

AUSGABE 84 · APRIL 2022

CHAINED®

Journal





MASTERPIECE BY POMMERY

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



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



Chères Consœurs, chers Confrères – liebe Genießer,

wir, die Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs, sind Liebhaber der Tisch- und Tafelkultur und ganz besonders Liebhaber des Genusses. Seit einigen Ausgaben des CHAINE® Journals widmen wir uns spezifischen Genuss-Themen.

Dieses Mal steht der „Trüffel“ auf dem Speiseplan:

Wenn es um Trüffel geht, kommen wir Gourmets ins Schwärmen: Ob schwarzer Sommertrüffel, Wintertrüffel oder der wohl teuerste weiße Alba Trüffel – zum Saisonstart im Mai haben wir uns das schwarze Gold einmal genauer angeschaut.

Welche Sorten gibt es? Ist Trüffel gesund? Kann man Trüffel selbst anbauen? China-trüffel...was steckt dahinter? Warum hat das Trüffelschwein ausgedient?

All diese, und viele weitere Fragen haben wir gestellt und möchten Sie über den kleinen faszinierenden Edelpilz informieren, und wenn noch nicht geschehen, auf den Geschmack bringen.

In unserer Confrérie ist wohl Klaus Wilhelm Gérard, Bailli der Bailliage Munich et Haute Bavière einer der bekanntesten Trüffel-Liebhaber. Er hat sich als einziger Deutscher die Lizenz zum Trüffelsuchen in Italien erarbeitet. Wir haben mit ihm ein Interview rund um die kleine Knolle geführt.

Freuen Sie sich auf eine weitere, genussreiche Ausgabe des CHAINE® Journals.

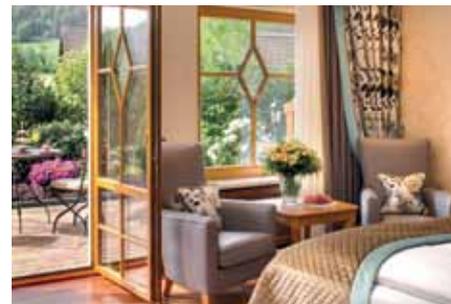
VIVE LA CHAINE !

Karin Deißner
Chargée de Presse d'Allemagne



HOTEL BAREISS *****S

Inhabergeführtes Familienhotel und eines der besten Ferienresorts in Europa – als lebendiges 3-Generationen-Haus pflegt unser Bareiss den Anspruch, jedem Gast stets all das zu sein, was er fern des Alltags sucht und schätzt. Ob liebevoll ausgestattete Zimmer oder Suiten mit höchstem Wohlfühlkomfort, Sternegastronomie oder feine Heimatküche, Bade- und Saunawelt oder Beauty & Spa, Shopping-Passage, Waldpark oder hoteleigene Orte der Einkehr in naher Umgebung wie die Wanderhütte Sattellei oder der Forellenhof Buhlbach – unser Bareiss eröffnet Ihnen nahezu unbegrenzte Möglichkeiten für kulinarischen Genuss, Freizeit, Kultur, Wellness und Sport. Fühlen Sie sich auf das Herzlichste willkommen, zu Gast in der Familie.



Hotel Bareiss. Das Resort im Schwarzwald

Hermine-Bareiss Weg · 72270 Baiersbronn

Tel: 07442 470 · info@bareiss.com · www.bareiss.com

INHALT

6	Hotel & Restaurant Tipp – Hotel-Restaurant Erbprinz
7	Restaurant-Tipp – The Stage
8	redaktionell – Concours des Jeunes Sommeliers International
9	redaktionell – Hapag-Lloyd Cruises – MS Europa
10 - 11	redaktionell – Trüffel – Der Pilz mit den ganz besonderem Aroma
12	redaktionell – Fun Facts zum Trüffel
13	redaktionell – Rezept Tipp
14 - 16	redaktionell – Interview mit Klaus-Wilhem Gérard Buch Tipp
17	redaktionell – Trüffel: Eigenschaften und Vorteile
18 - 20	redaktionell – Trüffelarten Film-Tipp
21	redaktionell – Interview mit Takahiro Yamano
22 - 23	Anzeige – nationaler Kooperationspartner – PrioVino
24	redaktionell – Deutsche Weinexporte
25	Wein Tipp – Weingut Eugen Müller
26	Save the Date – OMGD Chapitre Saale-Unstrut
27	Wein Tipp – Weingut Thürkind
28 - 29	redaktionell – Edelbrennerei Schloss Neuenburg
30 - 32	redaktionell – Dry aged Fisch
33	redaktionell – Vranken-Pommery
34 - 35	redaktionell – Spargel – Fünf Fakten Spargeltopf
36 - 37	redaktionell – Perolia
38	Anzeige – Lifestyle
39	redaktionell – höfats
40	redaktionell – Rosenthal - Maria en Vogue
41	Anzeige – nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig
42 - 43	Anzeige – nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking
44 - 45	redaktionell – Smeg Kochgeschirr-Kollektion Buch Tipp
46 - 71	Berichte aus den Bailliagen & Homestories
72 - 73	National – Veranstaltungen April – Juli 2022
74	International – Veranstaltungen 2022 & Impressum
75	Anzeige – Hapag-Lloyd Cruises
76	Anzeige – nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig



redaktionell –
Klaus-Wilhem Gérard



redaktionell –
Edelbrennerei
Schloss Neuenburg



redaktionell –
Dry aged Fisch



HOTEL-RESTAURANT ERBPRINZ, ETTLINGEN

5 Sterne Hotel bietet mit Historie Lifestyle und beste Kulinarik

Dieses luxuriöse 5 Sterne Hotel in Ettlingen liegt direkt gegenüber dem Schloss Ettlingen und begeistert mit seiner herrlichen Aussicht auf die Altstadt. Schon im Jahre 1788 bekam der Ettlinger Posthalter Ignatz Stein für seine Poststation die „Schildwirtschaf – Gerichtigkeit“ verliehen, womit seine Herberge, die er fortan „ Erbprinz „ nannte, nicht nur Postreisenden, sondern jedermann offenstand. Nach mehreren Eigentümerwechseln gewann das Hotel nach 1948 europaweit an Bedeutung: zu den Gästen zählten fast alle Bundeskanzler und Bundespräsidenten sowie der europäische Hochadel und Stargrößen wie Maria Callas und Sophia Loren. Kulinarische Bedeutung erlangte der Erbprinz mit einem der ersten Michelin Sterne in Deutschland 1967 unter Küchenchef Günther Wanka, dem von 1974 bis 1978 sogar noch ein zweiter Stern folgte. In den 60er und 70er Jahren kochten in Ettlingen viele heute große Namen wie etwa Lothar Eiermann, Hans Haas, Marc Haeblerlin, Alfred Klink, Jörg Sackmann und Eckart Witzigmann. Küchenchef Ralph Knebel, der aktuell zu den besten 100 Köchen Deutschlands zählt, erkochte seit 2012 jedes Jahr den begehrten Michelin Stern und wird momentan mit 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Bernhard Zepf ist seit 1999 Eigentümer und treibt seither zielstrebig und professionell den Ausbau des Hotels, des Wellness – Bereiches und der unterschiedlichen Restaurantbereiche voran. Dem Vollblut-Hotelier ist ein grandioser Spa-

gat zwischen dem Bewahren von lieb gewonnenen Traditionen und Innovation gelungen – oder, wie er es einmal ausdrückte: „Man muss sich immer wieder neu erfinden und das Tradierte an die Zeit anpassen“. Neben dem kulinarischen High Light – dem Sterne – Lokal Restaurant Erbprinz bietet die „Weinstube Sibylla“ ein gemütliches und heimeliges Ambiente mit dem Schwerpunkt auf regionalen Gerichten – ergänzt noch von dem Erbprinz Weinkontor, in dem unter anderem Badische Spitzenweine zu Weingutspreisen und hochwertige Weinaccessoires angeboten werden. Im Café Erbprinz begeistern die handgemachten Pralinen so wie auch die Schwarzwälder Kirschtorte von Jasmina Knebel, die bei der Pâtisserie auch höchsten Wert auf die Nachhaltigkeit wie etwa bei der Schokolade legt.

In der Green Horse Bar im altenglischen Ambiente werden nicht nur ausgewählte Drinks serviert, sondern es wird auch eine große Auswahl an Davidoff Zigarrenformaten geboten.

Der großzügige Beauty-and-Spa-Bereich wird momentan erweitert und grundlegend umgebaut, so dass nach der Wiedereröffnung sich die Gäste auf eine perfekte Wohlfühloase freuen können.

Im Erbprinz bleiben keine Wünsche offen!

Fotos: Hotel Erbprinz

Text: Walter Johannes Steyer, Vice Chancellor-Argentier

RESTAURANT THE STAGE

*Ein pures gastronomisches Erlebnis in einzigartiger Höhe –
Die Skyline von Dortmund als Bühnenbild!*



Um Erfolg zu haben, braucht es ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Innovation und auch den Mut, neue Wege zu gehen. Darin sind sich Michael Dyllong und Ciro De Luca einig und starteten deshalb im Jahr 2015 eine Partnerschaft. Sie überraschten Ihre Gäste mit einem ganz neuen Gastronomiekonzept im Restaurant Vida. 2018 kam das Restaurant luma. hinzu welches seit 2020 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet ist.

Dyllong ist in vielerlei Hinsicht ein Pionier in seinem Schaffen und hegte schon seit langer Zeit den Gedanken, noch andere, neue Gastronomiemodelle, losgelöst von der Philosophie und dem Konzept vom Restaurant THE STAGE, zu realisieren. Zusammen mit seinem Geschäftspartner Ciro De Luca, der mit seiner jahrelangen Erfahrung im Service und seinem

fundierten Wissen über Weine glänzt, überzeugen die beiden Dortmunder ihre Gäste mit junger, innovativer Gastronomie.

Michael Dyllong (Maître Rôtisseur) war von 2011 bis 2021 Küchenchef im Sternerestaurant Restaurant Palmgarden (Spielbank Hohensyburg). Er wurde 2011 Vizeweltmeister der Jungköche in Istanbul. Auszeichnungen wie vom Guide MICHELIN oder Gault Millau, etwa als „Junges Talent 2014“, kennzeichnen seine vielbeachtete Kochkarriere. Seit September 2021 ist er Küchenchef im Restaurant THE STAGE in Dortmund.

Ein Besuch lohnt sich!

Text & Fotos: The Stage



Restaurant The Stage

Karlsbader Str. 1A · 44225 Dortmund
Tel. 0231 710 01 11 · www.thestage-dortmund.com



CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS INTERNATIONAL 2022

Wiesbaden

CHAPITRE D'ALLEMAGNE

14. bis 18. September 2022

Die Bailliage National d'Allemagne wird in diesem Jahr den Internationalen Wettbewerb der Jeunes Sommeliers organisieren. Kommen Sie und erleben Sie wie junge Talente aus der ganzen Welt in diesem aufregenden Wettbewerb gegeneinander antreten.

Ein spannendes Rahmenprogramm erwartet Sie.

MITTWOCH, 14.09.

Ankunft der Teilnehmer und Juroren.

DONNERSTAG, 15.09.

Das Hotel Nassauer Hof gilt als beliebter Ausgangspunkt für Touren durch den malerischen Rheingau.

Abends: Soirée de bienvenue

FREITAG, 16.09.

Ganztägiges Halbfinale des Wettbewerbs
Abends: Dîner Amical

SAMSTAG, 17.09.

Vormittag: Finale des Wettbewerbs um die Plätze
1-2-3 / freier Eintritt

Preisverleihung/Inthronisation mit anschließendem
Vin d'honneur und Gala Dîner Amical

SONNTAG, 18.09.

Abreise

Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten



MS EUROPA:

Mit Gastlichkeit und Gourmet-Gastronomie auf Erfolgskurs

Seit ihrer Indienststellung erhält die EUROPA im renommierten Berlitz Cruise Guide jedes Jahr die Höchstnote Fünf-Sterne-Plus¹.

Die Kreuzfahrerkone setzt Maßstäbe auf See und steht für ein Reiseerlebnis auf höchstem Niveau. Sie verfügt ausschließlich über Außensuiten, die überwiegend mit einer Veranda ausgestattet sind. Das Crew-Passagier-Verhältnis von nahezu eins zu eins garantiert einen persönlichen und besonders aufmerksamen Service. Dabei setzt sich Hapag-Lloyd Cruises höchste Standards in Gastronomie und Servicekultur. Diesen Anspruch hat die Luxuskreuzfahrtmarke bereits im Jahr 2019 weiterentwickelt und die EUROPA mit umfassenden Neuerungen in die Moderne geführt. So wurde das kulinarische Angebot an Bord umfangreich erweitert. Ein legerer Dresscode, eine freie Platzwahl an kleinen Tischen sowie moderne Formate, die klassische Gala-Abende und Captain's Dinner ablösen, runden den neuen Kurs ab. Davon unberührt bleibt das Herz der EUROPA:

die perfekte Gastlichkeit und der Blick auf jedes Detail.

Feinschmecker und Liebhaber des Fine Dinings finden an Bord der EUROPA im „The Globe by Kevin Fehling“, dem Gourmet-Restaurant des gleichnamigen Ausnahmetalents, ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse. Der Küchenchef verteidigte jüngst mit seinem Restaurant „The Table“ in der Hamburger Hafencity seine drei Michelin-Sterne. Er ist mit der EUROPA eng verbunden, zu Beginn seiner Karriere fuhr er als Souschef mit. Heute reist er rund 20 Tage im Jahr persönlich an Bord des kleinen Luxuskreuzfahrtschiffs und interpretiert Klassiker auf moderne Weise. An allen anderen Tagen wird das „The Globe“, von einem Stellvertreter aus Fehlings Team aus dem Hamburger Restaurant geführt.

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

Text & Fotos: Hapag-Lloyd Cruises

¹ laut Berlitz Cruise Guide 2020

TRÜFFEL – DER PILZ MIT DEM GANZ BESONDEREN AROMA



Wenn es um Trüffel geht, kommen Gourmets ins Schwärmen: Der unscheinbare, im Untergrund wachsende Schlauchpilz begeistert mit seinem Duft und einzigartigen Geschmack. Ob schwarzer Sommer- und Wintertrüffel oder weißer Alba Trüffel, – mit jeder Trüffelart gelingt es einfach wie nie, leckere Rezepte mit dem Aroma des Besonderen zu kreieren. Dabei ist Trüffel nicht gleich Trüffel. Der schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) auch Périgord-Trüffel genannt, ist an seiner rindenartigen Struktur und dem marmorierten Fleisch im Querschnitt zu erkennen. Der seltenere weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) ist stattdessen hellbraun oder rosafarben bis weiß. Letztere gelten als besondere Delikatesse, denn sie gedeihen nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen in wenigen Gebieten Italiens sowie in Kroatien. Doch wie schmeckt Trüffel eigentlich?

MMMHHH! VON INTENSIV ERDIG-NUSSIG ...

Das intensive Aroma schwarzer Trüffel entfaltet sich am besten in warmen Speisen und der unverwechselbare nussig-erdige Geschmack des schwarzen Trüffels passt hervorragend zu deftigen Pilzsoßen, original italienischem Risotto, Pasta, Fisch oder Fleisch. Tipp: Das delica Pesto Rosso con Tartufo. Die typisch italienische Basilikumsauce mit schwarzen Trüffeln schmeckt als Pasta-Sauce, zu Fleisch, über Crostini und Bruschetta. Und Pommes erhalten mit dem LAUX

Fritten Gewürz Trüffel das genussvolle Etwas.

... BIS ZUM GESCHMACK VON HONIG UND HEU

Weißer Trüffel schmeckt einzigartig nach Heu und Honig. Ein Aroma, das sich am besten roh entfaltet, darum wird der frische weiße Trüffel oft – hauchdünn – über ein Risotto oder Pastagericht gehobelt. Überzeugte Trüffel-Fans setzen dann zusätzlich auf eine Pasta-Spezialität wie die Linguine al Tartufo von Bellezini, mit natürlichem Trüffelaroma und aromatisieren das Gericht zusätzlich mit Trüffelöl. Und die Crema di Burro al Tartufo Bianco, cremige Trüffelbutter mit 5 % Alba Trüffeln, ist lecker zu Kartoffelpüree, Pasta oder auf aromatischen Sandwiches.

WOZU PASST DAS BESONDERE TRÜFFEL-AROMA?

Anders gefragt: Wozu nicht? Schon am Morgen punktet ein Tischsalz mit natürlichem Trüffelaroma wie das Sale al tartufo nero als gewisses Extra auf dem Frühstücksei. Darf es etwas mehr sein, garnieren fein gehobelte Sommertrüffel im Carpaccio di Tartufo estivo eine Portion Rührei oder veredelt ein Klecks Kuchenbuddy Gourmet Trüffel Ketchup schlichte Pommes. Zu den Must-haves für Trüffel-Fans gehört ein hochwertiges natives Olivenöl mit natürlichem Trüffelaroma wie das LAUX Olivenöl mit Trüffel. Denn das schmeckt sogar pur – zu frischem Ciabatta, Pasta oder Kartoffeln.



WEISSER TRÜFFEL – DAS TEUERSTE LEBENSMITTEL DER WELT

Übrigens: Der weiße Alba Trüffel (*Tuber magnatum pico*), benannt nach seinem Herkunftsort, einer italienischen Kleinstadt im Piemont, ist unter Kochprofis und Genussmenschen gleichermaßen begehrt. Ein Kilogramm des „weißen Goldes“ erzielt in Versteigerungen bis zu 120.000 €. Damit ist der Alba Trüffel das derzeit wertvollste Lebensmittel der Welt. Die tatsächlichen Preise von weißem Trüffel variieren jedoch je nach Größe der einzelnen Pilzknolle stark. Möglich sind Kilopreise bis 9000 €, in Japan bis zu 15.000 €/kg. Zum Vergleich: Schwarze Trüffel werden mit Kilopreisen von etwa 200 € bis 1000 € gehandelt. Aufgrund der vergleichbar moderaten Preise ist insbesondere der schwarze Sommertrüffel kaum noch aus Haute Cuisine oder Street-Food-Szene wegzudenken.

Alle im Text erwähnten Produkte und weitere Köstlichkeiten erhalten Sie im LAUX Online-Feinkostladen www.laux-deli.de.

Speziell die Trüffel-Produkte sind hier zu finden:
www.laux-deli.de/themen/trueffel

Text: www.laux-deli.de | Foto: © Adobe Stock

WEIN & TRÜFFEL

Trüffel und Wein zu kombinieren ist keine leichte Aufgabe; die charakteristischen Aromen und Düfte des Trüffel erfordern für jede Sorte (und für jeden Gang) eine andere Begleitung. Um Wein und Trüffel zu kombinieren, müssen daher auch die anderen Zutaten bei der Zubereitung berücksichtigt werden. Im Allgemeinen tendieren renommierte Winzer dazu, zu den Weinen aus den Trüffel-Erntegebiet zu raten, aber es gibt Ausnahmen.

ZUM WEISSEN ALBA-TRÜFFELN PASSEN DIE FOLGENDEN WEINE IM ALLGEMEINEN:

- Gewürztraminer
- Verdicchio
- Custoza
- Barolo
- Dolcetto d'Alba

FÜR EIN ABENDESSEN AUF DER BASIS VON NORCIA SCHWARZEN TRÜFFELN EMPFIEHLT SICH:

- Riesling
- Chardonnay
- Montefalco sagrantino
- Brunello di Montalcino
- Bordeaux

Text: www.tartufo.com/de | Foto: © Adobe Stock





FUN FACTS ZUM TRÜFFEL

FUN FACT NR.1: SCHWEIN GEHABT!

FEINES NÄSCHEN FÜR DIE TRÜFFELSUCHE

Um den besonderen Pilz unter der Erdoberfläche aufzuspüren, braucht es ein außerordentlich feines Näschen. Lange Zeit galt das Trüffelschwein hier als Experte. Aus gutem Grund, denn Schweine lieben Trüffel! Ein großer Nachteil: Es passierte sehr oft, dass der tierische Begleiter direkt selbst verputzte, was sein Rüssel unter der Erde erschnupperte. Aus diesem Grund setzt man mittlerweile lieber auf gezielt abgerichtete Trüffelspürhunde statt auf hungrige Schweine.

FUN FACT NR.2: WILDER TRÜFFEL MACHT SICH RAR

Theoretisch findet man wilde Trüffel überall auf der Welt – in Deutschland ist das Sammeln der seltenen wilden und darum streng geschützten Trüffel jedoch nur mit Sondergenehmigung erlaubt. Hinzu kommt, dass das gezielte Suchen und Finden eigentlich nur Kennern gelingt, begleitet von einem speziell abgerichteten Trüffelsuchhund. Doch selbst dann lässt sich kaum vorhersagen, wie viel Kilo Trüffel pro Saison gefunden werden. Allein das macht die unscheinbare Knolle so begehrt.

FUN FACT NR.3: SCHWARZE TRÜFFEL GIBT ES AUCH VON DER PLANTAGE

Klar ist, neben der Beliebtheit steigt der Bedarf – ein

guter Grund für die gezielte Trüffelzucht. Und eben die ist seit den 1970er-Jahren weltweit auf dem Vormarsch. Als die weltweit größten Trüffelproduzenten gelten Frankreich und Neuseeland. Jedoch auch in Deutschland wächst die Zahl der Trüffelplantagen mit jedem Jahr.

FUN FACT NR.4: IST TRÜFFEL EIN APHRODISIAKUM?

Schon 2000 v. Chr. werden Trüffel auf Tontafeln der Sumerer erwähnt. Weiter geht es mit Aufzeichnungen in überlieferten Schriften der Babylonier. In der Antike sagte man Trüffeln eine aphrodisierende Wirkung nach. Im Mittelalter glaubte man, dass Trüffel nur dort entstünden, wo neben einem Baum ein Blitz einschlug.

FUN FACT NR.5:

ERST SÜNDIG, DANN PRESTIGE-OBJEKT

Im Hochmittelalter galt der Trüffel als teuflisch und sein Genuss war eine Sünde. In der Renaissance wiederum erlebten höherwertige Trüffelarten wie der Tuber magnatum und der Tuber melanosporum, bzw. Périgord-Trüffel, ein Comeback. Im Verlauf des 16. Jhd. wurde der Trüffel zum Prestige-Objekt, war unter Adligen ein gern gesehenes Geschenk und galt auf Banketten als Gedicht. Wortwörtlich, denn zahlreiche Dichter schrieben verzückte Zeilen über die köstliche Knolle.

