

AUSGABE 99 · JANUAR 2026

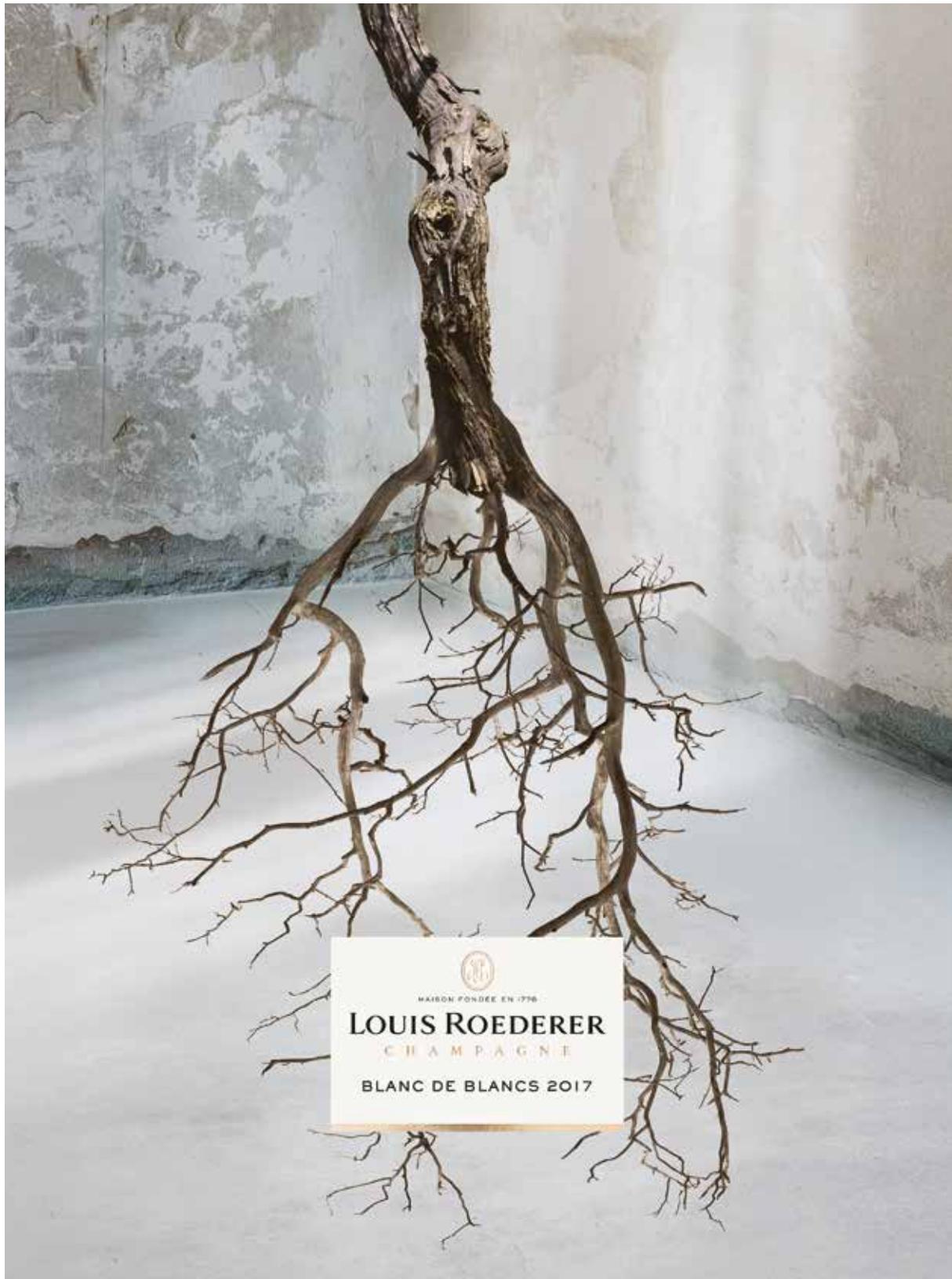
CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie





LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE



Chères Mesdames, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

WILLKOMMEN IM NEUEN JAHR 2026!

Ich wünsche Ihnen / Euch von Herzen für das neue Jahr alles erdenklich Gute, Glück und vor allem beste Gesundheit!

Wir können uns auf viele neue, wundervolle Begegnungen bei den Dîners freuen – vor allem aber auf das Grand Chapitre d'Allemagne in Hannover vom 3. bis 6. September. Unser Confrère Bailli Adrian M. Grandt hat, gemeinsam mit seinem Regionalen Rat, ein wundervolles Programm zusammengestellt, bei dem uns so manche Überraschung präsentiert wird.

Am 13. April erwarten uns beim Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs, sowie beim Concours National des Jeunes Sommeliers in Frankfurt hochmotivierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Wettkampf um den Einzug in den Internationalen Wettbewerb.

Eine Bitte habe ich an Sie / Euch alle...: Bitte lasst nicht nach, in Eurem Bekannten- und Freundeskreis die Aufmerksamkeit auf unsere Chaîne zu lenken – denn wir wollen unsere Gemeinschaft weiterhin wachsen lassen!

Nun wünsche ich viel Freude mit der neuen Ausgabe des Chaîne-Journals, in der wir Sie auf eine kulinarische Reise in unsere Nachbar-Bailliage der Schweiz mitnehmen. Vom Raclette über Schokolade bis hin zum Absinth gibt es in dieser Ausgabe viel zu entdecken. Freuen Sie sich außerdem auf ein exklusives Interview mit einem der besten Sommeliers, Confrère Marc Almert.

In Vorfreude auf ein baldiges, persönliches Wiedersehen bei der einen oder anderen Veranstaltung.

VIVE LA CHAÎNE !

Herzlichst Ihr / Euer

Peter Peters

Bailli Délégué d'Allemagne
Membre du Conseil Magistral Paris



ARENS HOTEL 327 M NN ***+

Das familiengeführte Arens Hotel 327 M NN liegt am oberen Rand des Rebenmeeres des Winzerdorfes St. Martin an der Südlichen Weinstraße. Die einzigartige Panoramalage in 327 Metern Höhe zieht Urlauber und Businessgäste gleichermaßen in das Arens Hotel.

Ein Hotel in St. Martin das viel Raum für Genuss und Erholung bietet. Egal ob zum Tagen, zum genussorientierten Sightseeing oder zum feiern von Geburtstagen oder auch Hochzeiten, hier kann man sich wohlfühlen. Annika und Philipp Arens haben das ehemalige Haus am Weinberg vor rund 8 Jahren übernommen und setzen alles daran, damit ihre Gäste rundum zufrieden sind. Der sehr individuelle und herzliche Service bringt dies genauso zum Ausdruck wie der wunderschöne und einzigartige Ausblick von Terrasse und Restaurant.

Im Jahr 2020 wurde der gesamte Gastronomiebereich renoviert und spiegelt nun mit lichtdurchfluteten Räu-

men die hervorragende Küche wieder, ebenso wie das Genießer-Frühstück. Egal ob Klassiker, bodenständige regionale Küche oder Raffinessen der höheren Küche, regionale Produkte und unverfälschter Geschmack spielen die Hauptrollen. Die hohen Ansprüche findet man auch im Weinkeller wieder, wobei hier ganz klar der Schwerpunkt auf der Pfalz liegt.

Das Haus bietet 64 Zimmer darunter Familienzimmer, 6 Juniorsuiten und 1 Suite, sowie verschiedene Veranstaltungs- und Tagungsräume und 2 Restaurants.

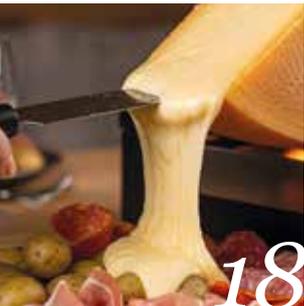
Text & Foto: Arens Hotel 327mNN

Arens Hotel 327mNN

Oberst-Barrett-Straße 1 · 67487 St. Martin
Tel. 06323 94 50 · info@arens327.de · www.arens327.de

INHALT

6	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
7	Restaurant-Tipp Domschenke Restaurant & Hotel
8 - 9	redaktionell Die Chaîne auf Reisen
10 - 11	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
12	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
13	Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2026 Interview mit Thilo Hanke
14	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
15	Concours National des Jeunes Sommelier 2026 Interview mit Maximilian Wilm
16	Save the Date 102. Grand Chapitre d'Allemgane in Hannover
17	Titelthema Gourmetreise durch die Schweiz
18 - 20	Gourmetreise Schweiz Schweizer Spezialitäten
21	redaktionell Export-Produkt Käse
22	redaktionell Läderach Schokolade
23	Restaurant-Tipp International L'Hôtel de Ville
24 - 26	Gourmetreise Schweiz Spitzenköche im Portrait
27	Gourmetreise Schweiz Schweizer Wein
28 - 29	Gourmetreise Schweiz Interview mit Marc Almert
30 - 31	Gourmetreise Schweiz Die Geschichte des Absinth
32	Anzeige Lifestyle
33	Advertorial Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
34	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Cove
35	Advertorial Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
36 - 37	Advertorial Nationaler Kooperationspartner Cove
38	Anzeige Opernball 2026
39 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National Veranstaltungen von Januar bis April 2026
82	International Veranstaltungen 2026 & Impressum
83	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



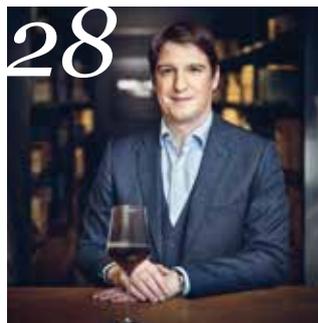
Gourmetreise Schweiz
Schweizer Spezialitäten



redaktionell
Die Chaîne auf Reisen



Restaurant-Tipp International
L'Hôtel de Ville



Gourmetreise Schweiz
Interview mit Marc Almert



Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie

KULINARIK IN DEN BAUMBERGEN

"Wir kochen mit frischen Zutaten, handwerklichem Können, neuen Ideen und viel Sorgfalt. Weil wir Wert auf Saisonalität legen, ändert sich die Karte regelmäßig - es lohnt sich also, immer wieder in der Domschenke vorbeizuschauen."



Die Domschenke ist ein charmantes, familiengeführtes Gasthaus in Billerbeck, der Perle der Baumberge. Inhaber und Küchenchef Frank Groll führt das Hotel und Restaurant bereits in fünfter Generation. Stilsicher, zeitlos modern und mit Liebe zum Detail eingerichtet, bietet die Domschenke insgesamt 30 Hotelzimmer und ein Gourmet-Restaurant mit Außenterrasse, die zum Verweilen einladen.

Besonders hervorzuheben ist die vielfach ausgezeichnete Küche des Hauses. Frank Groll bietet mit einer Mischung aus rustikaler Raffinesse und internationaler Eleganz, stets mit Blick auf lokale und saisonale Zutaten, eine Hommage an die regionale Esskultur. Begleitet wird die hochwertige Küche durch eine außergewöhnliche Weinkarte mit über 400 Positionen aus aller Welt.

Neben dem kulinarischen Highlight bietet die Umgebung im Münsterland zahlreiche Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung. Ob entspannte Radtouren durch die sanfte Hügellandschaft, eine Runde Golf auf gepflegten Plätzen, eine ausgedehnte Wanderung durch die Baumberge oder ein Stadtbummel durch das nahegelegene Münster.

Die Domschenke ist mehr als nur ein Ort zum Essen und Trinken, sie ist ein Stück Geschichte, in dem sich Tradition und Innovation im Schatten des Billerbecker Doms vereinen. Neben Ambassador für Bollinger Champagner und Haus des Rotary Clubs Coesfeld Baumberge nun auch stolzes Mitglied der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

© Text & Fotos: Dominik Groll



Domschenke Restaurant & Hotel

Markt 6 · 48727 Billerbeck

Tel. 02543 93 200 · domschenke@t-online.de · www.domschenke-groll.com

Instagram: @groll.frank & @hotel_restaurant_domschenke



SACHSEN-ANHALTER UND FREUNDE IM 7. WEINHIMMEL

Antinori-Reise 16. bis 19. Oktober 2025: Der lange Zeit gehegte Weintraum wurde endlich wahr: Vice Chancellor Prof. Dr. Mike Eberle hatte sich nach insistierenden Bitten mehrerer Mitglieder bereiterklärt, eine Antinori-Weinreise in die Toskana zu organisieren. Wer Confrère Eberle kennt, weiß, dass das, was er organisiert, perfekt funktioniert. Mit Akribie und Leidenschaft hat er über Monate diese Reise geplant. Er ist hierfür sogar mit seiner lieben Frau Diana im Sommer 2025 nach Italien gefahren und hat jeden einzelnen Programmpunkt und fast jeden Wein vorab persönlich getestet.

AM 16. OKTOBER 2025 war es dann endlich soweit: um 16:30 Uhr trafen sich die 18 Teilnehmer unter dem Olivenbaum in der Fonte de Medici in Montefiridolfi bei

Sonnenschein und 23 Grad zum Aperò mit einem Franciacorta Marchesi Antinori aus der Magnum. Es folgte ein erstes Diner und die erste Raritätenverkostung mit Tignanello 1998, 2005, 2011 und 2018.

AM 17. OKTOBER 2025 ging es dann nach einem frühen Frühstück mit dem Bus in Richtung Mittelmeer zur Tenuta le Mortelle, einem beeindruckenden Weinbaubetrieb der Familie Antinori. Die Antinoris haben hier einfach einen ganzen Berg abgegraben, einen gigantischen Weinkeller mit darüberliegender Produktion erbaut und dann den Berg wieder aufgeschüttet und Weinreben darauf gepflanzt. Die Teilnehmer zeigten sich angemessen beeindruckt. Nach der Rückfahrt folgte das kulinarische Highlight der Reise, das Diner in dem Sternrestaurant Osteria di Passignano. Die anschlie-

ßende obligatorische Raritätenverkostung im Verkostungsraum des Hotels ließ uns Guado al Tasso 2007, 2009 und 2011 genießen.

AM 18. OKTOBER 2025 besuchten wir das Herzstück des Antinoriimperiums: Das Weingut mit dem Headquarter Antinori nel Chianti Classico. Die mehrfach ausgezeichnete moderne und einmalige Architektur verschlägt den Besuchern regelmäßig den Atem. Soweit wir uns von dem abgetragenen Berg und dem Weinkeller der Tenuta le Mortelle schon mehr als beeindruckt gezeigt hatten, waren wir hier sprachlos. Man munkelt von über 200 Millionen Euro Entstehungskosten. Ein absolutes Highlight, dessen Besuch nur Jedermann anempfohlen werden kann. Mitten in dem gigantischen Weinkeller mit mehreren Tausend Holzfässern wurde uns eine besondere Weinverkostung zuteil, u.a. mit Cervaro della Sala, Pian delle Vigne, Vignaferronia und Solaia 2015. Am Abend besuchten wir mit dem Palazzo Antinori in Florenz den Sitz der Familie Antinori und durften Einblicke in deren Privaträume nehmen. Nach einem Diner im Haus und der Rückfahrt schloss sich die dritte Raritätenverkostung im Hotel an mit Solaia 2001, 2003 und 2006.

AM 19. OKTOBER 2025 besuchten wir vor der Abreise die Innenstadt von Florenz, wobei uns im Rahmen einer kulinarischen Stadtführung die Sehenswürdigkeiten dieser beeindruckenden Stadt nähergebracht wurden. Alle Teilnehmer traten beseelt von bleibenden Eindrücken und - entschuldige nochmals lieber Frank Wolf - teilweise auch mit eindringlichen Wein(kisten)folgen die Rückreise an.

Wir danken Confrère Eberle und seiner Frau Diana für die perfekte Organisation und Durchführung dieser wunderbaren Reise, die wir alle nicht vergessen werde.

Text: Claas Plesch – Bailli | Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse hon., Manuela Schäfer – Vice Chargée de Missions Bailliage Berlin-Brandenburg

VIETNAM TRIFFT FRANKREICH: *Ein Fest der Aromen*

Ende Oktober reiste Bailli Dieter Oster von der Bailliage Franken geschäftlich nach Vietnam und nutzte seinen Aufenthalt, um an einem besonderen Dinner der Chaîne des Rôtisseurs teilzunehmen. Die Bailliage Vietnam präsentierte sich als beeindruckend aktiv und außergewöhnlich gastfreundlich. Der neue Bailli, Ravi Chunilal, empfing ihn mit einer Wärme, als würde man alte Freunde wiedersehen – ein Ausdruck der stark gelebten Gemeinschaft innerhalb der Chaîne.

Höhepunkt des Abends war ein Vier-Hände-Dinner, gestaltet von zwei Ikonen der französisch-vietnamesischen Gastronomie: Chef Didier Corlou, Inhaber des Madame Hien in Hanoi, und Chef Sakal Phoeung vom P'ti Saigon in Saigon. Beide prägen seit Jahren die kulinarische Landschaft Vietnams und verbindet eine enge freundschaftliche Zusammenarbeit.

Das Menü vereinte französische Handwerkskunst mit vietnamesischer Aromatik. Serviert wurden unter anderem Beluga-Kaviar, Gänsestopfleber, Languste sowie ein kreatives Dessert, das verschiedene vietnamesische Pfeffersorten in Szene setzte. Diese Kompositionen spiegelten die Handschrift der beiden Meisterköche und ihre Bedeutung für Vietnams moderne Küche wider.

