maronen brauchen Säure. Ein wenig Quitte, Apfel, Verjus oder Sherryessig verhindert, dass ihre natürliche Süße zu dominant wird.

---

*„Trüffel braucht kein lautes Gegenüber: Die feinen Röstaromen des Geflügels geben ihm die Bühne, auf der sein Duft wirken kann.“*

---

#### TRÜFFEL – DUFT STATT SCHWERE

Trüffel ist weniger eine Beilage als ein Aromengeber. Sein intensiver Duft braucht einen ruhigen Hintergrund: Kartoffel, Sellerie, Ei, Butter oder eine feine Geflügeljus sind ideale Partner. Die zarten Röstaromen des Geflügels bilden die Basis, eine cremige Komponente nimmt das Trüffelaroma auf und eine klare Jus verbindet bei-

des. Dabei gilt: Trüffel sollte man nicht überkochen. Frisch gehobelt entfaltet er seinen Duft am besten auf dem warmen Gericht. Die Wärme setzt die flüchtigen Aromen frei, ohne sie durch zu starke Hitze zu verlieren.



KOHL –

#### VOM KLASSIKER ZUM CHARAKTERDARSTELLER

Kohl hat in der Herbstküche seinen festen Platz, muss aber keineswegs rustikal daherkommen. Wirsing, Spitzkohl oder Rosenkohl entwickeln beim kräftigen Anrösten überraschend elegante Aromen. Leichte Bitterkeit und Röstaromen bilden einen hervorragenden Kontrast zur natürlichen Süße von Geflügel. Gerade Rosenkohl profitiert davon, wenn er nicht weichgekocht, sondern halbiert und mit hoher Hitze gebraten wird. Ein wenig Säure und geröstete Nüsse dazu – und aus einer vermeintlich einfachen Beilage wird ein eigenständiger Bestandteil des Gerichts.

#### APFEL UND BIRNE – DIE LEISE FRISCHE

Auch Apfel und Birne können mehr als Kompott. Säuerliche Apfelsorten bringen Frische in kräftige Saucen, während feste Birnen durch Braten oder Grillen karamellisierte Noten entwickeln. Besonders spannend wird es, wenn Frucht nicht als süße Beilage gedacht wird, sondern als Säuregeber. Ein fein gewürfelter, leicht marinierter Apfel kann zu einer kräftigen Entenjus genau das leisten, was ein Spritzer Zitronensaft in einem anderen Gericht bewirkt: Er bringt Spannung und lässt die übrigen Aromen klarer erscheinen.

#### DIE KUNST DES BEGLEITENS

Die besten Herbstbeilagen konkurrieren nicht mit dem Geflügel. Sie heben seine Eigenschaften hervor. Quitte bringt Säure, Marone Wärme, Pilze Tiefe, Trüffel Duft und Kohl eine feine herbe Note. Vielleicht liegt genau darin die Kunst einer guten Beilage: Sie muss nicht lauter sein als das Hauptprodukt. Sie muss wissen, was ihm noch fehlt – und genau diese Lücke schließen. So wird aus einem saisonalen Produkt mehr als eine Beilage. Es wird zum Partner auf dem Teller.

*„Eine gute Beilage muss nicht lauter sein als das Hauptprodukt – sie muss wissen, was ihm noch fehlt.“*

#### GESCHMACKSPARTNER:

#### AROMEN

#### FÜR DIE PERFEKTE BALANCE

- Ente & Gans: Quitte, Marone, Apfel, Rosenkohl
- Perlhuhn: Pilze, Marone, Trüffel, Spitzkohl
- Wachtel: Pilze, Trüffel, Birne, feine Kräuter
- Für Frische: Quitte, Apfel, Verjus, milder Essig
- Für Röstaromen: Marone, Kohl, gebratene Pilze
- Für Tiefe: Pilze, Trüffel, kräftige Jus

**KÜCHENREGEL:** Süße und Röstaromen brauchen einen Gegenspieler – Säure hält herbstliche Beilagen präzise und leicht.

# WEIN & EDELGEFLÜGEL

## GENUSS IN PERFEKTER HARMONIE

Seit Jahrtausenden begleitet Geflügel den Menschen als Nutz- und Speisetier. Das Huhn war auf nahezu jedem Hof unverzichtbar – zunächst als Eierlieferant, später als Suppenhuhn. Heute überschatten zwar Schlagzeilen über Massentierhaltung häufig das Thema, doch hochwertig erzeugtes Geflügel bietet eine beeindruckende geschmackliche Vielfalt. Je nach Art und Aufzucht unterscheiden sich Geflügel und Wildgeflügel deutlich. Von Stubenküken, Masthähnchen, Poularde und Kapaun bis zu Ente, Gans, Fasan, Perlhuhn oder Wachtel reicht die Palette.

### GEFLÜGEL IN AROMATEN

Im Ofen oder Bräter zubereitete Hühner, Poularden oder Perlhühner werden häufig mit Kräutern, Gewürzen, Gemüse oder Früchten aromatisiert. Auch Marinaden verleihen dem Fleisch zusätzlichen Geschmack. Dazu passen aromatische Weißweine mit guter Substanz, etwa Riesling, Silvaner, Sauvignon Blanc, Verdejo oder Alvarinho, deren Frucht die würzigen Aromen harmonisch ergänzt.

#### WEIN TIPP:

**2024 PINOT AUXERROIS BIO**  
WEISSWEIN | 13,0% VOL | TROCKEN  
Domaine Baumann-Zirgel,  
Elsass, Frankreich

Fruchtige und blumige Aromen mit zartem Säurespiel. Sehr animierend. Passend zu Geflügel, wie Huhn, Perlhuhn und Poularden  
12,90 €



### GEFLÜGEL IN HELLER SAUCE

Für Frikassee, Ragout oder Geflügel in cremiger Sauce gilt nach wie vor: Weißwein zu hellem Fleisch. Besonders Burgundersorten wie Chardonnay oder Weißburgunder sowie Viognier begleiten diese Gerichte hervorragend.

### WILDGEFLÜGEL UND DUNKLE SAUCEN

Klassiker wie "Coq au Vin" zeigen, dass auch helles Geflügel ausgezeichnet mit Rotwein harmoniert. Wildgeflügel wie Fasan, Perlhuhn oder Rebhuhn verlangt – je nach Intensität – nach ausgewogenen bis kräftigen, gereiften Rotweinen mit feiner Frucht. Auch Taube und Strauß, deren Fleisch dunkler und aromatischer ist, passen hervorragend zu reiferen Rotweinen wie Tempranillo oder Syrah.

#### WEIN TIPP:

**2022 CONCEJON PI 3.1415**  
ROTWEIN | 15,5% VOL | TROCKEN  
Bodegas Langa, Calatayud, Spanien

Fruchtige Aromen von blauen und roten Waldbeeren. Abgerundet von feinwürzigen Kräutern, Cassis und ein Hauch Kakao. Im Mund saftig, harmonisch und angenehm frisch im Abgang. Der Name "Pi" leitet sich von dem 3,14 Hektar großen Weinberg ab, in welchem die über 80 Jahre alten Rebstöcke angebaut werden.  
12,80 €



### GANS UND ENTE

Ente und Gans zählen zum Fettgeflügel und zeichnen sich durch kräftiges, dunkles Fleisch aus. Klassische Begleiter wie Beifuß, Orangen, Maronen, Rotkohl oder Rosenkohl unterstreichen ihren Charakter. Durch den höheren Fettanteil harmonisieren diese Gerichte besonders gut mit Weinen, die Frucht, Säure und eine feine Tanninstruktur mitbringen. Neben gehaltvollen Weißweinen passen vor allem fruchtbetonte Rotweine wie Spätburgunder, Sangiovese oder Merlot ausgezeichnet zur traditionellen Martinsgans oder Weihnachtsente.

WEINE ZU EDELGEFLÜGEL: [www.wein-konzept.de](http://www.wein-konzept.de)



## „BURRWEILER SCHÄWER“ RIESLING TROCKEN, GROSSE LAGE

Passt gut zu: Fasan, gefüllt mit einer Steinpilz-Briochefüllung, Graupenrisotto und karamellisierten Birnen

Der Burrweiler Schäwer (dt. Schiefer) ist die einzige Schieferlage der Pfalz. Sie bringt Rieslinge mit einem ungeheuren Potential und Langlebigkeit hervor. Würze, Mineralität und ein feiner Schmelz nach Quitten und Aprikosen geben diesem Wein einen wundervollen Nachklang.

„Burrweiler Schäwer“ Riesling trocken | 30,00 €  
Weingut St. Annaberg | [www.sankt-annaberg.com](http://www.sankt-annaberg.com)

*"Ich als Jägerin bevorzuge Wildgeflügel, deshalb muss es für mich ein schöner Fasan sein. Dieser zusammen mit den erdigen Aromen der Steinpilze und der leichten Süße des Brioche und der Quitte machen ihn mit der Würze und feiner Säure des Burrweiler Schäwer zu einem unvergesslichen Erlebnis."*

Victoria Lergenmüller – Weingut St. Annaberg



## FEINE TROPFEN ZU EDLEM GEFLÜGEL EMPFEHLUNGEN UNSERER CHAÎNE-WEINGÜTER

*Edelgeflügel verlangt nach einem Wein, der seine feinen Aromen unterstreicht, ohne sie zu überdecken. Ob zarte Poularde, aromatisches Perlhuhn, saftiger Kapaun oder festliche Martinsgans – jede Geflügelart stellt eigene Ansprüche an den passenden Begleiter im Glas.*

### 2021 ROSÉ BRUT SEKT B. A.

Passt gut zu: Fasan mit Traubenjus und Speckpflümchen auf Perlgraupen-Risotto

Passend zum Jubiläum „190 Jahre Sekttradition in Sachsen“ empfehlen wir einen Jahrgangssekt in feinem Rosé, komponiert aus ausgewählten Spätburgunder-Trauben unserer Radebeuler Weinberge. Diese haben wir per Hand gelesen und schonend verarbeitet (sanfte Ganztraubepressung). Anschließend reifte der Rosé mehr als 24 Monate klassisch in der Flasche in unserer Manufaktur zur Perfektion. Prickelnder Spitzengenuss, mit einem feinen Aromenspiel und Noten von Kirsche und Beerenfrüchten.

2021 Rosé brut Sekt b. A. | 34,00 €  
Schloss Wackerbarth  
[www.schloss-wackerbarth.de](http://www.schloss-wackerbarth.de)



### WASSERBURG GRAUBURGUNDER 2023 ORTSWEIN

Passt gut zu: Huhn aus der Blase

Der Wein besticht durch reife, saftige Frucht. Seine balancierte Textur und die elegante Säure verleihen ihm Finesse und Harmonie. Im Bouquet entfalten sich Aromen von reifen Birnen mit leicht karamelligen Noten. Die spontane Gärung und der Ausbau in Holzfässern verleihen ihm lebendige Frische und Charakter. Am Gaumen verbinden sich Frucht, zarte Mineralität und eine feine Struktur zu einem harmonischen Gesamtbild.

Wasserburg Grauburgunder 2023 Ortswein | 19,00 €  
Schmidt am Bodensee | [www.schmidt-am-bodensee.de](http://www.schmidt-am-bodensee.de)



## 2023ER GROSSER MÖNCHBERG – MAYSCHOSSER MÖNCHBERG PINOT NOIR "S"

*Passt besonders gut zu Ente.*

Ein ausdrucksstarker Pinot Noir aus den steilen Schieferlagen des Mayschossers Mönchbergs. In der Nase entfalten sich Aromen von Sauerkirschen, Waldbeeren und feinen Gewürzen, begleitet von dezenten Röstaromen, Zedernholz und einer eleganten Mineralität. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und zugleich präzise, mit feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und einem langen, harmonischen Finale. Der 18-monatige Ausbau im Barrique verleiht ihm zusätzliche Tiefe und Finesse.

2023er Großer Mönchberg – Mayschossers  
Mönchberg Pinot Noir "S" | 21,00 €  
Weingut Oliver Schell | [www.weingutschell.de](http://www.weingutschell.de)



*"Seine elegante Frucht, die feine Würze und die lebendige Säure harmonieren hervorragend mit dem aromatischen Fleisch der Ente und sorgen für eine ausgewogene Balance. Besonders empfehlenswert ist eine rosa gebratene Entenbrust mit knuspriger Haut oder eine langsam geschmorte Entenkeule, begleitet von Rotkohl, Waldpilzen sowie einer Kirsch- oder Preiselbeerjus."*

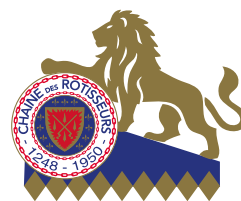
Oliver Schell – Weingut O. Schell

## BLAUER ZWEIFELT VOM GRÖSTER STEINBERG IM HOLZFASS GEREIFT

*Passt besonders gut zu Ente.*

Ein vollmundiger Rotwein im Holzfass gereift, punktet mit feinen Vanillenoten sowie reifen Waldfruchtaromen. Warum gerade diese Kombi? Egal ob asiatisch inspiriert oder klassisch zubereitet: zu Ente passt dieser weiche Rotwein mit dezenten Holzanklängen hervorragend. Er unterstreicht so den Geschmack des Entenfleischs, ohne ihn zu überdecken.

Blauer Zweifelt vom Gröster Steinberg | 14,00 €  
Weingut Thürkind | [www.weingut-thuerkind.de](http://www.weingut-thuerkind.de)



## WELTERBE GENIESSEN.



© Bildokumentation Stadt Regensburg

103. GRAND  
CHAPITRE D'ALLEMAGNE  
**REGENSBURG**



SAVE  
THE  
DATE

# 2027

16. - 19. SEPTEMBER

## „DAS LEBEN IST ZU KURZ, UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN“

*Ob Riesling, Spätburgunder oder Silvaner – Wein ist ein ebenso köstliches wie vielseitiges Getränk. Da ist es wenig erstaunlich, dass immer mehr Menschen auf Goethes Spuren wandeln und die Leidenschaft für guten Wein entdecken. Sie fahren auf Weingüter, nehmen an Weinverkostungen von Sommeliers teil und besuchen Seminare. Dabei lernen sie viel über die Trauben, die Anbauggebiete, die Herstellung, aber auch, wie und mit welchem Zubehör ein guter Wein zu verkosten ist.*

### DER IDEALE BEGLEITER ZUM WEIN

Was viele nicht wissen: Zu einem guten Wein gehört stets ein gutes Wasser. Für Weinliebhaber und Genießer ist dessen Auswahl von großer Bedeutung. Der Kohlensäuregehalt, der Anteil von Mineralstoffen und Spurenelementen sowie die Herkunft sind wichtige Faktoren für den individuellen Geschmack eines Mineralwassers. Staatl. Fachingen und Wein sind bekanntermaßen schon seit Jahrhunderten aufs Engste verwoben. Schon Goethe schrieb in einem Brief vom 27.06.1817: „... wünsche aber mit Fachinger Wasser und weißem Wein begünstigt zu werden, das eine zur Befreiung des Geistes, das andere zu dessen Anregung.“ Daher ist Staatl. Fachingen auch exklusiver Mineralwasser-Partner zahlreicher Weinmessen. Nicht nur Winzer, auch Sommeliers und Weinliebhaber haben dort die Gelegenheit, Staatl. Fachingen als Weinbegleiter kennenzulernen.

Seine Mineralisierung ist ideal für das optimale Zusammenspiel zwischen Wasser und Wein. Staatl. Fachingen sorgt für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis, indem es die Geschmacksknospen von Zunge und Gaumen neutralisiert. Damit eignet es sich zum Beispiel als Begleitung bei Weinproben, denn es bringt die Aromen verschiedener Weine bestens zur Geltung und unterstreicht diese zusätzlich. Doch Wasser und Wein haben noch viel mehr spannende Aspekte.





#### FÜR EINEN UNBESCHWERTEN GENUSS

Mild moussierend oder fein perlend im Geschmack, wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beim Weingenuss tritt oft Säure in Form von Weinsäure auf, die dem Wein zwar Spritzigkeit verleiht, jedoch nicht für alle Menschen gut verträglich ist. Der natürlich hohe Hydrogencarbonatgehalt (1.846 mg/l) puffert die Weinsäure im Magen ab und reguliert so den Säure-Basen-Haushalt. Auf säurebetonte Weine wie beispielsweise Riesling müssen Genießer daher nicht verzichten, denn Staatl. Fachingen STILL oder MEDIUM sind die perfekten Begleiter für Wein und tragen damit entscheidend zum Weingenuss bei.

#### STAATL. FACHINGEN ÜBERZEUGT DURCH INNERE UND ÄUSSERE WERTE

Immer mehr Sommeliers und Hoteliers entscheiden sich für Staatl. Fachingen zudem aufgrund des besonders hochwertigen und edlen Flaschendesigns. Mit der an eine Bordeaux-Flasche aus dem 19. Jahrhundert angelehnten Flaschenform setzt Staatl. Fachingen ein optisches Highlight. Dies gilt übrigens nicht nur für Restaurants und Hotels. Auch die Flaschen für den privaten Gebrauch sind aufgrund ihrer Optik sehr beliebt. Gerade jetzt, zum Beginn der kühleren Jahreszeit, wenn die Tische festlich geschmückt und erlesene Speisen und Getränke gereicht werden, um eine schöne, besinnliche Zeit miteinander zu verbringen, bietet das besonders hochwertige und individuelle Flaschendesign optisch höchsten Genuss. Gastgeber, mit einem Auge für das Besondere, zaubern so ein Highlight auf jede Tafel. Doch Staatl. Fachingen kann noch viel mehr: Seit Generationen ist bekannt, dass Staatl. Fachingen den Körper dabei unterstützt, die Säure-Basen-Balance zu regulieren. Es hilft dabei, dass das Wohlbefinden beim ausgiebigen Schlemmen nicht durch Übersäuerung getrübt wird: Dank seines hohen Gehalts an Hydrogencarbonat neutralisiert es überschüssige Säuren im Magen, sodass einer entspannten Feier nichts mehr im Wege steht.