Zutaten

4 Eigelb
 20 cl Milch
 20 cl Schlagsahne
 1 Bund grüner Spargel
 1 kleiner schwarzer Trüffel
 aus dem Glas
 1 Esslöffel Brauner Zucker
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 Haarsieb
 4 Auflaufförmchen
 oder 16 Mini-Auflaufförmchen



CRÈME BRÛLÉE MIT SPARGEL & TRÜFFEL

Für 4 Vorspeisen oder 16 Appetithappen

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Ruhezeit 2 Stunden

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 120°C vorheizen. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. 2. Den Spargel waschen und schälen und im heißen Wasser 8 Minuten garen. Abtropfen lassen. Vier Spargelköpfe zum Verzieren bei Seite stellen, den Rest in kleine Stücke schneiden. 3. Die Milch in einen Mixer geben. Die Spargelstücke zugeben und mit Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Salz zugeben. Das Ganze fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. 4. Die Eigelb in einer Schüssel gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne, Trüffelwasser und Spargelcreme zugeben und gut vermischen. 5. Die Masse in die Auflaufförmchen (oder die Mini-Auflaufformen) geben und auf das Backofenblech stellen. Etwas lauwarmes Wasser angießen und die Crèmes im vorgeheizten Backofen 30 Minuten ga-

ren (15 Minuten für die Mini-Version). 6. Falls Sie Miniförmchen machen, die Spargelköpfe der längs vierteln. Den Backofen öffnen und die Spargelköpfe auf die Crèmes verteilen. Weitere 10 Minuten für die Auflaufförmchen et weitere 5 Minuten für die Mini-Förmchen garen. 7. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. 8. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner bräunen. Mit Hilfe eines Sparschälers oder einer Reibe feine Trüffelscheiben über die Crèmes hobeln und servieren.

TIPP VOM CHEFKOCH

Der Sparschäler eignet sich hervorragend, um hauchdünne Trüffelscheiben herzustellen.



AUF DIE TRÜFFEL GEKOMMEN...

Interview mit Klaus-Wilhelm Gérard, Trüffelsucher aus Leidenschaft.

WIE SIND SIE ZUM TRÜFFELSUCHEN GEKOMMEN?

Ich hatte in den 1970er Jahren geschäftliche Kontakte zu Unternehmern im Piemont. Der Grossvater eines Bekannten hatte zwei Trüffelhunde und er nahm mich nach längerer Überzeugungsarbeit auf Trüffelsuche mit. Damit war ich infiziert. Als ich dann einige Jahre später in den Marken (Ancona) zu einem Haus kam, konnte ich mit Freude feststellen, dass es auch in den Marken Trüffel gibt. Und zwar fünf verschiedene Sorten, schwarze und weiße und das über das ganze Jahr hinweg. Es besteht aber heute immer noch die vorherrschende Meinung, Trüffel kommen nur aus dem Piemont.

WIE OFT GEHEN SIE AUF TRÜFFELSUCHE?

Wenn es sich abzeichnet, dass die Saison der jeweiligen Trüffelart gut ist, gehe ich so ein-zwei Mal in der Woche. Letztes Jahr hat es im Frühjahr monatelang nicht geregnet und so war die Ernte der Sommertrüffel (*tuber aestivum* 1.6.-31.8. und 1.10.-31.12.) und auch der wertvollen weißen Trüffel (*tuber magnatum* 1.10.-31.12.) und auch der wertvollen schwarzen Trüffel (*tuber melanosporum* auch Périgordtrüffel 15.12.-15.3.) sehr schlecht. Es waren kaum welche zu finden und die

Preise explodierten. In der nächsten Saison kann das alles wieder anders sein. Im Frühjahr findet man in den Marken auch die weißen Frühjahrs-trüffel (Bianchetti 15.1.-15.4.), und in diesem Jahr ist die Ernte sehr gut.

WO FINDET MAN DIE MEISTEN TRÜFFELN?

Das ist eine Frage, die ich gerne mit in „Mittelitalien“ beantworte. Trüffelsucher sprechen nicht über Fundorte, nicht mit Freunden und nicht einmal mit der Ehefrau. Sie lassen das Auto irgendwo stehen und nehmen eine größere Runde zum voraussichtlichen Fundort, damit niemand auf den Gedanken kommt, hier gäbe es Trüffel. Scherz bei Seite. Die Trüffel findet man in den Ausläufern des Apennin, in den Seitentälern, in Schluchten, aber auch in Wäldern die über 1000 m hoch liegen. Sommertrüffel wachsen unter Haselnussstauden und Eichen, die Bianchetti unter Pinien und die weißen Trüffel im Herbst unter Eichen, Pappeln und Weiden.

SIE ARBEITEN MIT EINEM TRÜFFELHUND. WARUM SUCHT MAN TRÜFFEL NICHT MEHR MIT SCHWEINEN?

In Italien sind die Gesetze für die Trüffelsuche sehr streng und hoch strafbewehrt.

Man muss eine schriftliche und mündliche Prüfung vor der Forstbehörde ablegen, ich habe diese vor über 25 Jahren gemacht. Seit 1982 ist die Suche mit Schweinen verboten, weil sie den Boden „aufpflügen“. Dadurch wird das Myzel, das für die Produktion der Trüffel verantwortlich ist, zerstört, da es offenliegend austrocknet. Man darf auch nur mit Hunden suchen, denn diese zeigen konzentriert die Stelle an, wo sich Trüffeln verstecken, von 5 bis 40 cm tief, je nach Trüffelsorte. Der Trüffelsucher muss nach dem Ausgraben, das mit einer „Vanghetta“, eine Art kleiner Lanze erfolgt, das Loch wieder mit Erde verfüllen.

WEISSE ODER SCHWARZE TRÜFFEL - WELCHE SIND DIE BESTEN?

Das ist wie bei Äpfel und Birnen. Die teuerste Trüffel ist die weiße Trüffel im Herbst, oft Albatrüffel genannt (alba heisst weiß). Es kommt dann immer darauf an, was man mit der Trüffel macht. Eiernudeln (Tagliatelle) mit Butter - hier muss die weiße Trüffel drauf, ohne weitere Zutaten. Gerichte mit der schwarzen Trüffel können gerne mit etwas Knoblauch, Brühe, einer Sardelle, ja - auch mit Parmesan ergänzt werden. Die schwarze Trüffel ist und war immer ein Würzpilz. Zur Périgordtrüffel passt beispielsweise wunderbar Portwein.

TRÜFFEL SIND SEHR TEUER.

SIND DIE PREISE GERECHTFERTIGT?

Die teuersten Trüffeln sind die weißen Trüffeln (*tuber magnatum*), die es im Herbst gibt. Da geistern allerdings unrealistische Preise herum, die bei Benefiz-Versteigerungen erzielt werden, aber nichts mit dem Marktwert zu tun haben. Es wird bei Berichten auch meistens nicht genau mitgeteilt, um welche Preise es sich handelt. Hier nun echte Preise vom vergangenen Jahr für die weißen Trüffeln pro kg: im Feinkostgeschäft in Deutschland bis zu 10.000 €, der Gastronom bezahlte bis zu 6.000 €, der Trüffelsucher bekam bis zu 2.500 €. Die Sommertrüffeln kosteten im Geschäft bis zu 1.000 €, die Périgordtrüffeln bis zu 2.500 €. Man braucht aber keine großen Mengen um einen angenehmen Genuss zu haben, da reichen 2-3 Gramm der weißen Trüffel pro Portion aus, bei den anderen Trüffelsorten kann man dann gerne großzügiger sein.

WORAUF SOLTE MAN BEIM TRÜFFELKAUF ACHTEN UM WIRKLICH GUTE QUALITÄT ZU BEKOMMEN?

Gar nicht so einfach. Wenn es der Verkäufer erlaubt, einfach mal an die Nase halten. Wenn der Geruch intensiv und angenehm ist, dann kaufen. Wenn er aber etwas bitter ist, benzolartig oder gar nicht riecht - Finger weg. Am sichersten ist der Einkauf in einem renommierten Feinkostgeschäft.



WAS SIND CHINATRÜFFEL?

Diese Trüffel kommen aus Kultivationen, was aber nicht heißt, dass Trüffel aus Kultivationen generell nicht gut sind. Die Chinatrüffel (*tuber indicum*) ist schwarz und für den Laien von den aromatischen schwarzen Trüffeln kaum zu unterscheiden. Sie haben eine etwas rötlichen Schimmer und riechen nach - n i c h t s. Dazu wird dann gerne Trüffelöl angeboten, das aber meist keine Trüffel gesehen hat. Olivenöl, das mit „naturidentischen“ Aromen versetzt ist. Hier die chemische Formel: Bismethylthiomethan.

WELCHES IST IHR LIEBSTES TRÜFFELGERICHT?

Natürlich Tagliatelle in Butter und mit weißen Trüffeln. Aber auch Tagliatelle mit der Sommertrüffel, in Butter, einer Sardelle, Brühe, etwas Knoblauch und Parmesan darüber. Oder ausgelöste Wachtelbrüstchen mit Périgordtrüffeln und Portwein in der Sauce - und im Glas.

WELCHEN WEIN EMPFEHLEN SIE ZU TRÜFFELN?

Zu Gerichten mit weißer Trüffel einen trockenen Weisswein, wie hier aus den Marken sehr empfehlenswert einen Verdicchio. Zu Gerichten mit schwarzen Trüffeln passen gerne auch Weißweine, aber von mir bevorzugt, relativ junge und frische Rotweine.

WAS WAR IHR UNGEWÖHNLICHSTES TRÜFFELERLEBNIS?

Vor einigen Jahren fuhr ich in die Berge (Mittelitalien), Juni, es regnete, windig, 6 Uhr morgens (sonst ernten die Kollegen vorher). Eines der Gläser mit Rotwein (oder war es Grappa) zum Abendessen war wohl schlecht. Hatte eigentlich gar keine Lust. Doch, der Trüffelsucher ist diszipliniert. Zwei Stunden durch den Haselwald, nichts. Mein Hund Otto (Rasse Lagotto) scharfte kein einziges Mal um anzuzeigen, wo es was zu holen geben könnte. Wieder zurück in Richtung Auto. Da - Otto stoppt und fängt so 50 m entfernt von mir unter einer mittelgrossen Eiche wie wild zu scharren an. Fermati - halt, sonst wird evtl. die Trüffel mit den Krallen beschädigt. Ich eile zur vermeintlichen Fundstelle und beginne vorsichtig zu graben. In der Tiefe von an die 25 cm, zeigt sich eine Trüffel, eine recht große, wie es aussieht. Lege sie frei - ein echter Rekordfund, für den dann die Waage zu Hause 537 Gramm anzeigt. Ehrlich - kein Trüffelsucherlatein.



SIE FÜHREN TRÜFFELREISEN DURCH.
WANN FINDET DIE NÄCHSTE TRÜFFELREISE STATT?
KANN MAN SICH NOCH ANMELDEN?

Wir haben im Herbst wieder eine unsrer Trüffelreisen „viaggio tartufissimo“ vom 20.-23. Oktober. Da gibt es schwarze und weiße Trüffeln und es sind noch ein paar Plätze frei.

Text & Fotos: Klaus-Wilhelm Gérard

BUCH-TIPP

FASZINATION TRÜFFEL

Eine Geschichte aus den Träumen der Gourmets - zu lesen wie ein spannender Roman, luftig und listig geschrieben, rundum informativ und auf profunden, eigenen Erfahrungen dieser komplexen Materie basierend. Viel Ungenaues, Geahntes, Gelogenes oder schlichtweg Falsches kursiert zum Thema Trüffel. Hier wird es in unterhaltsamer und fachkundiger Weise erklärt und, wenn nötig, korrigiert.

Seit über 20 Jahren betreibt Klaus-Wilhelm Gérard die Trüffelei – Suchen, finden, kochen, essen, botanisch, historisch, denkwürdig, merkwürdig – rein „tartufosophisch“.

Im Buch „Faszination Trüffel“ sind einzigartige Abenteuer aus Wald und Küche, sowie eine Auswahl seiner Lieblingsrezepte festgehalten. Und ganz nebenbei entdeckt der Leser viele Erlebnisse und Gedanken über das immer etwas chaotische bella Italia, das wir alle so lieben.

EIN BUCH ZUM GENIESSEN UND ZUM
VERSCHENKEN AN GENIESSER.



„Faszination Trüffel“
von Klaus-Wilhelm Gérard
ISBN: 978-3-928432-53-5
Umfang: 192 Seiten
Format: 17x28 cm (b x h),
gebunden
reich bebildert 4-farbig
Buchhandelspreis: 24,90 €
Alois Knürr Verlag



TRÜFFEL: EIGENSCHAFTEN & VORTEILE DES WERTVOLLSTEN PILZES

Der Trüffel wächst, je nach Art, nur zu bestimmten Jahreszeiten und an bestimmten Standorten, deren Böden die besten Qualitäten für die Entwicklung der edlen Pilze aufweisen. Aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit und der oftmals höheren Preise, ist der Trüffel keine Zutat der täglichen Küche. Aber auch wenn Sie nur sehr wenig der kostbaren Knolle zum Würzen der Gerichte nutzen und egal ob schwarzer Trüffel oder weißer Trüffel – Sie profitieren von den Vorteilen und positiven Eigenschaften:

- Der Trüffel ist ein Anti-Aging-Lebensmittel, da es sehr reich an Antioxidantien ist. Während seiner unterirdischen Entwicklung nimmt der Trüffel Mineralien und Nährstoffe aus dem Boden auf, die freie Radikale bekämpfen und so die Alterung hindern.
- Trüffeln enthalten kein Cholesterin und der Kaloriengehalt ist vernachlässigbar. Bei Anwendung auf der Haut kann der edle Pilz dank der Wirkung seiner Pigmente, die Melatonin entgegenwirken, sogar Hautflecken aufhellen.
- Der Trüffel ist ein Lebensmittel mit einem hohen Proteingehalt. Darüber hinaus ist der Trüffel auch

eine wichtige Quelle für Magnesium und Vitamine. Dank ihres hohen Kalziumgehalts sind Trüffel gut für Knochen und Zähne.

- Die in einigen Trüffelarten enthaltenen Stoffe können sogar einzelnen Krebsarten entgegenwirken, insbesondere scheint der weiße Trüffel ein größeres biologisches Potenzial zu haben als der schwarze Trüffel. Der Speisepilz wirkt außerdem antibakteriell.

Die Vorteile von Trüffeln sind vielfältig. Manche liegen auf der Hand, andere wiederum sind überraschend. Wussten Sie zum Beispiel, dass der Trüffel die Stimmung heben kann? Studien zufolge, haben Trüffeln Eigenschaften, die sich positiv auf das psychische Wohlbefinden auswirken, da sie eine Substanz produzieren, die die Freisetzung von Melanin im Körper auslösen kann.

Letztlich kann man mit Sicherheit sagen, dass der Trüffel in normalen Maßen gut für die Gesundheit ist. Wussten Sie außerdem, dass der Trüffel traditionell auch ein natürliches Aphrodisiakum ist? Diese, noch nicht mit Studien hinterlegte, These, erhöht den Charme des kostbaren Pilzes noch.



TRÜFFELARTEN

In der Natur findet man viele verschiedene Trüffelsorten. Es gibt fast hundert verschiedene klassifizierte Arten, aber nur eine klare Minderheit von ihnen gelten als essbar. Antonio Leo, Gründer von tartufo.com hat die wichtigsten Sorten für uns zusammen gestellt:

In Italien erlaubt das Gesetz das Sammeln und den Verkauf von neun Trüffelarten, zu denen alle zu den essbaren Arten gehören. Unter diesen neun gibt es sechs Arten, die um den Markt konkurrieren. In den nächsten Abschnitten werden diese sechs Arten aufgezählt und über Eigenschaften, Sammelgebiete und Erntezeiten eingegangen.

WIE UNTERSCHIEDET MAN DIE VERSCHIEDENEN TRÜFFELARTEN?

Die gebräuchlichste Methode zur Identifizierung einer Trüffelart ist die manuelle organoleptische Analyse, die innerhalb kürzester Zeit nach der Ernte durchgeführt wird. Die verschiedenen Trüffelarten werden durch eine Reihe von Merkmalen unterschieden:

- Der Geruch, der für jede Trüffelart einzigartig ist
- Der Geschmack, für jeden Typ eigentümlich
- Das Aussehen der Peridio, der äußeren Schale

- Das Aussehen der Gleba, des fleischigen Innenteils
 - Der Reifungszustand, der von Art zu Art unterschiedlich ist
- Eine Methode, die nur sehr selten angewendet wird, ist die Laboranalyse. Mit dieser Methode werden die Trüffelsporen durch biomolekulare Analysetechniken lokalisiert.

DIE BELIEBTESTEN TRÜFFELSORTEN

Die folgenden sechs Trüffelarten sind die begehrtesten Trüffel auf dem Markt:



WEISSER ALBA TRÜFFEL

Dieser weiße Trüffel, der auch als Tuber Magnatum Pico bekannt ist, ist der Trüffel par excellence. Sie keimen

und wachsen nur in Istrien und im Piemont, wo sie als Alba-Trüffel bezeichnet werden. Sie leben in Symbiose mit Eichen, Weiden, Linden und Pappeln, können aber auch bei schwarzen Hainbuchen und Haselnussbäumen gefunden werden. Ihr Aussehen ist kugelförmig, mit Unregelmäßigkeiten auf der Peridio und deren Oberfläche ist leicht samtig. Die Farbe variiert von creme- bis ockerfarben und bleibt auch bei voller Reife gleich. Die Gleba ist weiß, grünlich-gelb marmoriert und mit weißen Adern übersät. Diese Trüffel sind äußerst aromatisch und erinnern an den Geruch von Parmesankäse. Sie benötigen einen weichen, feuchten Boden mit guter Belüftung. Dieser wird normalerweise zwischen Oktober und Dezember geerntet.



TARTUFO BIANCHETTO WEISSER TRÜFFEL ODER MARZUOLO

Der Bianchetto Trüffel, Marzuolo oder Tuber Borchii Vittadini ist auf der gesamten italienischen Halbinsel weit verbreitet. Dieser hat ähnliche Eigenschaften wie die weißen Alba Trüffeln, da sie eine ungleichmäßige Peridio haben, die auch glatt und gebrochen weiß sind. Wenn der Trüffel reif ist, wird er sowohl von innen als auch von außen dunkel. Sie unterscheiden sich von der wertvolleren Variante auch durch ihr Aroma. Anfangs noch mit weichen Geschmackstönen und neigen später dazu starke Knoblauchtöne anzunehmen. Infolgedessen ist der kommerzieller Wert niedriger als der Trüffel von Alba. Sie bevorzugt kalkhaltige Böden und Laubhölzer wie Eichen, Hainbuchen, Pappeln, Weiden, Haselnusspflanzen oder Nadelhölzer wie Lärchen, Zedern, Tannen und einige Kiefernarten. Die Ernte dieser Trüffel findet zwischen Januar und Ende April statt.

TARTUFO NERO PREGIATO FEINER SCHWARZER TRÜFFEL

Der feine schwarze Trüffel, Tuber Melanosporum Vittadini oder auch bekannt als Trüffel von Norcia, Spoleto oder Trüffel von Perigord. Das Peridio ist ziemlich homogen, die Oberfläche ist schwarzbraun mit rostroten Schattierungen, die Gleba ist klar mit hellen und dünnen Adern. Sie hat eine rundliche Form mit einer verkrusteten Haut. Der Duft ist angenehm intensiv, aromatisch und fruchtig. Er bevorzugt Hügel und Berge mit wenig Vegetation. Die Trüffel leben in Symbiose mit Eichen, Linden, Haselnüssen, schwarzen Hainbuchen und Zistrosen Pflanzen. Nach der weissen Alba-Trüffel ist diese Art die am meisten geschätzte. Gewöhnlich wird dieser zwischen Dezember und Mitte März geerntet. Die regionalen Verwaltungen legen jedes Jahr den genauen Erntezeitraum fest. Der feine schwarze Trüffel ist in Italien, Spanien und Frankreich weit verbreitet.



TARTUFO NERO ESTIVO SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL ODER SCORZONE

Der schwarze Sommertrüffel, Scorzone oder Tuber Aestivum Vittadini ähnelt dem feinen schwarzen Trüffel, fällt aber durch ihre dunkelgelbe Farbe in der Gleba auf. Die Oberfläche ist stark verkrustet und der Geruch sehr fein. Diese Sorte kann bemerkenswerte Größen erreichen. Sie wachsen in lehmigen und sandigen Böden bis auf 1000 Meter über Meeresspiegel. Je nach Höhenlage findet man diese Trüffel in Symbiose mit Flaumeichen, Eichen, Hainbuchen, Buchen, Haselnusssträucher, Pappeln oder Nadelbäumen sowie Kiefern. Die Ernte findet zwischen Mitte Mai und Ende Oktober statt.



TARTUFO NERO INVERNALE
SCHWARZER WINTERTRÜFFEL

Der schwarze Wintertrüffel oder Tuber Brumale Vittadini wird leicht mit feinen schwarzen Trüffeln verwechselt. Die Oberfläche ist schwarzbraun mit kleinen Verkrustungen, während die Gleba dunkel mit Marmoradern durchzogen ist. Ihr Geruch ist intensiv und anhaltend mit muffigartigen Tönen, die Muskatnussvariante erinnert an das berühmte Gewürz selbst. Man findet sie in der Nähe von Pflanzen wie Flaumeichen, Steineichen, Buchen, Schwarzkiefern, Lärchen, schwarzweiße Hainbuchen oder Haselnusssträucher. Der wirtschaftliche Wert ist halb so hoch wie jener der feinen schwarzen Trüffel. Die Erntezeit findet zwischen Januar und April statt



TARTUFO NERO LISCIO
GLATTER SCHWARZTRÜFFEL

Die glatte Schwarztrüffel oder Tuber Macrosporium Vittadini ist die am wenigsten bekannte und am wenigsten auf dem Trüffelmarkt vertreten. Sie ist dennoch einer der am meisten geschätzten Arten. Sie haben eine glatte Oberfläche die leicht bucklig ist. Ihr Geruch ist sehr ausgeprägt und angenehm. Diese Art liebt Eichen, Pappeln, Linden, Weiden, Haselnüsse und schwarze Hainbuchen. Die Erntezeit liegt zwischen Juli und Ende Dezember.