Für Bailli Dieter Oster wurde dieser Abend zu einem besonderen Erlebnis, das internationale Verbundenheit, kulinarische Exzellenz und die lebendige Gastfreundschaft der Chaîne des Rôtisseurs in Vietnam eindrucksvoll vereinte.





HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

VORFREUDE
AUF DIE
WELT

MIT ALLEN FÜNF SINNEN ÜBER ALLE SIEBEN MEERE

Alle Kreuzfahrten sollten nur eine einzige Destination haben. Eine, die in keiner Seekarte verzeichnet ist: das Herz der Passagiere, diesen magischen Ort, an dem aus Sinneswahrnehmungen Gefühle werden und unvergessliche Erinnerungen – und möglicherweise die Sehnsucht nach der nächsten Reise.

Eine Kreuzfahrt will wohlüberlegt sein, denn es ist davon auszugehen, dass man von dieser Reise als ein anderer Mensch zurückkehrt. Wacher, bewusster, zutiefst beeindruckt – und unermesslich reich! Man bringt einen Schatz kostbarer, unvergesslicher Erinnerungen mit nach Hause. Es spielt keine Rolle, ob man allein reist oder in Gesellschaft. Nebensächlich, wohin die Reise führt oder wie lange ein Passagier unterwegs ist. Man darf damit rechnen, überwältigt zu sein, ganz gleich, ob man als Erinnerungsschatz fürs Leben eine Entdeckungsreise in die Antarktis wählt oder eine luxuriöse Kreuzfahrt in exotische Gefilde.

ALLE SINNE GEHEN AUF EMPFANG

Wir wagen zu behaupten, dass die Flotte von Hapag-Lloyd Cruises unvergleichlich und einzigartig ist. Auf einer Reise über die Ozeane, in traumhaften Naturkulissen auf das Luxuriöseste, Aufmerksamste umsorgt, gehen sämtliche Sensoren auf Empfang. Es ist, als habe man mehr als nur fünf Sinne. Jedes noch so kleine, liebevolle Detail der Kreuzfahrt ist eine Einladung, mit allen Sinnen und ganzer Seele empfunden zu werden: Sehen, Hören, Riechen, Schmecken, Fühlen wirklich zu erleben. Von kleinen, sensiblen Momenten sinnlicher Freude über einen Duft, einen Anblick, einen Geschmack, einen Klang, eine Stimmung, eine Berührung bis hin zu grandiosen Erfahrungen und Begegnungen mit anderen Kulturen. Nicht ohne Grund ist Hapag-Lloyd Cruises für die Vielfalt, die Flexibilität und die Originalität der Routen rund um den Globus und über das ganze Jahr bekannt.

EIN BESONDERES FLAIR

Man spürt in jedem Augenblick der Reise, dass sich die gesamte Crew für das Erlebnis der Gäste an Bord und an Land verantwortlich fühlt. Das Verhältnis Besatzung zu Passagieren ist nahezu 1:1. Jeder hier weiß, dass jede Sekunde der Reise ein Schatz ist, der die Möglichkeit



Scannen und mit allen
Sinnen eintauchen.

hl-cruises.de/winter2026



in sich trägt, absolut einmalig und unvergesslich zu sein. Hier weiß man, dass man Teil eines Traumes ist, der vielleicht ein Leben lang geträumt wurde: einmal ganz und gar von gewaltigen Gletschern, mächtigen Eisbergen, von Pinguinen, Walen und Robben umgeben sein. Am Südpolarkreis spektakuläre Passagen und die weiße Wunderwelt erleben. Einmal in der Südsee mit Zodiacs zu einsamen Stränden und auf Flussarmen in den Dschungel gleiten. Mit Hapag-Lloyd Cruises erfüllen sich Lebens- und Urlaubsträume besonders stilvoll, denn man gibt ihnen Raum: An Bord reisen Sie mit maximal 500 Gästen, auf den Expeditionsschiffen sogar nur mit bis zu 230.

LUXUS À LA HAPAG-LLOYD CRUISES

Großzügige Kabinen und Suiten, fast alle mit Balkon. Originale Werke bedeutender Künstler wie Gerhard Richter. Einfühlsamster Service. Das Spiel zwischen Entspannung und Abenteuer, Innehalten und auf das Kultivierteste unterhalten werden. Der wahre Luxus einer Reise mit Hapag-Lloyd Cruises ist das Versprechen, das vollkommene Hier und Jetzt zu erfahren. Zwischen Indischem Ozean und Antarktis, zwischen Karibik und Südsee verwöhnt man seine Passagiere – laut Insight Guides 2025 – auf 5-Sterne-Niveau. Allein an jedem Tag der Kreuzfahrt von Genuss zu Genuss zu schweben und in den exklusiven Restaurants kulinarisch verwöhnt zu werden, ist eine Reise wert. Das Handwerk der Küchenchefs von Hapag-Lloyd Cruises hat es wirklich verdient, Kunst genannt zu werden.

EIN STERNEKOCH ZUM GREIFEN NAH

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

SONNIGER HERBST IM MITTELMEER

26.10. – 5.11.2026, 10 Tage, Reise EUR2624 von Piräus (Athen) nach Palma de Mallorca pro Person ab € 4.790 inkl. Frühbucherermäßigung bis 25.02.26 Seereise (Doppelbelegung, PLATIN-Tarif)

SCANNEN UND WEITERE

GENUSSREISEN ENTDECKEN:
www.hl-cruises.de/kevin-fehling



Chef SACHE



Perfekter Genuss entsteht nicht von allein. Deshalb sind wir immer da, wo Sie uns brauchen. Wir teilen die gleiche Leidenschaft – für Geschmack, für Vielfalt, für Frische und für Qualität. Als 5-Sterne-Partner sorgen wir für Ihren kulinarischen und unternehmerischen Erfolg. Denn wir leben Foodservice.

chefsculinar.de

CHEFS  **CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

INTERVIEW MIT CONFRÈRE THILO HANKE

Inhaber & Küchenmeister des Braustübl in Darmstadt, Vice Conseiller Culinaire der Bailliage Hessen und Mitglied der Küchen-Jury beim Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs.



HERR HANKE, WIE GUT SPIEGELT DER WETTBEWERB DIE REALEN ANFORDERUNGEN IN DER SPITZENGASTRONOMIE WIEDER?

Einen Wettbewerb kann man mit einem klassischen Tagesgeschäft in der Gastronomie nur bedingt vergleichen, da bei einem Wettbewerb die Anzahl der Lebensmittel begrenzter sind. Dennoch, der Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs ist sehr anspruchsvoll, da die Teilnehmenden wenig Zeit für die Planung und Vorbereitung haben. In kurzer Zeit muss der junge Koch aus einem Warenkorb eine Idee im Kopf entwickeln, wie er 4 Teller unter Zeitdruck punktgenau anrichtet – das ist ein vergleichbares Stresslevel zum Tagesgeschäft innerhalb der Spitzengastronomie.

WIE BEREITEN SIE SICH ALS JURY MITGLIED AUF DIE BEWERTUNG VOR? GIBT ES BESTIMMTE STANDARDS, DIE IHNEN BESONDERS WICHTIG SIND?

Die Planung für den Wettbewerb beginnt für uns als Jury-Mitglieder ein knappes halbes Jahr vorher. Unter Berücksichtigung unserer Erfahrungen der letzten Wettbewerbe erstellen wir gemeinsam einen neuen Warenkorb. Ich bin teil der Küchen-Jury und ich achte sehr genau

auf Sauberkeit und Hygiene, ebenso achte ich auf das handwerkliche Können, Teamfähigkeit und Respekt den anderen Teilnehmern gegenüber, denn kochen ist und bleibt ein Mannschaftssport.

WAS WÜRDEN SIE JUNGEN TALENTEN MIT AUF DEN WEG GEBEN, DIE AN EINEM SOLCHEN WETTBEWERB TEILNEHMEN MÖCHTEN?

Besinnt euch auf das Wesentliche – eine Soße ist eine Soße und muss nicht jedes Mal neu erfunden werden. Verzettelt euch nicht in zu ausgefallenen oder unrealistischen Kreationen. Die Zeit bei einem Wettbewerb ist knapp, daher mein Tipp: Formuliert eure Menükarte klar und einfach, und überzeugt die Jury dann auf dem Teller – mit handwerklichem Können, präziser Technik und kreativen Details. Weniger ist oft mehr, und ein gutes Zeitmanagement ist entscheidend.

WIE WICHTIG SIND KREATIVITÄT UND INNOVATIONEN BEI EINEM WETTBEWERB, DER TRADITIONELLE TECHNIKEN FORDERT?

Kreativität ist wichtig, immer im Rahmen der Möglichkeiten. Die Kreativität findet hier jedoch hauptsächlich beim Schreiben der Karte und somit dem Verarbeiten des vorgegebenen Warenkorbs statt. Der Teller muss selbstverständlich auch schön und dekorativ aussehen, jedoch dürfen die Teilnehmenden nur wenige eigene Materialien und Utensilien mitbringen. Hierfür geben wir vor dem Wettbewerb immer eine Liste raus, was mitgebracht und genutzt werden darf.

VIELEN DANK!



Association
Mondiale de la
Gastronomie



**13. APRIL 2026
FRANKFURT AM MAIN**

**WIR SUCHEN
DEUTSCHLANDS
BESTEN
JUNGKOCH**



www.chaine.de

 HOMMAGE LUXURY HOTELS COLLECTION

GOURMET DER ALPEN

GENUSS IN PERFEKTION

Edle Zutaten, präzise Handwerkskunst und überraschende Kompositionen, die begeistern.

Im Grand Tirolia verschreibt sich die Küche regionaler Herkunft und moderner Raffinesse.

Erleben Sie erlesene Menüs, exklusiven Service und kulinarische Höhepunkte für anspruchsvolle Genießer.

Mehr Infos:
[www.hommage-hotels.com/
grand-tirolia-kitzbuehel](http://www.hommage-hotels.com/grand-tirolia-kitzbuehel)



GRAND TIROLIA
KITZBÜHEL



INTERVIEW MIT CONFRÈRE MAXIMILIAN WILM

Betriebsleiter & Sommelier im Kinfelts Kitchen & Wine in Hamburg, bester Sommelier Deutschlands 2019 und Mitglied der Jury beim Concours National des Jeunes Sommeliers.

WORAUF ACHTEN SIE BEI DER BEWERTUNG EINES JUNGEN SOMMELIERS ODER EINER JUNGEN SOMMELIERE BESONDERS?

Als erstes bewerte ich das Handwerk. Wie öffnen die Kandidat:innen die Flaschen, wie sicher sitzen die Handgriffe, sind die Serviceabläufe rund & geschmeidig. Aber natürlich achten wir als Jury auch auf das Fachwissen und zu guter letzt zählen natürlich auch die sogenannten „Softskills“. Kommunizieren die Kandidat:innen mit der Jury, Small Talk, ein Lächeln, all das kann das Urteil der Jury beeinflussen.

WAS BEDEUTET ES FÜR SIE PERSÖNLICH, TEIL DER JURY BEI DIESEM WETTBEWERB ZU SEIN?

Ich habe diesen Wettbewerb 2017 ja selber gewonnen und es war der Grundstein für meine weitere Karriere. Im Nachgang wurde ich von der Chaîne des Rotisseur auch auf meinem weiteren Weg unterstützt. Mit meiner Jurytätigkeit möchte ich ein wenig zurück geben. Zudem liegt mir unser Nachwuchs aber auch sehr am Herzen und ich finde Wettbewerbe für die persönlich Entwicklung der jungen Sommeliers und Sommelieren sehr wichtig.

WAS ZEICHNET IHRER MEINUNG NACH EINEN MODERNEN SOMMELIER AUS?

Der moderne Sommelier ist nicht nur Weinkellner, sondern der Feel-Good-Manager eines jeden Restaurants. Der persönliche Kontakt mit den Gästen wird immer wichtiger. Daher ist Empathie genauso wichtig wie das entsprechende Fachwissen. Aber auch eine Portion Demut hat noch niemandem geschadet.

WIE ERLEBEN SIE DEN UMGANG DER JUNGEN SOMMELIERS MIT DRUCK UND STRESSITUATIONEN?

Als Jury bauen wir ja ganz bewusst immer wieder kleine Stolpersteine in die Aufgaben des Wettbewerbs ein um die Reaktion der jungen Menschen zu testen. Erkennen die Kandidat:innen den Fehler und wie beheben sie diesen. Da trennt sich oft die Spreu vom Weizen und man erkennt sehr schnell wer sein Handwerk beherrscht und wer gute Gastgeber sind. Das hat natürlich auch viel mit Erfahrung zu tun.

VIELEN DANK!



Association
Mondiale de la
Gastronomie



**13. APRIL 2026
FRANKFURT AM MAIN**

**WIR SUCHEN
DEUTSCHLANDS
BESTEN
SOMMELIER**



www.chaine.de

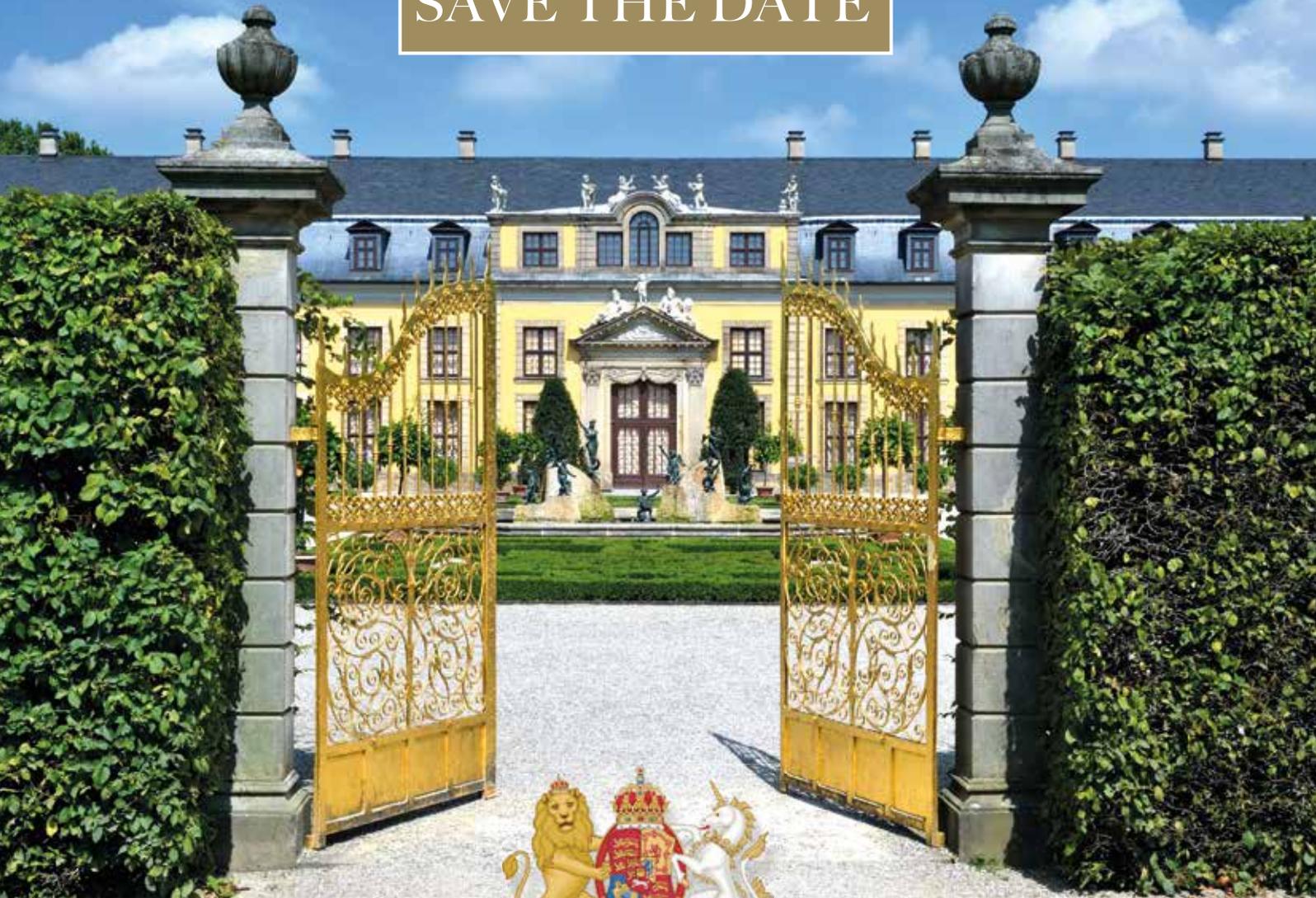


102 . GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE

HANNOVER

3. BIS 6. SEPTEMBER 2026

SAVE THE DATE



ZU GAST BEI DEN WELFEN

GOURMETREISE SCHWEIZ

EIN LAND, VIELE GESCHMACKSERLEBNISSE



Die Schweiz ist nicht nur ein Land der beeindruckenden Alpenpanoramen, glasklaren Seen und charmannten Dörfer – sie ist auch ein kulinarischer Geheimtipp für Feinschmecker. Zwischen Genfersee und Bodensee, Jura und Tessin entfaltet sich eine Gourmetlandschaft, die so vielfältig ist wie die Kulturen, Sprachen und Regionen des Landes.