#### WASSER-TIPP

#### WELCHES WASSER PASST ZU WELCHEM WEIN?

##### ALS FAUSTREGEL GILT:

Ein Wasser mit mittlerem Kohlensäuregehalt harmonisiert sehr gut mit einem trockenen Weißwein. Dessen Säure wirkt durch die Kohlensäure noch frischer.

Zu tanninbetonten Rotweinen hingegen passen stille Wasser, denn Wasser mit Kohlensäure verstärkt den leicht bitteren Geschmackseindruck der Tannine.

1



2



3



4



## FESTLICHE LIEBLINGSSTÜCKE

1 | JOSEPHINE N° 1 | Mundgeblasenes Weißweinglas | 68,00 € | [www.josephinen.com](http://www.josephinen.com)

2 | SOMPEX LEUCHTEN Glamor Lighthouse weis | 39,95 € | [www.sompex.de](http://www.sompex.de)

3 | KAISER-PORZELLAN Poesie - Engel Aura, 3er-Set | 39,95 € je Set | [www.goebel.de](http://www.goebel.de)

4 | WEMPE GLASHÜTTE I/SA Iron Walker Taucher Bronze, 42 mm, Automatik,

Bronzegehäuse mit schwarzem Kautschukarmband, limitiert auf 100 Exemplare |

4.495,00 € | [www.wempe.com/leipzig](http://www.wempe.com/leipzig)

5 | Trüffelhobel LAMEZZA mit Walnussholzgriff - schneidet hauchdünne Scheiben | [www.gefu.com](http://www.gefu.com)

6 | PAUL WIRTHS Besteckserie VIVENDI in Kupfer | 417,90 € | [www.amefa.com](http://www.amefa.com)

7 | SMEG Multifunktions- & Kontaktgrill, creme | 349,00 € | [www.smeg.de](http://www.smeg.de)

8 | HOFF INTERIEUR Glaszapfen Sphère Royal S/2 | 74,90 € | [www.hoff-shop.de](http://www.hoff-shop.de)

9 | VILLEROY & BOCH LEUCHTEN Triest Akkutischleuchte, Weiß | 129,00 € | [www.sompex.de](http://www.sompex.de)

5



9



6



7



8



## PERSÖNLICHKEIT PUR – ATELIER WEMPE AU:THENTIC



Eine der schönsten Formen, der eigenen Persönlichkeit Ausdruck zu verleihen, ist das Tragen von Schmuck. Mehr als jedes andere Accessoire erzählt Schmuck Geschichten, verbindet Generationen, spiegelt Emotionen und reflektiert mit seiner einzigartigen Symbolkraft unsere innere Haltung. Mit Atelier Wempe au:thentic interpretiert Wempe die Dimensionen von Schmuck völlig neu, unkonventionell und sehr persönlich. Neben Wempe 137 und By Kim ist es die dritte Juwelenmarke des Hamburger Familienunternehmens. Und ihre auf das Wesentliche reduzierte Designsprache lässt explizit Raum für Selbstentfaltung und individuellen Ausdruck. So verweist der Markenname nicht nur auf das griechische *authentikós* – „echt, ursprünglich“, sondern steht mit seiner Schreibweise ebenso für den inklusiven Anspruch der Kreationen.

Zugleich verortet Wempe mit Atelier Wempe au:thentic den gestalterischen Ursprung der Kollektion klar im hauseigenen Juwelenatelier. Denn was die genderfluiden Entwürfe von Designer Patrick Sieroslawski offenbaren, ist nichts weniger als die Faszination für ein uraltes Handwerk. Zentrale Gestaltungselemente sind die stilisierten Schnittkanten und präzise gesetzten Kerben als Reminiszenz an den Herstellungsprozess.

„Mein Ziel war es, das Handwerk sichtbar werden zu lassen und so einen konkreten Bezug zum Wempe-Atelier herzustellen“, erklärt Patrick Sieroslawski. Die Designs sind Hinweise auf den Schaffensprozess. Denn das Wickeln und das Schneiden von Golddrähten sind zwar unscheinbare, aber essenzielle Vorgänge in der Goldschmiedewerkstatt.

Die Ringe, Armreife, Anhänger und Ohrstecker in Weiß- oder Gelbgold, wahlweise poliert oder mit Brillanten besetzt, sind so gestaltet, dass sie perfekt ineinandergreifen und zum Stacken, Layern und Kombinieren einladen. Auch bereits vorhandener Schmuck lässt sich wunderbar integrieren. „Das Juwelenatelier zeigt einmal mehr, was es kann“, sagt Wempe-Leipzig-Geschäftsführer Peter Peters.

*„Die Möglichkeiten von Atelier Wempe au:thentic sind unendlich. Die Marke eröffnet Freiräume. Das ist absolut zeitgemäß und unterstreicht den innovativen Charakter des Schmucks.“*

*Peter Peters, Geschäftsführer Wempe Leipzig*

Atelier Wempe au:thentic ist exklusiv bei Wempe erhältlich – selbstverständlich auch in der Mädler-Passage in Leipzig.



# Premieren 26/27

## Pique Dame

Oper von Pjotr Tschaikowski  
Libretto von Modest Tschaikowski  
nach Alexander Puschkin

Opernhaus 12.9.2026

## Il Viaggio, Dante

Die Reise Dantes

Oper von Pascal Dusapin  
Libretto von Frédéric Boyer  
nach Dante Alighieri

Opernhaus 10.10.2026

## Ich, ich, ich!

Je suis narcissiste

Oper von Raquel García-Tomás  
Text von Helena Tornero  
Deutsch von Arno Lucker

Ballhof 1 22.10.2026

## Romeo und Julia

Ballett von Goyo Montero  
Musik von Sergei Prokofjew

Opernhaus 6.11.2026

## Kuss der Spinnenfrau

Musical von John Kander  
Buch von Terrence McNally nach  
dem gleichnamigen Roman von  
Manuel Puig

Liedtexte von Fred Ebb  
Deutsch von Michael Kunze

Opernhaus 28.11.2026

## Ente, Tod und Tulpe

Junges  
Publikum

Musiktheater für die ganze Familie  
von Leopold Dick nach dem  
Bilderbuch von Wolf Erlbruch

Ballhof 2 14.1.2027

## La Cenerentola

Aschenputtel

Komische Oper von  
Gioachino Rossini  
Libretto von Jacopo Ferretti

Opernhaus 2.1.2027

## Morau/Montero

Tundra

Choreografie von Marcos Morau

Uraufführung

Choreografie von Goyo Montero

Opernhaus 13.2.2027

## Nur zu deinem Besten

Ein Abend über Autonomie und  
Fürsorge im Alter von Staatsoper  
und Schauspiel

Ballhof 2 14.2.2027

## Fidelio: Focus & Fade

Oper von Ludwig van Beethoven in  
erweiterter Lesart

Libretto von Joseph Sonnleithner,  
Stephan von Breuning und Georg  
Friedrich Treitschke

Opernhaus 19.3.2027

## La Giuditta

Oratorium von Alessandro Scarlatti  
Libretto von Pietro Ottoboni

Ballhof 1 16.4.2027

## Der Räuber Hotzenplotz

Junges  
Publikum

Familienoper  
Singspiel von Sebastian Schwab  
nach Otfried Preußler Libretto und  
Liedtexte von Elena Tzavara,  
Anne X. Weber und Susanne Lütje

Opernhaus 18.4.2027

## Venezuela

Tanzstück von Ohad Naharin

Opernhaus 15.5.2027

## Madama Butterfly

Oper von Giacomo Puccini  
Libretto von Luigi Illica  
und Giuseppe Giacosa

Opernhaus 12.6.2027

## Frameworks 1

Junge Choreograf:innen des  
Staatsballetts Hannover

Ballhof 2 17.6.2027

Opernplatz 1, 30159 Hannover  
Intendant: Bodo Busse

Das vollständige Programm –  
inklusive Wiederaufnahmen,  
Premieren für junges Publikum  
und Konzerten – finden Sie in  
unserem Spielzeitheft sowie  
online unter  
[www.staatsoper-hannover.de](http://www.staatsoper-hannover.de)

# Staatsoper Hannover



## DÉJEUNER MAISON "LEICHTE SOMMERBRISE" IM RESTAURANT 959 – HEIDELBERG

**27. Juni 2026:** Der in der Einladung genannte Begriff „leichte Sommerbrise“ war ein reiner Euphemismus für den heißesten Tag des Jahres. Die tolle Stimmung der Chaîne - Mitglieder und Gäste aus mehreren Bailliagen wurde gleichsam „befeuert,“ mit dem Begrüßungsglas Champagner in der eleganten Bar des perfekt durchgestylten Restaurants 959 in Heidelberg. Danach ging es an die hübsch weiß eingedeckte Tafel auf der Terrasse unter großen Sonnenschirmen.

Das köstliche Menü begann mit gegrillten Spargelspitzen, Miso, roten Zwiebeln, Buttermilch Vinaigrette und dem wunderbar dazu passenden Grauburgunder, von Schleinitz – Mosel. Darauf folgte ein wachswieches Bioei mit Spargelragout, Brunnenkresse, Kartoffel-Espuma und Belper Knolle mit dem kräftigen Weißburgunder, Dreissigacker – Rheinhessen. Das kross gebackene Steinbutt Filet auf Petersiliengraupen, Zucchini und Curryschaum konnte ebenso begeistern wie das alternativ gereichte Taglierini mit Pfifferlingen, Parmesan, Petersilie und Pilzschaum. Der sorgsam dazu ausgewählte Mâcon-Village, Louis Jadot aus dem Burgund zauberte allen ein seliges Lächeln ins Gesicht. Den süßen Abschluss bildete das Dessert mit Kokosnuss, Passionsfrucht sowie Mango und weiße Schokolade. Die flüssige Krönung

dazu war der Riesling Goldtröpfchen Spätlese, Nik Weis – Mosel.

Nach der Ehrung und Übergabe von Geschenken durch Bailli Gabriele Steyer erfuhren wir von Küchenchef Michael Braun doch noch allerlei Interessantes: Sein Erfolgsrezept besteht aus der Parallele von casual und fine dining - das eine als deftigere Variante an Bistrotischen und das andere als haute cuisine an elegant weiß eingedeckten Tischen im üppig mit ausgewählten Kunstwerken und Designobjekten gestylten Restaurantbereich. So werden die individuellen Gästewünsche voll erfüllt. Komplette überraschend lud der überaus sympathische Küchenchef dann spontan alle Interessierten in die Küche ein: dort traf man auf ein durchweg junges sowie hochmotiviertes Team, das mit 17 Personen auf engstem Raum wirkliche kulinarische Highlights zaubert.

Nach dem ausschließlich begeisterten Lob von allen Seiten für Küche, Service und einmaliges Ambiente hat sich das nächste High Light fast von selbst ergeben: Küchenparty 2027 im „959“ – und ALLE sind wieder dabei!!!

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

### 959

Friedrich-Ebert-Anlage 2 · 69117 Heidelberg  
Tel. 06221 6742959 · 959@959heidelberg.com · www.959heidelberg.com

## GEGRILLTES AN REMSTALWEIN

### SOMMERLICHES DEJEUNER AMICAL IN DER REMSTALKELLEREI

**21. Juni 2026:** Weinkenner mit einem Faible zum eigenen Terroir wissen ja schon immer, dass die Weine aus dem Remstal besser waren als ihr Ruf. Mittlerweile loben aber auch die kritischsten Weinexperten die Tropfen aus dem Tal östlich von Stuttgart in den höchsten Tönen. Mittendrin in dem Kreis der erfolgreichen Weingüter befindet sich mittlerweile auch die früher viel gescholtene Remstalkellerei. Dass ihre Weine mittlerweile Preise und Auszeichnungen einheimen verdankt die über 80 Jahre alte Genossenschaftskellerei ihrem seit wenigen Jahren tätigen Geschäftsführer Martin Kurrle. Der studierte Önologe hat die Qualität der Weine auf ein neues Level gehoben, das in der Fachwelt nicht übersehen wird.

Und die Remstalkellerei ist Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs geworden und hat die Mitglieder der Bailliege Baden-Württemberg an einem super-heißen Sommertag zu ihrem ersten Diner Amical eingeladen. Glücklicherweise verfügt das genossenschaftliche Weingut über eine luftige Terrasse, auf der die Gäste auch bei Temperaturen weit jenseits von 30 Grad die von Martin Kurrle vorgestellten Weine probieren konnten. Die besondere Aufmerksamkeit der Gäste hatten dabei der Sekt aus Chardonnay und Schwarzriesling, extra-brut, natürlich der Riesling vom Schilfsandstein und die Weine aus der R-Serie der Remstalkellerei: Weißburgunder, Cuvées aus weißen und roten Sorten und als besonderes Schmankerl ein Rosé. Diesen Wein gewinnt Kurrle aus dem Saft von roten Trauben verschiedener Sorten, die kaum oder nur ganz schwach gepresst wurden. Das Ergebnis: Ein runder, aber dennoch

trockener Wein, der kaum Bitterstoffe enthält.

Zu diesen Weinen servierte Metzgermeister Sven Theurer aus Remseck-Aldingen eine Auswahl von Steaks vom Rind und Lamm, authentisch gewürzte Merguez und italienische Salsiccia. Als besonderen Dank der Bailliege Baden-Württemberg übergaben Bailli Joachim Schramm und Vice Chargé de Missions, Helmut Schulz neben den Urkunden und Plaketten der Chaîne des Rôtisseurs Schokolade aus dem Haus Breuninger und ein speziell für die Chaîne gefertigtes Messer der Messermanufaktur Johannes Giesser aus Winnenden.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Jochen Lang – Vice Chargé de Missions*



#### **Metzgerei Theurer**

Neckarstraße 2 · 71686 Remseck am Neckar-Aldingen  
Tel. 07146 904 31 · [www.metzgerei-theurer.de](http://www.metzgerei-theurer.de)

#### **Remstalkellerei eG**

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt  
Tel. 0 71 51 69 08 375 · [www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

## RITTER - ROSSINI - KRONE

### DÉJEUNER AMICAL IM WALDENBUCHER STERNERRESTAURANT

**19. Juli 2026:** Quadratisch, praktisch, gut - den Spruch kennt jeder von Ritter Schokolade in Waldenbuch. Das Städtchen am Rande des Schönbuchs kennt aber auch geschmackvoll, kunstvoll, kompetent. Dafür sorgen seit vielen Jahren Erik Metzger als Küchenchef und Martin Gugeler als Patron des Sternerrestaurants Krone. Dass das Gast-

ronomen-Duo und ihre Teams in Küche und Service diese Auszeichnung auch 2026 zu Recht bekommen haben, bewiesen sie 27 Mitgliedern der Bailliege Baden-Württemberg und ihren Gästen bei einem Déjeuner Amical auf der Terrasse des Restaurants. Begleitet wurde das Menü von einer Weinauswahl, die von Österreich über Württemberg

und Baden bis ins Bordeaux reichte. Dank des Engagements und des Einsatzes von Regionalrat und Vice Chargé de Missions, Helmut B. Schulz, kann die Chaîne Baden-Württemberg mit besonderen Geschenken aufwarten. Für die Teams aus Küche und Service gab es aus den Händen von Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert neben den Urkunden der Chaîne feine Pralinen aus der Pâtisserie des Modehauses Breuninger. Mit einem speziell für die Chaîne kreierten Messer aus der Winnender Messerschmiede Giesser bedankt sich die Bailliege Baden-Württemberg bei den Küchenchefs ih-

rer Mitgliedsbetriebe und für die Patrons der Häuser stiftet die Remstalkellerei eine Magnumflasche ihres „schwäbischen Champagners“ – eine neue Sektkreation aus Chardonnay, Schwarzriesling und Weissburgunder.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Jochen Lang – Vice Chargé de Missions*

#### **Gasthof Krone**

Nürtinger Str. 14 · 71111 Waldenbuch

Tel. 07157 40 88 49 · [info@krone-waldenbuch.de](mailto:info@krone-waldenbuch.de)

[www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de)



## **DIE CHAÎNE GANZ SCHWÄBISCH** AUF DEM STUTTGARTER WEINDORF

**29. August 2026:** Schwäbische Gastfreundschaft und Gastronomie pflegt in Stuttgart kaum jemand besser als die Gastronomenfamilie Trautwein. Das kulinarische Engagement der Familie lässt sich seit Jahren auch auf dem Stuttgarter Weindorf erleben. Und weil Ferdinand Trautwein den Weg in die Chaîne des Rôtisseurs eingeschlagen hat, ist ihm die Bailliege Baden-Württemberg in dessen Laube vor dem Stuttgarter Rathaus gefolgt. Und stark wie nie. Über 50 Consœurs und Confrères und deren zahlreiche Gäste genossen inmitten des Weindorftrubels die schwäbischen Spezialitäten: Kalbskutteln in Trollinger, Zwiebelrostbraten, Ofenschlupfer und vieles mehr.