Text: www.tartufo.com/de | Foto: © Adobe Stock

FILM-TIPP



The Truffle Hunters

Tief in den Wäldern Noritaliens ist der wertvolle weisse Alba-Trüffel zu finden. Von den reichsten Genussmenschen der Welt wird er immer wieder gewünscht – aber der Trüffel bleibt für viele dennoch ein seltenes Rätsel. Er kann nicht kultiviert oder gefunden werden, selbst von den einfallsreichsten modernen Baggern. Die einzigen Seelen auf der Erde, die wissen, wie man ihn ausgräbt, sind ein paar Hunde und ihre ergrauten menschlichen Gefährten – italienische Älteste mit Spazierstöcken und teuflischem Sinn für Humor, die nur nachts nach dem Trüffel suchen, um nicht Hinweise für andere Trüffeljäger zu geben. Dennoch löst diese kleine Enklave von Trüffeljägern einen fieberhaften Kaufmarkt aus, der die ganze Welt umspannt. Mit beispiellosem Zugang zu den schwer fassbaren Trüffeljägern folgen die Filmemacher Michael Dweck und Gregory Kershaw diesem verrückten Zyklus vom Waldboden bis zum makellosen Restaurantteller.

Infos

Ein Film von: Michael Dweck, Gregory Kershaw
Jahr: 2020
Laufzeit: 84 min
Herkunftsland: USA, Italien, Griechenland
Genre: Dokumentation
Sprache: Italian
Untertitel: Deutsch, Französisch

Text & Fotos: Praesens-Film AG

TAKAHIRO YAMANO JAPANISCHER WEINEXPERTE:

Mein deutscher Superhelden-Wein



Im Jahr 2000 machte Takahiro Yamano erste Bekanntschaft mit einem deutschen Riesling, im darauffolgenden Jahr startete er seine dreijährige Lehrzeit bei verschiedenen deutschen Winzern. Im Rheingau fand er dann im Weingut Georg Breuer, wie er sagt, sein zweites Zuhause. 2009 folgte die Gründung der Event-Organisation Riesling Ring in Japan. Schließlich gipfelt sein unermüdlicher Einsatz für den deutschen Riesling 2016 in der Ernennung zum Riesling Fellow.

WAS WAR DER ERSTE DEUTSCHE WEIN, DEN SIE JE-MALS PROBIERT HABEN UND WANN?

Den Riesling Sauvage vom Weingut Georg Breuer hatte ich als ersten im Glas, als ich im April 2000 in unser Unternehmen eingetreten bin. Ich erinnere mich noch heute, wie sehr mich die frische Säure überrascht hat.

WAS WAR IHR DENKWÜRDIGSTER MOMENT MIT DEUTSCHEM WEIN?

Zum Riesling Fellow ernannt zu werden und mit meinem Vater zur Preisverleihung nach Hongkong zu kommen. Es war eine große Ehre und ein großer Moment für mich. All unsere vielen Aktivitäten rund um den Riesling und unsere Anstrengungen, diesen bekannter zu machen wurden anerkannt. Es war ein großartiges Erlebnis.

WAS IST IHR LIEBLINGSORT IN DEN DEUTSCHEN WEINREGIONEN UND WARUM?

Der Rheingau. Ich war 2003 ein halbes Jahr im Weingut Georg Breuer tätig und habe dort alles über die Weinherstellung gelernt. Bernhard Breuer hat mir alles beigebracht. Dort war und ist mein zweites Zuhause. Es wärmt mein Herz, wann immer ich mich daran erinnere.

WELCHE FLASCHE DEUTSCHEN WEIN WÜRDEN SIE AUF EINE EINSAME INSEL MITNEHMEN UND WARUM?

Riesling Rauenthal Estate von Georg Breuer. Ich habe das Gefühl, dass ich alles alleine machen kann, wenn ich diesen Wein trinke.

HABEN SIE EIN DEUTSCHES LIEBLINGSGERICHT UND DEN IDEALEN WEIN DAZU?

Spätzle mit Hirschgulasch und dazu einen halbtrockenen Riesling, der seit etwa 10 Jahren gereift ist, z.B. vom Weingut Ratzenberger aus dem Mittelrhein.

MIT WEM MÖCHTEN SIE GERNE EIN GLAS DEUTSCHEN WEIN TRINKEN UND WARUM?

Mit Bernhard Breuer, der leider schon verstorben ist. Deutscher Wein hat in den letzten 15 Jahren in Japan viele neue Kunden gefunden und eine breitere Verfügbarkeit. Ich würde ihn gerne in ein Restaurant in Osaka einladen und mit ihm darüber sprechen.

WELCHEN DEUTSCHEN WEIN WÜRDEN SIE GERNE PROBIEREN, WEIL SIE NOCH KEINE GELEGENHEIT HIERFÜR HATTEN?

Den aktuellen Jahrgang und dann diese Weine, wenn sie 20 Jahre gereift sind. Der deutsche Wein hat sich in den letzten 20 Jahren stark verändert und wird sich noch weiter verändern und ich freue mich zu erfahren, wie toll diese Weine reifen. Das wird sehr aufregend.

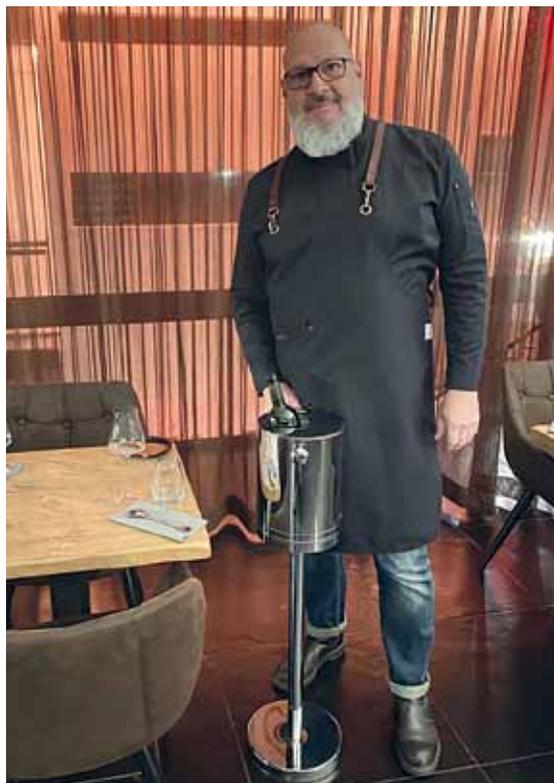
Interview: DWI



DAS STERNE- RESTAURANT „5“ IN STUTTGART

*setzt jetzt auch auf die edlen
Weintemperierer von PrioVino*

Das Sternerestaurant 5 in Stuttgart ist im dritten Jahr in Folge laut TripAdvisor die Nummer 1 bei den gehobenen Restaurants in Deutschland und Platz 11 auf der Welt. (TripAdvisor Traveller Choice Award 2019, 2020 und 2021). Im Kommentar des Guide Michelin liest man über das 5: „Das liegt in erster Linie an der modernen Küche von Sternekoch Alexander Dinter. Seit 2018 ist der kreative Chef am Herd und bringt gelungene eigene Ideen in sein saisonal inspiriertes Menu ein. Auch der Rahmen ist etwas Besonderes. Im ersten Stuttgarter Bahnhof nahe dem Schlossgarten sorgt ein leger-urbanes und dennoch stilvolles Lounge-Flair für eine spezielle Atmosphäre. Und die begleitet Sie von der stylischen Bar im EG mit Platz für 60 Gäste bis zum „Casual Fine Dining“-Restaurant im 1. OG mit Platz für 45 Personen. Hier sitzen die Gäste auf schicken, individuell designten Stühlen an blanken Tischen und genießen neben der ausgezeichneten Küche auch einen ebenso niveauvollen Service samt versierter Weinberatung.“ „Das 5 ist ein Ort der Inspiration und Entspannung inmit-



Sommelier Dirk Romann mit seinem „Premier“

ten der Innenstadt Stuttgarts.“ sagt Inhaber Michael Zeyer.

Dirk Romann ist Sommelier im 5. Seit November 2021 serviert er die Flaschenweine am Tisch in Weintemperierern von PrioVino. „Wir wollen uns von unseren Wettbewerbern vor allem in Punkten Innovation und Service unterscheiden“ so Romann. Und er fügt weiter an: „die Serviertemperatur der Weine ist neben der Weinqualität der wichtigste Faktor für einen perfekten Geschmack.“

Dabei setzt er auf die Version „PrioVino Premier“. „Der Premier passt vom Design perfekt zu unserer exklusiven Ausstattung und ist vom Handling sehr praktisch, da ich nur den Akku austauschen muß wenn er entladen sein sollte und so das Gerät am Tisch des Gastes verbleiben kann“

Abschließend meint Dirk Romann „Wenn PrioVino dieses Gerät nicht erfunden hätte, hätte ich es erfinden müssen.“

Text & Fotos: Heide Sauer

Nur das Beste für die Gäste

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

SPECIAL OFFER exklusiv für
Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs

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



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

Mehr Informationen und Bestellung unter:

www.priovino.com | info@priovino.com

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS

* Angebot nur gültig bis 31.04.2021. Preise zuzüglich MwSt. und Versandkosten

DEUTSCHE WEINEXPORTE DEUTLICH IM PLUS

Die Ausfuhren deutscher Weine haben sich im vergangenen Jahr sehr positiv entwickelt. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, erreichte der Wert der exportierten Weine mit 357 Mio. Euro den höchsten Stand seit 2010 (355 Mio. Euro).

Im Vergleich zum Vorjahr ist der Weinexportwert um 29 Prozent und das Volumen der ausgeführten Weine um 27 Prozent auf 1,2 Mio. Hektoliter angestiegen. „Diese Exportzuwächse sind allerdings auch vor dem Hintergrund der teilweisen Lockerungen der Corona-regelungen in vielen Exportmärkten und dem veränderten Konsumverhalten aufgrund der Pandemie zu sehen. Außerdem wurden nach dem Wegfall der US-Strafzölle ab März vergangenen Jahres die Bestände wieder aufgefüllt“, erklärt DWI-Geschäftsführerin Monika Reule. So gingen aus Deutschlands wichtigstem Weinexportmarkt USA 2021 wieder verstärkt Aufträge ein, was die ausgeführten Weinmengen um elf Prozent auf 171.000 Hektoliter anwachsen ließ und den Wert der US-Weinexporte um 24 Prozent auf 65 Mio. Euro.

STARKE WERTZUWÄCHSE DURCH HÖHERWERTIGERE WEINEINKÄUFE

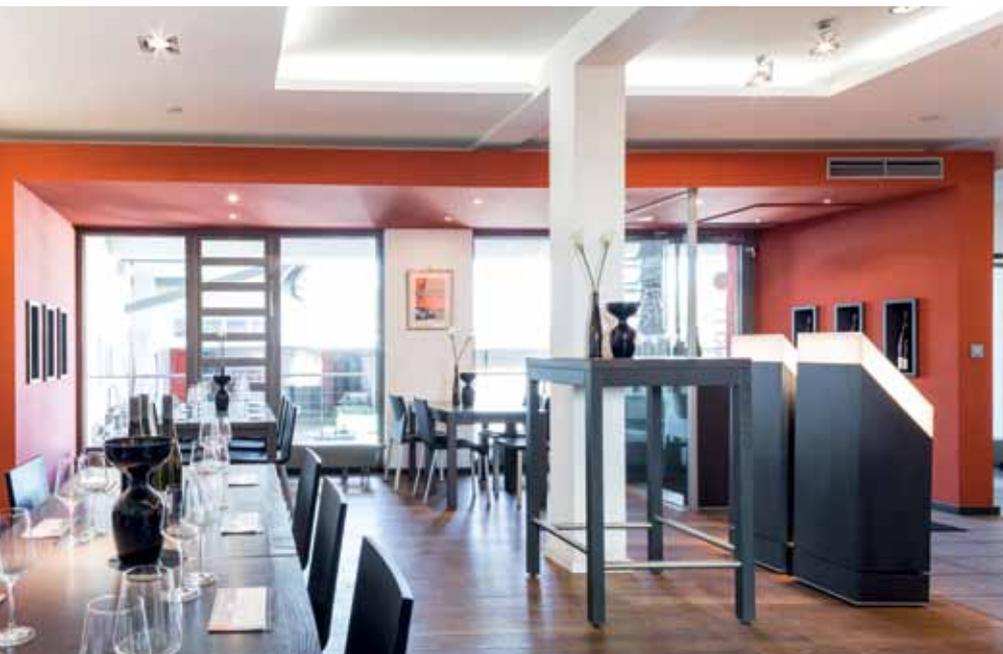
Starke Wertzuwächse von 62 Prozent auf 23 Mio. Euro konnten die deutschen Weinexporteure auch in Großbritannien erzielen. Sie profitierten dort von einem insgesamt höherwertigeren Weineinkauf und von zahlreichen neuen Listungen vor allem im Wein-fachhandel. Die Exportmenge belief sich auf 89.000 Hektoliter, was im Jahresvergleich einem Mengenzu-

wachs von 17 Prozent entspricht. Die Weinexporte in die nordischen Länder Norwegen, Schweden, Finnland und Dänemark haben sich zusammengenommen im vergangenen Jahr ebenfalls sowohl mit einem Plus von 15 Prozent im Wert als auch von zwölf Prozent in der Menge positiv entwickelt. Sie machen damit zwischenzeitlich rund ein Fünftel des gesamten Weinexportwerts und -volumens aus. Der höchste Durchschnittspreis unter den Top 10 der Weinexportnationen wurde in China erzielt. Mit 5,19 Euro pro Liter lag er weit über dem gemittelten Preis des Gesamtexports von 2,95 Euro pro Liter. Der Wert der Ausfuhren deutscher Weine ins Reich der Mitte belief sich 2021 auf 19 Mio. Euro, was einer Steigerung von 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Angesichts der weiter gewachsenen Reputation deutscher Weine auf vielen wichtigen Auslandsmärkten stehen für DWI-Chefin Reule die Chancen gut, dass sich der positive Trend im Weinexport in diesem Jahr weiter fortsetzt.

Die Weinexporte nach Russland dürften aufgrund der angespannten Situation vorerst von dieser Entwicklung ausgenommen sein. Sie hatten sich in den letzten fünf Jahren sehr gut entwickelt. So stieg das Exportvolumen seit 2017 von 9.000 Hektoliter auf 30.000 Hektoliter und der Wert von zwei Millionen auf sieben Millionen Euro. Dadurch ist der russische Markt im Ranking der wichtigsten Exportländer für deutsche Weine vom 23. auf den 15. Rang vorgerückt.

Text: Deutsches Weininstitut - DWI / www.deutscheweine.de



WEINGUT EUGEN MÜLLER

Kommt man von Süden nach Forst, so erkennt man auf der rechten Seite das Weingut Eugen Müller. Trotz des modernen Auftretens passt es sehr gut in das traditionelle Ortsbild. Das Weingut, das 1935 aus einer Küferei hervorgegangen ist, wird heute in dritter Generation von Christine und Stephan Müller geführt. Die hervorragenden Forster Weinlagen wie Kirchenstück, Jesuitengarten, Ungeheuer und Pechstein bieten eine große Vielfalt an Bodenbeschaffenheiten wie Buntsandstein, Kalk und Basalt. Diese spiegeln sich in den Weinen wider. So gedeihen individuelle, charakterstarke, mineralische Weine mit einem feinen Frucht-Säure-Spiel. Von

den Weinen überzeugen kann man sich direkt im „Weintreffpunkt“, dem Weinprobierraum oder auf zahlreichen Veranstaltungen wie Forster Weinfest, Weinprobiertage und Adventstreffpunkt. Gefällt es einem im Weingut, dann kann der Eventraum für eigene Feierlichkeiten auch von jedermann gemietet werden. Das Eugen Müller Team freut sich über Top Bewertungen der anerkannten Weinführer mit jeweils 3 Sternen und einem erneuten Ehrenpreis der Landwirtschaftskammer und gibt auch für den neuen Jahrgang sein Bestes!

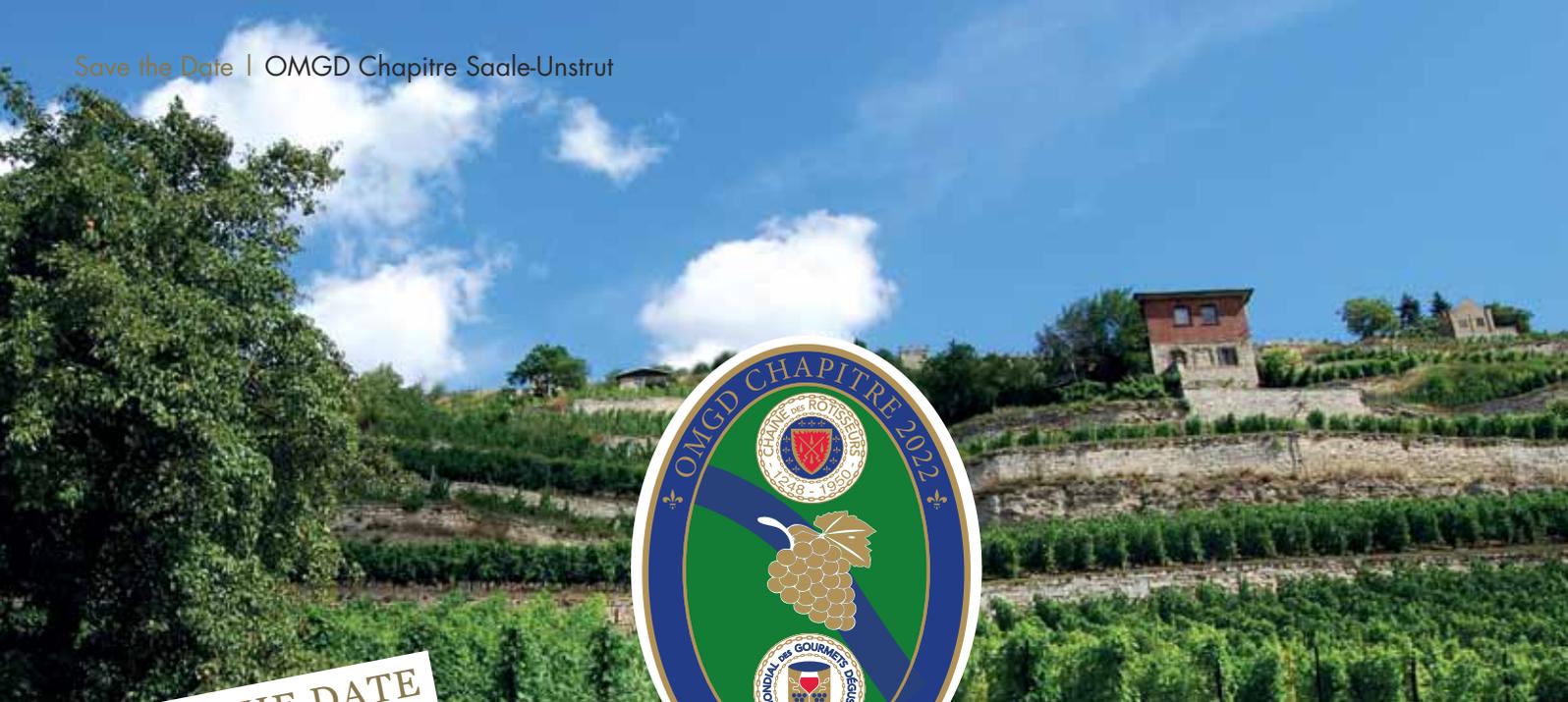
Text & Fotos: Weingut Eugen Müller

Exklusiv für Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs:

Toplagen 3er-Paket der Großen Lagen Jahrgang 2019 aus den Lagen Ungeheuer, Pechstein und Jesuitengarten zum Preis von ~~€ 60,-~~ zu **€ 48,- portofrei!**

Weingut Eugen Müller

Weinstraße 34a · 67174 Forst · Tel. 06326 330
kontakt@weingut-eugen-mueller.de · www.weingut-eugen-mueller.de



SAVE THE DATE

OMGD CHAPITRE SAALE-UNSTRUT

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

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

FREITAG ABEND, 13. MAI

Bienvenue im Weingut Thürkind in Gröst

Weinverkostung mit und bei Vice Echanson Mario Thürkind mit kulinarischer Begleitung durch Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys vom Landhaus Hadrys in Magdeburg.

SAMSTAG VORMITTAG, 14. MAI

Weinproben mit kleinen Snacks

Wechselseitiger Bustransfer von den Hotels zum Weingut Klaus Böhme in Kirchscheidungen und zum Weingut Bernard Pawis in Freyburg, OT Zscheiplitz bzw. umgekehrt.

SAMSTAG ABEND, 14. MAI

Inthronisation, Vin d'Honneur & Flaniermeile des Genusses

Inthronisation im Lichthof der Sektkellerei Rotkäppchen in Freyburg bei Confrère Dr. Mike Eberle mit anschließendem Vin d'honneur.

Hiernach stellen sich 5 regionale Weingüter (Pawis, Thürkind, Klaus Böhme, Gussek und Zahn und die Edelbrennerei Schloss Neuenburg) auf der „**Flaniermeile des Genusses**“ vor. Führungen durch die Sektkellerei werden für Interessierte angeboten.

DIE TOSKANA DES NORDENS –

Ein Titel, bei dem viele sofort an die Weinberge an Saale und Unstrut denken.

Von mächtigen Steillagen bis hin zu sanften, dahingleitenden Hügeln mit saftigem, grünem Weinlaub. Die letzten Sonnenstrahlen des Tages und ein Gefühl, das sich mit nur einem Wort beschreiben lässt: Entschleunigung. Tritt man durch das große mit Ziegelsteinen erbaute Hoftor vom Weingut Thürkind wird einem dieses Gefühl schnell bewusst. Ankommen und das kostbare Gut Zeit in vollen Zügen genießen.

Der Hof spiegelt sowohl Tradition als auch Neuzeit wider. Birgit und Rudolf Thürkind legten in den neunziger Jahren mit viel Hingabe und Fleiß den Grundstock für das heute für seine hervorragende Qualität bekannte Weingut und übergaben die Geschicke nach der Jahrtausendwende ihrem Sohn Mario. Er vereinte die Traditionen der Eltern mit seinen zukunftsorientierten Ideen.

So wurde während der Pandemie 2020 ein neues Highlight geschaffen: Die Vinothek im Herzen des Gutes. Ein Ort, modern im Industrialstyle, an dem sowohl Tastings aller Art, Veranstaltungen, Seminare als auch der Ab-Hof-Verkauf ihre neue Mitte gefunden haben. Gerade Linien und immer der Bezug zur Natur mit natürlichen Materialien und Nachhaltigkeit standen beim Bau im Vordergrund. Was hält der neue Weinjahrgang von sich? Spritzigkeit und Lebendigkeit. So besticht der 2021er Silvaner vom Burgwerbener Herzogsberg, Marios heimlicher Favorit, mit frischer, leichter Säure und Aromen von jungem Apfel und grüner Birne. Mit leichtem Körper aber angenehmen Nachhall passt er perfekt zu Gerichten mit Spargel, leichten Vorspeisen und regionstypischen Winzervesperplatten. Der Weißburgunder vom Gröster Steinberg hat frische Zitrusnuancen, eine dezente Restsüße und die gebietstypische Mineralität. Passend zu den langsam steigenden Tempera-



turen besticht der Zweigelt Rosé ebenfalls mit dezent anklingender Restsüße und Aromen von Erdbeeren und roten Früchten. Dieser fast schon mediterran wirkende Frühlingspartner macht Lust auf Urlaub und Genuss.