Was die Schweizer Küche besonders macht, ist ihr feines Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation. In Graubünden trifft man auf alpine Klassiker wie Capuns oder Pizokel, während im Tessin mediterrane Einflüsse dominieren – mit Polenta, Risotto oder feinen Kastanienspezialitäten. Die Westschweiz, geprägt von der französischen Küche, bietet eine elegante Palette an raffinierten Gerichten, edlen Weinen und einer tiefen Affinität zur Haute Cuisine. Der Norden wiederum bringt deutsche Bodenständigkeit und herzhaftere Spezialitäten ins Spiel – etwa in Form von Zürcher Geschnetzeltem,

Bratwurst oder Röstli in unzähligen Varianten. Von traditionsreichen Gasthäusern über kreative Landküchen bis hin zu Sternerestaurants – die Schweiz bietet Genuss auf höchstem Niveau. Spitzenköche wie Franck Giovannini, Tanja Grandits oder Heiko Nieder tragen mit ihren Küchenphilosophien zur internationalen Strahlkraft der Schweizer Gastronomie bei. Viele von ihnen setzen konsequent auf regionale Zutaten, kurze Lieferketten und nachhaltige Produktion – und interpretieren zugleich die klassische Küche neu, mutig und weltoffen.

Eine Gourmetreise durch die Schweiz ist jedoch mehr als eine Abfolge exquisiter Mahlzeiten. Sie ist eine Entdeckungsreise zu Produzenten, Winzern und Märkten, zu Käsern in abgelegenen Alpenhütten und innovativen Stadtbistros. Es ist das Erleben von Handwerk, Nachhaltigkeit und echter Gastfreundschaft – eingebettet in eine atemberaubende Landschaft. Wer sich auf diese Reise einlässt, begegnet Menschen mit Leidenschaft für das Produkt und für das, was sie daraus machen.

Im Berner Oberland etwa trifft man auf leidenschaftliche Alpkäser, die ihr Handwerk über Generationen hinweg verfeinert haben. Im Wallis wachsen auf sonnigen Steilhängen kraftvolle Weine, während im Appenzellerland das Wissen um Kräuter, Gewürze und geheime Rezepturen in urigen Stuben weitergegeben wird. In Genf, Lausanne oder Basel wiederum trifft kulinarische Weltläufigkeit auf lokale Authentizität – mit Küchen, die Einflüsse aus aller Welt aufnehmen, ohne die eigenen Wurzeln zu verleugnen.

SAVE THE DATE

FRÜHLINGS-CHAPITRE IN LUZERN



Hotel Schweizerhof am 9. Mai 2026:

11:15 Uhr Inthronisation mit anschließendem Apéro und Déjeuner

Bei Interesse schreiben Sie eine Mail an:

Dr. Thomas Kuhn – Bailli Délégué Bailliage de Suisse
thomas.kuhn@chaine-suisse.ch

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN VORGESTELLT:



SCHWEIZER SCHOKOLADE

Die Schokolade kam im Laufe des 16. Jahrhunderts nach Europa, spätestens im 17. Jahrhundert wurde sie auch in der Schweiz bekannt und produziert. Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts fing der Ruf der Schweizer Schokolade an, sich im Ausland zu verbreiten. In engem Zusammenhang damit steht die Erfindung der Milchschokolade durch Daniel Peter sowie die Erfindung des Conchierens (Fondantschokolade) durch Rodolphe Lindt. Die Schweiz exportierte nicht nur Schokolade, sondern auch Chocolatiers, deren Namen heute noch bekannt sind: Die Brüder Josty, die in Berlin ihr berühmtes Schokoladengeschäft eröffneten oder Salomon Wolf und Tobias Béranger, die in St. Petersburg das bekannte Café Chinois führten. Die Brüder Cloetta eröffneten Schokoladefabriken in Skandinavien, Karl Fazer die erste Konditorei in Helsinki – später entstand daraus die Marke Cloetta-Fazer. Selbst belgische Schokolade besitzt Schweizer Wurzeln: Jean Neuhaus eröffnete in Brüssel eine Konditorei, sein Sohn Frédéric erfand 1912 die Praline. Mehr zur Schweizer Schokolade erfahren Sie auf der Website des Verband Schweizerischer Schokoladefabrikanten.

Text: www.myswitzerland.com



RÖSTI

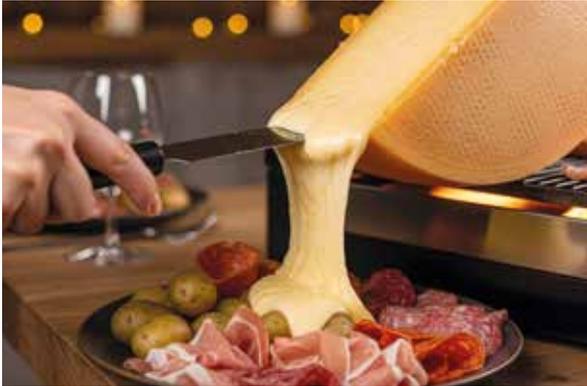
DIE KNUSPRIGE NATIONALBEILAGE

Kaum ein Gericht steht so sehr für die Schweiz wie die Rösti. Ursprünglich ein einfaches Bauernfrühstück aus dem Kanton Bern, hat sie längst Kultstatus erreicht. Grob geraffelte Kartoffeln werden in der Pfanne goldbraun gebraten – außen knusprig, innen weich und buttrig. Heute begleitet Rösti vom Spiegelei bis zum Zürcher Geschnetzelten fast alles, was in Schweizer Küchen Rang und Namen hat. Regional unterscheiden sich die Rezepturen: Im Wallis darf Käse nicht fehlen, in Zürich werden Zwiebeln oder Speck ergänzt. Doch ob puristisch oder raffiniert – die Rösti bleibt ein Symbol für die schweizerische Kunst, aus Einfachheit Perfektion zu schaffen.

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

KLASSIKER MIT RAHM UND RAFFINESSE

Zart, cremig und unverkennbar: Das Zürcher Geschnetzelte ist ein Inbegriff schweizerischer Stadtküche. In den 1940er-Jahren erstmals in Kochbüchern erwähnt, entwickelte sich das Gericht schnell zum kulinarischen Botschafter Zürichs. Fein geschnittenes Kalbfleisch wird kurz angebraten und in einer Sauce aus Rahm, Weisswein und feiner Jus vollendet – manchmal mit Champignons oder einem Hauch Zitronenschale verfeinert. Serviert wird das Zürcher Geschnetzelte traditionell mit Rösti, deren knusprige Struktur den cremigen Saucen perfekt entgegensteht. Es ist ein Gericht, das das urbane Selbstbewusstsein Zürichs mit der Bodenständigkeit seiner Zutaten verbindet – ein eleganter Ausdruck schweizerischer Kochkultur.



RACLETTE

DAS ALPINE ORIGINAL

Raclette stammt aus dem Wallis, wo Hirten ihren Käse am offenen Feuer anschmolzen und die weiche Schicht auf Brot oder Kartoffeln „abschabten“ – daher der Name, vom französischen racler. Das Original, der Raclette du Valais AOP, wird aus roher Kuhmilch hergestellt und im Alpenklima gereift. Heute wird er meist in kleinen Pfännchen geschmolzen, serviert mit Gschwelti (Pellkartoffeln), Essiggurken und Silberzwiebeln. Während moderne Varianten mit Pilzen oder Speck spielen, bleibt das traditionelle Schweizer Raclette pur – der Käse steht im Mittelpunkt.

KÄSEFONDUE

DER TOPF VOLLER GEMEINSCHAFT

Das Käsefondue hat seinen Ursprung in der Westschweiz, insbesondere in Freiburg, Neuenburg und der Waadt. Es vereint kräftige Bergkäse wie Gruyère und Vacherin Fribourgeois, die mit Wein und Knoblauch zu einer cremigen Mischung verschmelzen. Gekostet wird direkt aus dem gemeinsamen Caquelon, in das man Brotstücke taucht – eine Mahlzeit, die Nähe und Zeit verlangt.

BIRCHER MÜESLI

FRISCHER START MIT GESCHICHTE

Das Birchermüesli ist weit mehr als ein Frühstück – es ist eine kleine Revolution der Ernährungskultur. Um 1900 entwickelte der Zürcher Arzt Maximilian Oskar Bircher-Brenner seine „Apfeldiätspeise“ als gesunde Alternative zur schweren Kost seiner Zeit. Frische Äpfel, Haferflocken, Nüsse, Zitronensaft und Milch oder Rahm – einfach, nahrhaft und voller Vitamine. Heute hat das Bir-

chermüesli die Welt erobert, von Hotelfrühstücksbuffets bis zu urbanen Brunchlokalen. In seiner Heimat bleibt es aber, trotz aller Variationen, ein Ausdruck des schweizerischen Bewusstseins für Natürlichkeit, Gesundheit und Genuss – mit einem Löffel Tradition in jeder Portion.

ST. GALLER KALBSBRATWURST

WEISSE KÖNIGIN VOM GRILL

Im Osten der Schweiz trägt sie fast königlichen Status: die St. Galler Kalbsbratwurst. Seit dem 15. Jahrhundert wird sie nach streng gehüteten Rezepten hergestellt – stets aus fein gehacktem Kalbfleisch, Rahm und Gewürzen. Ihr Markenzeichen: die helle Farbe und der milde, elegante Geschmack. Ob vom Holzkohlegrill auf dem Marktplatz oder im Gourmetrestaurant serviert – die St. Galler Bratwurst überzeugt durch ihre subtile Würze und feine Textur. Am besten genießt man sie pur, mit einem Stück knusprigem Brot und Senf nur, wenn’s der Wurstmacher erlaubt.



BASLER LÄCKERLI

SÜSSES ERBE AM RHEINKNIE

Ein Duft von Honig, Gewürzen und kandierten Früchten – und schon ist man mitten in Basel. Das Basler Läcklerli ist eine der ältesten und traditionsreichsten Schweizer Spezialitäten. Ursprünglich wurde das würzige Honiggebäck im 15. Jahrhundert zur Zeit des Basler Konzils für Geistliche und Gäste gebacken. Heute überzeugt das feste, aromatische Konfekt mit seiner unverwechselbaren Mischung aus Mandeln, Zitronat, Kirsch und edlen Gewürzen. Glasierter Glanz und zarter Biss machen das Läcklerli zu einer Delikatesse.

BÄRNER PLATTE

Die wohl berühmteste Berner Spezialität ist die «Bärner Platte». Doch so geschichtsträchtig das deftige Gericht auch ist, es eignet sich weder für Vegetarier noch für zarte Mägen. Wir schreiben den 5. März 1798: An diesem Tag kehrten die Berner erfolgsgekrönt aus der Schlacht von Neuenegg zurück. Der Sieg gegen die Franzosen sollte sofort gefeiert werden und so brachten alle Stadtbewohnende, was die Wintervorräte noch so hergaben: getrocknete Bohnen, eingemachtes Sauerkraut, Wurst, Speck, Hamme und Rippli. Et voilà – die Berner Platte war geboren. Ob die Siegesfeier im legendären Kornhauskeller stattgefunden hat? Wir wissen es nicht, doch das Lokal ist stadtbekannt für seine «Bärner Platte».

Text: www.bern.com



VERMICELLES

WIE EINE EDLE KASTANIE ZUM KULINARISCHEN ERBE DER SCHWEIZ WURDE

Vermicelles ist das Schweizer Pendant zur Currywurst oder dem Wiener Schnitzel. Besonders in der Herbstzeit wird es fast in jedem Restaurant oder Café angeboten. Wussten Sie, dass das beliebte Dessert aus Maronenpüree es sogar auf die Liste der "Kulinarisches Erbe der Schweiz" geschafft hat? Die klassische Variante präsentiert sich als kunstvoll angerichtetes Törtchen: Das Vermicelles wird auf einem knusprigen Meringue (Baiser) zu einer hübschen Haube aufgespritzt, mit Schlagrahm gekrönt und mit einer Kirsche verziert. Bereits im 16. Jahrhundert galt die Kastanie in einigen südeuropäischen Regionen als wichtiges Grundnahrungsmittel. Sie war nicht nur leicht zu lagern, sondern auch reich an Stärke.

Schon damals wurden in Frankreich Kastanien für die Zubereitung von Broten und Desserts genutzt. Eine schriftliche Erwähnung des „Vermicelles aus Kastaniencreme“ findet sich im Jahr 1894 in einem Rezeptbuch des Wallisers Joseph Favre. Doch die ursprüngliche Idee für die Spaghetti aus Maronenpüree – das heutige Vermicelles – stammt aus dem Tessin. Dort erhielt das Dessert auch seinen Namen: „vermicelli“, was im Italienischen „kleine Nudeln“ bedeutet.

Text: www.vermicelles.ch

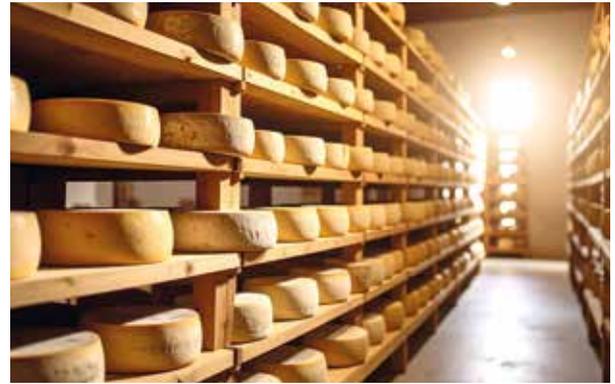


SAFRAN

DAS ROTE GOLD AUS MUND

Man weiss, dass Safran in ganz Europa schon seit der Renaissance sehr gefragt ist und damit intensiv gehandelt wurde. Die Verwendung von und der Handel mit Safran sind in der Schweiz mindestens seit dem 15. Jahrhundert gut belegt. Aber sein Anbau? Die Legende erzählt, dass Safran im Dorf Mund seit dem 14. Jahrhundert ununterbrochen angebaut wurde. Es ist nur eine sehr geringe Produktion mit ein bis zwei Kilogramm pro Jahr, aber ihr Ruf geht weit über die Grenzen des Wallis hinaus. Seit 1977 unternehmen die Einwohner des Dorfes alles, um ihr Verschwinden zu verhindern. So ist es ihnen gelungen, diese Kultur zu bewahren und die Produktion noch zu steigern. Das Dorf wurde damit zu einer einmaligen Besonderheit in den Alpen: Es beherbergt eine Safranbaufläche von gut anderthalb Hektar (14 000 m²). Wer echten Munder Safran kosten will, muss ihn direkt im Dorf kaufen oder kann ihn im dortigen Restaurant in Form von Safranbrot, Safranreis, Safran-Parfait, Likör oder Schnaps probieren.

Text: www.valais.ch



WO KÄSEKUNST ZU HAUSE IST

Tradition und Handwerk prägen die Herstellung der über 700 Käsesorten in kleinen Käsereien und kleinen Alpbetrieben in der Schweiz. Das Ergebnis sind reine Naturprodukte, die Kenner in aller Welt zu schätzen wissen: Käse ist das wichtigste Exportprodukt der Schweizer Landwirtschaft.

DIE SCHWEIZ IST EIN KÄSELAND.

Pro Jahr werden insgesamt rund 190.000 Tonnen Käse hergestellt. Eine Besonderheit: Schweizer Käsespezialitäten wie zum Beispiel Appenzeller®, Schweizer Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP entstehen in echter Handarbeit. Über das ganze Land sind rund 600 kleinere Käsereien verteilt. Die Betriebe in den meist ländlichen Gebieten sind oft familiengeführt und verarbeiten rund 1,47 Millionen Tonnen Rohmilch zu verschiedenen Käsespezialitäten. Im Vergleich zur industriellen Massenproduktion stellen die Schweizer Käsermeister in den einzelnen Käsereien kleine Mengen an qualitativ hochwertigem Käse her. Sogar grosse und bekannte Sorten werden nicht in einer, sondern in vielen kleinen regionalen Dorfkäsereien hergestellt. Le Gruyère AOP wird beispielsweise in mehr als 170 kleinen, großteils familiengeführten Dorfkäsereien in der Westschweiz nach fast 1000-jähriger überlieferter Rezeptur in Handarbeit gefertigt. Über ein Pflichtenheft ist festgelegt, dass die Betriebe nur in einem Umkreis von 20 Kilometern ihre Milch beziehen dürfen. Diese dezentrale Produktionsstruktur hat zahlreiche Vorteile: Die kurzen Transportwege schonen die Umwelt, die Rohmilch wird dadurch mechanisch am wenigsten belastet und gelangt schnell zur Weiterverarbeitung in die Käsereien. Zudem schafft diese Struktur Arbeitsplätze abseits der Städte und stärkt damit den ländlichen Raum.