Dass der Besuch dieses Dîner Maison so grandios ausfiel, liegt auch an Katharina Dietrich und Verena Kaschub, die sich für die Bailliege Baden-Württemberg am Aufbau eine „Jeune Chaîne“ engagieren. Ein Blick in die Gesichter der Weinlauben-Gäste zeigte: mit Erfolg. Bailli Joachim Schramm, Vice Chancelier Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert und Vice Chargé de Missions Helmut Balthasar Schulz blickten in ebenfalls glückliche und zufriedene Gesichter, als sie die Urkunden und Geschenke der Chaîne an Maître Rôtisseur Ferdinand Trautwein und dessen äußerst engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übergaben.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Jochen Lang – Vice Chargé de Missions*



#### **Gasthaus zur Linde Möhringen**

Sigmaringer Straße 49 · 70567 Stuttgart

Tel. 0711 98 69 106 30 · [info@linde-stuttgart.de](mailto:info@linde-stuttgart.de) · [www.linde-stuttgart.de](http://www.linde-stuttgart.de)

# DER GENUSSMENSCH

## FÄHRT AUF 'S LAND

*Dèjeuner Amical beim Huberwirt Lex am 21. Juni 2026*

Es war der bisher heißeste Tag des Jahres. Die angedachte, sommerliche gedeckte Tafel unter Sonnensegeln im Innenhof des stilvoll ausgebauten Vierseithof wurde kurzerhand in den Gewölbekeller verlegt. Der Empfang blieb jedoch im Freien, die Stehtische weiß gedeckt und darauf die ersten Köstlichkeiten von Maître Rôtisseur Fabian Lex, wie Paprika Croustade gefüllt mit Kalbstatar, gefüllte Zucchini-Blüte mit Ricotta, eine Gemüsequiche mit Champignons in Zitronengel. Dazu wahlweise ein Cremant oder Fruchtsecco.

Die Tischgesellschaft wurde im Gewölbe mit einer langen Tafel empfangen. Ganz anders als gewohnt, wurde die Vorspeise nicht einzeln serviert, sondern als „Share“ von frisch zubereiteten Köstlichkeiten, wie Beef Tartar, Mousse von Rauchforelle, kalter Braten und Ziegenkäse gratiniert. Dazu die Stiegl Perlage, ein Champagner-Bier aus dem nahen Salzburg. Was wäre ein Mittagessen ohne Suppe? Die Röstzwiebelconsommé mit

Brätstrudel als Einlage und Kerbelöl hat voll überzeugt. Dazu ein Chardonnay vom Egermann, Neusiedlersee. Der Hauptgang, Dry Aged Rinderleende, rosa gebraten mit ausgelösten Maiskolben und Paprika. Dazu einen Lagrein, Turmhof, ausgebaut im kleinen 225-L-Eichenfass. Das Dessert, Hollerkiachal, frisch gebacken, eine echt bayrische Köstlichkeit mit Erdbeeren und Salzkarameell. Eine Rarität, bekommt man eigentlich nie. Dazu Gelber Muskateller aus der Südsteiermark, Mitzi vom Weingut Gross.

Es hat sich einmal mehr bestätigt, der Genussmensch muss auch raus aufs Land fahren, er wird herzlich empfangen und verwöhnt mit regionalen, bodenständig zubereiteten Köstlichkeiten, dazu eine Weinauswahl die hoch anerkannt wurde. Niederbayern und der Huberwirt sind dafür bestens präferiert.

*Text & Fotos: Erich J. Vargas – Vice Chargé de Missions*





## DÎNER AMICAL SOMMERFEST IN DER SCHLOSSWIRTSCHAFT HEITZENHOFEN

Man hätte es nicht besser planen können: Am vorläufig letzten warmen Sommerabend trafen wir uns am 15. August 2026 im idyllischen Garten der Schlosswirtschaft Heitzenhofen direkt am Ufer der Naab. Unsere Mitglieder Alisa und Philipp Stahl haben in diesem Jahr geheiratet (Glückwunsch!) und stehen als Maître Rôtisseur gemeinsam seit 2021 am Herd der Schlosswirtschaft und verwöhnen uns stets mit saisonalen und kreativen Gerichten.

Der Champagnerempfang, zu dem köstliche in Cassis lackierte Entenlebermousse, Cornettos mit Räucherfischcreme und Trüffel-Croquetas gereicht wurden, stimmte uns auf das folgende sommerliche Menü ein. Das Ceviche vom Zander mit Gewürzgurkensorbet präsentierte regionale Zutaten in moderner Zubereitung und hat optisch und geschmacklich alle begeistert. Dem standen die präzise abgeschmeckten und fein gearbeiteten Wildschweinravioli nicht nach. Die dezente Säure der gepickelten Pfifferlinge war ein schöner Gegenspieler zum Umami der Teigtaschen. Die Sonne ging unter und auch auf dem Teller wurde es dunkler. Kräftiges Brisket

in intensiver Sauce wurde uns zum Hauptgang serviert, Babymais und Maiscreme harmonierten wie der zu diesem Gericht eingeschenkte Rioja vorzüglich. Den süßen Abschluss bildete eine sommerliche Komposition aus Mandel, Pfirsich und Rosmarin, begleitet von einem Dessertwein.

Der Service um Christoph Wittwer und Maurice Battle ist ebenso wie die kulinarische Leistung der Küche eine Konstante dieses Hauses: Mit Effizienz und Freundlichkeit lief wieder einmal alles wie am Schnürchen, an den langen Tafeln wurde stets zügig und gemeinsam serviert und die Gläser waren niemals leer.

Viel zu schnell war ein wunderbarer Abend vorbei, an dem alte Freundschaften gepflegt, neue Bekanntschaften gemacht und gemeinsame Reisepläne geschmiedet wurden: Einige Orientalen wollen im März 2027 das Grand Chapitre in Phuket, Thailand besuchen.

*Text: Joachim Hüther – Bailli | Foto: Juliane Lerch – Vice Chancellor |  
Erich Vargas – Vice Chargé de Missions*



## FEINE PERUANISCHE KÜCHE AUS BESTEN PERUANISCHEN ZUTATEN ITALIENISCHE GENUSS-ERLEBNISSE

### **Table Maison, 24. Juni 2026:**

Wo peruanische Aromen mit italienischer Produktkultur und dazu handwerklicher Finesse zusammentreffen, wird es kulinarisch hochspannend - entdeckt von unserem Vice-Chancellor Dr. Maurizio Di Stasio, der auch diesen Abend organisiert und moderiert hat.

Nach einem Pisco-Sour als Apéritif und bestem Fingerfood an den Tischen wurde für die 24 Gäste ein hervorragendes 4-Gänge-Menü von Chefkoch Mathias Diaz serviert, das u. a. Wague A4 im Hauptgang

enthielt und als Besonderheit zwei Desserts beinhaltete. Kurios wie erfreulich war die Tatsache, dass unsere Bruderschaft für den Gastgeber keine Unbekannte war, denn er konnte stolz eine Urkunde präsentieren, die er anlässlich unseres letzten Grand Chapitre 2019 im Hugos Restaurant erhielt.

*Text & Fotos: Manuela Schäfer –  
Vice-Chargée de Missions*

### **Restaurant 136**

Liniestraße 136 · 10115 Berlin (Mitte)  
Tel. 030 27 90 96 83 · [booking@136-berlin.com](mailto:booking@136-berlin.com)  
[www.136-berlin.com](http://www.136-berlin.com)

## „ZAR UND ZIMMERMANN“ EIN GELUNGENER OPERNBESUCH

### **Table Maison / Operndîner,**

**11. Juli 2026:** Kulinarik und Kunst passen hervorragend zueinander, doch wenn man zusätzlich hinter die Kulissen eines Opernhauses schauen kann – umso besser. Und so trafen sich 24 Chaîne-Freunde 1½ Stunden vor dem Vorstellungsbeginn von „Zar und Zimmermann“ am Bühneneingang, und die Geschäftsstellenleiterin des Fördervereins Deutsche Oper Berlin Ulrike Sweetwood führte charmant und

kompetent über den Orchestergraben, die Bühne und die Werkstätten. Abschluss: ein Crémant-Empfang mit Fingerfood.

Nach der Vorstellung klang der Abend mit einem gelungenen 3-Gänge-Menü mit Weinbegleitung im Restaurant Deutsche Oper Berlin aus.

*Text: Sabine Hauk – Vice-Argentier  
J. Kretschmar – Vice-Chargé de Presse  
Fotos: Sabine Hauk – Vice-Argentier*



### **Restaurant Deutsche Oper**

Bismarckstraße 35 · 10627 Berlin (Charlottenburg)  
Tel. 030 34 38 46 70 · [eat@rdo-berlin.de](mailto:eat@rdo-berlin.de) · [www.rdo-berlin.de](http://www.rdo-berlin.de)



## NACH KURZER PAUSE WIEDER EIN CHÂNE-MITGLIEDSBETRIEB

ALEXANDRE COULON – UNSER NEUESTER CHÂNE-PROFI

### Jahresversammlung und Dîner Maison, 03.

**August 2026:** Lange hat es nach dem Abgang von Michael Heinzmann, unserem bisherigen Mitglied im JW Marriott Hotel Berlin, der nach Frankfurt am Main abging, nicht gedauert, da war ein neues Profi-Mitglied gefunden: Alexandre Coulon, der Director of Finance des Hauses.

Gestartet wurde dieser Abend aber erst mit der Jahresversammlung unserer Berlin-Brandenburger Mitglieder im Salon 1, bei der es viele Informationen gab, eine Bildershow der vergangenen Veranstaltungen gezeigt wurde und mehrere Mitglieder ihr silberfarbenes Commandeur-Ehrenabzeichen erhielten. Doch nach einer guten Stunde ging es in das JW Steakhouse Berlin zum Crémant-Empfang mit ausgezeichnetem Fingerfood.

Das 4-Gänge-Menü von Mirko Gonzalez begann mit einer schönen Komposition aus Adlerfisch, Lachs-Carpaccio und frischem Wasabi, dem eine sous-vide gegarte Fasanenbrust mit Morcheln, Hibiskustee-Sorbet und eingelegten Trauben folgte. Mächtig war der Hauptgang: Gegrilltes Kalbskarree mit Kalbsbries, Madeira, Pommes Dauphine und Wildbrokkoli. Zum süßen Abschluss wurde der Dachhoney mit Mohn-Eisparfait und einer garnach aus 85%iger Bitterschokolade mit Orangen-Safran-Tuile. Die Weiß-rot-rosé-Weinbegleitung kam aus der Pfalz, der Toskana und Mittelfranken. Ein schöner sommerlicher Abend ging spät zu Ende, und wir freuen uns, dass das renommierte JW Marriott Hotel Berlin wieder unser Mitgliedsbetrieb ist.

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

**JW Marriott Hotel Berlin mit dem Restaurant JW Steakhouse Berlin**

Stauffenbergstraße 26 · 10785 Berlin (Tiergarten)

Tel. 030 20 65 0 · [jwsteakhouseberlin@jwmarriott.com](mailto:jwsteakhouseberlin@jwmarriott.com) · [www.jwsteakhouseberlin.com](http://www.jwsteakhouseberlin.com)

# WEIN TRIFFT GENUSS IM WEINGUT SCHMIDT, WASSERBURG

*Regionalversammlung & Dégustation mit Dîner Amical am 18. Juli 2026*

Margret und Confrère Eugen Schmidt begrüßten uns wieder zur jährlichen Regionalversammlung ganz besonders herzlich mit feinem Winzersekt Prestige in ihrem wunderschönen, in moderner Vorarlberger Architektur mit viel Holz gestalteten Weingut hoch über dem Bodensee. Die Weinbar Pinot bietet einen wunderbaren Blick über den See bis in die Schweizer und österreichischen Alpen und hinein ins Rheintal. Ein herrlicher Platz, um die Spitzenweine des renommierten Weingutes, die das einzigartige Terroir des Bodensees verkörpern, in launiger Chaîne-Runde zu verkosten. Und wir sind gespannt, was das neue und ambitionierte junge Küchenteam sich als begleitendes Menü überlegt hat.

Erst die Arbeit und dann das Vergnügen. Bailli Henner Wolf hatte zuerst die Freude, unser neues Mitglied Gabriele Longère willkommen zu heißen. Außerdem dankte er dem Regionalrat für sein Engagement. Ein Überblick über das vergangene und kommende Chaîne-Jahr mit seinen bundesweiten Aktivitäten und Dîners Amicaux, Personalien und Neuerungen rundete die Regionalversammlung ab und nun waren wir gespannt auf die Verkostung. Margret und Eugen Schmidt erklärten uns kompetent und launig viele Details über die Entstehung,

das Potenzial und die Facetten ihrer im Familienbetrieb produzierten Weiß-, Grau- und Spätburgunder, die wir mit Begeisterung probierten. Perfekt und frisch der klassische Müller-Thurgau mit seinem ganz eigenen Bodensee-Bukett und als ganz neue Spezialität der samtige Meersburger Chorherrenhalde-Spätburgunder. Dazu erfreute uns nach einem feinen Amuse Bouche perfekt Hamachi mit Ponzu (das musste ich erst nachschlagen: japanische Gelbflossenmakrele mit einer speziellen Würzsauce aus Yuzu und Soja). Die rosa gebratene Lammhüfte mit Bohnen Cassoulet harmonisierte wunderbar mit dem Spätburgunder und als süßer Abschluss überraschte Karotte mal anders mit Karotten-Ingwersorbet und Mousse. Bis spät in den Sommerabend genossen wir die herrliche Atmosphäre, die exzellenten Weine und freundschaftlichen Gespräche mit so manchem Fachsimpeln über Weinbau in Zeiten des Klimawandels und den veränderten Weinkonsum weltweit.

Ein großes Dankeschön an die Familie Schmidt mit ihrem Team für diesen rundum gelungenen Abend mit feinen Tropfen und kreativem Menü und so herzlichem und persönlichem Umsorgen!

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



**WEINGUT SCHMIDT AM BODENSEE**

Hattnau 62 · 88142 Wasserburg / Bodensee

Tel. 08382 943 21 74 · [weingut@schmidt-am-bodensee.de](mailto:weingut@schmidt-am-bodensee.de) · [www.schmidt-am-bodensee.de](http://www.schmidt-am-bodensee.de)



## BODENSEE GOES MALLORCA

### 7. September 2026:

#### Ein Michelin-Abend für alle Sinne!

Und Confrère 2-Sterne Maître Rôtisseur Grand Commandeur Bertold Siber aus Konstanz scharte seine ehemaligen Schüler Jochen Fecht, Jens Bräuning und Special Guest Stefan Marquard für einen wunderbaren Gourmetabend im Adelfas in Santa Ponça um sich. Jeder überzeugte mit seinem perfekten Gang, aber der Höhepunkt waren des Lehrmeisters zarte Zanderklößchen mit Meeresfrüchteragout und wunderbar samtiger Hummer-Sauternes Sauce. Wir und die große Gesellschaft genossen diesen herrlichen Verwöhn-Sommer Abend sehr. Lieber Bertold, herzlichen Dank für Dein großartiges Engagement!

### 9. September 2026:

#### "Willkommen liebe Chaînefamilie"!

So herzlich begrüßte uns der Bailli von Mallorca, Mauricio Ginard, in seiner malerisch dekorierten Event-Gastroteca im Mercat Olivar in Palma. Er verwöhnte uns mit einem mallorquinischen Menü aus seinem riesigen Grill mit wunderbar marktfrischem Fisch, Fleisch und Tapas. Der krönende Abschluß dieses herrlich freundschaftlichen Chaîne-Abends war der über 50 Jahre alte Brandy aus seinem Familienfass bei der mallorquinischen Bodega Suau.

Vielen, vielen Dank, lieber Mauricio, für Deine herzliche Gastfreundschaft und wir freuen uns auf weitere Chaîne-Treffen auf Mallorca!

*Text & Fotos: Dr. Daniela Hennes – Vice Chargée de Presse  
Fotos: Karin Schweden | Dr. Helmut Baur*

# KULINARISCHE CHÂNE-REISE

HELGOLAND VOM 11.06.2026 - 14.06.2026

Bei bestem Wetter machten sich Chaîne-Freunde aus mehreren Bailliagen auf den Weg nach Helgoland. Der Kataran Halunderjet glitt über die ruhige Nordsee, begleitet von Sonne, Wind und alle waren voller Vorfreude auf ihr Helgolanderlebnis. Nach dem Anlegen führte der erste Weg direkt zu den berühmten Hummerbuden. Dort erwartete die Gruppe ein klassischer Inselgruß: Krabbenbrötchen, frisch und saftig, dazu gab es gut gekühlten Weiß- und Roséwein, die Stimmung war perfekt. Am Abend stand ein kulinarischer Höhepunkt auf dem Programm: das traditionelle Knieperessen. Die zarten Scheren des Taschenkrebsses, begleitet von herzhaften Dips und frischem Brot, sorgten für ein genussvolles Miteinander und viele zufriedene Gesichter. Der zweite Tag begann früh – mit einer Bootsfahrt hinüber zur Düne, wo Robben am Strand ruhten und die Nordseeluft klar und würzig war. Ein Naturerlebnis, das die Gruppe in seinen Bann zog. Am Abend trafen wir uns im Rickmers Insulaner zu einem maritimen Menü, das die Aromen der Nordsee elegant auf den Teller brachte. Frisch, regional, authentisch – ein Abend, den wir genossen haben.