Das passt gut, denn hier gibt es vieles, was es zu erleben und zu genießen gilt. Gerade in der nahenden, wärmeren Jahreszeit suchen mehr Gäste die Möglichkeit der Entschleunigung in der aufstrebenden Urlaubsregion Saale/Unstrut. Auch hier gehen Thürkinds neue Wege. Seit geraumer Zeit können Camping- und Caravanfans gutseigene Grünflächen nutzen um bei einem Glas Thürkind-Wein mit Blick auf die Weinberge Entspannung zu finden. Auch in den ländlich ausgestatteten Gutszimmern und modernen Ferienwohnungen lässt es sich prima aushalten. Regelmäßige Weinproben und Gutsführungen runden das Angebot des Weingutes ab.

Allen Chaîne Mitgliedern sei eines gesagt: Bei Direktbestellung ab Weingut erhalten Sie 10% Rabatt auf Ihre Bestellung! Wir freuen uns auf Sie!

Text & Fotos: Weingut Thürkind

Weingut Thürkind

Neue Dorfstraße 9 · 06632 Gröst
Tel: 0346 33 22 878 · info@weingut-thuerkind.de · www.weingut-thuerkind.de



VOM BANKER ZUM BRENNMEISTER

Matthias Hempel betrieb von 1998 – 2016 einen kleinen Weinbaubetrieb im Nebenerwerb. 2011 beendet er seine Tätigkeit bei der Bank und sucht sich zusätzlich zum Weinbau eine weitere Einnahmequelle. Eine, die zum Weinbau passt und auf ihn aufbaut. Es lag nahe, eine Brennerei zu gründen. Der Standort war auch schnell gefunden, hoch über der Weinhauptstadt Freyburg auf Schloss Neuenburg. Die größte Burg der Thüringer Landgrafen bietet in einem alten, ehemaligen Stallgebäude Platz für die 2013 eröffnete Brennerei. Alles aus Natursteinmauern und damit „von Natur aus“ stilvoll, so dass Matthias Hempel die Einrichtung nur behutsam ergänzen musste. Die Burg lieferte auch gleich

das Logo der Brennerei, die lilienförmige Fensterlaibung der Fenster der Schlosskapelle. Die stilisierte Lilie zierte nun jede Flasche aus der Brennerei.

Matthias Hempel ist es auch immer wichtig ein neues Projekt nicht halbherzig anzugehen, deshalb absolviert er parallel zum Aufbau der Brennerei die Ausbildung zum Brenner (IHK) in Bayern und im Anschluss die zum landwirtschaftlichen Brennmeister in Baden Württemberg.

Heute reicht das Angebot von Aprikosen- und Bananenbrand bis Schlosswhisky. Es wird nichts dem Zufall überlassen. Für die Reifung des Whiskys werden zum



Beispiel regionale Weine nach Portweinart ausgebaut, um dann die Fässer für das Finish zu nutzen.

Eine besondere Rarität wird zur Zeit mit dem Schlosswhisky 8 angeboten. Der Whisky reifte für 6 Jahre im halben Göncker Fass (68 Liter), in dem vorher für fünf Jahre eine Tokaji Aszú Essencia reifte. Die Fässer werden direkt aus dem Weingut bezogen.

Der Erfolg gibt ihm Recht, zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen zieren die Wände des Verkostungsraumes.

Text & Fotos: Edelbrennerei Schloss Neuenburg

Edelbrennerei Schloss Neuenburg

Schloss 5 · 06632 Freyburg
www.schlossbrennerei.eu · Tel. 0170 54 47 007

WHISKY-TIPP



SCHLOSSWHISKY 8

Der Schlosswhisky 8 wurde im Frühjahr 2015 aus belgischem Pilner- und Münchner Gerstenmalz gebrannt und reifte bis 07.07.2021 im kleinen halben Göncker Fass in dem ein Tokaji Aszú Essencia Wein ausgebaut wurde.

In die Nase steigt ein Fruchtkorb aus Aprikose, Birne, Mirabelle und auch Jasmin.

Am Gaumen gibt es eine Explosion der verschiedensten Aromen vom Trockenobst: Aprikose - Dattel, Quittenbrot und fruchtigen Hefearomen. Man glaubt einen Tokayerwein auf der Zunge zu haben, ohne seinem Restzucker (ein orales Spectakulum!)

Füllmenge:	350 ml
Alkoholgehalt:	50,50 % vol.
Preis:	59,00 €



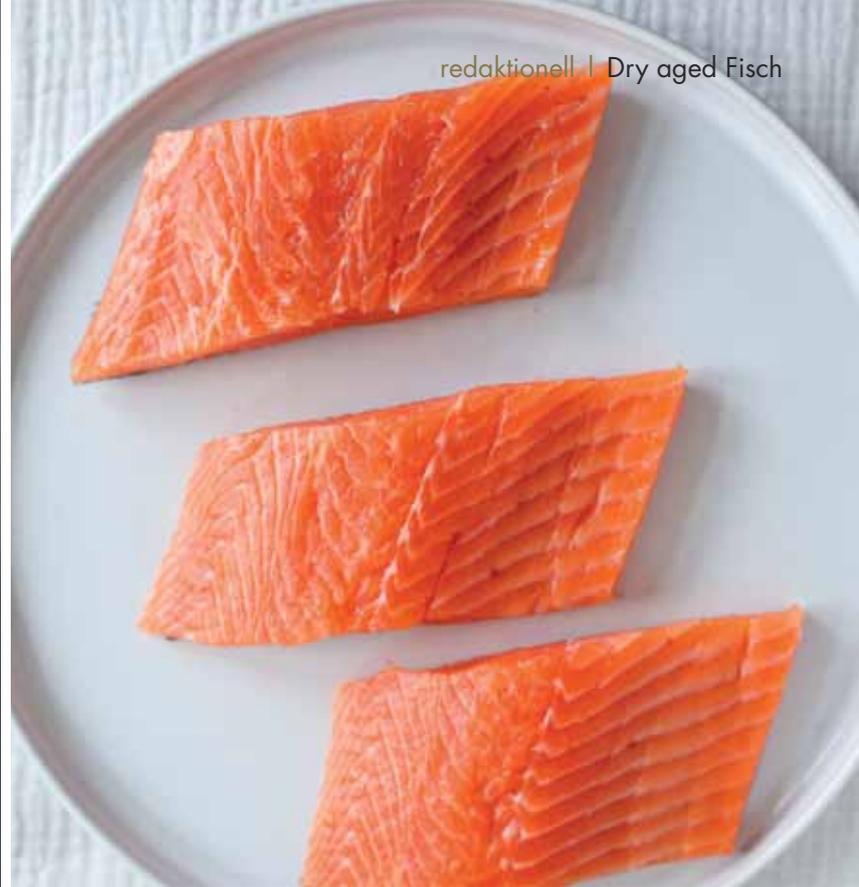
LA GOONERY: DRY AGED FISCH – BESSER ALS FRISCH!

Fischers Fritz fischt frische Fische. Die Fische kommen bei La Goonery aber nicht auf den Teller – sondern erstmal zum Reifen in den Kühlschrank. Denn dry aged Fisch schmeckt intensiver, wird butterzart und lässt sich leichter zubereiten. Roh, gebraten, gedünstet oder gegrillt. Fisch wie frisch – nur besser. Nachhaltig aus der Region und in Handarbeit veredelt.

IHR VERKAUFT ALTEN FISCH?!?

Wir sehen es so: Der Fisch von morgen ist nicht älter, sondern reifer. Unsere Fische werden topfrisch verarbeitet, vom Gewässer bis zum Reifeschrank dauert es weniger als 2 Stunden. Vor dem Reifen reinigen wir sie aufwendig per Hand und ohne Wasser. Neben der Frische und der Fischqualität ist das die wichtigste Voraussetzung für erfolgreiches Reifen.

Das Dry Aging in kontrollierter Umgebung dauert dann zwischen zwei und einundzwanzig Tagen, je nach Art, Größe und Fettgehalt. Während der Fisch langsam trocknet und an Feuchtigkeit verliert, reifen natürlich vorhandene Enzyme den Fisch. Durch die enzymatische Reifung verändert sich die Struktur des Bindegewebes und langkettige Proteine werden aufgespalten.



UND WAS SOLL DIESES DRY AGING BRINGEN?

Die Funktionsweise ist ähnlich wie beim Fleisch: Durch die enzymatische Reifung kommen neue Aromen hinzu und die Textur wird seidig-weich. Die geringere Feuchtigkeit (zehn bis zwanzig Prozent weniger) sorgt für eine Intensivierung der bestehenden Aromen und verlängert die Haltbarkeit. Ein weiterer Vorteil: Durchs Dry Aging gelingt der Fisch, wenn er beispielsweise gebraten wird, auch Kochanfängern exzellent. Verschiedene Sterneköche im Rheinland, wie zum Beispiel das Neobiota, sind schon überzeugte Kunden und servieren von La Goonery veredelte Fische in ihren Restaurants.

WAS FÜR FISCH SIND DAS GENAU?

Wir glauben an die Süßwasserfische aus der Region wie zum Beispiel Forelle, Stör oder Wels, aber auch Hecht, Zander und Karpfen. Zum einen ist die benötigte Frische damit am leichtesten zu realisieren, aber für uns viel wichtiger: Wir wollen zeigen, wie nachhaltiger Fischgenuss aussehen kann. Mit regionalen Erzeugern, kurzen Transportwegen und handwerklicher Veredelung. Bei unseren Kunden Be-

geisterung für Fische aus der Region zu entfachen ist unser Antrieb.

IST EUCH SONST NOCH WAS WICHTIG?

Unsere Idee, wie verantwortungsvoller Genuss von Fisch aussehen kann, fassen wir mit „Wertschätzung“ zusammen:

Wertschätzung dem Fisch und der Natur gegenüber, Wertschätzung durch handwerkliche Verarbeitung und last but not least Wertschätzung beim Verzehr durch bewussten Genuss.

Wertschätzung hört daher für uns nicht beim Fischfilet auf, sondern bezieht sich auf den ganzen Fisch. Wir wollen die Head-2-Tail Bewegung auf den Fisch übertragen (Scale-2-Tail) und möglichst viel des Fisches zu kulinarischen Highlights veredeln: Aus fettigen Fischbäuchen Würste, aus Karkassen Fischfonds und aus den Innereien köstliche Terrinen und Pasteten – bis nichts mehr weggeworfen wird.



IHR SEID DOCH EIGENTLICH BWLER, WIE SEID IHR ÜBERHAUPT ZUM FISCH GEKOMMEN?

Niklas hat viele Jahre als Unternehmensberater gearbeitet, Hendryk war Logistikmanager – 2021 haben wir unsere Corporate-Jobs gekündigt, um Fische in Handarbeit zu veredeln. Das kam so: Während eines Roadtrips in Western Australia haben wir bei einem Weintasting das Buch „The Whole Fish“ von Josh Niland gefunden. Als Angler haben wir uns schon viel damit beschäftigt, wie man Fisch optimal zubereiten und damit wertschätzen kann, aber das Buch über Trockenreifen beim Fisch hat uns vollkommen geflashed. Während Hendryk noch in Sydney gearbeitet hat, haben wir recherchiert und erste Experimente im heimischen Kühlschrank durchgeführt – dann haben wir beschlossen: Wir gründen La Goonery und bringen dry aged Fisch nach Deutschland!

UND WIE WEIT SEID IHR BISHER GESCHWOMMEN?

Bislang verkaufen wir unsere Fische einmal im Monat in Köln und liefern ihn persönlich aus. Außerdem kann man unsere Fische bei verschiedenen Partnern aus der Gastronomie probieren. Wir arbeiten daran, bald einen eigenen Laden in Köln aufzumachen.

Mehr Infos auf lagoonery.de.

VORTEILE VON DRY-AGED FISCH

GESCHMACK

Bestehende Fischeraromen werden durch einen geringeren Feuchtigkeitsanteil intensiviert – gleichzeitig entstehen neue Umami-Noten durch enzymatische Reifung.



TEXTUR

Die enzymatische Reifung bricht die Struktur des Bindegewebes auf. Dadurch wird die Fischtextur seidig, behält aber einen Bisspunkt, der auf der Zunge zerschmilzt.

HANDLING

Die Haltbarkeit von dry-aged Fisch ist länger als bei frischem. Die Haut ist trocken und schleimfrei – der Fisch riecht neutral und überhaupt nicht „fischig“.

KOCHEN

Dry-aged Fisch trocknet beim Kochen weniger schnell aus und ist leichter en-pointe zubereitet – krosse Haut gelingt immer, auch ohne Mehl.



FRÜHLINGS- ERWACHEN

*POMMERY Rosé Apanage – der Rosé-
Champagner für gehobene Ansprüche*

Wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen auf der Haut zu spüren sind, leuchtende Farben erster Knospen und Blüten unser Auge erfreuen, dann ist klar: Der Frühling liegt in der Luft und Rosé Apanage aus dem Hause POMMERY macht es sehr leicht, sich darauf einzustimmen.

Ein Rosé-Champagner, der den legendären Pommery-Stil von Frische und Finesse in sich vereint.

ROSÉ ALS LEIDENSCHAFT

Ihren Innovationsgeist und ihre Liebe schenkte Madame Pommery nicht nur Weinen sondern auch Rosen. So legte sie in ihrem Sommerhaus in Chigny-Les-Roses einen einzigartigen Rosengarten an. In Erinnerung an diese Leidenschaft wurde Pommery Apanage Rosé kreiert, dessen Aromen Genießer verzaubert. Eine Statue von ihr schmückt heute noch das Dorf-Zentrum in der Champagne.

Die Pommery Apanage Serie ist Spitzengastronomen und Gourmet-Ästheten vorbehalten, denn die sorgfältige Traubenauswahl aus ausschließlich besten Cru-Lagen ermöglicht diese meisterhafte Komposition. Das charakteristisch glänzend strahlende Rosé entsteht aus der Vermählung einer kleinen rot-vinifizierten Pinot Noir-Menge mit klassisch gekelterten Crus aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Die Assemblage setzt sich zu 42 % aus Chardonnay, 33 % Pinot Noir und 25 % Meunier zusammen.



Exhibition EXPERIENCE „Blooming“

FRÜHLINGSFRISCHE

Die unglaublich feine Perlage sowie der charakteristisch strahlend und zarte Rosé Farbton machen den Champagner zu etwas ganz Besonderem. Wunderbar frisch und elegant zieht Rosé Apanage uns in seinen Bann und fesselt mit den süßen Aromen reifer Johannisbeeren, Himbeeren und roter Waldbeeren mit einer feinen Note eines saftig-süßen Granny-Smith Apfels. Die perfekte Liaison zeigt sich auch in seinem einzigartigen Geschmack: Reich und ausgewogen zugleich, mit der feinen Amplitude und sanften Harmonie, die Rosé-Liebhaber so schätzen. Seinen Höhepunkt erreicht Rosé Apanage schließlich mit unvergleichlicher Frische im Nachhall.

NICHT NUR EIN APERITIF

Ein Rosé Champagner der sich perfekt eignet zur glasierten Entenbrust à l'Orange, Fasan mit Maronenpüree oder Kalbssteak gebraten mit Steinpilzen. Auf jeden Fall ein Rosé, der die Wartezeit auf laue Sommerabende verkürzen und bereits jetzt vom Sommer träumen lässt!

Text & Foto: Vranken-Pommery



FÜNF WISSENSWERTE FAKTEN ÜBER SPARGEL

Bestimmt steht demnächst ein Spargelessen in der Familie oder im Bekanntenkreis an. Denn endlich hat die lang ersehnte Saison des edlen Gemüses begonnen.

Mit diesen fünf Fakten lässt sich wunderbar ein Tischgespräch über die weißen Stangen beginnen.

1. SPARGEL IST EIGENTLICH EINE HEILPFLANZE

Lange bevor Spargel als Delikatesse auf den Tisch kam, wurden die Wurzeln – aber auch die Sprosse, Blätter, Blüten und Beeren der Pflanze – wegen ihrer medizinischen Wirkung geschätzt. Wildwachsende Spargel-Arten in China, Griechenland und Ägypten kamen zum Beispiel bei Husten, Blasenproblemen und Geschwüren zur Anwendung. Indischer Spargel (*Asparagus racemosus*) hat eine lange Tradition in der ayurvedischen Medizin. Die Wildpflanze wird unter

anderem bei Magengeschwüren und Nervenleiden verabreicht. Der umgangssprachliche Name „Shatavari“ bedeutet „die, die über 100 Männer besitzt“ und weist auf die Anwendung als Aphrodisiakum für Frauen hin.

2. DER NAME BEDEUTET „JUNGER TRIEB“

Der wissenschaftliche Name des heimischen Spargels *Asparagus officinalis* leitet sich vermutlich vom griechischen *aspáragos* ab. Das steht für „junger Trieb“ –

denn die Triebe der Pflanze sind es, die auf den Teller kommen. Der zweite Teil des Namens bedeutet „als Arzneimittel verwendet, für medizinische Zwecke geeignet“ und findet sich vielfach in biologischen Artnamen. Immerhin wurde Spargel bis ins 19. Jahrhundert vor allem ärztlich verordnet.

3. STUDIEN BELEGEN, SPARGEL IST GESUND

Was unsere Vorfahren bereits wussten, haben zahlreiche Studien inzwischen bestätigt: Spargel ist sehr gesund. So wirken die weißen Stangen beispielsweise laut Forschern der nordindischen HNB Garhwal University antioxidativ, immunstimulierend, antientzündlich sowie antibakteriell, können die Fruchtbarkeit steigern und Leberschäden verhindern oder beseitigen. Gesund sind sowohl die grüne als auch die weiße Variante, wobei Grünspargel deutlich mehr Vitamin C und einen kräftig-würzigen Geschmack hat.

4. DER REST DER WELT ISST VOR ALLEM GRÜNEN SPARGEL

Während in Deutschland meist weißer Spargel gegessen wird, ist anderswo wie beispielsweise in Südeuropa und den USA vor allem die grüne Variante beliebt. Der entscheidende Unterschied ist die Anbaumethode: Die Sprossen des Bleichspargels werden unterirdisch gestochen und dürfen nicht ans Licht gelangen, während die neuen Triebe des Grünspargels von Anfang an in der Sonne wachsen. Für beide Anbaumethoden gibt es zwar speziell gezüchtete Sorten, durch eine Umstellung der Anbaumethode in Erdwällen oder im Sonnenlicht ließe sich von Grünspargel-Pflanzen auch Bleichspargel ernten – und umgekehrt.

5. SPARGEL IST SCHNELL ZUBEREITET UND SCHMECKT AUCH ROH

Wer es knackig mag, sollte mal beherzt in eine rohe Spargelstange beißen. Ungekocht enthält das Gemüse die meisten gesunden Inhaltsstoffe. Auch als Bestandteil eines Salates lässt es sich hervorragend verwenden. Wer ihn lieber gegart mag, sollte den Spargel idealerweise dünsten. Durch die Zubereitung in kochendem Wasser gehen unter anderem wasserlösliche Vitamine verloren.

SPARGELSAISON – DIE FÜNFTE JAHRESZEIT FÜR FEINSCHMECKER

Wenige Wochen im Jahr ist frischer Spargel in aller Munde. Umso wichtiger, die perfekte Zubereitung! Die beste Wahl: der Spargeltopf von ELO. Er hat die entscheidenden Zentimeter Höhe für den vollkommenen Geschmack. Der herausnehmbare Korb gibt den Stangen Halt und macht Ihnen das Leben leichter. Zusätzlich zu dem Spargeltopf gibt es auch Citrin Töpfe in verschiedenen Größen.

ALLE VORTEILE IM ÜBERBLICK:

- Edelstahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

CITRIN SPARGELTOPF

Artikelnummer: 72616

Maße: Ø 16 cm | H 21,5 cm

Volumen: 4,0 l

UVP 79,90 Euro



Bezugsquellen: Im Fachhandel oder auf www.elo.de



PEROLIA, PREMIUM BIO-OLIVENÖL – NICHT NUR FÜR VEGOURMETS

WAS SEHEN SIE VOR IHREM INNEREN AUGE, WENN SIE DEN BEGRIFF OLIVENBAUM LESEN?

Mannigfache Eindrücke schwirren durch unsere Gedanken ... ein Baum, der sehr alt werden kann mit vielen kleinen Steinfrüchten.

Dieser Baum sorgt seit Jahrhunderten mit seinen Ästen und Früchten für die Kultivierung der Menschheit. Ein Preis für einen Athleten in Form eines Olivenkranzes, der Olivenzweig als Zeichen von Frieden oder das Olivenöl gemischt mit Kräutern zur Salbung von Menschen. Das Olivenöl hat bis heute seinen Reiz nicht verloren und lässt sich auch sehr gut verkosten. Am besten unser Perolia Bio-Olivenöl.

Gewonnen wird es in Barca d'Alva. Die wunderschöne Landschaft befindet sich inmitten eines Nationalparks angrenzend an den Fluss Douro. In der Luft liegt der Duft von Orangen, Lavendel und Thymian. Die Grillen zirpen an warmen Sommertagen in den

Hecken und Büschen bis weit nach Mitternacht. Steile Felswände, dichte Wälder, rauschende Wasserfälle bieten ein zauberhaftes Panorama. Und wenn man Glück hat, sieht man Wildtiere, wie zum Beispiel seltene Vogelarten und Wölfe, die die Ursprünglichkeit der Landschaft widerspiegeln. Herrlich verschlafen, traurig leer stehend, historisch interessant, unberührte Natur - es gibt viele Möglichkeiten das obere Douro-Tal zu beschreiben. Seit 2001 gehört die Region des Douro-Tals zum Weltkulturerbe der UNESCO und zählt zu den spektakulärsten und ältesten Wein- & Olivenölanbaugebieten der Welt. Für uns ist es die Region des Perolia Bio-Olivenöls.

Dem flüssigen Gold, welches rein biologisch und als Lese direkt vom Baum gewonnen wird.

Andreas (rechts) und Bernd (links), die beiden Gründer von Perolia, entdeckten die verträumte Landschaft in Portugal eher zufällig und waren fasziniert von Land und Leuten. Schnell fiel ihnen auf, dass



das nordportugiesische Olivenöl mit seinen spezifischen Geschmacksmerkmalen in Deutschland kaum verbreitet ist. Kurzerhand erwarben sie Olivenhaine mit altem Baumbestand von Negrinha und Cornicabra und machten es sich zur Aufgabe, hochwertiges, delikates natives Bio-Öl herzustellen und in Deutschland bekannt zu machen.