TRADITION UND URSPRÜNGLICHKEIT

Neben den kleinen Käsereien im Tal gibt es noch zahlreiche kleine Alpbetriebe in den Schweizer Bergen, die jährlich rund 5.000 Tonnen Alpkäse produzieren. Die Be-

zeichnung „Alpkäse“ ist geschützt und setzt voraus, dass die Milchproduktion und die Verkäsung direkt auf der Alp stattfinden. Diese besonderen Spezialitäten werden daher nur im Sommer hergestellt. Dank der frischen und vielfältigen Kräuter der Alpweiden ist die Rohmilch besonders geschmackvoll und verleiht dem Alpkäse ein typisch würziges Aroma. In manchen Alpkäsereien wird die Milch noch ganz ursprünglich über dem Holzfeuer erwärmt, das mit seinem Rauch zum unverkennbaren Geschmack beiträgt. So entstehen echte Raritäten wie Le Gruyère d’alpage AOP oder der L’Étivaz AOP. Dieser Hartkäse wird nur in etwas mehr als hundert Alpkäsereien auf einer Höhe zwischen 1.000 und 2.000 Metern in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober hergestellt. Die nachhaltige Alpbewirtschaftung dient auch dem Erhalt der Artenvielfalt: Auf den Alpweiden ist nur eine klar begrenzte Anzahl von Tieren erlaubt, sodass die Weiden auch nach über hundert Jahren der Bewirtschaftung gesund und intakt sind.

Etwa 40% des Schweizer Käses werden exportiert: Im Jahr 2024 gingen insgesamt mehr als 79.250 Tonnen in zahlreiche Länder. Hauptabnehmer waren die europäischen Nachbarn Deutschland mit rund 18.500 Tonnen, Italien mit rund 26.900 Tonnen und Frankreich mit rund 12.000 Tonnen. Die drei großen und bekannten Sorten Appenzeller®, Le Gruyère AOP und Schweizer Emmentaler AOP machten zuletzt beinahe 32% der Schweizer Käseexporte aus.

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF:
www.schweizerkaese.de

LÄDERACH – WO SCHWEIZER SCHOKOLADE ZUM ERLEBNIS WIRD

Wer eine Läderach Chocolaterie betritt, spürt sofort: Hier geht es um mehr als nur Schokolade. Der Duft von frischem Kakao, das Knacken beim Brechen der Tafeln und das handwerkliche Geschick hinter der Theke machen den Besuch zu einem sinnlichen Erlebnis. Während vieles heute auf Tempo und Masse ausgerichtet ist, bleibt Läderach seiner Philosophie treu: Beständigkeit, Qualität und echtes Handwerk – Werte, die das Schweizer Familienunternehmen seit über sechs Jahrzehnten prägen.

EINE SCHWEIZER GESCHICHTE: MIT HERZ UND HANDWERK

Die Wurzeln des Unternehmens liegen im Jahr 1962 im idyllischen Glarnerland. Dort erfanden der Konditor und Chocolatier Rudolf Läderach und seine Frau die Hohlkugel für Pralines – eine kleine technische Revolution, die der handwerklichen Schokolade neue Möglichkeiten eröffnete. Sein Ziel war klar: Schokolade sollte nicht nur gut schmecken, sondern in ihrer frischesten und reinsten Form genossen werden können. Mehr als sechs Jahrzehnte später führen seine Enkel Johannes, Elias

und David Läderach die Familientradition fort. Unter ihrer Leitung ist Läderach zu einer international bekannten Marke herangewachsen – mit über 230 Chocolaterien in 27 Ländern, von Zürich über New York bis Dubai. Trotz der globalen Präsenz bleibt der Kern unverändert: Schweizer Qualität, handwerkliche Präzision und ein kompromissloses Bekenntnis zur Frische.

SCHWEIZER GENUSS – MITTEN IN DEUTSCHLAND

Auch hierzulande hat Läderach längst viele Liebhaberinnen und Liebhaber gefunden. In mittlerweile 27 Chocolaterien – von München über Frankfurt und Berlin bis Hamburg und in wenigen Wochen sogar auch auf Sylt – wird Schweizer Schokoladentradition lebendig. Jede Filiale gleicht einem kleinen Stück Schweiz: offen gestaltet, erfüllt vom Duft frischer Schokolade und geprägt vom Erlebnis an der FrischSchoggi-Theke, wo jede Tafel vor den Augen der Gäste von Hand gebrochen wird.

MEHR INFORMATIONEN: www.laderach.com





EINE LEGENDE DER HAUTE CUISINE RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE, CRISSIER

Wenige Häuser verkörpern die Geschichte und den Geist der französisch-schweizerischen Haute Cuisine so vollkommen wie das Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier. Nur wenige Kilometer von Lausanne entfernt, thront dieses kulinarische Juwel als Symbol der Perfektion, Kontinuität und Leidenschaft für die große Küche – seit nunmehr über 70 Jahren.

EIN ERBE, DAS ZUR LEGENDE WURDE

Die Geschichte des Hauses beginnt im Jahr 1955, als Benjamin und Georgette Girardet das kleine Café im Hôtel de Ville übernahmen. Schon bald machte sich Benjamin Girardet mit einer authentischen, regional geprägten Küche einen Namen. Nach seinem Tod im Jahr 1965 trat sein Sohn Frédy Girardet in seine Fußstapfen – und schrieb mit seiner kreativen, modernen Handschrift Gastronomiegeschichte. Auf ihn folgte 1996 Philippe Rochat, dessen feine Eleganz und Sinn für Harmonie das kulinarische Erbe weitertrugen. Nach Rochats Rückzug übernahm Benoît Violier, der dem Haus mit seiner Präzision und Naturverbundenheit neue Strahlkraft verlieh. Seit 2016 führt Franck Giovannini die Küche mit unvergleichlicher Konstanz und Kreativität – als vierter Nachfolger in einer einzigartigen Linie von Meistern.

KULINARISCHE HANDSCHRIFT UND PHILOSOPHIE

Die Küche von Franck Giovannini steht für eine klare, saisonale Aromensprache, in der das Produkt im Mittelpunkt steht. Seine Menüs sind eine Hommage an die Natur und an die klassischen Werte der französischen Küche, neu interpretiert in zeitgemäßer Leichtigkeit. Das Restaurant trägt drei Michelin-Sterne und erhielt 19 von 20 Punkten im Gault&Millau – eine Bestätigung für das unerschütterliche Streben nach Perfektion.

EIN HAUS MIT SEELE

Neben der exzellenten Küche beeindruckt das Restaurant durch seine elegante Architektur und seine unterschiedlichen Räume, die jeweils einem der großen Küchenchefs gewidmet sind – vom „Frédy-Girardet-Saal“ über den „Philippe-Rochat-Raum“ bis hin zum „Benoît-Violier-Salon“. Besonders begehrt ist der Chef's Table von Franck Giovannini, von dem aus Gäste einen Blick in das Herz der Küche werfen können. Ein kleines Museum bewahrt die Erinnerungen an mehr als sieben Jahrzehnte kulinarischer Geschichte. Seit 2021 ergänzt die Boulangerie de l'Hôtel de Ville das kulinarische Universum Crissiers – eine Hommage an das Bäckerhandwerk, die täglich mit feinen Broten und Pâtisseries begeistert.

Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier

1 rue d'Yverdon · 1023 Crissier · Schweiz
www.restaurantcrissier.com

DIE KUNST DES KOCHENS

SCHWEIZER SPITZENKÖCHE IM PORTRÄT

Die Schweiz ist nicht nur reich an landschaftlicher Vielfalt, sondern auch ein kulinarisches Land voller Aromen, Traditionen und Innovationen. Besonders deutlich wird das in den Küchen ihrer Spitzenköche: Tanja Grandits mit ihrer Aromenküche, Peter Knogl mit klassisch-französischer Eleganz oder Franck Giovannini mit kunstvoller Kreativität – sie prägen die Schweizer Gourmetszene auf höchstem Niveau. Wir stellen Ihnen herausragende Persönlichkeiten vor, die das Genussland Schweiz mit Leidenschaft und Können weit über seine Grenzen hinaus bekannt machen.



FRANCK GIOVANNINI

In Crissier, unweit von Lausanne, steht Franck Giovannini am Herd eines der renommiertesten Restaurants der Schweiz. Der Dreisternekoch entwickelt dort eine feinsinnige, produktorientierte Küche, die sich stetig weiterentwickelt – im Einklang mit der Philosophie des Hauses, das für seine Exzellenz bekannt ist.

Franck Giovannini versteht Kochen als Lebenskunst. Seine Küche basiert auf der kompromisslosen Qualität der Zutaten, der Saisonalität und dem respektvollen Umgang mit dem Produkt. Dabei verbindet er handwerkliche Präzision mit kreativer Leichtigkeit – und bleibt zugleich tief in der kulinarischen Tradition verwurzelt.





MARCO CAMPANELLA

Seit Sommer 2017 begeistert Marco Campanella die Gäste des Restaurants La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona mit kreativen, internationalen Kompositionen. Der 32-jährige Deutsch-Italiener verfeinerte sein Handwerk bei Spitzenköchen wie Andreas Caminada und Rolf Fliegau, bevor er im Tessin seine eigene Handschrift entwickelte.

Bereits 2018 wurde Campanella vom GaultMillau zur „Entdeckung des Jahres im Tessin“ gekürt – kurz darauf folgte sein erster Michelin-Stern. Seither geht seine Karriere steil bergauf: 2020 wurde er vom Bilanz Hotelranking zum „Hotelkoch des Jahres“ ernannt, 2022 erhielt er den zweiten Michelin-Stern – sowohl für das La Brezza in Ascona als auch für die Winterdestination im Tschuggen Grand Hotel Arosa.

Mit seinen innovativen, pflanzenbasierten Menüs setzt Marco Campanella neue Maßstäbe – ohne sich dabei ausschließlich auf die vegane Küche zu beschränken. Im La Brezza finden Gäste sowohl raffinierte vegetarische und vegane Kreationen als auch Menüs mit Fleisch oder Fisch, stets geprägt von Leichtigkeit, Präzision und kreativer Handschrift.

Im Januar 2024 zeichnete GaultMillau das La Brezza Arosa als bestes veganes Restaurant der Schweiz aus. Im Oktober 2024 folgte die Aufnahme in die exklusive 19-Punkte-Liga – in Ascona wie in Arosa. Und im Januar 2025 ehrte GaultMillau Marco Campanella schließlich mit dem 19. Punkt auch in Arosa und kürte ihn zum „Koch des Jahres 2025“.



TANJA GRANDITS

Tanja Grandits hat sich im Restaurant «Stucki» in Basel ihre perfekte Welt geschaffen – ein Mikrokosmos des Lächelns, der Aromen und der Freude am Essen. Das ist letztlich, was die beste Köchin der Schweiz auszeichnet: Die Fähigkeit, genau das zu tun, was sie für richtig hält, und damit die Menschen um sie herum zu begeistern – Gäste, Mitarbeiter oder Berufskollegen.

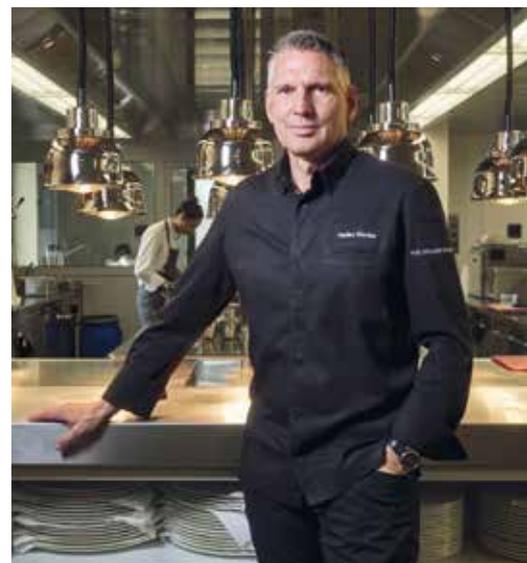
«Das Wichtigste, was ich meinem Leben als Frau, Köchin oder Mutter gelernt habe ist, das zu tun was ich für richtig halte», sagt die Köchin und Buchautorin (zuletzt erschienen: «Einfach Tanja»). Seit 2001 ist sie selbstständig und mittlerweile führt Grandits ein kleines Unternehmen mit über 40 Angestellten. 2014 erstmals als «Koch des Jahres» ausgezeichnet, folgte die zweite Auszeichnung zum «Koch des Jahres 2020» des «GaultMillau», mit 19 Punkten und 2 Sternen zeichnen sie die beiden wichtigsten Guides aus. Das «Stucki» ist Spitzenrestaurant, Feinkostladen und Catering-Service und Tanja Grandits hält das mit kulinarischer Intelligenz, einem guten Bauchgefühl und fröhlichem Lachen zusammen.

PETER KNOGL

Peter Knogl leitet seit 2007 als Chef de Cuisine das Restaurant «Cheval Blanc» by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Unter seiner Führung wurde das Restaurant mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet und gehört damit zur Elite der internationalen Gastroszene, auch weil es im 2025 zur Nummer 1 in der «La Liste» (World's best restaurants) in Paris gewählt wurde.

Knogls Philosophie, die Zutaten optimal zu kombinieren und gleichzeitig deren Eigengeschmack zu bewahren, spiegelt sich in seiner exquisiten französischen Haute Cuisine wider, welche er mit mediterranen und asiatischen Einflüssen vollendet. Seine Kreationen zeichnen sich durch Finesse, Präzision und ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen aus.

Der 1968 in Bayern geborene Koch hat mittlerweile den Schweizer Pass und spricht mehrere Sprachen, neben Deutsch auch Englisch, Französisch und Spanisch. Peter Knogl blickt auf eine beeindruckende Karriere zurück und sammelte Erfahrungen in renommierten Häusern wie dem Tantris in München, dem Tristán auf Mallorca, dem Hotel Negresco in Nizza sowie dem Restaurant Le Saveur in London.



HEIKO NIEDER

Seit der Eröffnung des The Restaurant prägt Heiko Nieder als Chef Fine Dining & Culinary Director die kulinarische Handschrift des Dolder Grand. Seine unverwechselbare Aromenküche, geprägt von Präzision und Kreativität, wurde mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt – darunter zwei Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte und der Titel «Koch des Jahres 2019». Heiko Nieder begeistert Sie mit raffinierten Gerichten, die sich über klassische Geschmacksbilder hinwegsetzen. Für seine von einem aussergewöhnlichen Aromenspektrum geprägten Kreationen ist Heiko Nieder wiederholt ausgezeichnet worden.

Mit dem von ihm initiierten Gourmetfestival THE EPICURE bringt er seit 2014 jedes Jahr die internationale Spitzengastronomie nach Zürich. Sein Anspruch: Gerichte zu schaffen, die unvergesslich bleiben. «Seine immer wieder überraschenden Kreationen sind kulinarische Feuerwerke, geschmacklich glattweg unübertrefflich», schreibt die Schweizer SonntagsZeitung.

DAS WEINLAND SCHWEIZ

Sie kennen die Schweiz sicher wegen ihrer Uhren, ihrer Schokolade und ihrer Alpenlandschaft, aber wussten Sie, dass die Schweiz einige der besten Weine produziert?

SCHWEIZER WEIN – VIELFALT IM KLEINEN FORMAT

Die Schweiz gehört flächenmässig zu den kleineren Weinländern Europas – und überrascht doch mit einer beeindruckenden Vielfalt. Das Land misst 41'285 km² und liegt damit weltweit nur auf Platz 132. Beim Weinbau macht die Schweiz jedoch einige Ränge wett: Mit rund 145 km² Rebfläche belegt sie weltweit Platz 20. Auf diesen 14'469 Hektar entstehen Jahr für Jahr charaktervolle, präzise vinifizierte Weine, die in ihrer Eigenständigkeit und Qualität international zunehmend Beachtung finden. Rund 56 % der Rebfläche sind mit Rotwein- und 44 % mit Weissweinsorten bepflanzt.

TERROIR DER EXTREME

Der Weinbau in der Schweiz ist geprägt von einer einzigartigen Topographie: von den terrassierten Steillagen des Wallis über die sanften Hügel am Genfersee bis zu den alpin beeinflussten Hängen der Deutschschweiz. Die Spuren der Gletscher – Moränen, sandige Ablagerungen, steinige Böden – schaffen eine Vielfalt an Mikroklimata, wie sie in kaum einem anderen Land auf so engem Raum zu finden ist. Die grossen Seen – etwa Genfersee, Bielersee, Bodensee oder Lago Maggiore – wirken als natürliche Wärmespeicher und Sonnenreflektoren und ermöglichen den Reben, auch in höheren Lagen optimal zu reifen.

REGIONEN MIT CHARAKTER

Die Schweizer Weinwelt gliedert sich in sechs Hauptregionen: Wallis, Waadtland, Genf, Drei-Seen-Region, Tessin und die Deutschschweiz. Jede dieser Regionen besitzt ein unverwechselbares Profil, das sich aus Kli-

ma, Rebsorten und kulturellem Einfluss zusammensetzt. Insgesamt sind in der Schweiz 252 Rebsorten registriert – die wichtigsten darunter sind Pinot Noir und Chasselas, die beide als echte Aushängeschilder des Landes gelten.