Der Samstag startete mit einer Führung durch das Oberland. Die beeindruckenden Lummenfelsen, das Rufen der Seevögel und der Blick über die Klippen machten diesen

Vormittag zu einem echten Naturerlebnis. Beim Lunch bestaunte die Gruppe frisch gefangene Helgoländer Hummer – ein faszinierender Anblick. Am Abend wurden genau diese Hummer im Aquarium Restaurant von Ela und Arne serviert. Perfekt zubereitet, aromatisch, unverfälscht – ein Genussmoment, der die Reise kulinarisch krönte. Es war Genuss pur, prickelnder Champagner und Helgoländer Hummer. Der Sonntag zeigte sich noch einmal von seiner schönsten Seite. Bei herrlichem Sonnenschein traf man sich erneut an den Hummerbuden, um die Reise mit einem letzten Krabbenbrötchen am Meer ausklingen zu lassen. Ein stimmungsvoller Abschluss, der die Verbundenheit der Chaîne-Freunde noch einmal spürbar machte. Die Chaîne-Reise nach Helgoland war eine harmonische Verbindung aus Natur, Gemeinschaft mit guten Chaîne-Freunden und kulinarischem Hochgenuss. Vier Tage voller bleibender Eindrücke, Aromen und Erlebnisse, die man nicht so schnell vergisst. Helgoland ist immer eine Reise wert. Wir kommen wieder.

VIVE LA CHAÎNE !

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

*Foto: Uschi Biskamp – Pair de la Chaîne*



## **Rickmers Galerie Restaurant**

Am Südstrand 2 · 27498 Helgoland  
Tel. 04725 814 10

## **Aquarium Restaurant**

Aquariumstraße 186 · 27498 Helgoland  
Tel. 04725 64 03 39

## WOCHENDE BREMERHAVEN DÎNER AMICAL IM „NATUSCH“

Am Freitag, den 03.07.26 feierten wir im legendären „Natusch“ ein besonderes Jubiläum, 75 Jahre Natusch. Maître Restaurateur Tanja Natusch, Grand Officier Maître Restaurateur Lutz Natusch und Maître Rôtisseur Thomas Wiese, der für uns ein großartiges 5-Gang-Menü vorbereitet hatte, empfingen uns mit jener Gastfreundschaft, die dieses Haus seit Jahrzehnten prägt. Bailli Rolf Müller freute sich sehr über den Besuch von Bailli Délégué Peter Peters, der zum Jubiläum ein besonderes Präsent übergab. Ein großer Dank gilt auch dem perfekten Service und dem gesamten Küchenteam. Es war ein Abend voller Genuss, Begegnungen und dem Erlebnis, Teil einer lebendigen Tradition zu sein.

Text: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie  
Fotos: Constanze Nusch – Officier | Matthias Kossen – Officier

### Das Natusch

Am Fischbahnhof 1 · 27572 Bremerhaven  
Tel. 0471 710 21 / 22 · info@natusch.de · www.natusch.de



## DÎNER AMICAL IM „FINE DINING BY PHILLIP PROBST“ IM „THE LIBERTY HÔTEL“

**04.07.2026:** Nach einer eindrucksvollen Hafenrundfahrt stärkten wir uns traditionell mit Backfisch und Kartoffelsalat- ein perfekter Auftakt. Am Abend begrüßten Bailli Rolf Müller, Maître Hôtelier Christian von Rumohr und Maître Rôtisseur Phillip Probst herzlich alle Gäste und auch an diesem Abend war Bailli Délégué Peter Peters wieder dabei. Sommelière Simone öffnete zum Empfang eine beeindruckende 6-Liter-Flasche Methusalem Champagne Laurent-Perrier, begleitet von feinstem Fingerfood. Anschließend erwartete uns ein fantastisches 5-Gang-Menü, kreativ, präzise und voller Finesse und Genuss von Phillip Probst. Ein großes Dankeschön an die Küche und den herzlichen Service und an alle für diesen besonderen Tag, der später in der Rooftop Bar ausklang.

Text: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie  
Fotos: Constanze Nusch – Officier



### FINE DINING BY PHILLIP PROBST – Liberty Hotel GmbH

Columbusstrasse 67 · 27568 Bremerhaven  
Tel. 0471 90 22 40 · info@liberty-bremerhaven.com

## NOSTALGIE-TREFFEN IN BAD WEISSENSTADT (FICHELGEIRGE)



Mitinhaber des einst legendären Posthotels Pflaum (PPP) in Pegnitz in den 1980-er und 1990-er Jahren.

Das Hotel war damals mit den Bayreuther Festspielen eng verbunden und viele bekannte Künstler, Politiker und Schauspieler logierten dort zur Festspielzeit. Michael Jackson feierte seinen 34. Geburtstag und auch die Begum, Frau des Aga Khan III dem Oberhaupt der Ismailiten - Glaubensgemeinschaft war Dauergast im Hotel. Während das von Chefkoch Theo Rupprecht jun. und Gattin Angelina servierten Menüs wurden Geschichten und Anekdoten aus früheren Chaîne-Jahren ausgetauscht und wiederbelebt.

Text & Foto: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

**13.06.2026:** Zum heutigen Diner Amical im Restaurant EGERTAL konnten wir nach langer Abwesenheit wieder einmal Frau Siglinde Pflaum willkommen heißen. Frau Siglinde ist die Gattin unseres langjährigen und mittlerweile verstorbenen Chaîne-Bruders Hermann Pflaum, Chefkoch und

### Restaurant EGERTAL

Wunsiedler Straße 49 · 95163 Bad Weissenstadt  
Tel. 09253 237 · [egertal@t-online.de](mailto:egertal@t-online.de)

## 40 JAHRE BAILLIAGE FRANKEN EIN JUBILÄUM IM HERZEN FRANKENS



Mit einem stimmungsvollen Jubiläumstag feierte die Bailliege Franken am 25. Juli 2026 ihr 40-jähriges Bestehen als eigenständige Bailliege innerhalb der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliege National d'Allemagne. Seit 1986 bilden die drei fränkischen Regierungsbezirke Ober-, Mittel- und Unterfranken eine eigene Bailliege. Bis 2008 firmierte sie unter dem Namen Bailliege Nordbayern, seither trägt sie den heutigen Namen Bailliege Franken. Der Jubiläumstag begann bei herrlichem Sommerwetter am Drei-Franken-Stein nahe Schlüsselfeld – jenem markanten Ort, an dem

Ober-, Mittel- und Unterfranken zusammentreffen und der als geografisches Herz Frankens gilt. Mitglieder und Freunde der Chaîne versammelten sich dort, um gemeinsam auf vier Jahrzehnte erfolgreicher Bailliege-Geschichte zurückzublicken. In seiner Begrüßungsansprache würdigte Bailli Dieter Oster die Entwicklung der Bailliege und dankte insbesondere seinen Vorgängern Heinz Bussemer, Richard Helfert, Dieter von Schau, Martin Kressel, Wolfi Steger und Rudi Stöcker, die mit großem Engagement die Geschichte der Bailliege Franken geprägt und weiterentwickelt haben. Ein

besonderer Moment war das gemeinsame Singen des Frankenliedes, das die Verbundenheit mit der fränkischen Heimat eindrucksvoll zum Ausdruck brachte. Beim anschließenden traditionellen Frühschoppen mit fränkischem Bier und Wein sowie regionalen Wurst- und Käsespezialitäten bot sich reichlich Gelegenheit zu persönlichen Begegnungen und angeregten Gesprächen.

Im Anschluss führte die gemeinsame Fahrt zum neuen Chaîne-Haus, dem Hotel Lamm in Höchberg bei Würzburg. Dort begrüßten Confrère Werner Lawrenz, seine Gattin Maren und ihr Team die Gäste mit einem festlichen Menü, das kulinarische Spezialitäten aus Ober-, Mittel- und Unterfranken harmonisch miteinander verband und einmal mehr die Vielfalt der fränkischen Küche und des fränkischen Weines eindrucksvoll präsentierte. Den gelungenen Jubiläumstag

beschloss Bailli Dieter Oster mit einem herzlichen Dank an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Als bleibende Erinnerung überreichte er den eigens zum 40-jährigen Jubiläum gestalteten Jubiläumspin – ein sichtbares Zeichen der Verbundenheit mit der Bailliege Franken und ihrer erfolgreichen Geschichte. Das 40-jährige Jubiläum war nicht nur Anlass zum Rückblick auf vier Jahrzehnte gelebter Chaîne-Tradition, sondern zugleich Ausdruck des lebendigen Gemeinschaftsgeistes und der Freundschaft, die das Miteinander in der Bailliege Franken seit ihrer Gründung prägen.

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

### **Hotel & Restaurant LAMM**

Hauptstraße 76-79 · 97204 Höchberg (Würzburg)  
Tel. 0931 30 456 30 · w.lawrenz@lamm-wuerzburg.de

## BESUCH IM FICHTELGEBIRGE



**23. August 2026:** Traditionell treffen sich die Mitglieder der Bailliege Franken im August jeden Jahres zu einem Dîner Amical im Hotel Kaiseralm in Bischofsgrün, verbunden mit einem vorausgehenden Opernbesuch auf der Naturbühne in Luisenburg. In diesem Jahr begann der gemeinsame Tag am Nachmittag mit dem Besuch der romantischen Oper Carmen von Georges Bizet. Auf dem Programm stand ein Gastspiel des internationalen Ensembles und Opernchores der Venezia Festival Opera. Dass die leidenschaftliche Liebesbeziehung in diesem Werk dramatisch endet, ist hinlänglich bekannt – dennoch zog die Inszenierung die Besucher von Beginn an in ihren Bann. Zum anschließenden Dîner Amical im Hotel Kaiseralm hatte die Juniorchefin des Hauses, Consœur Stephanie Schreiner, das Operntheema auf kunstvolle Weise auf der Speisekarte

gestaltet und in die Tischdekoration einfließen lassen. Küchenchef Marcel Walther und seine Brigade präsentierten die einzelnen Menügänge mit viel Liebe zum Detail und versetzten die Gäste kulinarisch in eine authentische spanische Fiesta-Atmosphäre. Begleitet wurden die einzelnen Menügänge von ausdrucksstarken spanischen Weinen, die das mediterrane Menü harmonisch ergänzten.

Mit der Übergabe der Chaîne-Plakette als Gastgeschenk an das Hotelmanagement durch unseren Bailli Dieter Oster fand eine rundum gelungene Veranstaltung ihren würdigen Abschluss. Ein herzliches Dankeschön gilt Consœur Stephanie Schreiner, Küchenchef Marcel Walther und der gesamten Brigade des Hotels Kaiseralm für diesen genussvollen und stimmungsvollen Abend.

*Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse | Fotos: Hotel Kaiseralm*

### **Hotel Kaiseralm**

Fröbershammer 31 · 95493 Bischofsgrün/Fichtelgebirge  
Tel. 09276 800 · info@kaiseralm.de



## HITZEFREI MIT CHAMPAGNER

Hamburg. 38 Grad. Die Sonne brennt seit Tagen und selbst die Möwen suchen nach Schatten. Ein paar clevere Genießer haben jedoch eine coole Strategie: ab ins Atlantic! Während andere um einen Ventilator kämpfen, genießt man lieber köstliches Essen und kühlen Champagner. Schließlich ist Hitze vor allem eine Frage der Perspektive – und die lässt sich mit einem Glas Champagner erstaunlich schnell verbessern und so wird aus der größten Sommerhitze plötzlich ein prickelndes Vergnügen.

So wurden die Genießer auch sehr entspannt von Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, Maître Hôtelier André Vedovelli und Maître Hôtelier Thomas Eckjans begrüßt.

Küchenchef Fokke Mick, das wunderbares Team in Küche und Service gaben selbst bei hohen Temperaturen alles, um

uns einen köstlichen Abend zu machen. Diese Leistung wurde erst kürzlich wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ob Ceviche vom schwarzen Seehecht, Spargel mit Belper Knolle, zartes Lamm, Crème Brûlée vom Munster oder dunkle Schokolade – es war alles ein kulinarischer Traum, der von korrespondierenden Weinen begleitet wurde.

Es war ein wunderbarer Abend und unser großer Dank gilt dem ganzen Team, die an einem der heißesten Tage in Hamburg uns die Hitze vergessen ließen.

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

*Fotos: Katja Danker*

**Hotel Atlantic Hamburg**

An der Alster 72-79 · 20099 Hamburg · Tel. 040 28 88 817

[reservations.atlantic-hamburg@brhhh.com](mailto:reservations.atlantic-hamburg@brhhh.com); [www.brhhh.com/atlantic-hamburg](http://www.brhhh.com/atlantic-hamburg)

## WILLKOMMEN IM RESTAURANT FÉLIX

Confrère Félix Bechtolf hat im „Jacobs Restaurant“ bei Sternekoch Thomas Martin gelernt und als Souschef seinen Stil in französischen Spitzenhäusern perfektioniert. Feine Bistrokultur an der Elbe: Félix Bechtolf hat sich danach 2023 seinen Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht. Mitten in Hamburg-Nienstedten liegt das kleine Restaurant mit dem zauberhaften Garten und ist ein Gewinn für die Bailliage de Hambourg und natürlich auch für die Umgebung.

Im Restaurant Félix erwartet die Gäste Zweierlei – eine wechselnde Auswahl klassisch französischer Bistro Gerich-

te à la Carte und zum anderen feines aus Frankreich inspiriertes Küchenhandwerk – ein Menu ohne Tam-Tam, aber mit sehr persönlichem Twist. Wir verwenden in jedem Fall nur die besten Produkte, verbunden mit dem Bemühen, zusammen mit unseren heimischen Lieferanten ein wenig nachhaltig zu sein.

### NÄCHSTER TERMIN:

Dienstag, 20. Oktober 2026,  
18:00 Uhr

### Restaurant FELIX

Rupertstrasse 26 · 22609 Hamburg (Nienstedten)  
Tel. 040 53 75 19 21 · [www.felix-restaurant.com](http://www.felix-restaurant.com)



## WIR SIND IHRE GASTGEBER

Wir, Daniel & Charlotte, sind ein eingespieltes Gastronomenpaar, das sich 2015 auf dem Süllberg bei Karl Heinz Hauserkennen und lieben gelernt hat. Seitdem haben wir gemeinsam eine kulinarische Reise unternommen, die uns dorthin geführt hat, wo wir heute sind - bereit, Ihnen unvergessliche gastronomische Erlebnisse zu bieten.

Unsere Geschichte ist geprägt von der Leidenschaft für gutes Essen, Gastfreundschaft und der Liebe zur Perfektion. Wir bringen nicht nur unsere Erfahrung aus renommierten Restaurants mit, sondern auch unsere ganz persönliche Note und Wärme. Denn Gastronomie ist für uns nicht nur ein

Beruf, sondern eine Berufung - eine Möglichkeit, Menschen zusammenzubringen und ihre Sinne zu verwöhnen. Für uns ist das Restaurant Reitstall Klövensteen die perfekte Location, um unsere Vielseitigkeit, Liebe zur Gastronomie aber auch einfach das Glückmachen von Gästen ausleben zu können. Wir haben Respekt vor dieser umfassenden Aufgabe, fühlen uns aber extrem gut aufgestellt und freuen uns mit unseren Aufgaben wachsen zu dürfen.

Wir freuen uns sehr auf das Dîner Amical „Gans“ am Sonntag, den 15. November 2026 um 13:00 Uhr.



### Restaurant Reitstall Klövensteen

Uetersener Weg 100 · 22869 Schenefeld  
Tel. 040 830 69 92 · [www.restaurant-reitstall-kloevensteen.de](http://www.restaurant-reitstall-kloevensteen.de)



## DÉJEUNER MAISON „GENUSS IN DEN WEINBERGEN“ AUF SCHLOSS JOHANNISBERG

Hoch über dem Rhein, inmitten der Weinberge des Rheingaus, traf sich die Bailliege Hessen am 30. August zu ihrem Déjeuner Maison auf Schloss Johannisberg.

Unter dem Motto „Genuss in den Weinbergen“ begann der gemeinsame Sonntag mit einem Apéritif am Goetheblick, bevor die Mitglieder und Gäste zum Déjeuner in der Schlossschänke zusammenkamen.

Bailli Wolfgang Bieger begrüßte die zahlreich erschienenen Chaîne-Freunde und Gäste sowie die Gastgeber Anja Barth, Officier, und Christian Barth, Maître Hôtelier. Ein besonderer Willkommensgruß galt Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne, und Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne Honoraire.

Kulinarisch setzte Küchenchef Simon Kieslich mit seiner weißen Brigade von Beginn an besondere Akzente. Noch vor dem ersten Gang wurden die Gäste mit einer wunderbaren Gänsestopfleber-Terrine überrascht – ein exquisiter Auftakt und eine zusätzliche Aufmerksamkeit des Hauses, die hervorragend auf das folgende Menü einstimmte.

Danach eröffnete ein gebratener Langostino mit Wassermelone, Burrata, Jalapeño-Gazpacho und Tomatillos die offizielle Menüfolge. Es folgte ein Stundenei mit Wagyu-Tranchen, Poveraden, Osietra-Kaviar und Chardonnay-Essig-Jus. Als Hauptgang begeisterte Zweierlei vom Kalb mit gebratenem Filet, geschmorten Bäckchen und Babygemüse. Den sommerlich-frischen

Abschluss bildete eine geeiste Passionsfrucht mit Meringue, Citrus und Skyr.

Ebenso überzeugte die schwarze Brigade: Unter der Leitung von Lilija „Lilly“ Rindzeviciene begleitete das Serviceteam die Gesellschaft mit großer Aufmerksamkeit, Professionalität und Herzlichkeit durch den Nachmittag. Gemeinsam mit Küchenchef Simon Kieslich und seiner weißen Brigade sorgte das Team für ein rundum gelungenes kulinarisches Erlebnis und erhielt dafür den verdienten Applaus der Gäste.