Die Tatsache, dass neben Oliven auf den Grundstücken auch Orangen, Feigen und vieles mehr wachsen, macht den ganz besonderen Charme der Haine zum Teil mit unmittelbarer Flussanbindung aus. Vor Ort unterstützt der portugiesische Gutsverwalter Ricardo die beiden Gründer Andreas und Bernd beim Betrieb.

DOCH WELCHE SCHRITTE SIND NOTWENDIG, BIS DAS ÖL IN DEM BEHÄLTNIS LANDET?

In der ersten Phase, dem Baumschnitt, wird der Grundstein gelegt. Etwa jeden März werden die Schösslinge im Stammesinnern und auf den Hauptzweigen geschnitten. Wenn man diese Arbeit nicht auf sich nimmt, verwildern die Olivenpflanzen und werden zu einem undurchdringlichen Busch.

Nun folgt die Reifephase. Während in anderen Ländern und Regionen nun Kupferpräparate zum Einsatz kommen müssen, ist dieses Schwermetall für uns ein No-Go. Im Mai nehmen die Blütenknospen eine

weißliche Farbe an, platzen auf und verteilen große Mengen von Pollen: ein herrlicher Anblick gepaart mit einem angenehmen zitronigen Duft.

Die dritte Phase umfasst die Olivenernte. Das Wie und Wann entscheidet bei der Ernte über die Qualität des Olivenöls und erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Denn nur vom Baum geerntete Oliven ergeben ein hochwertiges Öl mit einem hohen Gehalt an Antioxidantien. Bei unseren Perolia-Oliven kann auf Handlese nicht verzichtet werden.

Die geernteten Oliven befinden sich nun in der vierten Phase - der Verarbeitung. Sobald die geernteten Oliven die Ölmühle erreicht haben, werden sie von Blättern und Zweigen befreit und gewaschen. Die Befreiung der Tröpfchen aus den Olivenzellen geschieht durch das Mahlen und Kneten der Oliven.

Der nächste Schritt ist der eigentliche Pressvorgang. Während sich ein Teil des Öls bereits beim Kneten absondert, enthält der Brei noch viel Öl. Mit der Pressung wird der flüssige Anteil des Breis von den Feststoffen befreit. Bei den Perolia-Oliven geschieht die Kaltpressung in einer modernen Zentrifugalpresse, die unerwünschte mikrobiologische und oxidative Prozesse vermeidet - ein wirklich sauberes Öl entsteht.

Die letzte Phase besteht in der Abfüllung des hochwertigen Öls. Das Perolia-Öl wird noch in der Ölmühle in die Kanister abgefüllt. Unser Öl ist damit „frisch ab Presse“. Bevor es endgültig in die Kanister kommt, wird zugewartet, bis sich die für Oxidation verantwortlichen Trübstoffe und Enzyme abgesetzt haben, sodass nur die wahre Delikatesse zu Ihnen gelangt. Jetzt ist das Endprodukt fertig und könnte z. B. einfach auf einer mit Knoblauch eingeriebenen und mit grobem Salz bestreuten Brotscheibe verkostet werden. Herrlich einfach und lecker.

Exklusiv für Sie, als Leser des CHAINE-Journals: Mit einem **Schnupperrabatt von 20 %** mit dem Code „B&A“ online auf unserer Homepage zu erwerben: www.peroliaoliveoil.com.



ROSENTHAL - MINIVASEN IN FARBEDITION

Rosenthals Farbreigen geht weiter: Nach dem Erfolg der Jubiläumskollektion „Sixty&Twelve“ gibt es die beliebtesten Vasen in diesem Jahr im Miniaturformat. Zwölf Formen in sechs unterschiedlichen Farben lassen die Herzen von Design Enthusiasten höherschlagen. Matte Porzellan-Optik, seidiger Touch – die Minis liegen gut in der Hand und trumpfen in starken Farben als Solisten oder Ensemble in jedem Interieur auf. Erhältlich ab April 2022

€ 29,50 / Stück.

www.rosenthal.com



HÖFATS - SPIN 90 / SPIN 120 TISCHFEUER SILBER

SPIN – ein wilder Flammenwirbel im dekorativen Glaszylinder zaubert feinste Lagerfeueratmosphäre auf Deinen Balkon, die Terrasse oder ins Wohnzimmer. Ein Blickfang mit warmer Ausstrahlung. Zum Wohlfühlen und Genießen.

ab € 99,99 / Stück

www.hofats.com

ROBBE & BERKING DANTE 925 GOURMETHOBEL

Für den vollen Genuss darf das richtige Tafelgerät nicht fehlen. Der Gourmethobel aus Silber eignet sich ideal zum Schneiden von Trüffel. Die kostbare Delikatesse kann anschließend in hauchdünnen Scheiben

genossen werden.

330,00 € /Stück

www.robbeberking.com



WEMPE

WELLENDORFF-ARM BAND „UMARME MICH JETZT“

Das federnde Armband in 18k Gelb- und Weißgold mit Brillanten schmiegt sich sanft um das Handgelenk.

42.900,- €

www.wempe.com/leipzig



PrioVino Classic

Elektrischer Weintemperierer.

Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.

670 € / Stück (inkl.Akku)

www.priovino.com



DELICA TARTUFATA TRÜFFELCREME

Die pikante Creme mit Champignons, schwarzen Trüffeln, schwarzen Oliven und Olivenöl erhält ihre feine Würze durch frische Gartenkräuter und Knoblauch. Die Creme passt als Sauce zu Nudel- und Fleischgerichten sowie Reis.

8,95 € / Inhalt: 175 ml

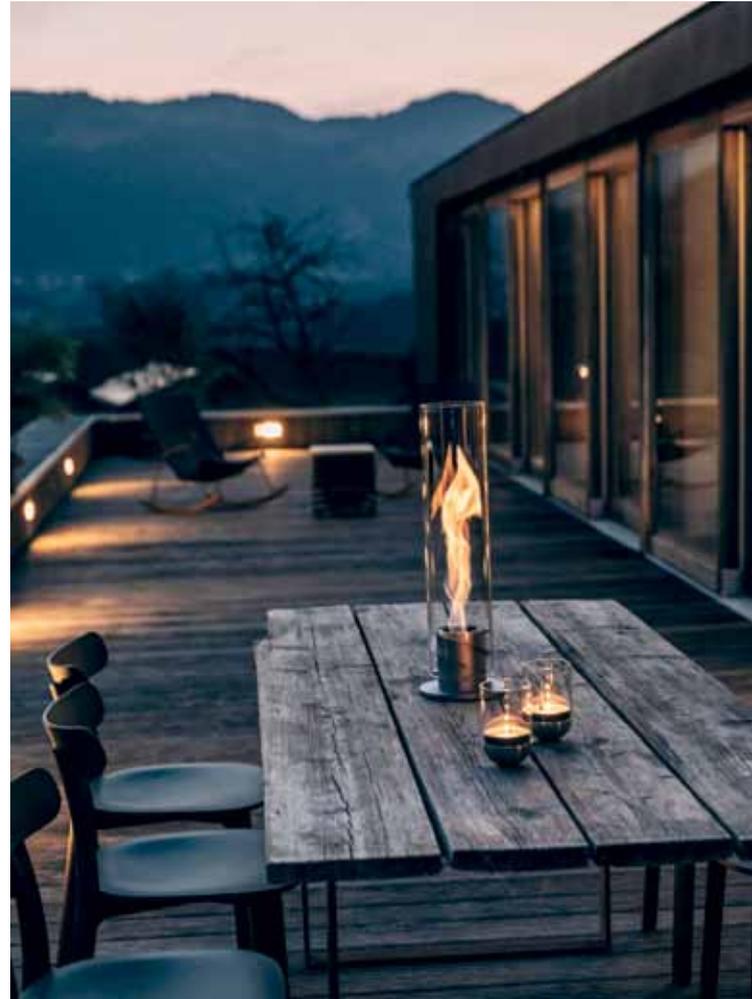
www.laux-deli.de



FEUER & FLAMME: SPIN VON HÖFATS

Feuer zieht die Menschen seit jeher in seinen Bann. War das heiße Element früher überlebenswichtig, so genießen wir heute vor allem seine wohlige Wärme, das gemütliche Knistern und das einmalige Spiel der Flammen. Mit Feuer und Leidenschaft entwickelt höfats Produkte, die puristische Form und überraschende Funktionalität verbinden. Feuerkörbe, Feuerschalen, Grills, Tischfeuer, Windlichter und Kerzenhalter des jungen Design-Unternehmens bringen eine stimmungsvolle Atmosphäre in jedes Ambiente. Spin, ein faszinierender Flammenwirbel in einem dekorativen Glaszylinder, zaubert Lagerfeueratmosphäre auf Balkon und Terrasse. Wie alle anderen, mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichneten höfats Produkte besticht auch Spin durch erstklassige Ästhetik und ausgeklügelte Funktionalität.

Das eindrucksvolle Flammenspiel basiert auf Bioethanol, das in einer Dose verbrannt wird. Einfach die Dose in den Edelstahl-Fuß auf eine ebene Fläche stellen und das Brenngel mit einem Stabfeuerzeug oder mit einem langen Streichholz entzünden. Im Anschluss daran wird der Glaszylinder aus hochwertigem Borosilikatglas zügig aufgesetzt und schon kann der leuchtende Flammenwirbel für ganze 1,5 Stunden genossen werden. Der beeindruckende



Wirbel entsteht dadurch, dass die Zuluft rotierend über drei Leitbleche an die Flamme strömt. Durch die Thermik und den Kamineffekt im Glasrohr wird die Flamme ohne zusätzliche Energie um mehr als das Fünffache vergrößert.

Wer das Spektakel früher beenden möchte, legt den beigefügten Löscher auf den Glaszylinder und wartet, bis die Flamme vollständig erloschen ist. Selbstverständlich erfüllt das Feuerlicht alle erforderlichen Sicherheitsstandards, auch für den Indoor-Bereich.

Spin gibt es als Tischfeuer, Windlicht, Gartenfackel oder Hängefeuer.

Mehr Informationen unter: www.hofats.com

Text und Fotos: höfats GmbH



ROSENTHAL - MARIA EN VOGUE

Maria bekommt 2022 einen neuen Look. Erstmals in ihrer mehr als 100-jährigen Geschichte gibt es die Rosenthal-Erfolgskollektion jetzt als zeitgemäße Variante „Maria en Vogue“ mit Farbglasuren. Die zarten Pastellfarben „Pale Mint“ und „Pale Orchid“ unterstreichen den romantischen Vintage-Touch der Form und lassen sich bestens mit Maria Weiß kombinieren. Folgende Artikel sind fortan in den neuen Variationen „Pale Mint“ und „Pale Orchid“ erhältlich: Frühstücksteller, Kaffee- und Espressotasse, Speiseteller, Suppenteller, Henkelbecher und Müslischale.

Der Siegeszug der Form „Maria“ begann im Jahr 1916. Benannt wurde das Service nach der Frau des Firmengründers Philipp Rosenthal, der die 35 Jahre jüngere Maria 1916 ehelichte. „Maria“ steht für Porzellangeschichte und Tischkultur. Vermutlich als Nachbildung eines silbernen Teeservices entstanden, wurde diese polygonale Geschirrforn mit dem charakteristischen Kantenrelief in Form einer Fruchtegirlande zum umfangreichsten Rosenthal-Service. Schon 1939 gab es über 170 verschiedene Artikel, von der Grätenschale, über Messerbänkchen bis hin zum Zierkorken. Noch heute sind mehr als 70 verschiedene Einzelteile erhältlich.

Weitere Informationen: www.rosenthal.com

Text und Fotos: Rosenthal GmbH



TRADITION & INNOVATION:

Juwelier Wempe und die Schmuckmanufaktur Wellendorff

Seit mehr als 125 Jahren steht der Name der Pforzheimer Manufaktur Wellendorff für außergewöhnliche Schmuckkreationen. „Nimm von allem nur das Beste,“ war schon die Überzeugung des Firmengründers. Und dieser Grundsatz bestimmt noch heute das Handeln der Inhabersfamilie: Es sind die wahren Meister des Goldschmiedefachs, die aus den besten Materialien mit unbedingter Präzision, Liebe zum Detail und einem besonderen Verständnis für technische Herausforderungen vollendeten Schmuck erschaffen. Von dieser Verbindung aus handwerklichem Savoir-Faire und technischer Innovationskraft zeugen die ikonischen Kollektionen, die Schmuckconnaissure gerne als „lebendigste Ringe“ oder als „weichstes Collier“ bezeichnen. Neu ist das die Schmucktechnik revolutionierende federnde Goldarmband „Umarme mich“, das sich ohne Schloss sanft um das Handgelenk legt.

Höchster Anspruch an Qualität und Service sind Werte, die man auch im Familienunternehmen Gerhard D. Wempe seit Generationen lebt. Wenn man sich für die Zusammenarbeit mit einer Marke entscheidet, dann aus echter Überzeugung. Wempe und Wellendorff – eine brillante Verbindung also, über die sich Wempe-Geschäftsführer Peter Peters freut: „In unserer Niederlas-

sung in Leipzig empfangen wir Schmuck-Enthusiasten aus aller Welt. Sie schätzen unsere fein selektierte Auswahl. Die Marke Wellendorff ist eine exzellente Ergänzung.“

Jetzt erweitert Wellendorff mit dem Ring „Regenbogen“ die Kollektion der „lebendigsten Ringe“ um ein weiteres Highlight. „Der Regenbogen mit seinen leuchtenden Farben ist ein starkes Symbol für Kraft und Zuversicht. Um seine Farben zu sehen, braucht es die Sonne und den Regen. So hat alles im Leben zwei Seiten“, beschreibt Claudia Wellendorff, vierte Generation der Unternehmerfamilie, die Intention hinter dem neuen Design. Zarte Mosaik aus markentypischem Kaltemaille in sechs Regenbogenfarben kombiniert mit 18-karätigem Gelbgold und Brillanten verkörpern die facettenreiche Vielfalt des Lebens. Eine zusätzliche Brillantreihe bildet das funkelnde Zentrum des drehbaren Ringes. Das winzige Herzsymbol und der im Innern eingravierte Schutzengel machen den Ring zum Talisman und persönlichen Lieblingsbegleiter. Aus Liebe. Das Beste.

Den Ring „Regenbogen“ und weitere Schmuckkreationen von Wellendorff finden Sie bei Wempe exklusiv in New York, Köln – und in Leipzig.

Text & Fotos: Wempe, Wellendorff



ROBBE & BERKING

BLEIBT SEINEM RUF ALS TRENDSETTER IM SILBERMARKT TREU

Elegant, zeitlos, wertvoll und schön. Das sind die Attribute, die weltweit jeder mit Silber verbindet. Aber kann dieses edle Metall, das die Menschen seit Jahrtausenden fasziniert, auch hip und trendy sein? Es kann, denn in Deutschland gibt es eine Manufaktur, der es seit Jahren immer wieder gelingt, silberne Trends zu setzen. Robbe & Berking gelten unter Kennern in aller Welt als die Könige unter den Silbermanufakturen. Eine Kultmarke, wenn es um dieses hochglänzende Metall geht, die den Markt immer wieder als Trendsetter prägt wie kaum eine andere. Mit lässiger Nonchalance präsentieren die Flensburger seit Jahren immer wieder traumhaftes Silber mit erfrischender Coolness. Wie bei den allerbesten Barkeepern kann so zum Bei-

spiel bei jedem jeder Drink seit der Markteinführung der silbernen Barkollektionen von Robbe & Berking zu einem Kunstwerk werden. Zeitlos, edel und..... ganz schön trendy. Gemeinsam mit den Barkollektionen betrat ein außergewöhnlicher Barwagen die Bühne, der sich schnell zu einem Bestseller entwickelte. Von den Bootsbaumeistern der firmeneigenen Werft in dunkler Thermoesche gefertigt, setzt er alles gekonnt in Szene und wird so zum Gesprächsthema jeder Veranstaltung.

Mit der neuen Generation ihrer Besteckbox aus den frühen 1990er Jahren setzte Robbe & Berking gleichzeitig auch sein Urprodukt neu in Szene: Besteck.

Raus aus der Schublade – rauf auf den Tisch, das Yachtdeck oder Sideboard und damit dorthin, wo das Leben spielt. Ein wahres Centrepiece mit großer Strahlkraft und sehr coolem Design.

Zu den jüngsten Must-haves gehört ein ganz anderes Rezept der Flensburger: Diamond-like Carbon (DLC), eine anthrazit-schwarze Beschichtung aus der Materialklasse der diamantähnlichen Kohlenstoffe, die den Robbe & Berking Messerklingen einen sehr edel-technischen Look in mattem Schwarz verleihen. Mit modernster Lasertechnologie macht Robbe & Berking sie ab sofort zu echten „Unikaten“. „Wir registrieren schon seit einigen Jahren immer mehr, dass Individualität in unserer Welt, in der viele eigentlich schon alles haben, zum neuen Differenzierungsmerkmal und Wertmaßstab wird. Ein Thema das absolut „In“ ist – Tendenz steigend! Es braucht keine limitierten Sondereditionen mehr, um dem Wunsch des Kunden nach Außergewöhnlichem nachzukommen. Begehrlichkeit und Exklusivität entstehen für jeden durch die Möglichkeit, sein Besteck individuell und nach seinen Bedürfnissen personalisieren zu können.“ heißt es in Flensburg.

Was bisher nur Graveure auf den silbernen Stielen umsetzen konnten wird in Zukunft auch auf den Messerklingen möglich sein. Egal ob Initialen, Wappen Texte oder Silhouetten von Häusern, Yachten oder Landschaften – alles zeichnen die Silberschmiede mit Lasern auf Kundenwunsch detailliert und scharf auf die Klinge. Ein Comeback des hyperindividualisierten Produktes. Zur Markteinführung präsentiert Robbe & Berking eine von natürlichem Marmorstein inspirierte Klingenserie.

In den drei Modellen Martelé, Riva und Belvedere werden sie als 24teilige Menübestecke in passender Box angeboten. Einzigartig wie echter Marmor gleicht keine Messerklinge der anderen.

Weitere Infomationen: www.robbeberking.de

Text & Fotos: Robbe & Berking / trendxpress.org

BLUME DES JAHRES

VIERBLÄTTRIGE EINBEERE

JAHRESLÖFFEL 2022

150 g Massiv-Versilbert, Handemailliert
150 g Massiv-Versilbert, Vergoldet, Handemailliert



Fotografie der Vierblättrigen Einbeere: Udo Steinhäuser

ROBBE & BERKING

SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



DESIGNED AND MADE IN ITALY: SMEG PRÄSENTIERT SEINE ERSTE KOCHGESCHIRR-KOLLEKTION

In Zusammenarbeit mit Raffaella Mangiarotti und Matteo Bazzicalupo von @Deepdesign wurde ein Kochgeschirr-Set entwickelt, das in den Farben Rot, Creme und Schwarz modernste Technologie mit den Formen und Farben der 50er Jahre verbindet.

Smeg hat seine erste Kochgeschirr-Edition aufgelegt. Mit den edlen Schmor- und Bratpfannen, Schmortöpfen und Woks setzt Smeg seine Idee einer individuellen Hauskollektion von Küchenutensilien und -geräten konsequent weiter um – in wie immer unverwechselbarer Ästhetik. Die weichen, kurvigen Linien und ausgefallenen Edelstahlgriffe erinnern an die Smeg-Geräte im Stil der 50er Jahre. Am augenfälligsten sind natürlich die Farben: Das Design-Kochgeschirr präsentiert sich in luxuriösem Creme, Rot und Schwarz. Es passt damit perfekt zu den Retro-Kühlschränken und anderen Designlinien von Smeg, beispielsweise zur Serie Victoria.

GEMACHT FÜR DIE MODERNE KÜCHE

Die neuen Smeg Töpfe und Pfannen eignen sich für Gas-, Glaskeramik- und Induktions-Kochfelder. Ihr patentierter Boden aus hochwertigem Edelstahl verteilt dabei die Wärme optimal. Selbstverständlich kann das Kochgeschirr aus kaltgeschmiedetem Aluminium auch bei bis zu 250°C in den Backofen; die Edelstahlgriffe und Deckel aus gehärtetem Glas machen's möglich. Eine sehr widerstandsfähige Innenbeschichtung hilft, beim Braten den Fettverbrauch zu reduzieren und garantiert gleichmäßiges Garen ohne Anbrennen. Auch lässt sich das Designer-Kochgeschirr damit leicht reinigen. Alle Töpfe und Pfan-

nen sind außerdem spülmaschinengeeignet. Schlitz in den Griffen sorgen dafür, dass das Wasser beim Spülen optimal abläuft.

BREITES SPEKTRUM IN DREI BESONDEREN FARBEN

Ambitionierte Hobbyköchinnen und -köche finden bei Smeg die stilvolle Ausstattung für ihr nächstes Menü: In den vier Bratpfannen im Durchmesser von 24, 26, 28 und 30 cm lassen sich Risotto, Frittata, Fleisch und Fisch stilecht zubereiten. Ossobuco, Eintöpfe oder Pasta gelingen in den 2 Schmortöpfe mit 24 oder 26 cm auf den Punkt. Für Gemüsegerichte oder zum Anbraten eignet sich die große, 28 cm breite Schmorpfanne. Nicht nur Asiaten kommen mit dem 30 cm breiten Wok auf ihre Kosten. Zum Sautieren von Fisch oder für Reis- und Gemüsegerichte speichert er die Wärme länger und kocht schneller und gleichmäßiger als herkömmliche Pfannen. Natürlich darf auch ein äußerst vielseitiger Stiltopf mit 20 cm Durchmesser nicht fehlen. Diese kleine Kasserolle ist der ästhetische Allrounder für die Zubereitung feiner Soßen, Puddings oder zum Erhitzen von Suppen oder Gemüsepuées.

Alle Modelle dieser besonderen Smeg Kochgeschirrkollektion gibt es in den edlen Tönen Creme, Rot und Schwarz. Sie harmonieren in Farbe und Form perfekt mit den anderen Produkten der Smeg Serie im Stil der 50er Jahre.

Mehr Informationen unter: www.smeg.de



Text & Fotos: Smeg Deutschland GmbH



Die jüngste Sterneköchin Deutschlands hat in 20 Sehnsuchtsländern gekocht und ihre besten Rezepte mitgebracht

Wer liebt es denn nicht, zu verreisen und hat in diesen Zeiten besonders große Lust auf Abenteuer? Die jüngste Sterneköchin Deutschlands Julia Komp ist 14 Monate lang in die entferntesten Länder gereist und hat die außergewöhnlichsten Rezepte und die tollsten Reportagen für *Meine Weltreise in Rezepten* mitgebracht. Sie macht es möglich: Eine Weltreise in den eigenen vier Wänden, mit Kochtöpfen voller Genuss. Ob Indonesien, Äthiopien, Indien oder Weißrussland: Lassen Sie sich von der Sterneköchin einführen, schlendern Sie in Gedanken über die Märkte und schließen Ihre Reise mit einem authentischen Gericht ab. Das ist Erholung pur!