KLEINE BETRIEBE, GROSSER ANSPRUCH

Rund 2'500 Winzerbetriebe bewirtschaften die Schweizer Rebflächen, meist als Familienunternehmen mit viel Handarbeit und Liebe zum Detail. Der Fokus liegt klar auf Qualität statt Quantität. Nachhaltigkeit und biologische Bewirtschaftung gewinnen dabei zunehmend an Bedeutung – viele Betriebe arbeiten biodynamisch oder mit minimalem Pflanzenschutz.

HÖCHSTE ANERKENNUNG – UND DENNOCH SELTEN IM EXPORT

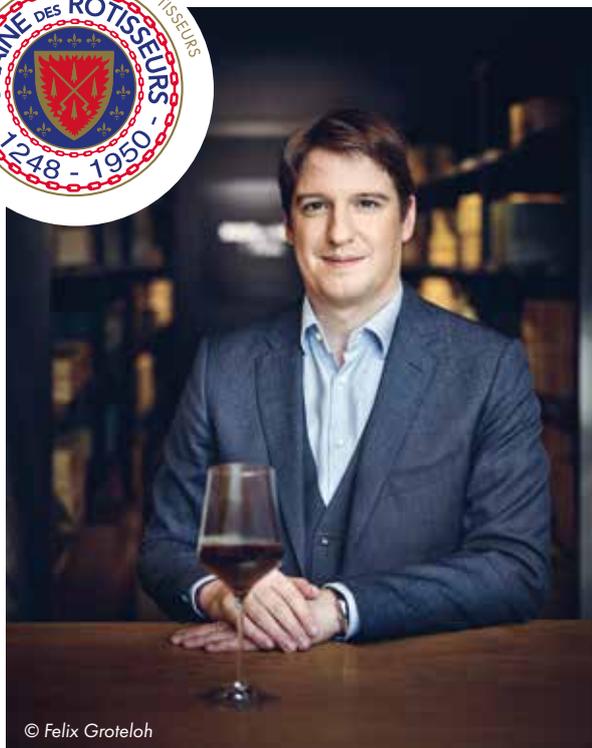
Ein eindrückliches Beispiel für das internationale Renommee: 2023 erhielt erstmals ein Schweizer Wein – ein weisser Süsswein von der Domaine Marie-Thérèse Chappaz im Wallis – die Höchstbewertung von 100 Punkten im renommierten Robert Parker Wine Advocate. Trotz solcher Erfolge bleibt der Schweizer Wein ein kostbares Gut, das man fast ausschliesslich im Land selbst geniesst: Weniger als 2 % der Produktion werden exportiert. Dafür wird umso mehr hierzulande geschätzt – mit einem Pro-Kopf-Konsum von rund 35 Litern (2022) liegt die Schweiz weltweit auf dem 4. Platz, hinter Portugal, Frankreich und Italien.

MEHR INFORMATIONEN: www.swisswine.com



INTERVIEW MIT SOMMELIER MARC ALMERT

Seit 2015 ist Marc Almert Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs und gewann im selben Jahr den Jeunes Sommeliers Wettbewerb. Mit seinem außergewöhnlichen sensorischen Feingefühl und seiner analytischen Präzision gilt er heute als einer der herausragenden Sommeliers seiner Generation. Marc Almert ist seit 2017 für Baur au Lac und Baur au Lac Vins in Zürich tätig.



© Felix Groteloh

HERR ALMERT, SIE HABEN 2015 DEN CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS WETTBEWERB DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS GEWONNEN UND SIND 2019 SOMMELIER-WELTMEISTER GEWORDEN. WIE SIND SIE IN DIE SCHWEIZ GEKOMMEN?

Bis und mit 2016 war ich im wunderschönen Fairmont Vier Jahreszeiten in Hamburg tätig. Im Anschluss suchte ich eine Stelle in der Westschweiz oder in Paris, um mein

Französisch zu verbessern. Eine Bekannte wies mich darauf hin, dass das Baur au Lac in Zürich zu der Zeit einen Sommelier suchte; da dies im Deutschsprachigen Zürich war, war ich zunächst skeptisch. Als ich dann aber beim Probe arbeiten das Haus live sah, den angeschlossenen Weinhandel Baur au Lac Vins kennen lernte und feststellte, wie viele Kollegen französischsprachig sind, wich die Skepsis der Begeisterung. Und nun bin ich seit neun Jahren schon sehr glücklich hier.

DIE SCHWEIZ IST EIN KULINARISCH VIELFÄLTIGES LAND – WAS MACHT DIE SCHWEIZER GASTRONOMIESZENE FÜR SIE BESONDERS?

Zürich ist vom Umfang her eine mittelgrosse Stadt, doch vom Feeling und vor allem von der Vielfalt her eine kosmopolitische Metropole. Es gibt kaum eine Länderküche, die hier nicht vertreten ist, und die Dichte der Michelin-Sterne in Zürich und dem Rest der Schweiz ist international nur selten zu finden. Hinzu kommen eine hohe Produktqualität und eine herausragende Kenntnis der Köchinnen und Köche – nicht ohne Grund sind zahlreiche Schweizer Hotels und Restaurants Legenden und auch ein Grossteil der renommiertesten Hotelfachschulen befindet sich in der Schweiz. Was mich jedoch am Allermeisten freut; seitens der Schweizer Gäste sowie der hierhinreisenden Touristen wird Kulinarik wertgeschätzt, man geht oft und gerne essen, und ist auch bereit für die entsprechenden Produkte und Erlebnisse den passenden Preis zu bezahlen.

WELCHE REGIONEN DER SCHWEIZ SOLLTE MAN ALS GOURMET AUF JEDEN FALL BEREISEN – UND WARUM?

Zürich. Nicht nur, um das Baur au Lac mit Blick auf den See kennen zu lernen, sondern auch um die Vielfalt der Gastronomie zu erleben. Dann lohnt es sich einige der Weinregionen zu besuchen, sei es die Bündner Herrschaft, das Waadtland, das Wallis oder auch das sonnige Tessin. Dort erwarten einen nicht nur tolle Wanderungen in den Reben, sondern auch gastfreundliche Winzer und natürlich eine authentische, Schweizer Kulinarik in den Restaurants. Als Pro-Tipp: die schönste Art, zu jeder Jahreszeit die Schweiz zu bereisen, ist per Zug. Manche der Bahnstrecken sind ob ihrer Panorama-Aussichten sogar UNESCO Weltkulturerbe!

DIE SCHWEIZER WEINE SIND AUSSERHALB DER LANDESGRENZEN EHER WENIG BEKANNT. WOHIN LIEGT DAS – UND WAS MACHT SIE DENNOCH SO BESONDERS?

Nebst der kleinen Produktionsmenge (zum Vergleich: die Schweizer Rebfläche entspricht nur ca. einem Fünftel der Rebfläche von Bordeaux) liegt das auch am gesunden Durst und Patriotismus der Schweizerinnen und Schweizer: Wein ist ein fester Bestandteil der Kultur, sowohl zu den Mahlzeiten als auch zum gepflegten Apéro, und 40% der getrunkenen Weine stammen aus der heimischen Produktion. Somit bleibt nur knapp ein Prozent für den Export übrig. Herausragend ist in der Schweizer Weinszene die Vielfalt; über 250 Rebsorten sind zugelassen, das sind deutlich mehr als in Österreich und in Deutschland zusammen. Auf Grund der kleinbetrieblichen Struktur – die meisten Weingüter sind familiengeführt – und vielseitigen alpinen Landschaft und Terroirs ergibt sich eine hohe Diversität, die man im Glas entdecken kann.

WELCHE EINHEIMISCHEN REBSORTEN ODER WEINREGIONEN IN DER SCHWEIZ WÜRDEN SIE UNSEREN LESERN BESONDERS ANS HERZ LEGEN?

Die zwei meistangebauten Rebsorten in der Schweiz sind Pinot Noir und Chasselas, auch bekannt als Guttedel. Es lohnt sich jedoch auch die unbekannteren Trau-

ben zu entdecken, vor allem Petite Arvine (weiss) und Cornalin (rot) aus dem Wallis, Räuschling (weiss) aus Zürich oder den gehaltvollen weissen Completer aus der Bündner Herrschaft. Die meisten Schweizer Weine sind von einer gewissen Leichtigkeit geprägt, was zu einem eleganten Genuss führt.

ZUM SCHLUSS: HABEN SIE EINEN PERSÖNLICHEN LIEBLINGSORT IN DER SCHWEIZ, AN DEM SIE GENUSS, NATUR UND KULTUR AUF BESONDERE WEISE ERLEBEN?

Nur knapp eine Stunde entfernt befindet sich die Bündner Herrschaft. Dort inmitten der Reben mit Blick auf den Rhein von Fläsch nach Malans zu wandern (knapp anderthalb Stunden zu Fuss) ist für mich eine gern genutzte Kurzerholung. Vor allem, wenn man es mit einem Lunch im «Alten Torkel» in Jenins verbindet. Ein Team von ehemaligen Caminada-Mitarbeitenden hat dort mit dem «Haus vom Bündner Wein» ein echtes Juwel geschaffen, bei dem die verschiedenen Gerichte ideal auf die über 40 offenen und ca. 3'000 (!) Flaschenweine abgestimmt sind – wohlgemerkt alle aus den umliegenden Weinorten! Und das bei einer Aussicht, die ihresgleichen sucht.

VIELEN DANK!



© David Biedert



DIE GRÜNE FEE

Aufstieg, Verbot & Wiedergeburt des Absinths

DIE URSPRÜNGE DES ABSINTHS: VOM MEDIZINISCHEN ELIXIER ZUR „GRÜNEN FEE“ EUROPAS

Alles begann Mitte des 18. Jahrhunderts, tief verborgen im mystischen Val-de-Travers im Schweizer Jura. In dieser abgeschiedenen Region, in der Nebel über die Hänge ziehen und wilde Kräuter üppig gedeihen, rührte Mutter Henriod ein bitteres, doch geheimnisvoll aromatisches Elixier an. Es war ursprünglich als Heilmittel gedacht ein Tonikum gegen Magenbeschwerden und Fieber, zusammengesetzt aus Wermut, Anis und Fenchel. Doch schnell sprach sich seine besondere Wirkung herum: Das Getränk belebte den Geist, schärfte die Sinne – und entzückte den Gaumen. Französische Soldaten entdeckten die erfrischende Kraft dieses Getränks. Sie brachten es nach Frankreich, wo es bald in den Pariser Cafés und Künstlerkreisen Einzug hielt. Dichter, Maler und Intellektuelle verfielen der „Grünen Fee“, wie der Absinth bald liebevoll genannt wurde. Sie wurde zur Muse einer ganzen Generation – inspiriert von der Schärfe des Wermuts und dem schillernden Schimmer im Glas.

DAS ABSINTHVERBOT: VOM KULTGETRÄNK ZUM SÜNDENBÜCK

Doch mit wachsender Popularität kam auch der Widerstand. In einer Zeit, in der Alkoholismus und soziale Not um sich griffen, wurde Absinth zur Projektionsfläche aller Ängste. Zeitungen schürten Panik, Ärzte warnten vor Wahnsinn, und Moralisten sahen im grünen Getränk den Untergang der Gesellschaft. Die „Absinth-Hysterie“ war geboren. Ein tragischer Mordfall im Kanton Waadt – ein betrunkenen Arbeiter, der seine Familie tötete – lieferte schließlich den Vorwand für ein landesweites Verbot. 1910 wurde Absinth in der Schweiz verboten, 1915 folgte Frankreich. Die „Grüne Fee“ verschwand aus den Regalen – aber nicht aus den Herzen ihrer Anhänger.

DER UNTERGRUND:

Was folgte, war ein Stück Schweizer Schmuggelgeschichte. Im abgeschiedenen Val-de-Travers gaben sich die Brenner nicht geschlagen. In Kellern, Garagen und Badewannen flossen weiterhin geheimnisvolle Tropfen – klar, stark und verboten. Bis zu 300 illegale Destillieren soll es gegeben haben. Die Eidgenössische Alkoholverwaltung versuchte, mit Razzien und Kontrollen das Handwerk zu unterbinden, doch die Brenner waren immer einen Schritt voraus. In den Tälern wurde flüsternd von „Blanc-Bleu“ und „Bleue“ gesprochen – Codenamen für den verbotenen Absinth.

DIE ENTKRIMINALISIERUNG: DIE RÜCKKEHR DER GRÜNEN FEE

Nach 95 Jahren Dunkelheit kehrte am 1. März 2005 die „Grüne Fee“ triumphal zurück. Die Schweizer Behörden hoben das Verbot auf – ein historischer Moment für Brenner und Genießer gleichermaßen. In Frankreich folgte die Legalisierung 2011. Heute erlebt Absinth eine Renaissance. Viele der ehemaligen Schwarzbrenner öffneten ihre Türen, gründeten legale Destillieren und lassen das alte Handwerk wieder aufleben. Mit Leidenschaft, Präzision und Respekt für die Tradition destillieren sie jene geheimnisvollen Tropfen, die einst Dichter wie Baudelaire und Maler wie Van Gogh inspirierten. Absinth ist heute mehr als nur ein Getränk – er ist ein Symbol für Freiheit, Kreativität und den unerschütterlichen Geist einer Region, die nie aufgehört hat, an ihre „Grüne Fee“ zu glauben.

MEHR INFORMATIONEN:
www.absinthemarket.com/de

ABSINTH ZUBEREITUNG

Absinth wird traditionell zubereitet, indem man kaltes Wasser langsam über einen Zuckerwürfel gießt, der auf einem Absinthlöffel über dem Glas liegt. Dabei trübt sich der Absinth („Louche-Effekt“) und entfaltet sein volles Aroma, bevor er schließlich genossen wird.



DAS SCHWEIZER TRINKRITUAL..

...vermutlich das einfachste und unscheinbarste Ritual. Die Schweizer Absinthe sind relativ mild, sogenannte "Bleues", man trinkt den Absinth meist pur im Glas und verdünnt ihn nach Geschmack mit kaltem Wasser, bis sich der typische milchige Schleier bildet. Oft wird dabei auf Zucker verzichtet, um das natürliche Aroma zu bewahren.

DAS FRANZÖSISCHE TRINKRITUAL...

...ist wohl das traditionellste mit eindeutigem historischen Bezug. Hierbei spielt auch das Zubehör eine große Rolle. Es wird ein Stück Zucker auf einen Absinthlöffel (ähnlich einer kleinen, spitz zulaufenden, durchbrochenen Tortenheber) gelegt und oben auf dem Glasrand platziert. Über dieses Zuckerstück wird ganz langsam das Wasser geträufelt, wobei eine sogenannte Absinthfontaine (ein eleganter Wasserbehälter mit kleinen seitlich angebrachten Wasserhähnen) genutzt wird. Jeder ins Glas fallende Tropfen Zuckerwasser hinterlässt nun

eine milchige Spur im Absinth bis das ganze Getränk milchig grün ist und die gewünschte Trinkstärke hat. Da die französischen grünen Absinthe hochprozentigeren Alkoholgehalt und stärkeren Kräutergeschmack aufweisen, ist die kleine Zuckerzugabe hier von geschmacklichem Vorteil.

DAS TSCHECHISCHE TRINKRITUAL ODER "FEUERRITUAL"...

...ist eine Neuerfindung der 90er Jahre. Es ist ein Showeffekt: Hierbei wird Zucker auf einem Absinthlöffel und dieser auf einem Glas mit Absinth platziert. Der Zucker wird vorher mit dem hochprozentigen Absinth getränkt und wird dann auf dem Löffel angezündet. Sobald der Zucker karamellisiert und brutzelt, wird er mit kaltem Wasser gelöscht und in den Absinth gegeben. Meist wird dieser Karamell-Absinth dann relativ schnell getrunken. Der Nachteil hierbei ist, dass der Karamellgeschmack die anderen Aromen deutlich überlagert.

Foto: Adobe Stock

ABSINTH-TIPP

ABSINTH LA FINE DU CLANDESTIN

Suchen Sie einen Absinth mit Charakter, wie ihn die „Valloniers“ (Talbewohner) im Untergrund getrunken haben? Hervorragend bitter, bemerkenswert pflanzlich? Verpassen Sie nicht diesen „Fine du Clandestin“, der 15 Pflanzen kombiniert.

Von Christophe Racine und seinem Onkel im Verborgenen des Familienkellers entwickelt, ist er ein echter Geheimabsinth, so wie ihn die Menschen im „Vallon“ getrunken haben und weiterhin lieben: mit Charakter! Bitterer Geschmack verbindet sich mit kräftigen Kräuteraromen, die von einer wunderbaren Pflanzenvielfalt getragen werden, von denen fünfzehn ungewöhnlich sind, wie Engelwurz oder Ehrenpreis.

Dieser pflanzliche Reichtum verleiht ihm eine seltene Komplexität, die in zwei Stadien Aromen im Mund entwickelt, mit einem bemerkenswerten von Experten gelobten Nachgeschmack.

ABSINTH LA FINE DU CLANDESTIN

Klarer Absinth | 70cl

CHF 50.00 / 53,81 EUR

Distillerie du Val-de-Travers, Christophe Racine

www.absinthemarket.com/de



1



2



3



STILVOLL STARTEN INS NEUE JAHR...