In seiner Ansprache nutzte Wolfgang Bieger den festlichen Rahmen auch für einen Blick auf die positive Entwicklung der Bailliege Hessen. Seit dem 1. Juli konnten bereits neue Mitglieder für die Gemeinschaft gewonnen werden. Besonders erfreulich entwickelt sich auch die professionelle Seite: Mit dem Sofitel Frankfurt Opera, dem Hotel Wald Weit Rheingau in Kiedrich und ganz aktuell dem Hotel Hohenhaus in Herleshausen konnten drei neue Mitgliedshäuser für die Chaîne gewonnen werden. Auch ein kleiner Ausblick auf das kommende Jahr durfte nicht fehlen: Die neuen Mitgliedshäuser sollen gemeinsam besucht werden, eine Oldtimer-Ausfahrt

durch Taunus und Rheingau ist geplant und mit einer kulinarischen Mitgliederreise nach Göteborg und Stockholm wartet ein besonderes Highlight. Auch das Lafleur und ein kulinarisches Erlebnis mit Show im Tigerpalast stehen auf dem Programm.

Bei aller Freude an hervorragender Küche und guten Weinen wurde an diesem Tag einmal mehr deutlich, was die Chaîne darüber hinaus auszeichnet: die Wertschätzung für die Menschen in Küche und Service sowie Freundschaft und Gemeinschaft unter ihren Mitgliedern. Genau dieser Geist war an diesem sommerlichen Sonntag auf Schloss Johannisberg in besonderer Weise zu spüren.

So ging ein wunderschönes Déjeuner Maison in außergewöhnlicher Rheingauer Kulisse zu Ende – geprägt von feiner Küche, herzlicher Gasfreundschaft, guten Gesprächen und dem besonderen Gefühl der Verbundenheit innerhalb der Chaîne.

### VIVE LA CHAÎNE !

*Text: Andrea Bieger – Dame de la Chaîne*

*Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*



#### Schloss Johannisberg

65366 Geisenheim-Johannisberg

Tel. 06722 700 90 · info@schloss-johannisberg.de

# "QUALITÄT, QUALITÄT, QUALITÄT... WAS DIE BAILLIAGE MECKLENBURG VORPOMMERN FÜR 2027 PLANT"

*Interview mit Ursula Haselböck – Intendantin der Festspiele MV, Jörg T. Böckeler – Chancelier und Ulrich Wiesenewsky – Bailli*



## TERMIN ZUM VORMERKEN

### 12 & 13 März 2027:

DÉJEUNER IM \*RESTAURANT FREUSTIL IN BINZ

4 Gänge inkl Weinbegleitung

KONZERTPAKET: 1 bis 3 Konzerte auf der Insel Rügen

CHAMPAGNER EMPFANG von Laurent Perrier

EXKLUSIVE CHÂÎNE PAKETE:

ab 200 EUR zzgl ÜN im Chaîne Haus

Nähere Informationen bei Bailli Ulrich Wiesenewsky

Tel. 0163 311 5602 oder [ulrich.wiesenewsky@chaîne-mv.de](mailto:ulrich.wiesenewsky@chaîne-mv.de)

*Hans von Helldorff, Vice Chargé de Presse: (HvH) Hallo Frau Haselböck, hallo Herr Wiesenewsky, und auf original norddeutsch, moien Herr Böckeler, wie schön, daß Sie sich die Zeit zu diesem Gespräch nehmen konnten. Ich gestehe, als ich den Auftrag zu diesem Interview zum ersten Mal auf den Tisch bekam, war ich erst etwas irritiert, aber dann sofort neugierig. Damit unsere Leser das verstehen können, möchte ich Sie bitten, Ihre jeweilige Organisation, sich selbst und das Besondere an ihren Absichten vorzustellen. Frau Haselböck vielleicht beginnen wir mit Ihnen?*

Frau Haselböck: (H) Sehr gerne. Zunächst meinen Dank an Sie für die Einladung zu diesem Gespräch und meinen besonderen Dank an Herrn Wiesenewsky, der in ersten Hälfte dieses Jahres an die Leitung der Festspiele Mecklenburg-Vorpommern herangetreten ist, um mit uns auszuloten, wie eine Kooperation zwischen unseren Organisationen, beginnend mit der Festivalsaison 2027, aussehen könnte. Nun, um es kurz zu machen, schon nach kurzer Zeit waren ich als Intendantin und die Festspieleleitung von der Idee angetan, zwei der schönsten Künste gemeinsam zu präsentieren.

*HvH: Das müssen Sie unseren Lesern bitte näher erklären...*

(H): Gerne doch. Wie Sie wissen, sind die Festspiele MV seit nunmehr 36 Jahren im ganzen Bundesland unterwegs, um Mu-

sik in alle Ecken zu bringen. Mit 120 Veranstaltungen allein im dreimonatigen Festspielsommer an den schönsten und atmosphärenreichsten Orten MVs erfreuen wir nicht nur die Herzen unserer Stammgäste, sondern locken auch jedes Jahr neues Publikum an, so etwa mit unserer Reihe „Weltstars in Redefin“ auf dem gleichnamigen Landgestüt oder im Park von Schloss Bothmer, aber auch an vielen kleinen Spielstätten wie etwa der Alten Papierfabrik Neu Kaliß oder dem Kornspeicher Landsdorf, um nur einige wenige herauszugreifen. Wir pflegen einen Mix aus klassischen Konzerten, nicht ganz klassischen Veranstaltungen bis hin zu unserer Jazzreihe „Grenzgänge“ und probieren auch immer wieder Neues aus. Da kamen uns die Ideen der Chaîne des Rotisseurs zum richtigen Zeitpunkt auf den Tisch. Aber ich will jetzt nicht vorgehen und würde daher Herrn Wiesenewsky gerne bitten zu übernehmen.

*HvH: Herr Wiesenewsky, jetzt aber mal raus mit der Sprache, wie sind Sie auf diese Idee gekommen, und was steckt konkret dahinter?*

Herr Wiesenewsky: (W) Auch von mir den Dank für die Einladung zu diesem Gespräch. Ich muss gestehen, ich bin auch heute noch sehr enthusiastisch in Bezug auf die geplante und in Vorbereitung befindliche Kooperation zwischen den Festspielen Mecklenburg-Vorpommern und der Chaîne des Rôtisseurs. Las-

sen Sie mich die Chaîne kurz vorstellen, denn ich fürchte, dass die Bekanntheit der Chaîne in MV deutlich geringer ist als die der Festspiele. Es handelt sich schlicht gesagt um die älteste Feinschmecker-Bruderschaft der Welt. Bereits 1248 in Frankreich mit einem Patent und einem gestifteten Wappen des damaligen französischen König gegründet, ist sie heute weltweit aktiv und hat ca. 23.000 Mitglieder. Davon sind, als international zweitgrößte Landesorganisation in Deutschland, ca. 2.500 Damen und Herren damit berufen, die Gedanken einer gehobenen Küche, Gastronomie, Hotellerie und der besonders gepflegten Wein und Bierkultur in den Regionen zu leben. Für die Umsetzung hier in MV bin ich als Baillie und mein Regionalrat verantwortlich.

Es wird Sie nicht überraschen, dass MV als eines der größten Flächenländer Deutschlands mit seinen Eigenheiten in Bezug auf Gastronomie und Hotellerie eine besondere Herausforderung darstellt. Dies nicht weil es in MV keine Feinschmecker oder Genießer gäbe, die Festspiele MV beweisen seit vielen Jahren das Gegenteil, nein schlichtweg deshalb, weil die Chaîne in MV so etwas wie die große Unbekannte oder der „Hidden Champion“ der gehobenen Gastlichkeit und der Gaumenfreuden ist.

*HvH: Ah, verstehe, langsam kommen wir also des Pudels Kern näher. Die Chaîne möchte also mithilfe des Festivals bekannter werden, oder steckt noch mehr dahinter?*

(W): Ich verstehe natürlich, wenn das so klingt als wenn wir eine Art Guerilla-Marketing verfolgen. Trotzdem so ist es nicht. Ich glaube, beide Partner haben sehr schnell erkannt, daß sie sich gegenseitig befördern, wenn bei besonderen Veranstaltungen musikalische Hochgenüsse und erstklassige Kulinarik zusammengehen. Wie das aussehen soll, wird gerade erarbeitet und beizeiten als Programm veröffentlicht. Lassen Sie mich bitte noch ein, zwei Punkte ergänzen.

Es ist unser gemeinsames Ziel, MV als qualitativ hochwertiges Ziel für Gastronomie, Hotellerie und Kultur bekannt zu machen. Diese Bemühungen unterstützt übrigens auch ausdrücklich die Landesregierung. Weiterhin werden die Festspiele MV auf Sicht nicht unser einziger Kooperationspartner sein und bleiben. So haben wir bereits mit dem Golfklub Warnemünde ähnliche Verabredungen getroffen und werden auch auf andere potentielle Partner wie auf das Landgestüt Redefin zugehen.

*HvH: Herr Böckeler, Sie als Mitglied des Präsidiums haben doch bestimmt zu den Ausführungen von Frau Haselböck und Herrn Wiesenewsky eine eigene Sicht auf die Dinge, die sich hier in MV abzeichnen, oder?*

Herr Böckeler (B): Na klar, und zwar eine sehr einfache, ich finde es großartig, was sich hier anbahnt. Die Bailliege MV war seit

ihrer Gründung immer so eine Art Nesthäkchen im Vergleich zu den Bailliagen der alten Bundesländer. Das lässt sich aber leicht erklären, denn es wurde bereits von Herrn Wiesenewsky ausgeführt, dass MV eines der größten Flächenländer ist mit einer nur in sich schlummernden Tradition als Feinschmeckerland. Seit das neue Team um Herrn Wiesenewsky die Aufgabe übernommen hat, die Chaîne in MV zu beleben, spüren wir im Präsidium deutlich den Ruck, der durch diese Bailliege geht. Wir haben neue Mitglieder gewonnen, neue Mitgliedshäuser überzeugt, eine neue Strategie entwickelt und, was für mich besonders wichtig ist, MV hat sich ein neues Profil gegeben. Dieses neue Profil setzt auf Qualität, Qualität und nochmals Qualität. Also ein Premiumanspruch. Eines der Ergebnisse dieser Strategie besprechen wir heute, die wunderbare Kooperation zwischen den Festspielen MV und der Chaîne.

*HvH: Frau Haselböck, können Sie bereits ein wenig aus dem Nähkästchen plaudern an welche Events gedacht ist, bei denen sich diese besondere Verbindung präsentiert?*

(H) Wir finalisieren gerade die Planung für 2027, und ich kann Ihnen versprechen, dass wir wiederhochkarätige Konzerte an besonderen Orten wie Schlössern, Gutshäusern oder Hotels anbieten werden. Und ich bin mir sicher, dass wir hier den einen oder anderen Ort für eine gemeinsame Veranstaltung mit der Chaîne finden werden: So ist zum Beispiel das Grandhotel Heiligendamm, seit Jahren guter Partner und Festspielort, Mitglied der Chaîne und besitzt damit die allerbesten Voraussetzungen, mit uns gemeinsam eine ganz wunderbare Begegnung von Musik und Kochkunst zu gestalten.

(W): MV hat es verdient, seine Kultur, seine Künste, seine Lebensart in einem Licht erscheinen zu lassen, das die Menschen in diesem Land erfreut und stolz sein lässt. MV hat so viel mehr zu bieten als allgemein bekannt ist. Seine abwechslungsreiche Geschichte in einer einmaligen Landschaft, und die freundliche Gelassenheit seiner Einwohner sollten es seinen Gästen leicht machen, sich hier so wohl zu fühlen, dass sie jederzeit gerne wiederkommen, um noch mehr zu erleben und zu genießen.

(B): Für das Präsidium kann ich bereits jetzt das Versprechen abgeben, wir sehen uns nächstes Jahr in jedem Fall bei einigen dieser verheißungsvollen Veranstaltungen.

(H): Diesem Wunsch und dieser Ankündigung als Schlusswort schließe ich mich gerne und mit Herzen an.

*HvH: Frau Haselböck, Herr Wiesenewsky, Herr Böckeler, jetzt bin ich sehr auf das Festivaljahr 2027 gespannt und danke Ihnen für die ersten und wirklich vielversprechenden Einblicke in ihre gemeinsamen Planungen.*

## EIN WOCHENENDE IM WUNDERSCHÖNEN AHR TAL HEISSER ABSCHIED DER MME LE BAILLI



**27. & 28. Juni 2026:** Bei tropischen Temperaturen startete das Abschieds-Wochenende der Mme le Bailli Ulla Heyder in Brogsitters Restaurant im Ahrtal, an dem über 60 Mitglieder und Gäste, u.a. aus den Bailliagen Hessen, Nordrhein und Westfalen Lippe teilnahmen, darunter Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne Hon. sowie Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique d'Allemagne mit Ehefrau Christine. Zur Regionalversammlung ging es in die Domherrenstube des immerhin 425 Jahre alten Hauses. Hier wurde Martin Kotzenberg, langjähriges Mitglied unserer Bailliege, einstimmig zum neuen Bailli gewählt. Nach dem Apéritif im klimatisierten Gourmet-Restaurant Sanct Peter wechselten wir in die Weinkirche zu einem hervorragenden 4-Gang-Menü, kreiert von Sternekoch Sebastian Baumann sowie Küchen-direktor Stefan Krupp. Das Team um Hausherrn Hans-Joachim Brogsitter, dem an diesem Abend die Grand Officier Commandeur-Plakette in Gold für 40 Jahre Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs überreicht wurde, war nicht müde, uns trotz der ungewöhnlich hohen Temperaturen den Abend so angenehm wie möglich zu gestalten. Ein ganz besonderer Dank geht hier an die Direktionsassistentin Mara Hausmann sowie die stellv. Restaurantleiterin Andrea Spatz. Zur Laudatio ging es nämlich wieder zurück ins kühle Gourmet-Restaurant. Hier überreichte Mme le Bailli Hon. dem neuen Bailli Martin Kotzenberg symbolisch das Steuer der Bailliege Mittelrhein und dankte u.a. den Mitgliedern des Regionalrats für die hervorragende Arbeit. Zum anschließenden Dessert deckte man für uns extra die Terrasse kurzerhand ein. Hier ließ es sich sehr gut aushalten und manch einer fand erst am frühen Morgen den Weg ins Hotel.

Zum Déjeuner Amical fand man sich am nächsten Tag dann in Steinheurs Restaurant in Bad Neuenahr-Heppingen ein. Auch hier erwartete uns ein exzellentes 3-Gang-Menü, selbstverständlich begleitet von Weinen aus dem Ahr-tal (u.a. unserem Chaîne-Mitgliedshaus Weingut Ludwig Kreuzberg sowie dem Winzer Jean Stodden, ebenfalls im Ahrtal ansässig). Sommelière und Tochter Desiree Steinheuer präsentierte die Weine und schenkte ausreichend nach, Granddame des Hauses Gabriele Steinheuer glänzte wie immer durch ihren überaus freundlichen und perfekten Service sowie die stets von ihr per Hand geschriebenen Menü-karten. Zur Laudatio erschienen neben den Servicekräften Küchenchef Christian Binder und natürlich 2\*\*-Koch Stefan Steinheuer, dem an diesem Tag die Grand-Commandeur-Plakette in Gold für 30 Jahre Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs überreicht werden konnte. Alles in allem ein gelungenes Wochenende, zu dem sich unser neuer Bailli Martin Kotzenberg mit ein paar launigen Worten verabschiedete und zur nächsten Veranstaltung einlud.

*Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli Hon.*

*Fotos: Silke Lüssem – Chancelier-Argentier*

### **Steinheurs Restaurant**

Walporzheimer Str. 134 · 53474 Bad Neuenahr-Heppingen  
Tel. 02641 94 86 0 · [info@steinheurs.de](mailto:info@steinheurs.de) · [www.steinheurs.de](http://www.steinheurs.de)

### **Restaurant Brogsitters Sanct Peter**

Landskroner Str. 110 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel. 02641 97 75 0 · [sanct-peter@brogsitter.net](mailto:sanct-peter@brogsitter.net)  
[www.sanct-peter.de](http://www.sanct-peter.de)

## ÄOLISCHE INSELN – EIN FEST FÜR GAUMEN, AUGE UND SEELE

Es gibt Reisen, die man erlebt – und solche, die man genießt. Unsere Fahrt zu den Äolischen Inseln, organisiert von Klaus Gérard, Bailli der Bailliege Munich et Haute-Bavière gehörte zweifellos zur zweiten Kategorie. Vom ersten Moment an spürte man: Hier wurde nicht einfach eine Reise geplant, sondern eine kleine Symphonie aus Meer, Kultur

und Kulinarik komponiert. An Bord unseres Schiffes, der Aliante, ließen wir uns hinaustragen nach Panarea und weiter nach Stromboli. Als die Dunkelheit sich über das Wasser legte, zeigte der Vulkan sein wahres Gesicht: Eruption um Eruption erhellte den Nachthimmel, ein Naturschauspiel, das niemanden an Bord unberührt ließ.