Julia Komp ist die jüngste Sterneköchin Deutschlands, als sie 2016 ihren ersten Michelin-Stern erkochte. Zu diesem Zeitpunkt war Julia Komp 27 Jahre alt. Der Stern war das Ergebnis ihrer Leidenschaft, ihres Ehrgeizes und eines wunderbaren Gespürs für Aromen.

Text & Foto: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Meine Weltreise in Rezepten

Umfang: 192 Seiten mit ca. 100 Fotos

Preis: 22,00 € (DE) / 22,90 € (AT)

ISBN: 978-3-8338-8053-7



SCHWÄBISCHE AVANTGARDE JENSEITS VON SPÄTZLE

Déjeuner Maison im Wirtshaus zum Löwen in Steinbronnen. Erfreulich – die Chaîne des Rôtisseurs wächst. Und macht in Corona Zeiten Ausnahmen von ihren traditionellen Regeln. Deshalb konnte Bailli Joachim Schramm bereits vor einer offiziellen Inthronisationsfeier zahlreiche Chaîne-Mitglieder und deren Gäste zu einem Déjeuner Maison im neuen Mitgliedshaus, dem Wirtshaus zum Löwen in Steinbronnen, begrüßen.

Unbeirrt von Corona-Rückschlägen hat das Löwen-Team um Jens und Tina Bauer in den zurückliegenden Jahren aus einem zum Abbruch freigegebenen Gastronomiebetrieb mit einer angegliederten Metzgerei ein Schmuckstück der schwäbischen Wirtshauskultur und Kulinarik gemacht. Ihren runderneuten Löwen präsentierten Jens und Tina Bauer zusammen mit Küchenchef Marcel Hild den Chaîne-Mitgliedern - darunter die Chaîne-Urgesteine und Honorarkonsule Dr. Helmut Baur und Hans-Peter Stihl – bei einem Apéritif-Empfang im neugestalteten Saal (originell JeTis Hüttenalm genannt) und einem ausgedehnten mittäglichen Déjeuner in der holzgetäfelten Löwen-Stube.

Eine „weiterentwickelte schwäbische Küche“ versprach Küchenchef Marcel Hild seinen Gästen. Der 29-Jährige kennt die kulinarische Exzellenz der Chaîne von seiner Ausbildung in renommierten Mitgliedsbetrieben (Rolf Straubingers Burg Staufeneck und Franz Feckls Landhotel in Ehningen) und durch zahlreiche Teilnahmen an Wettbewerben, mit denen die traditionsreiche Bruderschaft die Fähigkeiten des kulinarischen Nachwuchses unterstützt und fördert. So gewann Hild 2017 die Auszeichnung zum Concours Régional des Jeunes Chefs

Rôtisseurs. Das ehrgeizige und gekonnte Streben des jungen Küchenchefs genossen die Gäste mit einem pochierten Filet vom Ikarimi Lachs, mit einem Maultäschle gefüllt mit Gänsefleisch, einem Duett vom Milchkalb und einem Walnuss-Karamell Cake zum Dessert. Seine Gänge komponiert Hild mit internationalen Zutaten wie Passionsfrucht, Wintertrüffel oder tasmanischem Bergpfeffer, aber auch mit urschwäbischen Komponenten wie einem schlonzigen Kartoffelsalat beim Gruß aus der Küche oder dem Filderkraut zum Maultäschle. Und natürlich dürfen auch in einer avantgardistischen schwäbischen Küche die Linsen nicht fehlen. Zum Lachs schmeckten die Hülsenfrüchte den Gästen zusammen mit Karotten als Salat. Bei so viel Einfallsreichtum, der sich auch in der gekonnten Weinauswahl ausdrückte, Können und Engagement in der Küche und im Service um Jessica Muschkowic war es Bailli Joachim Schramm und Vice-Chancelier Argentier Markus Gerspacher eine pure Freude die schwarze und die weiße Brigade auszuzeichnen.

Das Déjeuner Maison im Steinbronner Löwen war auch der Rahmen, um Hartmut Junker für seinen langjährigen Einsatz als Vice Chargé de Presse zu ehren und gleichzeitig aus diesem Amt zu verabschieden. Bailli Jochen Schramm ist jedoch froh und erleichtert, dass Hartmut Junker dem Regionalrat der Bailliage Baden-Württemberg auch in Zukunft mit Rat und Tat zur Verfügung stehen möchte.

*Text: Gerhard Schertler, Vice Chargé de Presse
Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert*

Wirtshaus zum Löwen

Stuttgarter Straße 1 · 71144 Steinbronnen

Tel. 07157 7054578 · kontakt@loewen-steinbronnen · www.Loewen-Steinbronnen.de

GROSSE KÜCHE BEI ANTON SCHMAUS IM STORSTAD

Extra für diese Veranstaltung angereist aus Qatar, wo er mit dem Management der Deutschen Fußball Nationalmannschaft weilte, sorgte sich Maitre Rotisseur Anton Schmaus persönlich um unser leibliches Wohl.

Das Menü begann mit einem sensationellen Thunfischtartar das in bester japanischer Tradition aus verschiedenen Körperteilen des Balfego Thunfisches komponiert und mit einem dezenten Klecks Kaviar gekrönt war. Die Jakobsmuschel mit Perigordtrüffel erhielt eine raffinierte Spannung durch die Ergänzung mit Petersilienwurzel (zwei unterschiedliche Texturen), klassisch mit brauner Butter serviert. Der Skrei in Kokos mit Limette und Gamba Carabiniero vollendete fulminant die Fischgänge. Den Reigen der fleischlichen Genüsse eröffnete eine á l'étouffée-Taube so vollkommen dass Philipp im ersten Moment sogar vergaß den nächsten Wein dazu zu verkosten.

Der kredenzte 2016 er Malterdinger Spätburgunder kam unserer Vorliebe für burgundische Weine sehr entgegen, so dass wir den Abend mit mehreren Gläsern dieses Weines ausklingen ließen. Er begleitete uns auch getreu zu dem Wagyu Beef mit Zwiebel, Shiso und Yuzukosho, einem weiteren Glanzpunkt einer Reihe von unvergesslichen Kreationen unseres Gastgebers.

Die unermüdliche Mentorin dieses Abends, Dr. Candida Mattis-Nahr, überreichte anschließend die Urkunden für die Mitarbeiter, Bailli Karl-Günther Wilfurth das Diplom für diese gelungene Veranstaltung an Anton Schmaus.

*Text: Philipp & Annelies Lessig, Officiers
Fotos: Gabi Röhl*





WO EINST DIE SAROTTI-SCHOKOLADE HERKAM

Doch kulinarisch Hochwertiges wird hier immer noch produziert.

Weihnachtliches Table Maison, 15. Dezember 2021: Vor über 100 Jahren wurde hier Sarotti-Schokolade produziert. 2011 hatte Markus Herbicht diesen Bereich übernommen und daraus die Eventlocation „Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen“ geschaffen. Nach dem Empfang mit bestem Rieslingsekt gab es ein vorzügliches 4-Gänge-Menü – u. a. mit dem Dannenwalder Frischlingsrücken. Wir genossen auch Klänge aus der Drehorgel von Klaus-Dieter Pieth. Mit einem herzlichen Dankeschön an Markus

Herbicht und Team konnten wir das Jahr 2021 mit einem fröhlichen und kulinarisch gelungenen Abend abschließen.

Text: Joachim Kretschmar, Vice-Chargé de Presse; Sabine Hauk, Officier Fotos: Peter Radusch, Officier; Manuela Schäfer, Vice-Chargée de Missions

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen

Mehringdamm 55 · 10961 Berlin (Kreuzberg)
Tel. 030 55 62 88 08

mail@schmelzwerk-berlin.de · www.schmelzwerk-berlin.de



AUS ANALOG WURDE DIGITAL

Ein besonderer Start ins neue Chaîne-Jahr

Online-Neujahrsempfang, 16. Januar 2022: Die aktuelle Pandemielage war schuld, dass unser traditioneller Präsenz-Neujahrsempfang zur Online-Veranstaltung mutierte. Die meisten der 25 gemeldeten Berliner Mitglieder hatten sich um 11:30 Uhr eingeloggt, und nach der Begrüßung begann der Veranstaltungsrückblick auf die Jahre 2020/21 durch ein Video über unsere

Elsass-Gourmetreise und die Zusammenstellung ausgewählter Veranstaltungsfotos. Natürlich kam auch der Genuss dank Pommery-Champagner nicht zu kurz. Nach 1½ unterhaltsamen Stunden endete diese wahrlich besondere erste Veranstaltung des neuen Jahres.

*Text: Joachim Kretschmar, Vice-Chargé de Presse
Fotos: J. Kretschmar, Vice-Chargé de Presse, Sabine Hauk (Officier)*



EIN ASCHERMITTWOCHS-DINER AN DER WIEGE BERLINS

... und natürlich am Ufer der Spree

Table Maison, 2. März 2022: Das Nikolaiviertel, das wohl älteste Siedlungsgebiet der Hauptstadt, wurde im 2. Weltkrieg fast völlig zerstört, jedoch anlässlich der 750-Jahr-Feier wieder aufgebaut. Hier am Ufer der Spree, wo Berlin vor nunmehr über 780 Jahren einst begann, befindet sich das Restaurant „Balthazar 2“ des renommierten Küchenchefs und Gastronomen Holger Zurbrüggen und seiner Gattin Ulrike.

Um 18 Uhr begann für die 57 erschienenen Chaîne-Freunde der Rosésekt-Empfang, an den sich die begrüßenden Worte vom Vice-Chargé de Presse Joachim Kretschmar, der den verhinderten Bailli Franz Hauk vertrat, und vom Gastgeber anschlossen.

Ausgezeichnet war das Amuse-Bouche, an das sich

die Gebratene Dorade „royal“ mit Caponata-Salat anschloss. Auf die Champagner-Fisch-Velouté folgte das Seeteufel-Medaillon mit Ratatouille-Kruste; der sehr gefällige Abschluss des 4-Gänge-Menüs war das Zweierlei von der Valrhonaschokolade mit Himbeersorbet.

Nach dem Kaffee und dem Dank des Vice-Chargé de Presse für diesen äußerst gelungenen Abend und den herzlichen verabschiedenden Worten vom Gastgeber war man sich einig: Diese erste Präsenzveranstaltung des Jahres war nicht nur ein gelungener „echter“ Einstieg in das neue Chaîne-Jahr; es war für die Mitglieder auch ein Restaurant, das man wieder besuchen sollte.

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

Balthazar 2

Spreeufer 2 · 10178 Berlin (Mitte)

Tel. 030 30 88 21 56

info@balthazar-spreeufer.de · www.balthazar-spreeufer.de



HUMMER KÖBES AUF JUIST

Traditionsstätte erstrahlt in neuem Glanz

Juist – dieses besondere Fleckchen Erde an der Nordsee hat nicht nur traumhafte Strände und Sonnenuntergänge zu bieten. Auch kulinarisch kommen Liebhaber von Fisch, Fleisch und zeitgemäßer Gemüseküche auf ihre Kosten, denn ab April 2022 sorgen Sternekoch Maître Rôtisseur Jens Dannenfeld, Maître Rôtisseur Jens Ramke und Restaurantleiter Maître Restaurateur Maik Strohm gemeinsam mit ihrem Team im neueröffneten „HUMMER KÖBES“ für gemütliche Stunden und kreativen Gaumenschmaus.

Klassische Gerichte werden dabei modern interpretiert, der Fokus liegt auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Handwerk – die Liebe zum Kochen, Kreieren, Erfahrungen sammeln und weitergeben sowie das Arbeiten auf Augenhöhe ist dem Duo Dannenfeld und Ramke ein Herzensanliegen. Das sollen auch

die Gäste spüren, wenn sie sich beispielsweise Helgoländer Hummer, Spargelrisotto, Friesischen Ochsenrücken oder auch einfach das Krabbenbrötchen To Go auf der Zunge zergehen lassen.

In den 50ern ursprünglich gegründet und als Traditionskneipe über die Jahre bekannt geworden, zeigt sich der HUMMER KÖBES mit 80 Sitzplätzen, Wintergarten mit offenen Fenstern sowie transparenter Showküche heute anders. Mit neuem, edlem Gewand will das Restaurant mit frischen Ideen, wechselnder Speisekarte und einem leidenschaftlichen Team sowohl die Inselbewohner als auch Gäste von außerhalb verwöhnen und zeigen, dass gute Küche nicht abgehoben sein muss.

Text & Foto: Christian Raab - 1980 Real Estate

JAHRESAUFTAKT IM „VINEO WEIN & SPEISEN“ IN OLDENBURG ALS TABLE MAISON

25. Februar 2022: In Oldenburg im „Vineo“ trafen sich zum Champagnermenü die Mitglieder zum Jahresauftakt. Chefkoch Jan Linne kochte für uns ein 4-Gang-Menü vom Feinsten. Dazu präsentierten unser Mitglied Confrère Hans J. Buse, Repräsentant des Champagnerhauses Laurent Perrier und Yannick Hahn Verkaufsleiter bei Laurent Perrier, in unterhaltsamer Weise 5 verschiedene Champagner. Das Menü und die Champagner waren hervorragend aufeinander abgestimmt. Im tollen Ambiente des „Vineo“ und mit dem sehr aufmerksamen Service, fühlten sich alle Mitglieder schnell wohl.

Es war ein gelungener kulinarischer Start nach der Coronakrise und wir hoffen, dass weitere Veranstaltungen folgen können.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in unserer Bailliage.

VIVE LA CHAINE !

Text & Fotos: Monika Demuth-Müller Vice Conseiller Gastronomique



Vineo Wein & Speisen

Donnerschweer Straße 325 · 26123 Oldenburg
Tel. 0441 983 70 90



VERSÖHNLICHER JAHRESAUSKLANG

17. Dezember 2021 Trotz der vorherrschenden Corona-Pandemie konnten wir unter strikter Einhaltung der staatlichen Vorsichtsmaßnahmen und aufgrund des disziplinierten Verhaltens unserer 36 teilnehmenden Mitglieder noch eine sehr harmonische Weihnachtsfeier zum Jahresende erleben.

Das veranstaltende Restaurant LITERATURHAUS in Nürnberg unter der Leitung des Chefs Confrère Bernhard Rings, seines Restaurantleiters Confrère Jörg Schuster und dem engagierten Koch Confrère Valerio Sandu präsentierte an diesem Abend ein ausgezeichnetes Festtagsmenü. War doch diese Feier auch ein willkommener Anlass für die drei Chaîne-Profis wieder einmal ihr ganzes Können zu zeigen nach dem ausgedünnten Weihnachtsgeschäft der vergangenen Wochen.

Auch wir haben diesen festlichen Abend genutzt, gleich nach dem köstlichen Apéritif eines winterlichen Mandarinen Gin Tonic mit Rosmarin einige unserer treuen Mitglieder mit der Überreichung der COMMANDEUR-Plakette zu ehren.

Die Plaketten in Silber für 10-jährige Mitgliedschaft erhielten: Consoeur Sabine Gronbach und Confrère Harald Burkhardt. Für 30 Jahre mit der Plakette in Gold wurde Bernhard Rings ausgezeichnet. Und Confrère Jörg Schuster erhielt seine Beförderungs-urkunde zum Officier Maître Restaurateur. Für die langjährige und treue Mitgliedschaft bedanken wir uns bei allen Geehrten sehr.

Im Rahmen dieser Weihnachtsfeier erzählte unsere Pressereferentin Inge Stöcker eine lustige Weihnachtsgeschichte von einem alten Mütterchen mit dem 100 € Wunsch für einen warmen Wintermantel. Leider hat das Christkind versehentlich das Geld an das Finanzamt geschickt die dem Mütterchen letztendlich nur 63 € weitergaben.

Ein vom Literaturhaus gesponserter Conférencier hat dann im zweiten Teil des Abends für lockere Stimmung gesorgt und zu einem harmonischen Ende dieser Weihnachtsfeier geführt.

Text: Rudi Stöcker, Bailli

Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Restaurant Literaturhaus

Luitpoldstraße 6 · 90402 Nürnberg

Tel. 0911 23 42 658



19. FEBRUAR 2022

DEJEUNER AMICAL IN DER KUPFERPFANNE – FÜRTH

Confrère Erwin Weidenhiller, Officier Commandeur, konnte im Jahr 2018 sein 40. Gründungsfest mit dem Restaurant Kupferpfanne in Fürth feiern. Seine gehobene Küche war bei den Gästen beliebt und wurde in all den vergangenen Jahren dauerhaft und bis zum heutigen Tag verlässlich angeboten.

Einmal im Jahr kehrt die Chaîne – Familie hier ein, das ist ein Muss!

Auch heute feierten insgesamt 22 Teilnehmer in geselliger und freundschaftlicher Runde hier im Restaurant und genossen ein vorzügliches Frühjahrsmenü, das besonders mit der Vorspeise: Wildwassergarnelen mit Kräutern gebraten und auf Gemüsekuchen serviert, absolut überzeugte.

Die Stimmung bei den Gästen war äußerst positiv, konnte doch schon die zweite Veranstaltung unseres Jahresprogramms in der Bailliage termingerecht durchgeführt werden und aufgrund der jetzt günstigen Pandemie-Entwicklung besteht alle Hoffnung auf einen geregelten Ablauf auch in den kommenden Monaten.

Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse Honoraire

Restaurant Kupferpfanne

Königstrasse 85 · 90762 Fürth · Tel. 0911 77 12 77
restaurant@ew-kupferpfanne.de · www.ew-kupferpfanne.de



EXZELLENTWE WEINE & KULINARISCHER HOCHGENUSS – EIN GENUSSERLEBNIS IN DER HAFENCITY

Wenige Meter entfernt von der Elbphilharmonie liegt das Restaurant Kinfelts – Kitchen & Wine, in dem Sommelier Maximilian Wilm (Bester Sommelier Deutschlands 2019) seine Gäste mit außergewöhnlichen Genüssen verwöhnt.

Direkt am Wasser kann man Kleinigkeiten mit einem Glas Wein oder ein großes Menü mit Weinbegleitung genießen. Die regelmäßig wechselnde Speisekarte hält Köstlichkeiten aus der französisch-internationalen Küche mit regionalen und saisonalen Zutaten bereit und wird mit passenden Weinen aus dem mit 350 Weinen gut gefüllten Weinkeller wunderbar ergänzt. Um den „richtigen“ Wein zu finden, berät Sommelier Maximilian Wilm seine Gäste sehr herzlich und findet außergewöhnliche Genüsse zu den gewählten Speisen. Bei einem prickelnden Winzersekt Rosé entschieden wir uns für das Trüffel-schweinmenü mit Weinbegleitung.

Das Menü startete mit einer Variation der Entenleber und wurde mit 2007er „Le Tri“ Pinot Gris Grand Cru aus dem Elsass abgerundet. Sherry „Tio Pepe Cuatro Palmas“ ergänzte die aromatische Hummersuppe zu einer Gesamtkomposition. Bevor wir die zart geschmorte Kalbsbacke mit dem wunderbaren Beaumont 2017er Far Side Mourvèdre genießen konnten, erfrischte uns Herr Wilm mit prickelndem Sake „Akashi-Tai“ – ein echtes Erlebnis für unseren Gaumen. Der Käseauswahl standen exklusiven Portweine Chateau d’Arlay von 1997 und Graham’s 2000er Vintage Port köstlich zur Seite. Ein krönender Abschluss unseres Menüs.

Eat – talk – smile – drink – laugh – kiss – repeat – steht an der Wand des Kinfelts. Besser kann man unseren köstlichen Abend nicht beschreiben.

Text & Fotos: Beate Rabanus Vice Chargée de Presse

FÜNF KÖCHE & EIN SOMMELIER DER BRUDERSCHAFT – STANDING OVATIONS!

Dîner Amical, 4. Februar 2022 - Eine Veranstaltung in dieser Form hat es in Hessen noch nicht gegeben! Im Spätsommer vergangenen Jahres wurde Bailli Michel Prokop von den Initiatoren für die Idee eines gemeinsamen Food-Event begeistert. Schnell war das Datum gefunden und nun machten sich unsere Rôtisseurs Confrères Thilo Hanke Braustübl Darmstadt, Gerhard Beck Lufthansa Center Seeheim, Axel Horn Burg Gleiberg, Armin Treusch Schwanen Reichelsheim und Hubertus Schultz Schlosshotel Gerdern an die Umsetzung dieser anspruchsvolle Herausforderung 'Klassiker neu interpretiert'.

Bereits zum Empfang präsentierten die Teilnehmer ihre jeweiligen Amuse Bouches, die erahnen ließen was dieser Abend für alle Gäste bereithielt. Und so war es auch: An fünf „live cooking-stations“ wurde vor aller Augen die Hauptspeisen und dann die Desserts gestaltet und es war eine Freude, den Akteuren bei der Zubereitung der vielfältigen und erlesenen Gänge über die Schulter zu schauen.

Natürlich durfte auch unser Sommelier, Hanns Fertsch, nicht fehlen und an seinem Stand wurden erlesene Weine kredenzt, die die Speisen perfekt ergänzten.

Die herzliche und familiäre Stimmung wurde durch die rege Art des Flanierens zu den Ständen und der daraus entstehenden Kommunikation untereinander und vor allem mit den Profis unterstrichen.

Dieser Abend bedurfte besonderer Vorbereitung und Organisation, hierfür ging der herzliche Dank an das Gastgeber-Ehepaar Agnieszka und Thilo Hanke. Bailli Michel Prokops Worte an alle Profis „Ihrem Engagement, Ihrer Kreativität und Ihrer Verbundenheit untereinander verdanken wir einen außergewöhnlichen und wunderbaren Abend“ wurden mit wohlverdienten „standing ovations bestätigt.

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



Braustübl

Goebelstraße 7 · 64293 Darmstadt
Tel. 06151 627 36 17 · braustuebl@wildtaste.de · www.braustuebl.net



OH HAPPY DAY!

Musikalisch-kulinarischer Neujahrsempfang

Dîner Amical, 22. Januar 2022: Große Freude herrschte bei unseren Mitgliedern und Gästen, dass wir das neue Jahr wieder mit einem schönen Empfang im Wintergarten des Excelsior Hotel Ernst begrüßen konnten.