4



- 1 | CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Blanc de Blancs Brut 2017 | 0,75 l | 99,00 € | www.bremer-weinkolleg.de 2 | KUHN RIKON ALPSTEIN Käsefondue Set mit Caquelon Ø 24 cm, Rechaud und 6 Fonduegabeln | 219,00 € | www.kuhnrikon.com
3 | LÄDERACH FrischSchoggi Haselnuss Milch | 225 gr. 24,00 € | www.laderach.com
4 | WEMPE GLASHÜTTE I/SA Iron Walker Vollkalender in Edelstahl, Automatik-Kaliber mit Mondphasenanzeige und Vollkalender | 5.950,00 € | www.wempe.com/leipzig
5 | FINK LIVING Henny Vase | 69,95 € | www.fink-shop.com 6 | VILLEROY & BOCH Like Weinglas, Pearl | 2 Stück 26,90 € | www.villeroy-boch.com
7 | BRAINSTREAM Billund Gewürzmühle, Masala | 34,99 € | www.brainstream.de
8 | PRIVATE DINING – STERNEKÜCHE FÜR DAHEIM von 2-Sterne-Koch Heiko Nieder ISBN 978-3-98541-081-1 | 49,90 € | www.dorlingkindersley.de
9 | CHICMIC Ufo Leseleuchte UTL107 Blau Majorelle | 99,95 € | www.chicmic.de

5



6



7



8



9





CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS - EINE ODER AN DEN LAUF DER ZEIT

*„Blanc de Blancs ist eine Ode an den Lauf der Zeit,
an den Glanz der Grands Crus der Chardonnays auf Kalksteinböden,
an den ausgeprägten, weinigen und feinen Stil des Hauses Louis Roederer.“*

Jean Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Seit seiner Gründung im Jahr 1776 arbeitet das Haus Louis Roederer stetig daran, die besten Weine der Champagne zu kreieren, geprägt von einem absoluten Streben nach Exzellenz. Das Haus zählt zu einem der wenigen unabhängigen Familienunternehmen, das auch heute noch von einem Nachkommen des ursprünglichen Gründers geleitet wird. Drinks International zeichnete Louis Roederer zum sechsten Mal in Folge 2025 als "World's Most Admired Champagne Brand" aus.

Inspiziert vom Savoir-faire des Champagnerhauses im Verlauf eines Erntejahrs, stammt dieser reine Chardonnay von einigen Parzellen, die sich in mittlerer Hanglage der Weinberge „La Côte“ im Herzen der Côte des Blancs befinden. Bereits in den 30er-Jahren hatte das Haus Louis Roederer die Idee, einen leichten Wein mit geringer Schaumbildung zu kreieren, der puren Genuss garantiert. Seine einzigartige kreative Kraft und seine grenzenlose, wunderbare Frische schöpft dieser Champagner aus seinen kalkreichen Böden. Mit der Zeit offenbart der Champagner die Kraft und Identität dieses großen Terroirs.

Online Termin
vereinbaren!



**10%
RABATT**
für Freunde
der Chaîne

GENUSS IN SEINER EDELSTEN FORM:

KLEIDUNG, DIE IM DETAIL ÜBERZEUGT.

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

www.cove.de

COVE

DIE MAßSCHNEIDER

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

Termin vereinbaren unter info@cove.de • 0800 0268326

STRAHLENDE PERFEKTION: WEMPE 137

Es zeugt von wahrer Juwelierkunst, wenn es gelingt, in der spektakulären Welt der Diamanten etwas noch nie Dagewesenes zu schaffen. Mit einem aufsehenerregenden Schliff ist den Wempe-Juwelenspezialisten gemeinsam mit dem traditionsreichen Antwerpener Diamantheus IGC nach einer zweijährigen Entwicklungsphase dieses Geniestück geglückt. Einer der beliebtesten Rundschliffe der Welt bildete den Ausgangspunkt für die Kreation: Der vom Belgier Marcel Tolkowsky erdachte Brillantschliff mit 57 Facetten gilt bereits seit 1919 als die optimale Schliffform, um einen Diamanten zum Strahlen zu bringen. Der Wempe-Cut® eröffnet heute eine völlig neue Dimension der Strahlkraft. Statt 57 reflektieren 137 Facetten, also ganze 80 Facetten mehr als bei einem Brillanten, das einfallende Licht und entfachen ein atemberaubendes Feuer.

Nur natürliche Edelsteine bester Qualitäten werden für diesen Schliff ausgewählt: feines Weiß, nahezu lupenrein und selbstverständlich mit ethisch einwandfreier, zertifizierter Herkunft nach den Kriterien des Kimberley-Prozesses. In einem 8-stündigen Schleifprozess setzen die erfahrenen Schleifer per Hand 65 Facetten in das Oberteil und verleihen dem Unterteil des Steins mit 72 Facetten seine charakteristische Tiefe. Als ein sichtbares Kennzeichen für Echtheit und Transparenz werden in jeden Diamanten mit Wempe-Cut® ein kleines Wempe-Logo sowie die individuelle Zertifikatsnummer in die Rundiste gelasert.

Dass ein derart besonderer Diamant einer mindestens ebenso exzellenten Fassung bedarf, liegt auf der Hand. Das Wempe-Juwelenatelier schuf mit Splendor und Splendor Pure zwei Fassungsvarianten in Weiß- oder Roségold, die den Diamanten im Wempe-Cut® die perfekte Bühne bereiten. Mittlerweile werden auch zimfarbene Diamanten mit dem patentierten Schliff veredelt. Durch den warmen, natürlichen Ton dieser außergewöhnlichen Steinvarietät entsteht dann ein ganz besonders geheimnisvolles Funkeln.

„Wie stolz wir bei Wempe auf diesen hauseigenen Schliff sind, zeigt, dass wir gleich eine ganze Marke nach der Anzahl seiner Facetten benennen“, erklärt Peter Peters, Geschäftsführer der Wempe-Niederlassung in Leipzig, den Markennamen Wempe 137. „Die Schmuckstücke von Wempe 137 stehen für bleibende Werte und große Emotionen.“

Und was könnte schöner sein als ein Diamant im Wempe-Cut®? Richtig! Ein Memoire-Ring oder ein Rivieren-Collier, bei dem sich gleich bis zu 53 Diamanten mit jeweils 137 Facetten in strahlender Perfektion aneinanderreihen. Die Juwelen der Marke Wempe 137 sind selbstverständlich auch in der Niederlassung in der Leipziger Mädler-Passage erhältlich.

Text & Foto: Wempe Leipzig



KLASSIK DER MODERNE

INDIVIDUELL. WERTVOLL. ZEITLOS – MIT ZEITGEIST

Ein Leitsatz, der weit mehr ist als eine Signatur. Er beschreibt die Haltung, aus der heraus wir seit 1999 arbeiten – und erklärt, warum Maßbekleidung für uns nicht nur ein Produkt ist, sondern eine kulturelle Form des Ausdrucks.

Seit unserer Gründung widmen wir uns der Überzeugung, dass Kleidung weit mehr ist als ein funktionaler Gegenstand. Was Menschen tragen, erzählt etwas über Haltung, Persönlichkeit und Anspruch. In dieser Überzeugung verbinden wir europäische Schneidertraditionen – von neapolitanischer Leichtigkeit bis britischer Noblesse – mit einer modernen, individuellen Formensprache. So entsteht Maßbekleidung, die eine Eleganz formt, die weltweit Bestand hat – gerade, weil sie sich nicht von Trends diktieren lässt.

**STIL ENTSTEHT NICHT IM LAUTEN.
ER WÄCHST IM PRÄZISEN.**

Deshalb beginnt jede unserer Anfertigungen nicht beim Tuch, sondern beim Menschen. Haltung, Proportionen

und Anlass bilden die Grundlage eines Prozesses, der Raum für Sorgfalt, Präzision und Qualität lässt.

ZEIT ALS VORAUSSETZUNG FÜR ECHE INDIVIDUALITÄT

Gute Kleidung erfordert Aufmerksamkeit und entsteht nicht durch Eile. Während der Beratung nehmen wir uns genau diese Zeit: um zuzuhören, zu verstehen und präzise einzuordnen. Maßarbeit bedeutet Verantwortung – gegenüber der Person, gegenüber dem Material und gegenüber dem Handwerk selbst.

MATERIALIEN MIT HERKUNFT UND ZUKUNFT

Am Anfang jeder Maßanfertigung steht die Wahl der Tuche. Schurwolle, Cashmere oder Mohair stammen aus traditionsreichen europäischen Webereien, deren





Wissen über Generationen weitergegeben wurde. Ihr Griff, ihre Tiefe und ihre Struktur prägen nicht nur das Erscheinungsbild, sondern auch die Lebensdauer eines Kleidungsstücks. Ein hochwertiges Tuch bewährt sich über Jahre – durch Strapazierfähigkeit, Formtreue und eine Struktur, die ihren Charakter bewahrt. Darin zeigt sich für uns der Wert beständiger Maßarbeit.

ATELIERS ALS RÄUME DES HANDWERKS – NICHT DES KONSUMS

An Orten mit Geschichte entfaltet sich Handwerk am besten. Dunkles Holz, ausgewählte Materialien und eine ruhige, konzentrierte Atmosphäre schaffen Räume, die an englische Schneiderhäuser erinnern und dennoch eine eigene Handschrift tragen. Hier entsteht Maßbekleidung nicht im Vorübergehen, sondern im Gespräch – in einer Umgebung, die Zeit schenkt: Zeit für Auswahl, für Beratung und für die präzise Entwicklung eines individuellen Kleidungsstücks.

BERATUNG BEGINNT BEIM ZUHÖREN

Wer ein cove-Atelier betritt, trifft auf keine Inszenierung, sondern auf echte Begegnung. Wir sprechen über Bewegungsabläufe, Alltagssituationen, stilistische Vorlieben, Proportionen und Anlässe. Tücher werden nicht präsentiert, sondern erklärt. Konstruktionen werden nicht einfach angeboten, sondern nachvollziehbar begründet. Die kleinen Gesten – frischer Kaffee, sorgfältig ausgewählte Details, das Maßband – sind keine Effekte. Sie stehen für Respekt: vor Ihnen und vor der Tradition, die unser Handwerk prägt.

ESSENZ

Maßbekleidung verstehen wir als kulturelle Form des Ausdrucks – präzise, langlebig und geprägt von handwerklicher Klarheit. Sie begleitet Menschen über Jahre hinweg und erzählt mehr, als flüchtige modische Impulse es je vermögen. Und genau diese Haltung möchten wir weitergeben.

MEHR INFORMATIONEN: www.cove.de



Opernball 2026

PADAM!

13. und 14. Februar

präsentiert von
Hannoversche Allgemeine



Jetzt Tickets sichern!
+ 49 511 9999 111
staatsoper-hannover.de

**Staatsoper
Hannover**



HIRSCHBRÜLLEN – IN ILMENAU IM THÜRINGER WALD

Im September beginnt die Hirschbrunft und im Thüringer Wald lebt eine nicht geringe Zahl an Rotwild. Unser Bailli Hon. Tigran Schipanski lud in Zusammenarbeit mit Bailli Dirk Müller sowie Andreas Motter dem Chef des Berg & Spa Hotels Gabelbach zu dem besonderen Erlebnis des beeindruckenden Hirschbrüllens ein.

In großer Vorfreude trafen wir am Nachmittag auf dem weitläufigen, parkähnlichen Gelände des Hotels in 777 m Höhe ein. Nicht weit vom Hotel entfernt, erreicht man den Ilmenauer Hausberg, den Kickelhahn. Dieser erlangte Dank Goethes Gedicht „Über allen Gipfeln ist Ruh“ einen besonderen Bekanntheitsgrad. Zur Einstimmung auf das Hirschbrüllen stärkten wir uns mit guten Thüringer Rostbratwürsten und frisch gezapftem Bier.

Danach wurden wir in den nahegelegenen Ort Frauenwald gefahren, wo uns Dr. Mario Nöckel vom Förderverein Biosphärenreservat Vessertal Thüringer Wald e.V. empfing und uns zu einer Beobachtungskanzel führte. Mit ausgebrachten Leckereien sollte das Rotwild angelockt werden. Dies misslang leider, bis auf ein Jungtier

ließ sich kein Hirsch blicken und von Brunftgeschrei war nichts zu hören. So fuhren wir nach ca. 2 Stunden etwas enttäuscht in das Hotel Gabelbach zurück.

Dort wurden wir in dem separat gelegenen „Gut Gabelbach“, einem idyllischen Holzbau, in Empfang genommen. Nach einem Glas Sekt wurde eine wohlmundende Wildkraftbrühe mit Pilzen, Eierstich und Klößchen gereicht. Das Tischbuffet bot zartes Wildschwein und Rehkeule vom Spieß mit Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlingen sowie Hüllerchen und Kartoffeln. Zum Abschluss gab es noch ein abwechslungsreiches Dessertbuffet. Abgerundet wurden die Speisen mit einem Chardonnay aus Rumänien und einem Primitivo des Weingut Puglia, Apulien. Wir wurden bestens von der Servicekraft, Florian Trautsch, umsorgt.

Trotz der nachmittäglichen Enttäuschung verbrachten wir einen kulinarisch geglückten und fröhlichen Abend, der mit kräftigem Gesang endete.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse

BERG & SPA HOTEL GABELBACH

Am Gabelbach 1 · 98693 Ilmenau
info@gabelbach.com · www.hotel-gabelbach.de

TRADITION & TRACHT

BADISCHER ABEND ZUR WIEDERERÖFFNUNG



Dîner Amical am 10. Oktober 2025 im Brenners Park-Hotel & Spa, Baden – Baden:

Die zur Oetkerguppe gehörenden Hotelikone Brenners Park – Hotel & Spa hat nach zweijähriger Umbauphase seine Pforten wieder geöffnet. Bailli Gabriele Steyer gelang es zusammen mit der Patin der Veranstaltung, Vice Chargée de Missions Lilo Cappell einen „Badischen Abend“ der besonderen Art zu feiern: Die Hauptakteure empfingen die Chaîne – Mitglieder und Gäste schon in Tracht. Nach dem Apéritif mit einem Champagner Ruinart aus der Magnum Flasche referierte Botschafter Conrad Cappell a.D. über die Bedeutung des „Badener Liedes“ mit geschichtlichen Fakten seit Napoleon. So war es auch nicht überraschend, dass die im Herzen gebliebenen Badener auch ihre „Nationalhymne“ anstimmten und diese aus voller Brust sangen.

Kulinarisch gesehen hat Brenners im Fritz und Felix dann in gewohnter Weise auf hervorragendem Niveau die Gaumen verwöhnt. Den Auftakt machte ein heimischer Saibling mit Molke-Kräuter Vinaigrette, Kohlrabi aus der Glut, eingelegte Riesling Weinblätter, Senf mit dem dazu stimmigen Dreissigacker Grauburgunder, Rheinhessen. Es folgte ein Cross Over mit Langoustine Tempura, Chi-

michurri Emulsion, Mole, Kürbis-Kokos-Schaum begleitet von einem perfekt dazu passendem Weißburgunder Alexander Laible, Durbach-Baden. Eine weitere Steigerung war Bar de Ligne, Vadouvan Beurre Blanc, Südtiroler Speck und Dicke Bohnen. Der fulminante Hauptgang war dann Côte de Boeuf, Kaffee Rub, Lauchherz und ein delikates Ochsenschwanz Sandwich. Dazu wurde Martin Wassmer Calmo aus dem Markgräflerland gereicht. Zum süßen und optisch mehr als ansprechenden Abschluss wurde der Fritz und Felix „Bollenhut“ auf die Teller gezaubert. Dieses Highlight wurde noch getoppt von einem Graham’s Port Tawny 20 years. Dieser wurde aus einer historischen Big Bottle Maschine ausgeschenkt – wobei schwer zusagen war, ob manche Augen mehr gestrahlt haben wegen der wunderschönen Mechanik oder dem köstlichen Inhalt der Flasche.

Geehrt wurden Hoteldirektor Stephan Bösch sowie Executive Assistant Manager Mario Corti durch Gabriele Steyer und Lilo Cappell. Die hochmotivierten Küchen- und Servicemannschaften erhielten den wohlverdienten Applaus. Danach hatte Bailli Gabriele Steyer die Freude Ingrid Maier und Heike Mohr als neue Dames de la Chaîne willkommen zu heißen sowie Klaus Maier als Officier zu begrüßen und Commandeur-Plaketten an zahlreiche langjährige Mitglieder zu überreichen.

Einen weiteren Höhepunkt des Abends leitete Prof. Franz Kehl in seiner Funktion als Vice Chargé de Missions ein, als er wieder einmal besondere von ihm ausgewählte Zigarren vorstellte und die Zigarrengenießer anschließend zu einer weiteren genussvollen Runde in die Raucherlounge einlud.