Lipari bot, was die Inseln am besten können: Genuss pur. Die weltbesten Granite in Aromen von Limone, Mandarine, Mandel, Pistazie und Kaffee mit Sahne, dazu warme Brioches – ein Frühstück wie ein kleines Fest. Schönste Blumendekorationen, frische Früchte, gefülltes Gebäck in Malvasiawein getunkt, dazu mit Rosen von einer liparischen Trachten- und Musikgruppe empfangen und unterhalten zu werden, der Auftakt dieser Reise hätte nicht schöner beginnen können.

Am nächsten Tag ging es bunt weiter: In Citroën Méharis, jeder in einer anderen Farbe, kurvten wir über Lipari. Das archäologische Museum entpuppte sich als sensationeller Schatz, die Kathedrale mit ihrem lange verborgen gebliebenen, wunderschönen Kreuzgang als stiller Höhepunkt der Insel. Und dann, im atemberaubenden Amphitheater mit Blick aufs Meer, die Überraschung des Tages: Schauspielers in historischen Kostümen entführten uns mit einer kleinen, spritzigen Komödie in vergangene Zeiten.

Der Höhepunkt der Reise aber wartete auf dem Wasser: eine Fahrt auf der Sigismondo, einem betörend schönen alten Holzsegler, souverän geführt von Kapitän Felice. Es wurde gespeist, getrunken und gesungen – zur Gitarre, mit vollem Herzen. Nach einem erfrischenden Bad im tiefblauen Meer setzten wir Kurs auf Salina.

Eine rundum gelungene Reise, reich an Vergnügen und ohne einen einzigen offenen Wunsch. Bravo – und auf ein baldiges Wiedersehen auf den Äolischen Inseln!



## EIN FEST DER FREUNDSCHAFT AUF RESTAURANT SCHLOSS LOERSFELD

**30.08.2026:** Es gibt Orte, die scheinen eigens dafür geschaffen, Freunde der guten Tafel zu versammeln – Schloss Loersfeld in Kerpen ist ein solcher. Hinter seinen ehrwürdigen Mauern, in denen seit 1990 Thomas Bellefontaine, Maître Rôtisseur, mit unverkennbar französischem Esprit waltet, verbinden sich Gastlichkeit und Stilgefühl zu jener seltenen Selbstverständlichkeit, die man nur an wenigen Häusern findet.

Ein besonderer Glanz lag über diesem Déjeuner Amical, denn es war die erste Zusammenkunft, bei der Martin Kotzenberg die Mitglieder des Bailliage Mittelrhein als neuer

Bailli begrüßte – ein Moment des Aufbruchs, dem man mit reger Teilnahme und herzlicher Verbundenheit begegnete.

Man empfing uns Gäste standesgemäß bei einem Champagnerempfang, der – dem freundlichen Himmel sei Dank – im entzückenden Außenbereich des Schlosses stattfinden konnte, ehe man sich zu Tisch begab, um sich der Kunst von Küchenchef Giorgio Mimisa hinzugeben. So verband sich an diesem Tag klassische französische Kochkunst mit zeitgemäßer Raffinesse, umrahmt von anregenden Gesprächen und freundschaftlichen Verbundenheit.





## HIRSCHAU 1804

### STERNEKÜCHE IM ENGLISCHEN GARTEN

*Dîners Amicaux, 22. & 23. Juli 2026*

Nach dem After Work im Chalet der Hirschau durften wir ein weiteres Mal die Gastfreundschaft von Grand Officier Maitre Rôtisseur Ludwig Hagn und Vice Conseiller Culinaire Lukas Spendler genießen. Diesmal ging es in das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant 1804, das seinen Namen vom Eröffnungsjahr des nördlichen Teils des Englischen Gartens trägt. Es setzt auf ein „Farm-to-Table“-Konzept, das heißt, die Mehrheit der Produkte stammt von regionalen Zulieferern, doch nicht nur das: ein Großteil der Kräuter sowie einige Obst- und Gemüsesorten werden auf dem Hirschau-Grundstück im Englischen Garten angebaut. Küchenchef Lukas Adebahr, der Stationen unter anderem in den Sternerestaurants Tantris und Werneckhof absolviert hat,

kann hier seiner Kreativität freien Lauf lassen. Er ließ es sich nicht nehmen, uns beim Apéritif mit wunderbaren Grüßen aus der Küche durch den Kräutergarten zu führen. Dort erfuhren wir nicht nur, wie Meerrettich aussieht, sondern auch, dass Taglilien und Dahlien essbar sind. Für das sowohl geschmacklich wie auch optisch phantastische Menü ging es in den Wintergarten, dessen Dach angesichts der sommerlichen Temperaturen bis in die späten Abendstunden offenbleiben konnte. Der aufmerksame Service unter Leitung der guten Seele des Hauses Adina Ioneac trug zum Gelingen der Abende bei.

*Text & Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse  
Fotos: Stefan Graf zu Dohna – Grand Officier und Kristina Fremuth*



**Hirschau im Englischen Garten**

Gyßlingstraße 15 · 80805 München

Tel. 089 360 90 49 0 · [info@die-hirschau.de](mailto:info@die-hirschau.de) · [www.hirschau-muenchen.de](http://www.hirschau-muenchen.de)



## EIN GENUSSVOLLER ABEND IM RESTAURANT ST. GEORGES IN DIETERODE IM WUNDERSCHÖNEN EICHSFELD

Die Mitglieder der Bailliege Thüringen sowie Gäste der Bailliege Niedersachsen und Sachsen-Anhalt genossen im Restaurant „St. Georges“ in Dieterode einen Abend, der die Werte und Ansprüche der Chaîne des Rôtisseurs auf eindrucksvolle Weise zum Ausdruck brachte. In stilvollem Ambiente verbanden sich herzliche Gastlichkeit, kulinarische Raffinesse und eine herausragende Weinkultur zu einem Genussabend von besonderer Klasse. Im Mittelpunkt des Abends stand das von Spitzenkoch Daniel Müller komponierte Menü, das mit handwerklicher Präzision, kreativer Handschrift und fein abgestimmten saisonalen Produkten begeisterte.

Den Auftakt bildete eine delikate Birnen-Käse-Tarte, deren harmonisches Zusammenspiel von fruchtiger Süße und würziger Tiefe den Gaumen sofort einstimmte. Es folgte eine elegante Komposition aus Garnele, Erdbeere und Spargel, die mit Frische, Leichtigkeit und überraschenden Akzenten überzeugte. Der auf den Punkt

gegarnte Seeteufel mit Paprika entfaltete vielschichtige Aromen und beeindruckte mit der perfekten Balance seiner Begleiter.

Als Hauptgang begeisterte ein exquisiter Rehrücken mit Bohnen und Pilzen. Das meisterhaft gegarte Wild und die geschmackliche Intensität der sorgfältig ausgewählten Komponenten verliehen dem Gericht besondere Ausdruckskraft. Den süßen Höhepunkt setzte schließlich das „Vacheron von der Erdbeere“ mit Sorbet – ein raffiniert komponiertes Dessert, das das Menue mit Frische, Eleganz und feiner Leichtigkeit ausklingen ließ. Die exzellente Weinauswahl des Hauses hob die individuellen Charakterzüge jedes Ganges hervor. Mit ausdrucksvollen und lobenden Worten führte Confrère Thomas Buck aus der Bailliege Niedersachsen die Auswertung des Menues durch.

*Text: Dirk Müller – Bailli*

*Foto: Teilnehmer der Veranstaltung*



## TANZ DER JAHRESZEITEN

**Dîner Amical, 29.05.2026:** Nach dem Sizilianer Giuseppe Saitta präsentierte Bailli Thomas Hopp mit dem Kampaner Giuseppe Fusco in diesem Jahr bereits das zweite Schwergewicht traditionsreicher, authentischer italienischer Kulinarik in Düsseldorf. Seine Philosophie brachte Commandeur Maître Restaurateur Guiseppe Fusco, den alle nur Pino nennen, schon in der Einladung zum Ausdruck: „In meiner Jugend erlebte ich in Positano – der Perle der Amalfiküste – den wunderbaren Tanz der Jahreszeiten. Diesem ewigen Fest folge ich mit meiner Küche – dem Lauf der Sonne, dem Rhythmus der Erde, der Tradition meiner Vorfahren.“ Das seit 1978 bestehende Ristorante Rossini wird inzwischen in zweiter Generation von seinem Sohn Fabio Fusco geführt. Pino selbst sieht sich dabei als Patron und nahm als solcher die Gelegenheit wahr, mit am Tisch Platz zu nehmen, um Küche und Service seines Sohnes und dessen Team zu genießen. Selbstverständlich ließ er es sich nicht nehmen, die einzelnen Gänge wortgewaltig anzukündigen.

Aber der Reihe nach: zum Empfang trafen sich an die 50 Mitglieder und Freunde der Chaîne bei frühlingshaft herrlichem Wetter in gelockerter Kleidung, casual war angesagt, auf dem Vorplatz vor dem separaten Eingang der dem Ristorante angeschlossenen Biblioteca Culinaria – die perfekte Einstimmung auf einen Abend voller italienischer Lebensfreude. Bereits in ausgelassener Stimmung nahm man dann an den langen bzw. breiten Tischen in der Biblioteca Culinaria Platz, um nach dem Amuse Bouche, einem delikaten Hummersüppchen, mit den ersten Gängen kulinarisch zu starten: Fassone-Tartar mit mariniertem Spargel, Wachtelei und Frühlings-Trüffel sowie ein cremiges Steinpilzrisotto. Eine besondere Überraschung wartete danach: ein anonym bleiben

wollender Sponsor hatte zwei Künstler der Deutschen Oper am Rhein engagiert – Dr. Christian Dammann (Klavier) und Henry Ross (Tenor). Charmant moderiert von Bailli Thomas Hopp, begeisterten sie mit bekannten italienischen Weisen wie „Funiculi, Funicula“, „O sole mio“ und „Musica proibita“. Dem heftigen Applaus und den noch heftigeren Zugabebefehlen zollten die Künstler ihren Tribut mit dem Lied „Ideale“, worauf sie dann mit Standing Ovationen verabschiedet wurden. Die Stimmung, bereits auf dem Niveau wie abends auf einer italienischen Piazza, wurde durch die folgenden kulinarischen Genüsse nicht nur gehalten, ja eigentlich sogar noch gesteigert: ein zartes Steinbuttfilet in Tomaten-Oliven-Sugo mit Zucchini, gefolgt von einem opulenten Surf & Turf mit Chianina-Rinderfilet, Mittelmeer-Hummerschwanz und Taurasi-Jus, begleitet von einem Spargel-Kartoffel-Pilz-Ragout. Zum Abschluss verwöhnte ein Amalfitörtchen mit Zitronensorbet und Sgroppino. Einen nicht zu unterschätzenden Beitrag leisteten die ausgesuchten, gehaltvollen Weine aus Kampanien, die sich keineswegs hinter den großen Weinen anderer italienischer Regionen verstecken müssen.

Auch bei der Ehrung von Küche und Service ging es echt italienisch ausgelassen zur Sache: Gelächter, Pfiffe und laute Rufe begleiteten die Danksagungen durch Bailli Thomas Hopp, das Team klatschte sich gegenseitig ab. Offen blieb, wer mehr begeistert war – das Team oder die Gäste. Daher zum Abschluss zwei Stimmen aus der Reihe der mehr als zufriedenen Gäste: „Das knüpft an frühere Qualitäten an.“ – „An solchen Abenden weiß man, warum man in der Chaîne ist.“

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

**Ristorante Rossini und Biblioteca Culinaria**

Kaiserstraße 5 · 40479 Düsseldorf

Tel. 0211 49 49 94 · [info@restaurant-rossini.de](mailto:info@restaurant-rossini.de) · [www.restaurant-rossini.de](http://www.restaurant-rossini.de)

# SOMMER IN DEN ALPEN

## IM REINHARDTS

Der Slogan „Sommer in den Alpen“ weckt viele Emotionen. Dass man dafür nicht 600 km fahren muss, sondern einfach zu Maitre Rôtisseur Michael Reinhardt ins gleichnamige Restaurant Reinhardt kommen kann, vereinfacht vieles.

Bei herrlichem, aber nicht mehr zu heißem Sommerwetter lud Michael Reinhardt zum Dîner Amical in sein Restaurant in der Düsseldorfer Innenstadt. Der Empfang unter blauem Himmel mit Champagner und diversen kleinen Leckereien bot bereits einen köstlichen Ausblick auf das noch folgende Menü.

Mit gehobener Stimmung und voll freudiger Erwartung ging es sodann im Restaurant weiter. Um es vorwegzunehmen, falls nach dem Studium der Menükarte noch Zweifel vorhanden gewesen sein sollten, wie z.B. Bündnerfleisch-Kroketten, Kaspressknödel oder geschmortes Kalbskopfbäggli leicht und sommerlich zubereitet sein können, so war die Erkenntnis des Abends für alle „Flachlandtiroler“, dass es nicht nur möglich ist, sondern deren Geschmack auch einfach himmlisch sein kann.

Aber in den Alpen ist man dem (kulinarischen) Himmel eben etwas näher. Verfeinert mit Kaviar, Grüner Sauce und Kräutersalat ist Bündnerfleisch einfach so viel besser. Auch der Kaspressknödel lebt in völlig anderen Höhen, wird er fachmännisch mit Mangold, Trüffel Velouté, gehobelten Trüffel und Sprinz dargeboten. Bisher noch nicht erwähnt und mein persönliches Highlight war der Hecht aus dem Vierwaldstätter See als zarte Klößchen mit Randencarpaccio, Meerrettich und Estragon Beurre Blanc.

So kulminierte der Abend auch völlig zurecht, nach ausführlichen Tischgesprächen, mit einem großen Applaus für die schwarze Brigade ob der dargebotenen Kochkünste. Nicht zurückstehen an dieser Stelle soll aber auch die weiße Brigade, die an einem warmen Abend unermüdlich zur Stelle war, um die Gänge zu servieren und Getränke in nicht kleinem Ausmaß nachzuschenken. So endete der Abend jedenfalls zu später Stunde mit allseits zufriedenen Gesichtern, reich an neuen Geschichten, und wohlgesättigt. Glücklicherweise musste danach keiner mehr die Alm herabwandern.



## DÉJEUNER AMICAL MIT WEIN-MATINÉE

**Freinsheim 13. Juni 2026:** Zum 2. Mal konnten die Consœurs und Confrères das Wein-Event bei Officier Maître Rôtisseur Swen Bultmann erleben. Bailli Marc Glaser begrüßte mit Confrère Swen Bultmann und seiner Gattin Sommelière Sybille die Gäste, Mitglieder der Bailliege Pfalz-Saar-Mosel und teilnehmenden Winzer herzlich. Die Gastgeber vermittelten sogleich allen ein Wohlgefühl durch die herzliche Aufnahme. Nach dem letzten Erfolg entschloss sich Bailli Marc Glaser wieder eine Wein-Matinee bei Confrère Swen Bultmann zu veranstalten, was bei den Chaîne-Freunden und auch bei den Winzern unserer Bailliege großen Anklang fand.

Bei sonnigem Pfalzweather wurde die Weinverkostung im blauen Salon und auf der Terrasse durchgeführt, dazu wurden kleine Köstlichkeiten in Schälchen gereicht: Terrine de Campagne von der Poularde mit Apfel-Sellerie-Chutney, Linsensalat mit Räucherforelle, CousCous Salat mit Garnelen, Geflammter Ziegenkäse „Crotin de chavignol“ mit Tomatenchutney, Gebeizter Lachs mit Holunderblütengelee und Spargelschaum. Bei der Verkostung leichter Sommerweine und wohltemperiertem Sekt konnten sich die Teilnehmer ungezwungen mit den Winzern unterhalten, sich kennenlernen und austauschen. Anwesend waren das Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, mit Confrère Maître Sommelier Frank Spiegel (2025 Auxerrois trocken, 2025 Scheurebe trocken), Weingut Knipser, Laumersheim, mit Confrère Officier Maître Sommelier Volker Knipser (2025 Clarette Rosé trocken, 2025 Riesling Kabinett), Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt, mit Confrère Maître Sommelier Ulrich Müller (Blanc de Blancs Brut Nature, 2025 Vom Löss Kallstadter Riesling trocken) und Weingut & Weinstube Jülg, Schweigen, mit Confrère Oskar Jülg (Jean Fritz Crémant Brut, 2022 Schweigen Calcaire blanc).

Nun gingen alle in den Innenhof und konnten das fulminante Menü genießen, was ihresgleichen sucht. Der

erste Gang war ein bretonischer Seeteufel mit Safran-Orangen-Fenchel und kandierter Zitrone - eine überraschende und zugleich schmackhafte Komposition, danach gab es ein Kalbsfilet mit Estragon-Senf-Kruste und Pfifferling Risotto, ein Gaumenschmaus. Als Dessert gab es ein Pavé von weißer Schokolade mit Aprikosenkompott und Himbeersorbet. Zum abschließenden Kaffee wurden hausgemachte Friandise gereicht. Die begleitenden Weine: 2024 Pfarrwingert erste Lage Weißburgunder trocken, Jülg, Schweigen, 2021 Halbstück Riesling trocken, Knipser, Laumersheim, 2020 Syrah trocken, Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen und 2025 Riesling Spätlese, Müller-Ruprecht, Kallstadt, passten ausgezeichnet zum Menü.