Im festlich geschmückten Gobelin-Saal wartete ein exzellentes 4-Gang-Gala-Dîner auf uns, welches von der stellv. Küchenchefin Annika Heinrichs und Team meisterlich zubereitet war. Ein außergewöhnliches Pre-Dessert präsentierte uns Deborah Woodson, eine stimmungswalrige Gospelsängerin, die bereits im Alter von zwei Jahren ihre musikalische Laufbahn in einem Gospel-Chor begann. Nach mehreren Rollen in Broadway-Musicals ist sie seit vielen Jahren in Köln ansässig und mischt hier auch – wie könnte es anders sein – musikalisch im Karneval mit. Sie hatte für uns ein interessantes Medley, teils auch zum Mitsingen, zusammengestellt, das keine musikalischen

Wünsche offen ließ. Mit ihrem temperamentvollen Auftritt heizte sie die Stimmung entsprechend auf, so dass es kaum einen unserer Mitglieder und Gäste auf den Plätzen hielt. Jürgen Blank, stellvertretender Direktor des Hauses, dankte der Ausnahmesängerin mit einem farbenfrohen Blumenstrauß. Zuvor dankte Bailli Ulla Heyder Küche und Service für die hervorragenden Leistungen.

Eine Würdigung anderer Art erhielten zwei verdiente Mitglieder. Confrère Michael Hoffmann, Ehrenpräsident des Zentral-Dombau-Verein zu Köln, wurde mit der Commandeur-Plakette in Silber für 10 Jahre Mitgliedschaft in unserer Bruderschaft ausgezeichnet, und Confrère Horst Frei mit der Grand Commandeur-Plakette in Gold für 40 Jahre Zugehörigkeit.

Text: Ulla Heyder, Bailli

Fotos: Silke Lüssem, Vice Chancelier Argentier

Excelsior Hotel Ernst

Trankgasse 1-5 · 50670 Köln · Tel. 0221 270-1
info@excelsior-hotel-ernst.de · www.excelsior-hotel-ernst.de



KULINARISCHER WOHLFÜHLABEND IM RESTAURANT ZUR TANT

Dîner Amical, 19. Februar 2022 - Nicht nur der Panorama-Blick auf den Rhein macht einen Besuch im Restaurant Zur Tant in Köln-Langel beliebt. Es ist vor allem Chefkoch Thomas Lösche mit seinem Team, dessen Ziel es ist, dass sich der Gast mit Leib und Seele wohl fühlt. Unsere Bailliage genoss ein sehr gelungenes winterliches Menü, und Sommelier Mario Fitz ergänzte die Speisenfolge unterhaltsam mit Erläuterungen zu den korrespondierenden Weinen.

Unsere Vice Chargés des Missions Gero Hagemeyer und Detlev Langer, die für die Organisation des Abends verantwortlich zeichneten, ehrten Küche und Service mit einer Laudatio und einem großen Dank auch an den Chef des Hauses. Confrère Maître Rôtisseur Roland Sieber erhielt die silberne Commandeur-Plakette.

Text & Fotos: Detlev Langer, Vice Chargé de Missions

Fotos: Dr. Wolfgang Frieb, Vice Chargé de Presse Hon.

Restaurant Zur Tant

Rheinbergstraße 49 · 51143 Köln-Porz
Tel. 02203 818 83 · info@zurtant.de · www.zurtant.de



CHARITY-DINNER FÜR UKRAINE-HILFE IN HANNOVER

„JANTE“ 2 Michelin-Sterne | „handwerk“ 1 Michelin-Sterne | VOTUM“ 1 Michelin-Stern

Diese drei hannoverschen Sterne-Restaurants luden zum Charity-Dinner und der Zuspruch war gewaltig. Rund 100 Gäste waren schnell angemeldet und es hätten gerne doppelt und dreimal so viele teilgenommen. Es wurde im VOTUM aufgetischt.

Das 6-Gang-Menü mit 3 Amuse-Bouches und die attraktiver Weinbegleitung von „Zwei in Zwanzig“ und „Alles Wein“ (gesponsert) begeisterte alle.

Das Restaurant „VOTUM“ nutzte seinen Ruhetag und auch die Mitarbeiter des Chaîne-Hauses „JANTE“ hatten ihren wohlverdienten Erholungstag geopfert. Alle drei Restaurants stellten die Zutaten, ihre Ar-

beitskraft und die von den Gästen eingenommenen Trinkgelder und den Menüpreis als Spende. Das waren pro Gast jeweils über 200,00 €, die den Menschen in der Ukraine zur Verfügung gestellt werden. Zwei junge Ukrainerinnen, die hier zu Hause sind, sprachen einfühlsam und berührend über die Schicksale ihrer in der Ukraine lebenden Angehörigen.

Es war ein emotionaler Abend, den alle lange in Erinnerung behalten werden und der zeigt, dass Solidarität sehr facettenreich geübt werden kann.

*Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse
Foto: Adobe Stock*

Restaurant Jante

Mona Schrader, Maître Sommelier
Tony Hohlfeld, Maître Rotisseur
Marienstraße 116 · 30171 Hannover
Tel. 0511 45 555 606 · info@jante-restaurant.de

Restaurant Votum

Benjamin Gallein
Hannah-Arendt-Platz 1 · 30159 Hannover
Tel. 0511 30 30 24 12 · info@vo-tum.de

Restaurant Handwerk

Rüdiger Funke, Maître Restaurateur
Altenbekener Damm 17 · 30173 Hannover
Tel. 0511 26 26 75 88 · info@handwerk-hannover.com



EIN NEUER MICHELIN-STERN

über dem Chaîne-Gourmet-Himmel der Bailliege Niedersachsen

Das Restaurant handwerk, das Maître Restaurateur Rüdiger Funke 2017 etablierte, hat mit seinem innovativen Konzept und dem jungen Team schnell seinen Platz in der Gastro - Szene in Hannover gefunden. Thomas und seine Ehefrau Ann-Kristin Wohlfahrt waren für Rüdiger Funke von Anfang an für Küche und Service erste Wahl.

2019 konnte unser Bailli Dr. Andreas Wiedemann das Haus als Mitglied unserer Bailliege gewinnen.

Nun wurde das Restaurant handwerk für seine kulinarische Leistung vom Guide Michelin mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet.

Chefkoch Thomas Wohlfeld leitet sein Refugium mit seinem Team und begeistert die Gäste mit seiner Kochkunst Tag für Tag auf's Neue. Für ihn ist sein Beruf Berufung und mit seiner weltoffenen französisch-asiatischen Küche und vor allem seinem hohen Anspruch an Qualität in allen Bereichen ist er mit Ehefrau Ann-Kristin mit ihrer zuvorkommenden, verbindlich freundlichen Art in der Leitung des Serviceteams immer auf einer Linie. Die offene Küche gestattet stets Einblicke in die Zubereitung der Speisen.

Wir wünschen dem Restaurant weiter alles Gute und den Gästen viele kulinarische Stunden im Restaurant handwerk in Hannover.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse

Restaurant Handwerk

Altenbekener Damm 17 · 30173 Hannover
Tel. 0511 26 26 75 88 · info@handwerk-hannover.com



„VERGISS DIE LIEBE NICHT“

Osteria der Katzlmacher

Februar 2022 - Antworten auf die Frage nach positiven Erlebnissen aus der Zeit der Lockdowns und tiefgreifenden Einschränkungen musste Confrère Giorgio Cherubini nicht lange überlegen. So wurde beispielsweise die Reservierung für ein Diner eines Hochzeitspaares streng nach den geltenden Regeln kurzer Hand in einen Außerhaus Service umgewandelt. Mit viel Liebe zum Detail den Leuten eine Freude machen, das wirkt nachhaltig und tut der Seele gut. So ist das Motto des Hauses „Vergiss die Liebe nicht“ zu verstehen. Liebe zu den zu Details der zu verarbeitenden Produkte, zum Umgang mit den Gästen – ganz einfach eben das was man tut nicht zu müssen, sondern zu wollen. Auch das

Team ist weiter zusammen gewachsen, die Familie, so wie sie Giorgio Cherubini liebevoll nennt, geht gestärkt aus dieser Zeit heraus. Bei der Entwicklung des Gesamtpakets aus Gästen, insbesondere der Stammgäste, Mitarbeiter, Ambiente, kulinarischer Kreativität und Qualität ist in den vergangenen Jahrzehnten offensichtlich vieles richtig gemacht worden. Das Team der Osteria der Katzlmacher freut sich, uns in ihrem gemütlichen Ambiente in die kulinarische Welt Italiens zu begleiten.

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Osteria der Katzlmacher

Bräuhausstraße 6 · 80331 München
Tel. 089 33 33 60 · www.der-katzlmacher.de

„BIANCHETTI – WEISSE TRÜFFELN“

nachbarschaftliches Freundschafts-Diner



Februar 2022 - Bailli Klaus-Wilhelm Gérard und Bailli der Abruzzen Dr. Gianfranco Ricci aus Pescara verbindet eine nachbarschaftliche Freundschaft, die immer wieder mit einem Freundschafts-Diner bestätigt wird. Dieses Mal hatte das Diner zum Thema „Bianchetti“, weiße Trüffeln, die in den Marken und Abruzzen von Januar bis April gesucht werden dürfen. Diese Trüffelsorte ist in Deutschland kaum bekannt. Sie ist sehr aromatisch und geruchsintensiv - wunderbar für das Gericht Spaghetti alla Tartufara, eine Ergänzung zu den Spaghetti alla Carbonara, die mit Trüffeln angereichert werden. Wichtig bei der Zubereitung ist, dass die Eigelbe flüssig bleiben und die Pasta schnell serviert wird. Die Anreise zum Treffen erfolgte stilgerecht mit einem Fiat Topolino aus dem Jahr 1950 mit dem Kennzeichen PE für Pescara oder „Peissenberg“.

Text & Foto: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli



AUFTAKT ZUR FASTENZEIT AM ASCHERMITTWOCH

Dîner Amical, 2. März 2022 Es tat der guten Stimmung keinen Abbruch auch wenn aus gegebenem Anlass der Apéritif nicht wie gewöhnlich nach Ladenschluss in der Weinabteilung des Delikatesengeschäftes, sondern am Platz im Café-Bistro eingenommen werden musste. Traditionskonform folgte nach der Begrüßung durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard ein Tischgebet zur Einstimmung auf die bevorstehende Fastenzeit, welches von Confrère Anselm Bilgri (Vice Chargé de Missions, Aûmonier) gesprochen wurde. Ganz nach dem olympischen Gedanken haben die Brigaden, unter der Leitung

von Elisabeth Gassner (weiße) und Aleksandar Rasic (schwarze), Podest würdige Leistungen erbracht. In jedem Fall für eine Goldmedaille empfohlen hat sich Chef-Pâtissier Holger Neugart, welcher das Thema Fisch und Meeresrauschen sehr kreativ interpretiert hat. Ein besonderer Dank geht an Frau Julia Rumsauer (Veranstaltungsleitung Inhouse Events), welche die Gesellschaft in Vertretung der Gastgeberfamilien Wille und Randlkofer durch den Abend begleitete. Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

Text & Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse



NEUJAHRSEMPFANG *im Breidenbacher Hof*

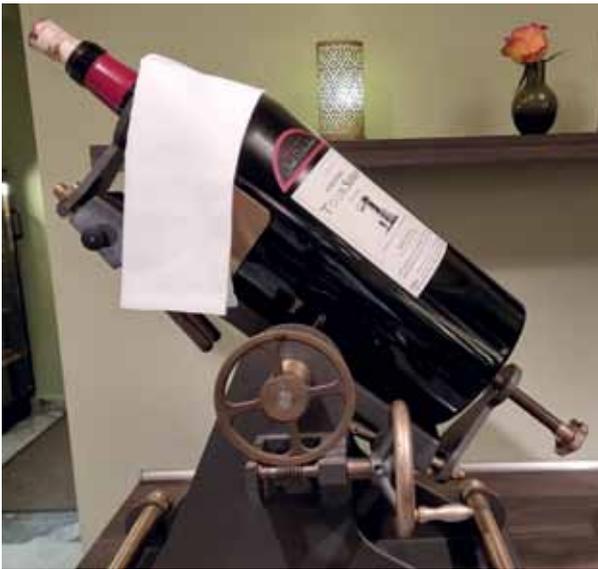
23. Januar 2022: Erfreulicherweise konnte in diesem Jahr wieder ein „ordentlicher“ Neujahrsempfang stattfinden an traditioneller Stätte, nämlich im Breidenbacher Hof in Düsseldorf. Heuer allerdings nicht als Küchenparty, sondern man traf sich im Heinrich-Heine-Salon um aus aktuellen Gründen den Gästen „mehr Raum“ zu geben. Eine gut gelaunte Gästeschar erfreute sich an Champagner, deliziosen Speisen und gut abgestimmten Weinen aus den Häusern Meyer-Näkel & Klumpp, sowie vom Weingut Emil Bauer.

Nach dem offiziellen Teil der Begrüßung und Vorstellung der neuen Presse-Referentin Uschi Biskamp hat es Küchenchef Philipp Ferber und sein freundliches

und aufmerksames Team wieder einmal geschafft, uns zu begeistern. Eine Ode an die Kochkunst! Ob Salat vom Pulpo, Hummer-Zitronengrassuppe, Ochsenkrokette, Lambachtaler Lachsforelle, Gebackener Bruderhahn oder Eifler Hirschfilet (jeweils mit schmackhaften Beilagen), um nur den Mittelteil der Speisekarte aufzuzählen. Viel zu schnell ging die Zeit vorbei.

Und zu guter Letzt bedankte sich Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski für diese gelungene Mittagsveranstaltung verdient beim Team von Küche und Service. Der Applaus kam aus voller Überzeugung.

Text & Fotos: Uschi Biskamp, Vice Chargée de Presse



HOPMANN'S OLIVE – EIN GRUND ZUM FEIERN

Dîner Amical, 5. März 2022: Es gab etwas zu feiern: 20 Jahre Hopmanns Olive. Und wir haben den Abend dem Anlass entsprechend mit einem guten Champagner aus dem Hause Pommery begonnen. Dazu wurde ein exzellentes und vielfältiges Fingerfood gereicht. Man könnte auch sagen: Der Abend fing wirklich gut an. Und es ging weiter so.

Mitglied der Chaîne sind die sympathischen Besitzer Ingo und Petra Hopmann seit 2008 und wir folgen immer wieder gerne der Einladung dieses Hauses nach Erkrath.

Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski und Ingo Hopmann begrüßten die Gästeschar und stimmten auf den Abend ein. Der Abend stand unter dem Motto: „Klassik & Modern“. Es ist wie immer in der deut-

schen Küchengeschichte: Alles ist in Bewegung, die Trends und Rezepte bauen aufeinander auf, entwickeln sich weiter. Ein jeder Gang war es wert, ihn zu genießen. Ob Thunfisch Tataki, Steinpilzessenz, Skrei aus den Lofoten mit einem Hummerschaum der seinesgleichen sucht, sowie Filet vom Neandertaler Auerochse mit frisch gehobeltem Trüffel. Das Dessert war eine „Opéra“. Als besonderes (Wein-) Bonbon des Abends: Eine 9l-Flasche Grand Vin de Bordeaux 2010 vom Château Tour Seran.

Der Bailli von Nordrhein bedankte sich am Schluss und zufriedene Gäste spendeten allen Beteiligten wohlverdienten Applaus.

Text & Fotos: Uschi Biskamp, Vice Chargée de Presse

VERSPÄTETER JAHRESSTART & MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Dîner Amical, 19. Februar 2022: Musste der traditionelle Jahresauftakt im Januar noch abgesagt werden, konnte sich die Bailliage Sachsen nun zum ersten Event in diesem Jahr zusammenfinden. Trotz der erschwerten Lage aufgrund der Vorschriften, welche Corona mit sich bringt, durften wir recht viele Mitglieder und Gäste (auch aus den benachbarten Bailliagen) herzlich willkommen heißen. Das Bülow Palais in Dresden unter der Leitung von Ralf J. Kutzner, Grand Officier Maître Restaurateur war unser Gastgeber und hieß uns zur Begrüßung mit einem Glas Champagner herzlich willkommen.

Vor dem Dîner bot die Mitgliederversammlung die Gelegenheit zum Austausch über die Entwicklung der Bailliage. Eine Reihe von Ideen wurde mit Für und

Wider diskutiert. Einig waren wir uns, dass die Herausforderung darin besteht, Traditionen und Werte zu bewahren und gleichzeitig mit der Zeit zu gehen.

Anschließend ging es zum genussvollen Teil des Abends. Küchenchef Sven Vogel kreierte ein exzellentes Menü und setzte es gemeinsam mit seinem Team um. Von der Vorspeise bis hin zum Dessert bereitete es unserem Gaumen eine kulinarische Freude und wurde von mundigen, elegant ausgewählten Weinen begleitet. Auch das Serviceteam wollen wir nicht vergessen. Ein großes Lob und ein herzliches Dankeschön für den erstklassigen Service an dieser Stelle von allen Gästen des Abends.

Text & Fotos: Annett Esche, Vice Chancelier



Restaurant Carrousel Nouvelle, Bülow Palais Dresden

Königstr. 14 · 01097 Dresden

Tel. 0351 800 31 40 · www.buelow-palais.de



LANGER'S NEUER HERD

Dîner Amical, 19. März 2022: In bewegten Zeiten wie diesen braucht man ab und zu kleine Inseln. Inseln zum Ausspannen, zum Genießen und um einfach eine sorgenfreie Zeit zu erleben. Eine solche Insel war das Dîner Amical in der Villa Sorgenfrei. Nach langer Schließzeit durch die Pandemie, die gleichzeitig zu Bauarbeiten genutzt wurde, gehörten wir zu den ersten Gästen. Maître Rôtisseur Stefan Hermann hatte ins Atelier Sanssouci eingeladen, was gerade seinen Michelin-Stern verteidigen konnte. Neuer Chef am Herd war für uns Marcus Langer, der auch schon im Dresdner Bean & Beluga einen Stern erkocht hatte.

Er hat uns mit seinem Team ein Festival der Aromen beschert. Geprägt von vielen regionalen Zutaten, gepaart mit fantastischen Saucen und umrundet von internationalen und regionalen Weinen war das Menü

ein echtes Highlight. Dazu trug auch der freundliche und aufmerksame Service unter der Leitung von John Piotrowsky bei.

Mitgliedshäuser der Chaîne sind alle auf ihre Art besonders. Die Villa Sorgenfrei empfängt mit einzigartigen Räumlichkeiten, deren besonderer Charme sich oft erst beim zweiten Blick erschließt. Das wirklich Besondere aber entsteht durch die Menschen, die die Räume mit Leben füllen. Mit ihrer warmherzigen Art hat Gastgeberin Antje Kirsch für uns einen perfekten und sorgenfreien Abend organisiert. Dafür sagen wir dem ganzen Team herzlichen Dank.

Text: Gunter Anton, Bailli

Fotos: Annett Esche, Vice Chancelier & Anke Anton, Vice Chargée de Presse

Villa Sorgenfrei - Atelier Sanssouci

Augustusweg 48 · 01445 Radebeul

Tel. 0351 795 66 60 · www.hotel-villa-sorgenfrei.de



„DEM GLAS AUF DER SPUR“

Neujahrsempfang im Landhaus Zu den Rothen Forellen in Ilsenburg

Dîner Amical, 15. Januar 2022: In diesem Jahr beschriftet die Bailliage Sachsen-Anhalt neue Wege und eröffnete das Chaîne-Jahr mit einem Neujahr-Dîner-Amical im Landhaus Zu den Rothen Forellen im Harz, verbunden mit der alljährlichen Mitgliederversammlung.

Bereits am Freitag trafen viele Teilnehmer in Ilsenburg ein, um das Wochenende zünftig mit einem harztypischen 3-Gang-Menü zu beginnen.

Am Samstag begaben sich dann alle Interessierten mit dem Bus nach Derenburg zur dortigen Glasmannufaktur Harzkristall, wo uns viel Spannendes und Interessantes über die Entstehung und Verarbeitung des Rohstoffes Glas im ERLEBNISrundgang „ManufaktOur“ übermittelt wurde. Als Höhepunkt konnten wir Glasmachern hautnah bei der Produktion mundgeblasener Unikate zusehen, während die Hitze der Schmelzöfen die Gesichter zum Glühen brachte.

Zurück im Hotel hatten wir noch genügend Zeit, um ein Stück der berühmten Forellentorte zu genießen,

bevor uns Maître Hôte Valentin Fillafer am Abend zum Sektempfang in der Hotelbar begrüßte. Hier hatte Bailli Claas Plesch die große Freude, sowohl eine Promotionsurkunde zum Officier Maître Hôte an Confrère Fillafer als auch eine Nominationsurkunde an Frau Anke Matho zu übergeben.

Das sich anschließende Dîner Amical in der Kutschstube wurde mit einem dreiteiligen Amuse Bouche eingeleitet, wo bereits der Anblick das Genießer-Herz höherschlagen ließ. Im nun folgenden 5-Gang-Menü von Küchenchef Viktor Rundau reihten sich Flor de Mar Lachs und Kaviar, asiatische Tauben-Essenz, grüne Kardamom-Tomaten, Bœuf Stroganoff 2.0 und Kokosparfait mit Chili-Mango-Sorbet aneinander und erhielten bei allen Gästen nur allerhöchstes Lob. Der Abend war eine Glanzleistung der weißen und schwarzen Brigaden rund um Küchenchef Viktor Rundau und Maître Hôte Valentin Fillafer, der sichtlich stolz auf seine Mitarbeiter war.

Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

EIN WIEDERSEHEN MIT FREU(N)DEN

Travel Charme Gothisches Haus Wernigerode



Dîner Amical, 12. März 2022: Nach einem Jahr der pandemiebedingten Pause konnten sich am 12.03.2022 endlich wieder zahlreiche genuss hungrige Mitglieder und Freunde der Chaîne des Rôtisseurs zu einem Dîner Amical im Travel Charme Gothisches Haus in Wernigerode treffen und sich von Küchenchef Maitre Rôtisseur Ronny Kallmeyer und seinem Team kulinarisch verwöhnen lassen. Das Menü aus roh mariniertem Stör, Pressé vom Hauskaninchen und Entenleber, einer Kraftbrühe vom Wildgeflügel, einem „Blumenkohlei“ sowie rosa Hirschrücken und als krönendem Abschluss - einem Apfel – versprühte ein Feuerwerk der Aromen und sorgte für große Begeisterung an allen Tischen. So war auch die sich anschließende professionell vorbereitete und kurzweilige Menübesprechung durch Vice Conseiller Gastronomique Frank Wolf voll des

Lobes und der Anerkennung. Bailli Claas Plesch nutzte die Gelegenheit, einige Promotionsurkunden und Commandeur-Plaketten an seine Mitglieder, unter anderem auch an die Hausherrin, Maitre Hôtelier Antje Märker, zu überreichen und sich bei seinem vormaligen Vice Argentier Dr. Wolfgang Dallmann mit der Übergabe der Honoraire-Plakette für seine jahrelange Tätigkeit im Regionalrat der Bailliage Sachsen-Anhalt herzlich zu bedanken. Am Ende des Abends konnte Claas Plesch aus den Reihen höchstzufriedener Gäste auch noch einen neuen Aufnahmeantrag entgegennehmen. Wir heißen Ulrich Köhler aus Glindenberg herzlich als neues Mitglied in der Bailliage willkommen.