Ein perfekt gelungener Abend im „Brenners“, nun in neuem „Gewand“, aber mit der gewohnten Eleganz und Qualität, wird allen Teilnehmern in bester Erinnerung bleiben.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier Argentier

Brenners Park-Hotel & Spa

Schillerstraße 4/6 · 76530 Baden-Baden

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



DREI BAILLIAGEN FEIERN GENUSSVOLL IN HISTORISCHEN MAUERN

Dîner Amical „Gans mit Musik“ am 22. November 2025 im Wasserschloss Inzlingen

Chaîne-Freunde aus den drei Bailliagen Baden-Schwarzwald, Basel-Stadt und Elsass trafen sich wieder einmal im Wasserschloss Inzlingen – diesmal unter dem Motto „Gans mit Musik“. Nach dem Zugang über den Burggraben des Wasserschlosses Inzlingen bei klirrender Kälte war der Innenhof des Schlosses romantisch mit Kerzen illuminiert und alle Gäste genossen den wunderbaren Champagner von Mandois, der als Apéritif gereicht wurde. Geladen hatten das langjährige Chaîne-Mitglied Sepp Beha und seine beiden Töchter. Simone, Maître Rôtisseur und Stephanie Beha, führen den Gastronomiebetrieb heute gemeinsam sehr erfolgreich. Die von Bailli Gabriele Steyer sorgsam bedachte Tischordnung ermöglichte es, dass sich alle Teilnehmer, unabhängig aus welchen Bailliagen sie stammten, hervorragend unterhalten konnten.

Nach dem Amuse Bouche folgte eine Gänseleberpraline mit Sellerie, Radicchio und gerösteten Walnüssen – begleitet von dem perfekt dazu ausgewählten Zähringer Muskateller, Heitersheim, Baden. Vice Echanson Dr. Jürgen Bachmann übernahm auch an diesem Abend fundiert und denn noch launig die Besprechung der Weinbegleitung zur Freude aller Gäste. Als nächster Gang wurde geschmorter Seeteufel in Curry-Ingwerfond mit Pak Choi gereicht. Alle Genießer konnten dabei mit Freude feststellen, dass der Muskateller auch hierzu perfekt harmonierte.

Der eigentliche kulinarische Höhepunkt waren natürlich die knusprigen Gänse aus dem Ofen mit Maroni, Trauben, Pilzen, Rotkraut und Kartoffelpüree. Der aus der direkten Nachbarschaft stammende Chätisch Pinot Noir vom Wein-

gut Brenneisen, Baden, Egringen hätte nicht passender ausgewählt sein können. Den süßen Abschluss bildete schließlich Süßes von der Passionsfrucht mit Mandellikör – Spritz.

Zwischen allen Gängen wurde der Vater Sepp Beha gesanglich mit Klavierbegleitung aktiv. Dank seiner tiefen Gesangsausbildung und der wunderschönen Auswahl an Gesangsstücken von Schubert über Mozart bis Leonard Bernstein konnte er wirklich alle Anwesenden in seinen Bann ziehen und begeistern. Die wirkliche Überraschung des Abends war jedoch, als Simone Beha – nun nicht mehr in Kochmontur, sondern ebenfalls festlich gekleidet - am Notenpult erschien und mit Ihrem ganzen Charme verraten hat, dass sie nicht nur die Kochleidenschaft, sondern auch ihre Freude am Singen von „ihrem Papi“ geerbt habe. Das gemeinsame Duett zum Abschluss des Abends hat sicherlich alle Herzen zutiefst berührt ...

Vor dem Veranstaltungsende hat Bailli Gabriele Steyer die Ehrungen der schwarzen und weißen Brigaden mit Unterstützung ihrer Bailli - Kollegin Karin Weinmann aus Basel-Stadt vorgenommen. Der ebenfalls anwesende Bailli aus dem Elsass Jules Julian hat seinerseits auch Geschenke überreicht und versprochen die Tradition des Drei-Länder-Treffens im nächsten Jahr im Elsass fortzuführen. Vor dem Nachhauseweg in Eiseskälte unter sternklarem Himmel haben sich nach einem solch glanzvollen Abend alle Teilnehmer auf ein genussvolles Wiedersehen unter Freunden im nächsten Jahr freuen können.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier

Wasserschloss Inzlingen

Riehenstrasse 5 · 79594 Inzlingen

Tel. 07621 470 57 · info@inzlinger-wasserschloss.de · www.inzlinger-wasserschloss.de

ÜBERZEUGENDE PREMIERE

Dîner Maison der Bailliage Baden-Württemberg im Schloss Filseck in Uhingen

19. September 2025: Mit der Aufnahme des Gourmet-restaurants Schloss Filseck in Uhingen hat die Bailliage Baden-Württemberg einen neuen Stern in ihrem Portfolio. Und natürlich waren Gäste des Dîner Maison voll gespannter Erwartungen, wie sie von Sternekoch Daniele Corona, dessen Sous-Chef Riccardo Rossi und Restaurantleiter Mathias Töre zur Premiere überrascht werden. Premiere und Überraschung sind rundum gelungen. Von Anfang an: Zunächst mit einem Umweg über Frankreich zu Austern und Champagner, bevor Daniele Corona und Riccardo Rossi zu ihren italienischen Wurzeln zurückkehrten. Diese Wurzeln stecken in feinsten Böden, aus denen das sternengekrönte Kochduo mit seinem Team mediterrane Kreationen wie eine Parmigiano mit Ofenpaprika und Agrodolce, einer Amatriciana aus einer Dampfnudel mit Guanciale, der Zunge des Chianinarinds und der scharfen umbrischen Nduja-Wurst oder einem japanisch angehauchten Vitello Tonnato komponierten. Die Weinauswahl von Restaurantleiter Mathias Töre reichte vom Chardonnay des Remstaler Weinguts Idler (ebenfalls Chaîne-Mitglied) bis zu einem Barolo aus dem weltbekannten piemontesischen Weingut Oddero. Mit Freude haben deshalb Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert

die Urkunden und Geschenke an das Service-Team und die Küchenmannschaft überreicht und ihren Dank an den Gastro-Unternehmer Milos Vujicic ausgesprochen, der mit seiner Mitgliedschaft in unserer Confrérie diesen Abend ermöglicht hat. „Alles in Allem ein herausragender Abend für unsere Confrérie - vielen Dank für die schöne Veranstaltung - wir kommen gerne wieder“, bedankte sich unser Vice Chancelier Argentier bei allen Beteiligten.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Chancelier Argentier



Schloss Filseck

Filseck 1 · 73066 Uhingen

Tel. 07161 283 80 · info@restaurant-auf-schloss-filseck.de

WELTOFFEN & BODENSTÄNDIG

Dîner Maison der Bailliage Baden-Württemberg bei Ben Benasr

18. Oktober 2025: Auch an seiner neuen Wirkungsstätte zeigt der Sternekoch Ben Benasr, dass er es meisterlich versteht, saisonale, bodenständige Küche mit französischen und arabischen Einflüssen zu verbinden. Ende vergangenen Jahres hat Ben Benasr die ehemalige Weinstube Klink in Stuttgart-Degerloch übernommen und das kleine Restaurant mit seinem Küchenstil geprägt. Davon konnten sich auch 30 Confrères und Consœurs samt deren Gäste bei einem Dîner Maison in Bens Weinstube überzeugen. Ben Benasrs Team servierte unter anderem eine leicht geräucherte Wachtelbrust mit Entenleber, süß-saurem Kürbis und Estragonfond oder eine Kokos-Curry-Velouté mit Salzzitronen-Chutney und einem Krustentier-Croustillant – eine perfekte Mischung von französischer Raffinesse und arabischer Würzung. Eine

schöne Weinauswahl aus internationalen und regionalen Gewächsen rundete das Dîner Maison beim schwäbischen Spitzenkoch mit tunesischen Wurzeln ab. Und jetzt ziert die Plakette der Chaîne des Rôtisseurs auch wieder das neue Restaurant des Stuttgarter Sternekochs.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Chancelier Argentier



Bens Weinstube Klink

Epplestraße 1C · 70597 Stuttgart-Degerloch

Tel. 0711 69 34 86 02 · kontakt@bens-stuttgart.de · www.bens-stuttgart.de



VERWÖHNT VOM TRÜFFEL-SPEZIALISTEN

Weißer Alba-Trüffel vom Apéro bis zum Dessert von Vincenzo Paradiso

15. November 2025: Teuren weißen Trüffel gekauft und dann der Reifall: Kein Geruch, kein Geschmack, als ob man ein Stück Papiertaschentuch im Mund hätte. Damit diese Enttäuschung nicht eintritt, lohnt die Einkehr beim Spezialisten. Unser Officier Maître Rôtisseur Vincenzo Paradiso ist so einer. Seit 25 Jahren veranstaltet er Trüffel-Menüs und versteht es, auch bei einer angespannten Marktlage (so wie dieses Jahr) eine ausgezeichnete Qualität zu einem akzeptablen Preis anbieten zu können.

Von dieser Erfahrung profitierte nun schon zum vierten Mal die Bailliege Baden-Württemberg der Chaîne des Rôtisseurs und erlebte im Pop-up-Restaurant von Vincenzo Paradiso in einem Waiblinger Autohaus erneut eine Trüffel-Offenbarung. Die edle Knolle servierte das eingespielte Team zum Apéro – ein Überraschungsei und ein French Toast – und bei allen anderen Gängen des Menüs. Überzeugend gelangen vor allem der offene Raviolo mit seiner Füllung aus Fisch, einem Kalbskopfragout, Blumenkohl und einer Beurre blanc mit weißem Trüffel und das Dessert. Wohl die wenigsten der

60 Gäste dürften schon einmal eine Panna Cotta mit Trüffelduft genossen haben.

Das Menü begleitete ein durch und durch italienisches Weinangebot. Zum Rieslingsekt brut aus dem Trento gesellten sich Weiß- und Rotweine aus dem Spitzenanbaugebiet Bolgheri. Julia Thilenius, Vice Chargée des Missions und Patin des durch und durch gelungenen Trüffelmenüs rief die Gästeschar noch erfolgreich zu Spenden für die Stiftung der Chaîne des Rôtisseurs auf. Ihr Motto für diese Aufforderung: „Damit wir auch morgen noch gut essen können.“ Und das geht eben nicht ohne die Förderung des Nachwuchses.

Unter dem Beifall der begeisterten Gäste überreichten Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert die Urkunden und die Geschenke an die Brigaden aus der Küche und dem Service.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Dieter Sträß & Jochen Lang

Pop-Up-Restaurant Mille Miglia im Autohaus Burger Schloz

Alte Bundesstraße 45 · 71332 Waiblingen
info@paradiso-gastro.de · www.paradiso-gastro.de



4. OLDTIMERAUSFAHRT DER BAILLIAGE BAVIÈRE ORIENTALE

Bereits zum 4. Mal fand die Oldtimerausfahrt der Bailliege am 06.09.25 statt. Die Besetzung von 21 Fahrzeugen traf sich dazu mittags in der Klosterschenke Weltenburg, bevor es in zwei Etappen in die Ritterschänke Burg Randeck zum abendlichen, vorzüglichen Dîner Amical ging. Ausführliche Berichte und viele Fotos über Ausfahrt und Dîner findet man wie stets bei unserer Bailliege unter baviere-orientale.de, für ein wunderbares Video von Dame de la Chaîne Gabi Röhl scannen Sie bitte den QR-Code.

www.klosterschenke-weltenburg.de
www.ritterschaenke-sturm.de



DÎNER AMICAL „GANS HERBSTLICH“ IM BRAUEREIGASTHOF ZUM KUCHLBAUER

Familie Daxl und ihre Mitarbeiter begrüßten uns am 11.10.25 mit einer wunderschön gedeckten Tafel unter dem herrlichen Gewölbe im Abensberger Brauereigasthof zum Kuchlbauer. Der Abend stand ganz im Zeichen der Gans und begann mit exquisitem Fingerfood zum Apéritif, passend begleitet von der Bierbradl-Musi. Das Menü bestand aus feiner geräucherter Gänsebrust, einer kräftigen Maronensuppe, dem klassischen, geschmacklich wunderbaren Gänsebraten und einem kreativen köstlichen Dessert.

www.zum-kuchlbauer.de



KUNST & KULINARIK IM „KOG“ MIT AFTER WORK VOM ROTEN HAHN

Beim Table Maison After Work am 5.11.25 besuchten die Mitglieder zunächst unter kundiger Führung die Ausstellung Bildrausch anlässlich des 100. Todestags des Malers Lovis Corinth im Kunstforum Ostdeutsche Galerie, einem Kronjuwel der ostbayerischen Kulturlandschaft. Anschließend servierte unser Mitgliedshaus Roter Hahn ein ausgezeichnetes Flying Menu im Foyer des Museums und bewies eindrucksvoll, dass Kunst und Kulinarik zwei Seiten ein und derselben Medaille sind! Mehr unter baviere-orientale.de

www.kunstforum.net · www.rotter-hahn.com



WEIHNACHTSFEIER 30. NOVEMBER 2025, BISCHOFSHOF AM DOM

Im traditionellen, langjährigen Chaîne-Haus Bischofshof am Dom genoss die Bailliege Bavière Orientale am 1. Advent nach Glühwein und Gänseleberpraline ein weihnachtliches Déjeuner Amical mit Ochsenschwanzsuppe, Garnele auf Chicorée, zart gebratener Barbarie-Ente und einem vielfältigen Dessertteller. Begleitet von großartigen Weinen (Chardonnay, Riesling, Südtiroler Lagrein sowie zum Abschluss italienischem Weißwein von der Pecorino-Traube) wurde es mit dem Ziehharmonikaspieler richtig gesellig unter den 56 Gästen. Höhepunkt war die Verleihung des Marie-Schandri-Preises an Bailli Honoraire Karl-Günther Wilfurth, gewürdigt durch eine warmherzige Laudatio von Chaîne-Urgestein Anton Röhl.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse



Bischofshof am Dom

Krauterermarkt · 93047 Regensburg



EINE NOTLÖSUNG? – NEIN, VIEL BESSER!

Eine Neuentdeckung in der Berliner City West

Table Maison, 20. September 2025: Eigentlich war für den Zeitraum 19.-21.09. eine Gourmetreise nach Posen geplant, doch die musste leider kurzfristig abgesagt und eine „Ersatzveranstaltung“ organisiert werden. Doch dank des Tipps des Chaîne-Ehepaars Matthias u. Monika Maak fanden wir im erst Anfang dieses Jahres eröffneten „Como“ eine optimale Lösung.

Ein Empfang mit einem superben Crémant de Limoux und ein 3-Gänge-Menü mit beachtlicher Weinbe-

gleitung stellten uns hoch zufrieden, das noch sommerliche Wetter von abendlichen 23 °C passte für ein Open-Air-Dîner, ein Geburtstagskind (unser Vice-Chancelier Dr. Maurizio Di Stasio) war auch dabei, und die „Notlösung“ war ein kulinarischer Volltreffer.

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

Restaurant Como

Knesebeckstraße 99 · 10623 Berlin
(Charlottenburg) · Tel. 030 20 21 53 94
info@comoberlin.de · www.comoberlin.de

FINE DINING & KULTUR IM BANKTRESOR

Festliches Dîner Amical in der „Austernbank“

Dîner Amical, 25. Oktober 2025: Gastgeberin Anna-Maria Maaß bat zu einem exklusiven Dîner, und viele Chaîne-Freunde aus dem In- und Ausland folgten der Einladung in den festlich geschmückten Saal in der ehemaligen Bank am Gendarmenmarkt. Nach dem Empfang mit Pommery Apanage Rosé und bestem Fingerfood kam als Amuse-Bouche („Austernbank“!) eine köstliche Gillardeau-Auster. Maritim folgten die Jakobsmuschel mit Kaisergranat und köstlicher in Algenbutter gegarter Steinbutt. In der

Menüpause erfreuten Chantale Nurse und Rolando Guy mit Arien aus mehreren Opern. Als Hauptgang beglückten ein Chateaubriand und zu allen Gängen vorzügliche Weine. Zur Tarte au Chocolat Noir stand abschließend ein Käsewagen + 2018er Sauternes bereit. Nach der Würdigung der Teams fiel es den fast 80 Gästen schwer, dieses gastliche Haus zu verlassen.

*Text: Franz Hauk – Bailli & Joachim Kretschmar –
Vice-Chargé de Presse | Fotos: Sabine Hauk –
Vice-Argentier, Monika Maak – Grand Officier & Anna-Maria Maaß – Officier Maître
Restaurateur*



Restaurant „Austernbank“

Behrenstraße 42 · 10117 Berlin (Mitte)

Tel 030 767 75 27 24 · info@austernbank-berlin.de · www.austernbank-berlin.de



EIN PRICKELNDES ERLEBNIS IM KADEWE

OMGD-Abend, 13. November 2025: Echanson Hagen Hoppenstedt versprach ein prickelndes Erlebnis mit besten Winzersekten und Champagnern in Verbindung mit fünf Gängen von Küchenchef Jacob Tracy aus der offenen Küche der Brasserie Hélène. Zu jedem Gang wurden jeweils zwei abgestimmte Spezialitäten aus der Getränkeschatzkammer des Hauses eingeschenkt, dazu Informationen über Produzenten und ihre Produkte.

Die über 30 Gäste konnten sich so ihre eigene Meinung über die vorgestellten Schaumweine bilden. Bei der Laudatio wurden Atmosphäre, Service, Küche, und Keller gebührend gewürdigt und mit viel Applaus bedacht. Nach der Erinnerungstafel 2024 kam nun eine hochverdiente zweite Auflage aus 2025 hinzu, und es wird wohl nicht die letzte bleiben.