Bailli Marc Glaser bedankte sich bei den Winzern aufs herzlichste für ihre Teilnahme und Engagement. Ebenso bei den Gastgebern und der weißen und schwarzen Brigade mit Urkunden, der Chaîne-Plakette und einem Blumenstrauß. Mit großem Applaus ging ein genussreicher Nachmittag zu Ende mit hoch zufriedenen Gästen.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse  
Fotos: Heike Glaser – Dame de la Chaîne*



**Hotel-Restaurant Atable im Amtshaus**

Hauptstraße 29 · 67251 Freinsheim

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



## EIN NEUES JUWEL

### VICTOR'S RESIDENZ-HOTEL SCHLOSS BERG FEIERT SEINE AUFNAHME IN DIE REIHEN DER CHAÎNE

**Perl, Saarland – 8. August 2026:** Mit großer Freude durfte die Chaîne des Rôtisseurs, Bailliege Pfalz-Saar-Mosel, vertreten durch den Bailli Marc Glaser heute das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg, ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der saarländischen Weinlandschaft, in ihre Reihen aufnehmen. Was diesen Nachmittag so besonders machte, war die perfekte Verbindung von großer Hotellerie, höchster Kochkunst, herzlicher Gastfreundschaft und jener Lebensfreude, die die Chaîne seit jeher auszeichnet.

Unter der Führung der Geschäftsführerin Susanne Kleeaas steht das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg für anspruchsvolle Gastlichkeit und ein außergewöhnliches Erlebnis inmitten der Weinberge. Die heutige Aufnahme in die Reihen der Häuser der Chaîne des Rôtisseurs ist daher ein ganz besonderer Moment – für das Haus, seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ebenso für unsere gesamte Gemeinschaft. Im Rahmen der feierlichen Veranstaltung wurde auch Direktorin Katrin Stegmaier als Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen. Zahlreiche Mitglieder der Bailliege und viele eigens angereiste Gäste waren gekommen, um diesen besonderen Anlass gemeinsam zu feiern und dem Haus einen herzlichen Empfang in der Chaîne zu bereiten. Als Pate dieser Aufnahme fungierte der aus Hannover zugereiste Adrian Marius Grandt, ehemaliger Direktor dieses Hauses, Assistent der Geschäftsleitung der Victor's Group und Bailli von Niedersachsen. Besonders erfreulich war auch die Anwesenheit des Bailli Délégué Honoraire Klaus Tritschler mit seiner Ehefrau.

Der besondere Charakter dieses Tages zeigte sich auch in der Internationalität der Gäste. Neben zahlreichen Mitgliedern und Freunden der Chaîne des Rôtisseurs waren Gäste

aus den Vereinigten Arabischen Emiraten sowie aus Luxemburg angereist, um diesen besonderen Anlass gemeinsam zu erleben. Auch die ehemaligen Baillis Ulrich Schroeder und Rolf Bauer waren unter den Gästen. So wurde die Aufnahme des Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg zu einem wahrhaft internationalen Fest der Begegnung. Eine ganz besondere Strahlkraft erhält das Haus durch die außergewöhnliche kulinarische Tradition von Christian Bau. Der Spitzenkoch steht seit nunmehr 20 Jahren für die Konstanz und Weltklasse seiner Küche und trägt seit zwei Jahrzehnten drei Michelin-Sterne. Sein Restaurant zählt damit zu den herausragenden gastronomischen Adressen weltweit und ist ein wesentlicher Bestandteil der außergewöhnlichen Identität des Hauses. Dass nun das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg einschließlich dieses international renommierten Drei-Sterne-Restaurants in die Reihen der Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen wird, erfüllt uns mit besonderer Freude und Stolz. Es ist eine wunderbare Bereicherung für unsere Gemeinschaft und ein Ort, an dem die Werte der Chaîne auf eindrucksvolle Weise gelebt werden. Wir freuen uns von Herzen, Frau Susanne Kleeaas, Katrin und Andreas Stegmaier und das gesamte Team des Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg in der Familie der Chaîne des Rôtisseurs willkommen zu heißen. Mögen dieser wunderschöne Nachmittag und die heutige Aufnahme der Beginn vieler weiterer gemeinsamer Stunden voller Genuss, Freundschaft und Lebensfreude sein.

**VIVE LA CHAÎNE !**

*Text & Fotos: Adrian M. Grandt – Bailli der Bailliege Niedersachsen*

**Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg**

Schloßstraße 27 - 29 · 66706 Perl-Nennig

Tel. 06866 790 · info.nennig@victors.de · www.victors.de



## WEISSE CHAMPAGNERNACHT BEI MARIO PATTIS

**Dîner Amical, 15. August 2026:** Manchmal braucht das Glück nur drei Zutaten: Sonne, eine weiß gedeckte Tafel und Champagner. Unter diesem Gedanken stand das Sommerfest der Bailliege Sachsen, das als Dîner Amical unter dem Motto „Weiße Champagnernacht“ im Restaurant Mario Pattis Feine Kost in Dresden gefeiert wurde. In den historischen Prisco-Höfen erwartete die Gäste ein herrlicher Sommerabend, dessen Eleganz sich schon beim ersten Blick auf die lange weiße Tafel zeigte. Die meisten Dames, Confrères und Gäste hatten das Thema Weiß auch in ihrer Kleidung aufgegriffen und verliehen dem Abend damit jene sommerliche Leichtigkeit, die sich die Gastgeber gewünscht hatten.

Grand Officier Maître Restaurateur Mario Pattis und sein Team präsentierten ein grandioses Menü, begleitet von erlesenen Champagnern, die auf die einzelnen Gänge fein abgestimmt waren. Vom Empfang mit Austern bis zur Dessertinspiration verband sich höchste Kochkunst mit herzlicher Gastfreundschaft, aufmerksamem Service, beschwingter Atmosphäre und der stimmungsvollen musikalischen Begleitung durch Pianist Dirk Ebersbach. Viele Gäste waren sich einig: Diese „Weiße Champagnernacht“ war die beste Chaîne-Veranstaltung seit langem – ein Abend voller Genuss, Begegnungen und prickelnder Erinnerungen.

*Text: Gunter Anton – Bailli*

*Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse | Richard Anton – Officier  
Heike Glaubitz – Dame de la Chaîne*

**Restaurant Mario Pattis Feine Kost**

Wallgässchen 4 · 01097 Dresden

Tel. 0351 65 86 38 76 · [www.mariopattis.de](http://www.mariopattis.de)

# LEIPZIGER GENUSSABEND

## MIT PERSPEKTIVEN FÜR SACHSEN

**Dîner Amical, 25. Juli 2026:** Am 25. Juli 2026 trafen sich die Mitglieder der Bailliage Sachsen zunächst zur Regionalversammlung im Steigenberger Icon Grandhotel Handelshof Leipzig. Dabei stand nicht nur der Rückblick auf vergangene Veranstaltungen im Mittelpunkt. In offener und konstruktiver Atmosphäre tauschten sich die Dames und Confrères vor allem über Wünsche, Ideen und Perspektiven für die zukünftige Entwicklung der Bailliage aus. Anschließend führte der gemeinsame Weg zum Restaurant MAX ENK, wo Maître Rôtisseur Torsten Hempel zum Dîner Amical eingeladen hatte. Das stilvolle Restaurant am Leipziger Neumarkt bot den passenden Rahmen für einen genussvollen Sommerabend. Beim Empfang konnte Bailli Gunter Anton Heike Glaubitz die Nomination zur Dame de la Chaîne überreichen sowie Dr. Barbara Spohrer, Prof. Dr. Christoph Josten und Prof. Siegfried Bülow für ihre Treue zur Chaîne mit der Commandeur-Plakette ehren.

Die Gäste erwartete anschließend ein sorgfältig komponiertes Menü, das regionale und internationale Einflüsse harmonisch miteinander verband. Begleitet von ausgewählten Weinen entstanden viele anregende Ge-

spräche. Besonders spürbar war an diesem Abend der Geist der Chaîne: die Freude am guten Essen, die Pflege kulinarischer Kultur und die Verbundenheit unter Freunden. So wurde das Dîner Amical im MAX ENK zu einem gelungenen Ausdruck der lebendigen Gemeinschaft in unserer Bailliage.

*Text: Gunter Anton – Bailli*

*Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse*

### **Restaurant MAX ENK**

Neumarkt 9-19 · 04109 Leipzig

Tel. 0341 99 99 76 38 · [www.max-enk.de](http://www.max-enk.de)



**WAS IST LOS BEI DEN SACHSEN?**

### **Ein Ausblick auf unsere nächste Veranstaltung:**

SAMSTAG, 28. NOVEMBER 2026

## **DÎNER AMICAL „FESTLICHE WEIHNACHTSGALA“**

### IM HOTEL TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI DRESDEN

Während nebenan der Striezelmarkt in die Weihnachtszeit startet, empfängt uns hoch über dem lebendigen Treiben der Dresdner Altstadt die Bel Etage des Taschenbergpalais in einer Welt aus barocker Noblesse und zurückhaltender Eleganz. Am 1. Advent lassen wir uns mit einem festlichen Gala-Menü und einer Mischung aus kulinarischer und künstlerischer Klasse verwöhnen.

### **Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden**

Taschenberg 3 · 01067 Dresden

Informationen zu unseren Veranstaltungen und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter [www.chaine-sachsen.de](http://www.chaine-sachsen.de)



## DÎNER AMICAL

### MITTSOMMER ZUR SOMMERSONNENWENDE

Am Freitag, dem 26. Juni 2026, folgten zahlreiche Mitglieder und Freunde der Bailliege Sachsen-Anhalt der Chaîne des Rôtisseurs der Einladung zum traditionellen Sommerfest im Landgasthof „Zur Erholung“ in Lostau. Maître Rôtisseur Katharina Kühn und ihr engagiertes Team hießen die Gäste herzlich willkommen und verwandelten den üppig blühenden Vierseitenhof bei fast 40°C in eine sommerliche Wohlfühl-Oase.

Zu Beginn der Veranstaltung überreichte Bailli Claas Plesch zunächst einen farbenfrohen Blumenstrauß an die Gastgeberin Katharina Kühn als Zeichen des Dankes und der Wertschätzung für ihre Gastfreundschaft und ihr Engagement. Anschließend nutzte er die festliche Gelegenheit, um verdiente Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs zu ehren. Mit herzlichen Worten überreichte er Urkunden für Beförderungen sowie Auszeichnungen an langjährige Mitglieder – ein besonderer Moment, der von Freude und Applaus begleitet wurde.

Im Anschluss daran begann das sommerliche Genussprogramm: Die hochsommerlichen Temperaturen taten der festlichen Stimmung keinen Abbruch. Bereits zum Auftakt genossen die Anwesenden ein abwechslungsreiches Fingerfood-Buffer und einen erfrischenden Heidelbeer-Cider. Die anschließenden Vorspeisen überzeug-

ten mit feinen Aromen und Vielfalt – Kaninchenleber auf Asiasalat, zarter Dorsch mit Brokkoli und eine köstliche Spargeltarte mit Serranoschinken eröffneten das Menü.

Ein besonderer Akzent war die aromatische Currysuppe mit gegrillter Garnele, die den Übergang zu den Hauptgängen markierte. Am Grill-Buffer erwarteten die Gäste – ganz im Sinne der Rôtisseur-Tradition – köstliche Spezialitäten wie gegrillte Gelbflossenmakrele, zartes Lamm von der hohen Rippe mit Cassoulet und aromatisches Schaschlik mit Pilaw. Die sorgfältig ausgewählten Weine rundeten das kulinarische Erlebnis perfekt ab. Zum süßen Abschluss wurden Hefeklöße, Rhabarbercrumble und eine feine Käseauswahl serviert. Selbst bei den hohen Temperaturen blieb das Team um Katharina Kühn stets entspannt, herzlich und aufmerksam und sorgte dafür, dass sich alle rundum wohlfühlten.

So wurde das Diner Amical „Mittsommer“ zu einem herrlich entspannten Sommerfest, bei dem Genuss, Geselligkeit und die Freude am gemeinsamen Erleben im Mittelpunkt standen – ein rundum gelungener Abend, an den sich alle gerne erinnern werden.

VIVE LA CHAÎNE !

Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse

# TRÜFFEL, WEIN & HERZLICHE BEGEGNUNGEN IN DER TOSKANA DES NORDENS

*Ein genussvoller Rückblick auf unser Wochenende in Freyburg und der Weinregion Saale-Unstrut*

Was entsteht, wenn edle Trüffel auf charaktervolle Weine treffen? Ein Wochenende voller besonderer Genüsse, spannender Einblicke und herzlicher Begegnungen. Vom 17. bis 19. Juli 2026 führte uns unser Weg nach Freyburg in die „Toskana des Nordens“ – eine Region, die neben ihrer jahrhundertalten Weinkultur auch mit einem besonderen und vergleichsweise jungen Akteur der gehobenen Küche überraschte: dem Trüffel.

Den Auftakt bildete am Freitag ein Wein- und Trüffelabend im Weingut Thürkind. Unser Vice-Echanson, Herr Mario Thürkind, hatte zu diesem besonderen Abend eingeladen. Uwe Marquardt vom Weinhof EHRAU 12 und sein Team verwöhnten uns mit kreativen, trüffelreichen Genüssen. Frau Anja Kolbe-Nelde, Geschäftsführerin der Thüringer Freilandpilze GmbH, vermittelte uns spannende Einblicke in den regionalen Trüffelanbau und führte uns anschließend zu den Trüffelplantagen des Weinguts Thürkind. Ein außergewöhnlicher Einblick in ein noch junges Kapitel der regionalen Genusskultur. Am Samstagmittag stand der Herzogliche Weinberg in Freyburg auf unserem Programm. Bei einer Verkostung mit zehn verschiedenen Weinen konnten wir die Erzeugnisse der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut und des Landesweinguts Kloster Pforta miteinander vergleichen. Eine Führung durch die historischen Weinbergterrassen und der Aufstieg über die steile Steintreppe zum Weinberghaus run-

deten das Erlebnis ab. Besonders beeindruckte uns dort die liebevoll gepflegte Rokoko-Innenausstattung, die den historischen Charakter der Anlage eindrucksvoll erlebbar macht.

Der Höhepunkt unseres Wochenendes war schließlich das „Dîner Amical Trüffel“ auf der Terrasse der Eatbar 51° im Weinhof Freylich Zahn. Bei sommerlichen Temperaturen erwartete uns ein außergewöhnliches 5-Gänge-Menü mit fünf Trüffel-Komponenten. Dazu wurden wunderbare Weine aus den Weingütern der Region ausgeschenkt: Weingut Zahn, Weingut Böhme & Töchter und Weingut Steinauer Berg.

Ein würdiger Abschluss für diesen besonderen Abend: Unter dem großen Applaus der Mitglieder und Gäste wurde das Team der Eatbar 51° für seine hervorragende Leistung mit Urkunden und einer Plakette geehrt. Ein herzliches Dankeschön gilt allen Mitwirkenden, Gastgebern und Gästen, die dieses Wochenende zu einem ganz besonderen Erlebnis gemacht haben. Trüffel, Wein, Gastfreundschaft und wunderbare Begegnungen – Freyburg und die Saale-Unstrut-Region haben einmal mehr gezeigt, warum sie ihren Beinamen „Toskana des Nordens“ völlig zu Recht tragen.

VIVE LA CHAÎNE!

*Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse*





## “FRÜHSOMMER AUF GUT IMMENHOF”

### IM RESTAURANT MELKHUS IN MALENTE

**Table Maison, 13. Juni 2026:** Im Oktober 2021 eröffnete das Hotel Gut Immenhof und mit ihm das Restaurant „Melkhush“ am idyllischen Kellersee gelegen. Besondere Berühmtheit erlangte es in den 50er Jahren als Originaldrehort der Immenhof-Filme. Wir wurden von unserem Bailli Prof. Gerald Kuhnt und von Alina Stern, Veranstaltungsassistentin, mit einem Crémant de Limoux bzw. Vjou (alkoholfreier Apéritif) empfangen.

Im rustikalen und quirligen Ambiente des Restaurants „Melkhush“ starteten wir unser 3-Gänge-Menü mit gegrillter Wach-

telbrust, Kopfsalatherz und eingelegten Kirschtomaten. Daran schloss sich ein Rinderfilet von Nordish Beef mit jungem Gemüse, Kartoffel-Nussbuttercreme und Thymianjus an. Zum Abschluss wurde eine Himbeer-Joghurtschnitte mit Hafercrumble, Himbeercreme und Joghurtsorbet serviert.

Die wunderschöne Gutsanlage, der kulinarische Genuss und die anregenden Gespräche machten den Besuch zu einem besonderen Erlebnis.

*Text & Fotos: Hans-Albert Schultz – Chevalier*



# SOMMERABEND ÜBER DER KIELER FÖRDE

## IM RESTAURANT AHLMANNS

## IM ROMANTIK HOTEL KIELER KAUFMANN

**Dîner Amical, 15. August 2026:** Herzlichst wurden wir von Beatrice Ahrens, Restaurantleiterin und Lasse Knickrehm, Küchenchef im Kieler Kaufmann willkommen geheißen. Unter seiner Leitung konnte das Team den 2025 erkochten Stern für ihre herausragende moderne norddeutsche Küche am 23. Juni erfolgreich verteidigen. Wir gratulieren zu dieser außergewöhnlichen Leistung!

Der Abend startete mit feinen Snacks und Apéros, handwerklich großartig gemacht und einfallsreich präsentiert: Kalbszunge mit Liebstockel und Malz, Makrele mit Avocado und Taco, Feta mit Sesam und Kimchi, Lassi von Spinat mit Bergamotte.

Das Menü begann mit dem Amuse-Bouche von Pulpo mit Paprikasauce, Bohnenragout und Chorizo. Als Vorspeise präsentierte uns die Küche ein Kunstwerk von Ceviche vom Nordsee Kabeljau mit einem Jalapeñosud, Johannisbeeren und Joghurt. Es folgte die auf dem gegenüberliegenden Ufer der Förde aufgezogene Kieler Lachsforelle, lauwarm mit einer Cidersauce, gebratenen Pfifferlingen und Römersalat – ein besonderer Genuss.