*Text: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse
Fotos: Jörg Neubert, Grand Officier*





GALA DE NOËL IN DER ORANGERIE

Dîner Amical & Gala de Noël, 17. Dezember 2021

Mit großer Freude begrüßte unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt herzlichst alle Mitglieder und Gäste zur «Gala de Noël» mit musikalischer Umrahmung durch das Gitarrenduo Stephen Kavanagh und Dylan Vaughn. Sie begeisterten uns mit deutschen und amerikanischen Weihnachtsliedern. Sterne Koch Lutz Niemann und sein Küchenchef Thomas Lemke mit ihrer Crew zeigten uns an diesem Abend die hohe Kunst ihrer ausgefeilten und immer wieder mit besonderen Überraschungen aufwartenden Küche. Zum Empfang servierte der charmante und professionelle Service Champagner Lanson Brut mit erlesenen Köstlichkeiten. Unser Weihnachtsgalamenü begann mit einem Langostinosalat mit Pomelo, geräucherter Melone, Avocado und Dashi – köstlich frisch und fruchtig. Dashi ist ein japanischer Fischsud aus Bonitoflocken und braunem Seetang. Kaum ein Rezept kommt ohne diese Grundzutat aus – ob als Brühe, Sauce oder Pulver. Der Geschmack und die Eigenaromen der Zutaten, die im Sud gegart werden, werden verstärkt und hervorgehoben. Die Brühe wird als Grundlage für das (heute auch als fünfter Geschmack bezeichneten) Umami-Aroma betrachtet. Dazu wurde ein 2016er Winkler Hasensprung Riesling vom Weingut Trenz aus dem Rheingau gereicht. Anschließend

gab es Zanderfilet mit Berglinsen, Spitzkohl, Karottencreme und Nussbitterschaum. Ein köstlicher Gang, der mit diesen ausgesuchten Beigaben zu überraschenden Gaumenerlebnissen führte. Der zweite Weißwein war ein 2020iger Flavabom Field von Byrne Vineyards aus Australien. Zum Weihnachtsmenü passend genossen wir einen Rehrücken mit Holsteiner Erdfrüchten, Wachholderjus und Moosbeeren; begleitet von einem 2019er Barbera Appassimento aus dem Piemont. Nach dem Vordessert wurde die Krönung des Menüs präsentiert: Ein Planet von Valrhona Schokolade mit Nougat Crunch. Der Planet wurde mit warmer Cassis Sauce übergossen, öffnete sich und gab einen Himbeerpunsch frei. Ein meisterhaftes Dessert mit wunderbaren Aromen, die wir noch lange schmecken werden. Die Abrundung im Glas: 2015er Banyuls von der Domaine Gérard Bertrand im Languedoc.

Eine gelungene Weihnachtsgala mit viel Genuss, wunderbarer musikalischer Begleitung in sanften Tönen und guten Gesprächen.

Wir verabschiedeten uns begeistert vom Ideenreichtum, der kreativen Umsetzung und dem hervorragenden Service!

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

Gourmet Restaurant Orangerie

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

JAHRESAUFTAKT 2022

IM SEEHOF AM KÜCHENSEE IN RATZEBURG

Dîner Amical, 25. Februar 2022: Große Wiedersehensfreude bei allen Mitgliedern und Gästen im Seehof! Herzlich begrüßte uns unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt und ging kurz auf die angespannte politische Situation ein. Dann gratulierte er den Geburtstagskindern. Confrère Karl Schlichting und sein Team bereiteten uns mit delikaten Häppchen und Champagner einen herzlichen Empfang. In seiner Ansprache machte Herr Schlichting auf die schwierige Situation in der Branche aufmerksam.

Das Menü startete mit Ente und Gans „kaltgeräuchert“. Auf der als Rosette angerichteten Ente wurde ein Timbale aus Granny Smith-Kompott platziert, garniert mit Affila Kresse. Der freundliche und aufmerksame Service servierte dazu einen 2020er Riesling „Phyllitschiefer“ vom Weingut Kruger-Rumpf von der Nahe. Im zweiten Gang gab es ein Cremesüppchen von der Petersilienwurzel mit Ratzeburger Rauchaal und Kräuteröl. Die Suppe war gut abgeschmeckt und begleitet von einem Spätburgunder Blanc de Noir vom Weingut Neiss. Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Dijon Senf Sauce, Puy Linsen, Blattspinat und Speckknödel schlossen sich daran an. Im Glas: 2020er Lugana Felugan von

der Azienda Agricola Feliciano. Das süße Finale: Hausgemachte Crème Brulée mit Wiener Mandeleis. Dazu wurde ein 2020er Bacchus vom Weingut Weber an der Nahe gereicht. Das kulinarische Stichwort, interessant und fachlich fundiert vorgetragen von unserer Conscœur Dr. Dorit Kuhnt, gehörte diesmal dem Aal, als einer vom Aussterben bedrohten Art. Der Bestand ist in Europa seit 1970 sehr stark zurückgegangen. Der Lebenslauf der Aale und ihre Wanderung zum Ablachen in die Sargassosee ist ein faszinierendes Naturereignis. Der sehr umsichtige Service trug mit dazu bei, dass trotz der schwierigen Situation an den einzelnen Tischen eine entspannte Gesprächsatmosphäre entstehen konnte.

Unseren Dank an den Service und die Küche übernahm in bewährter Weise unser Confrère Frank Behrens. Zum Abschluss gab er den Ausblick auf unser Jahresprogramm mit unserem geplanten Ausflug auf die Insel Fehmarn im Mai.

*Text: Dr. Susanne Andree, Vice-Chargée de Presse
Fotos: Ulrike Muggenburg, Dame de la Chaîne*



Hotel „Der Seehof“

Lüneburger Damm 1–3 · 23909 Ratzeburg
Tel. 04541 86 01 01 · info@der-seehof.de · www.der-seehof.de



DEJEUNER AMICAL IM RESTAURANT ALBRECHTS CASINO AM STADEN

und Mitgliederversammlung

Saarbrücken, 05.März 2022: Nach längerer Pause trafen sich unsere Mitglieder und Gäste im neuen Jahr zum Déjeuner Amical bei Confrère Maître Hôtelier Marcus Albrecht im Restaurant Albrechts Casino am Staden. Das Restaurant befindet sich in einer mehr als hundert Jahren alten Jugendstilvilla etwas außerhalb des Zentrums von Saarbrücken an einer Grünanlage. Nach einer Rundum-Renovierung ist es nicht mehr wiederzuerkennen: ein begehbarer Weinkeller und im Restaurant eine breite Glasfassade.

Vor dem Déjeuner Amical wurde die Mitgliederversammlung zur Wahl des Nachfolgers unseres verstorbenen Bailli Dr. Heinz P. Gander einberufen, zu der Vice Chancelier Argentier Rolf Bauer eingeladen hatte. Rolf Bauer wurde einstimmig zum Bailli gewählt. Nach einer Gedenkminute für unseren verstorbenen Bailli Dr. Heinz P. Gander, bedankte sich Rolf Bauer für das Vertrauen und nahm die Wahl an.

Anschließend trafen sich alle Mitglieder und Gäste zum Empfang bei einem Sekt, Pinot Rosé brut, Weingut Petgen-Dahm und einer kulinarischen Einstimmung. Bailli Rolf Bauer begrüßte alle Gäste und stellte sich vor. Er wurde mit großem Beifall bedacht.

Confrère Marcus Albrecht erfreute uns mit einem Menü: Lisdorfer Feldsalat, ofenwarmes Kartoffeldres-

sing, Knusperspeck und Wachtel-Spiegelei, ein Duett von gebratener Gänseleber & pochierter Jakobsmuschel, karamellisierte rote Zwiebeln, Apfelcrème. Es folgte das Filet vom Limousin Kalb, Kirsch-Pfefferkruste, Portweinsauce, Gemüsebouquet, Topinambur-Vanillepüree und dem Dessert Gourmand: drei hausgemachte süße Köstlichkeiten aus der Patisserie. Als Weinempfehlung konnte ein Chardonnay QbA trocken Weingut Petgen-Dahm, Mosel/ Perl und ein Blauer Spätburgunder trocken Weingut Knipser, Pfalz/ Laumersheim ausgewählt werden.

Nach dem Sorbet von Herzkirchen begrüßte uns der Hausherr mit seiner Gattin Silke und wünschte weiterhin einen genussvollen Nachmittag.

Als Commandeur wurden die Confrères Wolfgang Egler, Klaus Vogelgesang und Frank Roeder geehrt. Bailli Honoraire Ulrich Schroeder informierte über die Aufgaben der Chaîne-Stiftung Deutschland, die der Nachwuchsförderung der Jungköche und Sommeliers gilt. Die Übergabe der Urkunden an den Hausherrn und die weiße und schwarze Brigade wurden mit großem Beifall bedacht.

Die Kaffeespezialitäten und das traditionell frisch gezapfte Bier durften am Ende nicht fehlen.

Text & Fotos: Edna Gander, Vice-Chargé de Presse

MAGDA

ERFURT HAT WIEDER EIN CHAINE-RESTAURANT

In Erfurt-Alach eröffnete im August 2019 Maître Rôtisseur André Radtke in einem nach Denkmalschutzgesichtspunkten liebevoll sanierten Vierseithof, genannt Magdalenen Gut, von 1742 sein kleines (20 Plätze) aber feines Restaurant „Magda“. Für Veranstaltungen stehen ein Raum mit bis zu 60 Sitzgelegenheiten und eine hofeigene Kapelle sowie im Sommer die Terrasse des Gutshofs mit einigen Tischen für die Bewirtung zur Verfügung. Es werden im angeschlossenen Hotel Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 10 Personen angeboten.

Herr Radtke wurde in Erfurt geboren, ging hier zur Schule, absolvierte seine Lehrzeit als Koch und verbrachte hier seine ersten Berufsjahre, ehe er begann, berufliche Erfahrungen außerhalb Thüringens zu sammeln. Als kulinarischer Betreuer im Formel -1 Zirkus lernte er die weite Welt kennen und freut sich nun mit seiner Familie einen festen Lebensmittelpunkt gefunden zu haben.

Am 05.02.2022 luden Bailli Dr. Bernd-Michael Grauel und Maître Rôtisseur Radtke zum Dîner Maison ein. Das kleine Platzangebot führte dazu, dass bedauerlicher Weise nicht alle Interessierten an dem Dîner teilnehmen konnten. Wir wurden mit einem vorzüglichen Champagner Gautherot Brut Grand Reserve oder Rosé als Apéritif begrüßt. Das angekündigte Überraschungsmenü startete mit einem schmackhaften Nigiri vom Kräuterseitling, begleitet von einem Lugana Trebbiano Bio aus dem Haus Masi. Anschließend wurde eine Bouillabaisse auf Basis von Bachsaiblingen, Gemüseperlen und Orangen sowie ein



wohl abgestimmter Rosé Côtes de Provence AOC - Château de la Deidière gereicht. Das angekündigte Oberhofer Rotwild erwies sich als wunderbarer zarter Rehbraten auf Steckrübe, Spitzkohl, Rosmarin und Erdäpfeln. Der kredenzte Wein war selbst für uns Thüringer eine große Überraschung, da den wenigsten die Weinlage Großvargularer Hopfenberg (ca. 15 km östlich von Bad Langensalza an der Unstrut) geläufig war. Der Regent „mons lupi“ wächst dort auf einem 0,75 ha großen Weinberg, der von der Stiftung Landleben bewirtschaftet wird. Das Keltern des Weines erfolgt bei unserem Confrère Andreas Claus in Bad Sulza. Dieser lieferte auch einen Secco, der mit einem Shrub zubereitet, das Dessert Kokos-Zitronengras-Mousse hervorragend abrundete.

Bailli Dr. Grauel bedankte sich herzlich bei Confrère Radtke sowie seiner weißen und schwarzen Brigade, die maßgeblich am Gelingen dieses kulinarischen Abends beteiligt waren. Er brachte die Hoffnung zu Ausdruck, dass wir uns häufig im „MAGDA“ wiedersehen.

Text & Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse

Restaurant Magda

Brauhausgasse 3 · 99090 Erfurt-OT Alach
Tel. 036208 24 38 96 oder 0173 999 25 12
info@restaurant-magda.de · www.restaurant-magda.de

TERMINE 2022

APRIL 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
20.04.	Landhaus Scherrer	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
21.04.	Restaurant Pastis	Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
23.04.	Restaurant Max Enk	Dîner Maison „World Chaîne Day“	Leipzig	Sachsen
23.04.	Landhaus Feckl	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Ehningen	Baden-Württemberg
23.04.	Restaurant Edo	„World Chaîne Day“ an der Küste	Varel-Dangast	Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
23.04.	Paolos Seehotel Mardorf	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Neustadt OT Mardorf	Niedersachsen
23.04.	Restaurant La Societé	Déjeuner Amical	Köln	Mittelrhein
23.04.	Landwehrbräu Brauereigasthof	Déjeuner Amical	Steinsfeld	Franken
23.04.	Torghel's Wald & Fluh	Dîner Amical	Balderschwang	Bodensee
25.04.	Hotel Nassauer Hof	Concours National des Jeunes Sommeliers	Wiesbaden	National
26.04.	Winebank Hamburg	2. Kulinarisches Seminar	Hamburg	Hamburg
29.04.	Rheinhôtel Nierstein	Dîner Amical „Frühlingserwachen“	Nierstein	Hessen
29.04.	Tillmann Hahn's Gasthaus	Dîner Amical „Dîner Chinoise“	Kühlungsborn	Mecklenburg- Vorpommern / Westfalen-Lippe
30.04.	Grand Hotel Heiligendamm Restaurant „Friedrich Franz“	Ostsee-Wochenende Dîner Amical „Dîner exklusiv“	Bad Doberan	Mecklenburg- Vorpommern / Westfalen-Lippe
30.04.	Brasserie Stadthaus	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
30.04.	Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski	CHAPITRE München	München	Munich et Haute Bavière

MAI 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.05	Brauereigasthof Zum Kuchlbauer	Dîner Maison	Abensberg	Bavière Orientale
07.05.	Cocoon - Fine Asia Dining	Dîner	Nürnberg	Franken
09.05.	Hotel Waldorf Astoria Berlin	Mitgliederversammlung mit anschl. kleinen Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
13.05.	Weingut Thürkind	OMGD CHAPITRE Saale-Unstrut	Gröst	National
14.05.	Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei	OMGD CHAPITRE Saale-Unstrut	Freyburg	National
15.05.	Classic Remise Berlin	Dîner Amical mit Tanz	Berlin	Berlin-Brandenburg
21.05.	Restaurant Vendôme	Dîner Amical	Bergisch-Gladbach	Nordrhein / Mittelrhein

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
22.05.	Weingut Georg Müller Stiftung	Déjeuner Amical „Wiesbadener Hofküche zu Gast im Weingut“	Hattenheim	Hessen
22.05.	Parkcafe Im Blühenden Barock	Déjeuner Maison	Ludwigsburg	Baden-Württemberg
25.05.	Hotel Restaurant Spa Torkel	Dîner Amical	Nonnenhorn	Bodensee
27.05.	Landhotel Weisses Ross	Dîner Maison	Illschwang	Bavière Orientale

JUNI 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
11.06.	Restaurant Literaturhaus	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
11.06.	Villa Medici	Dîner Amical	Krefeld	Nordrhein
13.06.	Restaurant Opera	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
14.06.	Kinfelts Kitchen & Wine	Dîner Maison	Hamburg	Hamburg
17.06.	Rugard Strandhotel Binz	Dîner Amical „Dîner Genußwerkstatt“	Ostseebad Binz	Mecklenburg-Vorpommern
18.06.	Restaurant Schneider	Diner Amical Spargelessen	Dernbach	Pfalz-Saar-Mosel
18.06.	Restaurant Freustil	Dîner Amical „Zwischen den Zeiten“	Binz	Mecklenburg-Vorpommern / Berlin-Brandenburg
23.06.	Sheraton Frankfurt Airport	Déjeuner „Dames“	Frankfurt am Main	Hessen
25.06.	Hotel Hohenlohe	Dîner Amical „Theatersommer“	Schwäbisch Hall	Baden-Württemberg
25.06.	Hotel ConventGarten	Dîner Amical	Rendsburg	Schleswig-Holstein
25.06.	Hotel Clostermannshof	„BBQ“	Niederkassel	Mittelrhein
26.06.	Hotel Waldorf Astoria Berlin	Terrassenfest auf der Eventterrasse	Berlin	Berlin-Brandenburg
30.06.	Golfhotel Schwanhof	Dîner Amical und Golfturnier	Luhe-Wildenau	Bavière Orientale

JULI 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.07.	Le Sommelier Weinhandel	OMGD Sommer-Party	Hannover	Niedersachsen
02.07.	Hotel Taschenbergpalais Kempinski	Dîner Amical „Sommerfest“	Dresden	Sachsen
03.07.	Weingut Diefenhardt	Déjeuner Maison „Kulinarische Weinprobe“	Eltville-Martinsthal	Hessen
04.07.	Ristorante Culaccino	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
08.07.	Landgasthof Zur Erholung	Dîner Amical „Sommerfest“	Lostau	Sachsen-Anhalt
16.07.	Restaurant Sebald	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
20.07.	Restaurant La Vita	After-Work-Special	Köln	Mittelrhein
24.07.	Schloß Linnep (Linke Catering)	Déjeuner Amical „Jazz-Brunch“	Ratingen	Nordrhein
24.07.	Club-Tribüne der Rennbahn Hoppegarten	Champagner & Buffet in der Pommery Sky Lounge	Hoppegarten (bei Berlin)	Berlin-Brandenburg
30.07.	Romantik Hotel Sackmann	Dîner Amical „Sommerfest“	Baiersbronn-Schwarzenberg	Baden-Württemberg
30.07.	Hotel Kaiseralm	Dîner Amical & Festspiele	Bischofsgrün	Franken

TERMINE INTERNATIONAL 2022

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
14.05.	Switzerland - Pfäffikon SZ	Chapitre of Switzerland - Pfäffikon SZ	Bailli Délégué : Dr. Thomas Kuhn
14.05.	Germany - Freyburg	Chapitre d'Allemagne - Freyburg	Bailli Délégué : M. Klaus Tritschler
19.-21.05.	Tunisia - Tunis	Grand Chapitre of Tunisia - Tunis	Bailli Délégué : M. Ezzedine Chaieb
20.-21.05.	Norway - Kristiansand	Grand Chapitre of Norway - Kristiansand	Bailli Délégué : M. Thore Johan Sande
21.05.	United Arab Emirates - Dubai	Chapitre of United Arab Emirates - Dubai	Bailli Délégué : M. Ian Fairservice
27.-28.05.	Côte d'Ivoire - Abidjan	Grand Chapitre de Côte d'Ivoire - Abidjan	Bailli Délégué : Maître Serge Roux
30.05.	France - Chartres	Chapitre of France - Chartres	Bailli Délégué : M. Laurent Poulitier Du Mesnil
06.06.	Japan - Hokkaido	Chapitre - Hokkaido	Bailli Délégué : M. Koji Fukuda
16.-18.09.	Switzerland - Zürich	Grand Chapitre de Suisse - Zürich	Bailli Délégué : Dr. Thomas Kuhn
09.-12.06.	Netherlands - Twente	Grand Chapitre of Netherlands - Twente	Bailli Délégué : M. Siebe Stellingwerff Beintema
09.-11.06.	France - Paris	International Grand Chapitre & International General Assembly - Paris	
19.-21.08.	Finland - Helsinki	Grand Chapitre of Finland - Helsinki	Bailli Délégué : Mme Johanna Kaarina Hornborg-Ojala
07.-11.09.	Hungary - Budapest	3rd Annual International OMGD Grand Chapitre - Budapest	Bailli Délégué : Mme Katalin PINTER
14.-17.09.	Germany - Wiesbaden	International Jeunes Sommeliers Competition - Wiesbaden	Mme Marie Jones, International Vice-President Chair of the International Competition, Member of the Conseil d'Administration and Conseil Magistral

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

Impressum | Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion,

Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: © Adobe Stock

Texte und Fotos:

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

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

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

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

Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Juli 2022,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.06.2022.**

sommer hoch2



Durch das mondäne St.-Tropéz flanieren und in Ibizas angesagten Boutiquen shoppen oder auf Griechenlands Inseln träumen und das glamouröse Flair von Monte-Carlo genießen. **Mit den beiden weltbesten Kreuzfahrtschiffen** (laut Berlitz Cruise Guide 2020) starten Sie Ihren unvergesslichen sommerhoch2 und erleben die Vielfalt des Mittelmeers ganz nach Ihren Wünschen.

Zum Beispiel:

Malerisches Flair. Exklusive Geheimtipps.

CIVITAVECCHIA (ROM) – PALMA DE MALLORCA

MS EUROPA 2 | NR. EUX2218

03.08. – 12.08.2022 | 9 Tage | ab € 5.290 pro Person

Göttliche Inseln. Sonnige Küsten.

PIRÄUS (ATHEN) – MONTE-CARLO

MS EUROPA | NR. EUR2224

17.10. – 28.10.2022 | 11 Tage | ab € 4.590 pro Person

Alle Reisen verstehen sich wie folgt: Seereise exklusive An- und Abreisepaket (Doppelbelegung), auf der EUROPA in einer Garantie-Suite (Kategorie 1, 2 oder 3) mit 27 m² Wohnbereich mit Panoramafenster, auf der EUROPA 2 in einer Garantie-Veranda oder -Ocean Suite (Kategorie 1 oder 2) mit 28 m² Wohnbereich und 7 m² Veranda.

Attraktive Preisvorteile für
die EUROPA und die EUROPA 2!
Nur noch bis zum 30.04.2022!

€ 200 Genießerpaket für Getränke bei Buchung
einer Reise ab 10 Tagen pro Person (VE2204002)

Weitere Termine und Reisen finden Sie unter www.sommerhoch2.de



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Hapag-Lloyd Cruises,
eine Unternehmung der TUI Cruises GmbH
Heidenkampsweg 58, 20097 Hamburg
Telefon +49 40 30703070
service@hl-cruises.com
www.hl-cruises.de

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

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



WEMPE IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik GMT | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 3.495 €

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