Dieser Fisch erhält seinen vorzüglichen Geschmack durch die Haltung im Meerwasser und die artgerechte Aufzucht. Im Hauptgang wurde ein seltener Premium Cut vom Rind, gegrilltes Hanging Tender mit BBQ-Aromen, Brokkoli, geschmorten Zwiebeln und gebackener Goldmarie serviert. Zum Dessert wurden wir mit Himbeeren, umlegt mit Texturen von Pfirsich und Vanille, verwöhnt. Passend zur kreativen Küche gab es eine exquisit ausgesuchte Weinbegleitung und eine hausgemachte alkoholfreie Begleitung, charmant annonciert von Beatrice Ahrens. Dazu gehörten Kompositionen von Säften, Tees, Kräutern, Meersalz und Gewürzen. Unser Fazit: Ein exzellentes Menü und ein alkoholfreier Trinkgenuss mit Pfiff!

Wir bedanken uns beim engagierten und kreativen Team um Lasse Knickrehm als Küchenchef und Beatrice Ahrens als Restaurantleiterin für ihre erstklassige Leistung in der Küche und dem professionellen und herzlichen Service!

*Text & Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier*



### Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Niemannsweg 102 · 24105 Kiel

Tel. 0431 88 11-0 · [info@kieler.kaufmann.de](mailto:info@kieler.kaufmann.de) · [www.kieler-kaufmann.de](http://www.kieler-kaufmann.de)



## CHÈRES MESDAMES, CHERS CONFRÈRES, VEREHRTE MITGLIEDER DER BAILLIAGE D' ALLEMAGNE

**Sylt, den 01.09.2026:** die kleine Bailliage de Sylt lebt – und sie wächst, wenn auch leider nur sehr langsam. Dennoch bin ich optimistisch: Wenn wir uns weiterhin so nachhaltig engagieren wie bisher und dabei die Unterstützung der nationalen Bailliage behalten, bin ich zuversichtlich, dass wir mit der Zeit eine ansehnliche und lebendige Bailliage entwickeln werden.

Die sogenannten „Sylter“ für eine Mitgliedschaft zu begeistern, gestaltet sich allerdings nicht ganz einfach. Die Chaîne und ihre Ideen und Ideale sind auf der Insel bislang weitgehend unbekannt. Da nur wenige Insulaner Mitglied der Bailliage de Sylt sind, ist es zudem schwierig, regelmäßig monatliche Veranstaltungen zu organisieren. So findet derzeit nur einmal im Jahr eine größere Veranstaltung mit zahlreichen Teilnehmern statt – unser kleines Chapitre.

Wie mir berichtet wurde, haben mehrere unserer auf Sylt ansässigen Mitglieder inzwischen auch an Veranstaltungen anderer Bailliagen teilgenommen.

Unsere Vorbereitungen für das Chapitre 2026 vom 6. bis 11. Oktober sind inzwischen abgeschlossen. Bisher liegen rd. 70 Anmeldungen vor. Im Vergleich zu den 145 Teilnehmern des Jahres 2025 sind das leider deutlich weniger. Dennoch freuen wir uns sehr, dass sich trotz der zahlreichen anderen, zeitgleich stattfindenden Veranstaltungen – insbesondere des Grand Chapitre in Hannover, auf das ich mich sehr freue – bislang rd. 70 Gäste auf den Weg nach Sylt machen möchten.

Wie ich immer wieder höre, ist unsere kleine Veranstaltung besonders reizvoll, kommunikativ und gesellig. In den wenigen gemeinsamen Tagen, in denen wir die



Insel und ihre wunderbaren gastronomischen Adressen erleben, sind bereits viele Freundschaften entstanden. Besonders freut mich, dass unsere Profis hinter der Idee der Chaîne stehen und für die einzelnen Veranstaltungen mit einem „spitzen Bleistift“ kalkuliert haben. Die angeblich so teure Insel Sylt zeigt sich dabei von ihrer besten Seite.

Im Rückblick auf die noch kurze Zeit unseres Bestehens kann ich im Sinne unserer Mitglieder sagen: Wir sind stolz darauf, als zwar kleine, aber engagierte Bailliage, Mitglied der deutschen National Bailliage zu sein. Wir werden uns auch weiterhin bemühen, im kommenden Jahr möglichst viele Sylter für die Idee und die Werte der Chaîne zu gewinnen.

Wir werden 2027 vermutlich von diesem erfolgreichen Programm nicht abweichen.

Wenn Sie Interesse haben im Herbst 2027 an unserem kleinen Chapitre teilzunehmen, dann melden sich doch gerne per Email: [r.crone@chaine-sylt.de](mailto:r.crone@chaine-sylt.de). Wir werden Sie dann über unsere Aktivitäten informieren.

Herzlichen Gruß  
VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Dr. Ronald Crone  
*Bailli – Bailliage de Sylt*

# COMME DIEU EN FRANCE - WIE GOTT IN FRANKREICH...

## DÉJEUNER AMICAL IM CŒUR D'ARTICHAUT, MÜNSTER AM 28.06.2026

...fühlten wir uns beim 2-Sterne-Koch Frédéric Morel, der vom JRE-Kongress wegen seiner kulinarischen Vielfalt völlig verdient zum Koch des Jahres gekürt wurde.

Die tropische Mittagshitze war durch die schirm- und schattenumspannende Terrasse sowie den die Haut sanft umschmeichelnden Sommerwind äußerst angenehm zu ertragen und verursachte pure Lust auf die außergewöhnlichen Kompositionen.

Somit war das, was uns erwartete, weit mehr als ein Menue. Bereits die Speisenfolge las sich wie ein Gedicht. Jeder Gang erzählte seine eigene Geschichte voller Präzision, Finesse und überraschender Nuancen. Und das Schönste: Es schmeckte genauso poetisch, wie es sich ankündigte.

Ob Seeigel mit Kumquats, Jalapeño mit Rauchaal, Wachtel Rôti oder Wollmispeln mit Mandeln, ob mit oder ohne Weinbegleitung – alles wurde mit außergewöhnlichem Gespür komponiert und unterstrichen die Aromen auf beeindruckende Weise. Nichts war dem Zufall überlassen, alles wirkte harmonisch und zugleich aufregend.

Herzlichen Dank an das gesamte Team von Elisabeth und Frédéric Morel für ihre außergewöhnliche Kochkunst, das kulinarische Erlebnis auf höchstem Niveau sowie ihre herzliche Gastfreundschaft. Ein Tag, der noch lange nachklingt.

VIVE LA CHAÎNE – MERCI ET AU REVOIR.

*Text & Fotos: Daniela Rabe – Vice Chargée de Presse*





## GRILLEN GUT, ALLES GUT!

### FINE DINING CHESA RÖSSLI MÖVENPICK, MÜNSTER

**22. August 2026:** Das Team um Restaurantchef Maître Michael Gutzeit und Küchenmeister Daniel Groß hat an diesem wunderbaren Sommertag erneut bewiesen, dass Kochen und Service eine Kunst sind, die das Schöne und Gute vereint und Träume wahr werden lässt.

Bailli Michael Rabe begrüßte in lockerer Atmosphäre die überaus charmante Gastgeberin Maître Hôtelier Patricia Nilsson sowie als Ehrengäste die Sängerin Ireen Sheer und den Showmaster Werner Schulze-Erdel. Beide konnten aus ihrer langjährigen Karriere berichten und trugen mit zahlreichen Anekdoten zu einer sehr ausgelassenen Stimmung bei.

Zum Apéritif auf der Terrasse wurde uns ein vorzüglicher Hummer-Chorizo-Spieß serviert, der pure Lust auf die kommenden Kompositionen entfachte. Ebenso freudig angetan waren wir von der Atlantik-Garnele in einer eindrucksvollen Gazpacho.

Die vortreffliche Kreation des Seeteufels entführte uns in eine mediterrane sanft schmeichelnde Meeresbrise und bereitete höchstes Vergnügen. Übertroffen nur noch vom Black Angus Filet, welches grandios zubereitet wurde und dem Schöpfer zur höchsten Ehre gereichte. Als gekrönter Abschluss wurde uns eine Pavlova mit Himbeermaracuja serviert, die bei der späteren höchst verdienten Laudatio für „Standing Ovation“ sorgte.

Die gesamte Weinbegleitung war sorgsam inszeniert und brachte in Winzers Fleiß neu entstandene Erde und Sonne zum vollendeten Vorschein. In unseren Gläsern spiegelte sich das Leben und der Eindruck, einen außergewöhnlichen Abend erlebt zu haben.

Grillen gut, alles gut? Nein! Grillen perfekt, alles perfekt!

*Text & Fotos: Daniela Rabe – Vice Chargée de Presse*

**Mövenpick Hotel Münster**  
**Fine Dining Chesa Rössli**

Kardinal-von-Galen-Ring 65 • 48149 Münster  
Tel. 0251 89 020 0

# TERMINE 2026/2027

## OKTOBER

| Datum  | Haus                      | Veranstaltung                                         | Ort               | Bailliage               |
|--------|---------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| 22.10. | Brauereigasthof Eichhofen | Dîner Amical<br>"1692 - Eichhofen im Wandel der Zeit" | Nittendorf        | Bavière Orientale       |
| 22.10. | Restaurant Bürgerreuth    | Dîner Amical                                          | Bayreuth          | Franken                 |
| 22.10. | Bergson Kunstkraftwerk    | Dîner Maison & Akustikführung                         | München           | Munich et Haute-Bavière |
| 24.10. | Restaurant Gut Lärchenhof | Déjeuner Amical                                       | Pulheim           | Mittelrhein             |
| 26.10. | Restaurant Fisch Franke   | Table Maison für Profis & Amateurs                    | Frankfurt am Main | Hessen                  |
| 30.10. | Althoff Hotel Fürstenhof  | Ein Fest im Oktober                                   | Celle             | Niedersachsen           |

## NOVEMBER

| Datum      | Haus                                                        | Veranstaltung                                 | Ort                 | Bailliage               |
|------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| 05.-07.11. | Strandhotel Fischland                                       | "Herbsttage an der Ostsee"                    | Dierhagen           | Mecklenburg-Vorpommern  |
| 07.11.     | Flair Hotel Deutsches Haus                                  | Dîner Amical Gänseessen                       | Arendsee (Altmark)  | Sachsen-Anhalt          |
| 11.11.     | Werneckhof                                                  | Dîner Maison                                  | München             | Munich et Haute-Bavière |
| 13.11.     | Köllner's Landhaus                                          | Ein Abend der Gastfreundschaft                | Celle-Boye          | Niedersachsen           |
| 14.11.     | Parkhotel Herne                                             | Dîner Amical "Gans besonders köstlich"        | Herne               | Westfalen-Lippe         |
| 14.11.     | Hotel-Restaurant Landhaus Feckl                             | Dîner Amical "Gans-Essen"                     | Ehningen            | Baden-Württemberg       |
| 15.11.     | Restaurant Yunico                                           | Déjeuner Amical                               | Bonn                | Mittelrhein             |
| 15.11.     | Restaurant Reitstall Klövensteen                            | Dîner Amical "Gans"                           | Schenefeld          | Hamburg                 |
| 18.11.     | Restaurant Dong A<br>im KPM Hotel & Residences              | Table Maison<br>mit KPM-Manufakturführung     | Berlin              | Berlin-Brandenburg      |
| 20.11.     | Stegfellner                                                 | Dîner Amical                                  | Landshut            | Bavière Orientale       |
| 21.11.     | Restaurant "Orangerie"<br>Maritim Hotel Timmendorfer Strand | Dîner Amical                                  | Timmendorfer Strand | Schleswig-Holstein      |
| 21.11.     | Hotel & Restaurant Zum Lamm                                 | Dîner Maison &<br>Stadtrundfahrt Würzburg     | Höchberg            | Franken                 |
| 22.11.     | Schlosshotel Kronberg                                       | English Afternoon Tea                         | Kronberg            | Hessen                  |
| 28.11.     | Hotel Taschenbergpalais Kempinski                           | Dîner Amical<br>"Festlicher Weihnachtszauber" | Dresden             | Sachsen                 |
| 28.11.     | Buchnas Landhotel Saarschleife                              | Vorweihnachtliches Dîner Amical               | Mettlach-Orscholz   | Pfalz-Saar-Mosel        |

## NOVEMBER

| Datum  | Haus                           | Veranstaltung                      | Ort                     | Bailliage         |
|--------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------|-------------------|
| 28.11. | Rudolf & Irene Karr Kochstudio | Dîner Amical                       | Langenargen             | Bodensee          |
| 28.11. | La Grappa                      | Dîner Amical & Regionalversammlung | Essen                   | Nordrhein         |
| 29.11. | Auberge de la Chèvrerie        | Déjeuner Amical                    | Griesheim-près-Molsheim | Baden-Schwarzwald |
| 30.11. | Schmidt's Tivoli               | Chaîne - Eisstockschiessen         | Hamburg                 | Hamburg           |

## DEZEMBER

| Datum  | Haus                                               | Veranstaltung                                          | Ort                     | Bailliage                                                   |
|--------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 04.12. | Restaurant Literaturhaus                           | Dîner Amical Weihnachtsfeier                           | Nürnberg                | Franken                                                     |
| 05.12. | Parkhotel Bremen                                   | Weihnachtliches Dîner Amical                           | Bremen                  | Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland |
| 05.12. | Naturresort & Spa Schindelbruch                    | Dîner Amical "Advent"                                  | Südharz OT Stolberg     | Sachsen-Anhalt                                              |
| 06.12. | Pfistermühle                                       | Déjeuner Amical "Advent"                               | München                 | Munich et Haute-Bavière                                     |
| 06.12. | Hotel Dorint Kurfürstendamm Berlin                 | Festliches Dîner Amical "Nikolaus"                     | Berlin                  | Berlin-Brandenburg                                          |
| 06.12. | Burg Schwarzenstein                                | Dîner Amical                                           | Geisenheim-Johannisberg | Hessen                                                      |
| 12.12. | Restaurant La Cuisine Rademacher                   | Weihnachts-Gala                                        | Köln                    | Mittelhessen                                                |
| 12.12. | Alter Schlachthof                                  | Dîner Amical "Altbaierische Weihnacht"                 | Regensburg              | Bavière Orientale                                           |
| 12.12. | Restaurant Burg Staufeneck                         | Dîner Amical Nikolaus                                  | Salach                  | Baden-Württemberg                                           |
| 12.12. | Romantik Hotel Hof zur Linde                       | Dîner Maison Lichterglanz-Freudentanz                  | Münster                 | Westfalen-Lippe                                             |
| 12.12. | Hanselounge - Private Club                         | Dîner de Noël                                          | Hamburg                 | Hamburg                                                     |
| 12.12. | Schökels Hotel & Restaurant                        | Unser traditionelles Weihnachtskonzert & Dîner de Noël | Elze (Ortsteil Mehle)   | Niedersachsen                                               |
| 16.12. | Genusswerkstatt Restaurant U. Weinbar Schmidt Z&Ko | Table Maison "Kochparty"                               | Berlin                  | Berlin-Brandenburg                                          |
| 18.12. | "The First" Spa & Golf Resort Weimarer Land        | Table Maison                                           | Blankenhain             | Thüringen                                                   |

## JANUAR

| Datum  | Haus                            | Veranstaltung         | Ort        | Bailliage          |
|--------|---------------------------------|-----------------------|------------|--------------------|
| 16.01. | Landhaus Hadrys                 | Neujahrs-Dîner Amical | Magdeburg  | Sachsen-Anhalt     |
| 23.01. | "Schönes Leben - Auf dem Lande" | Neujahrsempfang       | Neuendeich | Schleswig-Holstein |

# TERMINE INTERNATIONAL 2026/2027

| Datum      | Land/Ort                 | Veranstaltung                                             |
|------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 03.11.     | Bulgaria – Tipchenitsa   | Chapitre of Bulgaria – Tipchenitsa                        |
| 07.11.     | Costa Rica – Santa Ana   | Chapitre du Costa Rica – Santa Ana                        |
| 13.11.     | Korea – Seoul            | Chapitre of Korea – Seoul                                 |
| 21.11.     | Denmark – Klampenborg    | Denmark Chapitre – Klampenborg                            |
| 22.11.     | Tunisia – Tunis          | Chapitre of Tunisia – Tunis                               |
| 05.12.     | Kuwait – Kuwait          | Chapitre of Kuwait – Kuwait                               |
| 06.12.     | Tanzania – Dar Es Salaam | Chapitre of Tanzania – Dar Es Salaam                      |
| 12.12.     | Australia                | Chapitre of Australia – Gold Coast, Queensland, Australia |
| 21.-23.01. | Denmark – Copenhagen     | Grand Chapitre of Denmark – Copenhagen                    |

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



SIE SIND AUCH EIN GENUSSLIEBHABER?

KOMMEN SIE IN DIE CHÂÎNE!

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

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



Impressum | Chaîne Journal

## Herausgeber:

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

## Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

## Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG  
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert  
[mail@kd-verlag.de](mailto:mail@kd-verlag.de)

**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  
Jörg T. Böckeler – Chancellier d'Allemagne  
[mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Januar 2027,  
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 07.12.2026.**



# Zuhause in den besten Häusern.

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie



# 137 WEMPE

WEMPE-Cut®

80 Facetten mehr als der bekannte Brillantschliff

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