Text: Franz Hauk, Bailli u. Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse | Fotos: Dr. Maurizio Di Stasio – Vice-Chancelier und andere

KaDeWe – Die Sechste (6. Etage) – Brasserie Hélène

Tauentzienstraße 21-24 · 10789 Berlin (Schöneberg) · Tel. 030 21 21 21 01

NIKOLAUS MEETS FLAMENCO

Ein festliches Dîner mit spanischen Klängen

Dîner Amical, 06. Dezember 2025: Zu einem wahrhaft festlichen Nikolaus-Dîner lud unser Confrère Michael Frenzel ein, denn es wurde nach dem Empfangs-Champagner Pommery Brut Royal mit u. a. Rindertatar beef 45 als Fingerfood/Amuse-Bouche ein edles weihnachtliches 6-Gänge-Menü mit sehr guter Wein- bzw. Cocktailbegleitung geboten.

Musikalisch wie unterhaltend wurden die 59 Gäste in den Südwesten Europas entführt, denn das Duo Finesco erfreute mit zwei Auftritten das Publikum.

Und wer für die Chaîne-Stiftung etwas Gutes tun wollte, hatte heute durch eine Spende noch diese Möglichkeit. Erst um 24 Uhr – eigentlich viel zu schnell - ging dieser schöne Abend zu Ende.

Text: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse | Fotos: J. Kretschmar – Vice-Chargé de Presse & Manuela Schäfer – Vice-Chargée de Missions



Hotel Palace Berlin

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

DAS NEUE PAPAGENO IN HISTORISCHEN KONSTANZER MAUERN

Dîner Amical am 10. Oktober 2025: Jetzt ist das Papageno zurück in der Altstadt in einem alten Patrizierhaus in der historischen Stadtmauer, dem ehemaligen Chaîne-Restaurant Pinocchio. Patrick Stier gestaltete sein neues Restaurant in wunderbarer Kombination aus historischen Elementen und moderner Farb- und Möbelgestaltung in Anklang an Mozarts Zauberflöte. Neben dem größeren Speiseraum locken auch lauschige Ecken.

Ganz herzlich begrüßten uns Bailli Henner Wolf und Patrick Stier in großer Runde. Auch Chaîne-Freunde aus den benachbarten Bailliagen der Schweiz, Bayern und Baden-Württemberg feierten fröhlich mit uns das neue Restaurant mit prickelndem Winzersekt und feinen Amuse bouche. Auch eine Ehrung stand an: Bailli Henner Wolf überreichte an Prof. Markus Juchems mit Freude die Commandeur-Plakette.

Und dann verwöhnte uns Patrick Stier wieder aufs Feinste: Frischfruchtiges Ceviche von der Eismeerforelle mit Kaviar und raffiniertem Zitronenthymiansorbet, Hum-

merschaumsuppe mit Krustenterravioli, sein berühmtes Sauerampfersorbet als Zwischenspiel, zartrosa Barbarientenbrust und Savarin mit Traubenragout und Walnusseis. Wir waren begeistert, was er mit seiner jungen Mannschaft gezaubert hat! Und Sommelier Patrick Roth, der im Frühjahr Dritter im Jeunes Sommeliers-Wettbewerb wurde, präsentierte uns kenntnisreich und launig eine harmonisch-begleitende Weinreise vom Douro über die Pfalz zum Bodensee.

Wir danken Patrick Stier und seinem Team in Küche und Service für diesen wunderbaren Abend voller köstlicher Verwöhnmomente und herzlicher Chaîne-Freundschaft! Das Papageno ist jetzt schon weit bekannt und wir wünschen Euch weiterhin gutes Gelingen und kommen gerne wieder!

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





GENUSSVOLLER ADVENT IM ARGENTAL

Dîner Amical am 13. Dezember 2025: Mit einem herzlichen Grüß Gott und prickelndem Champagner begrüßte uns das Ehepaar Frick-Renz in ihrem weihnachtlich geschmückten Refugium im romantischen Argental. Die Weihnachtskugeln glänzen, Lichter funkeln, das Feuer knistert im Kamin. Hier genießt man Ruhe, unverfälschte Natur, eine besondere Gastfreundschaft - und feine Küche!

Als Mitglied bei Green Chefs und Slow Food bewahrt sich Artur Renz seine Bodenständigkeit und interpretiert dabei aber Gewohntes immer wieder neu mit frischesten Zutaten aus der Region, ehrlich und gut.

Der Maitre hatte sich wieder ein ganz besonderes Adventsmenü für uns ausgedacht: 3 Argental Tapas zum Auftakt – lecker, besonders das Blaukrautchilitäschen! Das Vitello-Trucha, eine Eigenkreation aus Kalb und gerauchter Forelle mit Mousse und Bagna cauda, begeisterte uns genauso, wie die rote Linsensuppe mit Schwarzwurstravioli. Nun folgten klassische Seezungenfilets auf Spinat nach Escoffier. Klassisch auch das Sorbet, um den Gaumen zu erfrischen. Aber hatten

wir dies jemals aus Hagenmark (Hagebutte) probiert? Und dazu noch aufgegossen mit Orangengin? Einfach wunderbar. Der feine rosa Hirschkalbrücken mit Maronenkruste machte seinem Küchenchef alle Ehre und eine frische Limettentarte mit wieder außergewöhnlichem Holundersorbet erfreute uns zum süßen Abschluss.

Ulrike Frick-Renz umsorgte uns aufs Beste und sehr persönlich mit ihrem Team und bot uns, charmant und fachkundig präsentiert, eine perfekt abgestimmte Weinbegleitung vom Wachauer Riesling über Muschelkalk Riesling, Loto Toscana bis zum Delheim Edelspatz. Auch eine interessante Begleitung ohne Alkohol wurde angeboten.

Wir genossen ein wirklich besonderes und kreatives Menü mit außergewöhnlichen Gaumenkitzeln, die wir noch ausführlich mit Artur Renz diskutierten. Ein großes und herzliches Dankeschön an das ganze Team für diesen großartigen adventlichen Abend, den wir noch bis spät freundschaftlich und fröhlich mit so mancher Anekdote aus Arturs Berufsleben ausklingen ließen.

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

Gasthof zum Hirsch

Argenstraße 29 · 88099 Neukirch-Goppertsweiler
Tel. 07528 17 65 · hirschrenz@web.de · www.gasthof-zum-hirsch.com

GOURMETREISE NORDERNEY

02.10. bis 05.10.2025: Wieder hatten wir Glück mit dem Wetter, Norderney empfing uns mit strahlendem Sonnenschein und wir konnten sogar mittags bei herrlicher Nordseeluft im Strandkorb sitzen, bevor es abends genussvoll zu ging.

Donnerstag, 2.10.25 Dîner Amical im „Seesteg“

Nach dem Aperitif am Kamin genossen wir mit einer kleinen Gruppe ein feines 4-Gang Dîner Amical in dem besonderen Ambiente unseres, direkt am Meer gelegenen, Chaîne Hauses „Seesteg“. Maître Rôtisseur Markus Kepschull war gerade aus dem Urlaub zurück und Benedikt Wikkemeier, sein Souschef hatte alles gut vorbereitet. Jeder Gang war hervorragend. Wir bedankten uns bei Markus Kepschull und seinen Teams für das tolle Menü und den schönen Abend mit einem Gastgeschenk und den Urkunden.

Am Freitagabend empfing uns Theo Landwehr, Geschäftsführer des Hotels „1884“, wunderschön am Weststrand gelegen, herzlich in der „Plauderei“ mit Champagner Louis Roederer aus der Magnum. Danach verwöhnte uns das Team im „Müllers“ von Nelson Müller mit einem sehr schmackhaften 4-Gang „Table Maison“ und einem aufmerksamen, herzlichen Service. Vielen Dank dafür.



Samstag, 04.10.25 Dîner Amical im „La Mer“

Der Abend in unserem Chaîne Haus „La Mer“ von Maître Rôtisseur Hilko Uphoff und seiner Partnerin Giulia Casto begann mit einem gut gekühlten Champagner und nord-deutschem Fingerfood. Danach servierte Hilko uns Sashimi vom Blauflossen Thunfisch, gefolgt von Cocktail vom Helgoländer Hummer und einer Suppe von Artischocke mit Wintertrüffel. Jeder Gang war köstlich, als Hauptgang genossen wir zarten, rosa gebratenen Rehrücken und auf den Punkt gebratenen Seeteufel, den Abschluss machte das leckere Dessert und Pralinen. Herzlichen Dank an Hilko Uphoff und sein kreatives Team und an Giulia für diesen gelungenen Abend. Es war eine sehr schöne Gourmetreise mit Entspannung, Natur, Genuss und anregenden Gesprächen. Diese Reise findet auch in 2026 statt, wer dabei sein will, wir freuen uns auf Euch!

Text & Fotos: Monika Demuth-Müller Vice Conseiller Gastronomie

SAVE THE DATE:

Gourmetreise Norderney vom 01.10.26-04.10.26!



La Mer

Bülowallee 5 · 26548 Norderney
Tel. 04932 88 33 33
info@la-mer-norderney.de

Müllers

Weststrand 3-4
26548 Norderney
office@muellers-norderney.de

Seesteg

Damenpfad 36a
26548 Norderney
empfang@seesteg-norderney.de



NIKOLAUS DÎNER AMICAL WAS FÜR EIN WUNDERVOLLER ABEND!

Am 6. Dezember durften wir unser festliches Nikolaus Dîner Amical in der einzigartigen Atmosphäre des Parkhotels Bremen feiern. Ein würdiger Abschluss unseres Chaîne-Jahres 2025. Beim Empfang am strahlenden Weihnachtsbaum wurden wir herzlich von Bailli Rolf Müller und Maître Hôteier Steffen Eisermann begrüßt. Anschließend verwöhnte uns Maître Rôtisseur Frank Seyfried mit einem herausragenden Menü, das kulinarisch keine Wünsche offenließ.

Einige Highlights des Abends: Thunfisch | Rettich | Oliven – Navettenschaumsuppe | Osietra Kaviar Rehravioli | Kürbis – Black Cod oder Lammrücken – Rote Bete | Apfel | Wallnuss.

Die festliche Stimmung, die großartige Gastlichkeit und die vielen schönen Gespräche machten diesen Abend zu einem besonderen Erlebnis. Ein herzliches Dankeschön an alle Consœurs, Confrères und Freunde der Chaîne, die diesen Abend mit uns gefeiert haben, der seinen Ausklang erst spät in der Hotelbar fand.

Ein besonderer Dank geht an Frank Seyfried und sein Team und an Taeke Halbersma und sein Team für den herzlichen Service.

VIVE LA CHAÎNE !

*Text: Monika Demuth-Müller Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Christian Büschen – Chevalier*



Parkhotel Bremen

Im Bürgerpark 1 · 28209 Bremen
Tel. 0421 340 80 · info.parkhotel@hommage-hotels.com

OKTOBERFEST 2025 IN WIRSBERG



10.-11. Oktober 2025: In den 1980er Jahren hat Gastronom Karl Herrmann von der Posthotel-Familie für zahlreiche Mitglieder und deren Häusern die Patenschaft zur Aufnahme in die Chaîne-Bruderschaft in unserer Region übernommen, die teilweise bis heute noch aktiv mitarbeiten.

In diesem Jahr wurde von seinem Enkel dem Fernsehkoch Alexander Herrmann, Chef des Posthotels in Wirsberg, die Ausrichtung eines Oktoberfestes vom 9. – 11.10.25 im benachbarten Bürgerzentrum übernommen. Die Bailliege Franken hat mit einem Kartenkontingent an zwei Tagen gemeinsam mit Gästen aus den Bailliagen Thüringen und Hessen an diesem Fest teilgenommen.

Um 18:00 h wurde der typisch mit weiß-blauen Fahnen dekorierte Festsaal geöffnet und die Besucher nahmen an festlich gedeckten Tischen ihre Plätze ein. Der erste Heißhunger konnte gleich bei fränkischen Wurst/Käse – Brettl Jausen gestillt werden. Schon bei den ersten Klängen der bekannten und beliebten oberfränkischen Topband „Radspitz“ wurde zünftige Festzeltstimmung verbreitet und die Gäste jung und alt nahmen ausgelas-

sen diese Stimmung sofort auf mit Singen – Schunkeln – Tanzen und Polonaise durch das Gebäude.

Diese überschäumende Fröhlichkeit wurde dann von zweimal 30 Minuten unterbrochen – der Küchenchef Tobias Bätz servierte mit seinem Team Kürbiskernsuppe mit Lachs, leckeres von der Ochsenbraterei und einem Apfelstrudel zum Dessert. Der fränkische Wein und das Kulmbacher Bier begleiteten die Gäste während des gesamten Abends.

In der letzten verbliebenden Stunde schaltete die Radspitz-Band noch einen Gang höher um dann pünktlich um 22 Uhr auf behördlicher Anweisung den Abend im Festsaal zu beenden. Die guten Geister des Posthotels versorgten am Ausgang die Teilnehmer für den Heimweg noch mit Käsekrainer „to go“. Manche Gäste hatten aber noch immer nicht genug: ein Absacker in der Bar des gegenüberliegenden Posthotels wurde noch mitgenommen, bevor dann der Abend gemütlich zu Ende ging.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse



Posthotel Alexander Herrmann

Marktplatz 11 · 95339 Wirsberg

Tel. 09227 20 80 · www.hermanns-posthotel.de

VERABSCHIEDUNG CONFRÈRE KARL HAGENGRUBER

23. Oktober 2025: Der Hoteldirektor des Transmar Travel Hotels in Bindlach / Bayreuth wird zu Beginn des nächsten Jahres das Hotel verlassen, nach über 50-jähriger Gastronomie­tätigkeit in den wohlverdienten Ruhestand treten und zu seiner Familie nach Niederbayern zurückkehren.

Zu dem heute letzten rustikalen Diner Amical unter seiner Leitung haben sich befreundete Mitglieder der Bailliege Franken und regionale Gastronomiekollegen zu dieser Abschiedsfeier eingefunden.

In seiner 12-jährigen Mitgliedschaft bei der Chaîne-Bruderschaft hat sich Confrère Karl Hagengruber mit seiner offenen und aufrichtigen Art sehr viele Freunde gemacht und wir werden den begnadeten Erzähler in Zukunft sehr vermissen. Ein gemeinsames Gruppenfoto wird uns an die schöne Zeit mit ihm erinnern.

*Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse
Fotos: Tobias Schöffel*

Transmar Travel Hotel

Bühlstraße 12 · 95463 Bindlach/Bayreuth
Tel. 09208 68 60
karl.hagengruber@transmarhotel.de



HERBSTAUSKLANG IN WÜRZBURG

12. November 2025: Nach der Weinlese im September / Oktober ist es jetzt ruhiger geworden in dieser Weinbauregion und Zeit zu einem Besuch bei und mit langjährigen Freunden.

Zum Diner Amical trafen wir uns in den historischen Bürgerspital-Weinstuben bei Confrère Alexander Wiesenegg und Gattin Martina und genossen den typisch für diese Jahreszeit offerierten Enten- und Gansbraten. Natürlich begleitet von wunderbaren regionalen Franken Silvaner.

Erstmals dabei bei dieser Chaîne-Veranstaltung war das Neumitglied Werner Lawrenz mit Gattin Maren aus dem benachbarten Gasthof und Hotel Lamm in Höchberg (Vorort von Würzburg), die auch im kommenden Jahr 2026 Ausrichter eines Chaîne-Treffens sein werden.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse



Bürgerspital-Weinstuben

Theaterstraße 19 · 97070 Würzburg
Tel. 0931 35 28 80 · reservierung@buergerspital-weinstuben.de



REGIONALVERSAMMLUNG

in der wineBank am 29. Oktober 2025

Am 29. Oktober 2025 hat Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt zur jährlichen Regionalversammlung eingeladen. Traditionell trafen wir uns im Mitgliedshaus wineBANK Hamburg, einem Private Club. Besonders haben wir uns gefreut, dass die Geschäftsführerin und Chef Sommelière Katharina Iglesias jüngst in die Chaine eingetreten ist.

Nach dem „Abarbeiten“ der Tagesordnung wurde lange diskutiert. U.a. über die Situation unserer Gastronomen, deren Kosten durch die Gehälter, Lebensmittel und Inflation sehr gestiegen sind. Der Fachkräftemangel und deren Folgen im Service & Küche wurden durch unsere professionellen Mitglieder nochmals

deutlich erläutert. Wir werden unsere Mitgliedshäuser weiter aktiv durch persönliche Besuche wie auch durch Chainé-Veranstaltungen unterstützen.

Im Anschluss an der Sitzung wurde in der gemütlichen Lounge noch lange zusammengesessen, um den gemeinsamen Abend in schöner Atmosphäre und lockeren Gesprächen ausklingen zu lassen.

*Text: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli
Foto: Irmtraud-A. Schliephake – ViceChargee de Presse hon.*

wineBANK, Hamburg (Private Club)

Stephansplatz 3 · 20354 Hamburg
Tel. 040 357162 30 · hamburg@winebank.de
www.winebank.de/clubs/hamburg

DINER AMICAL IM LANDHAUS FLOTTBEK

Restaurant HYGGE am 10. November 2025

im Westen Hamburgs, im dörflichen Klein Flottbek liegt das Hotel Landhaus Flottbek mit der Brasserie HYGGE. Maître Restaurateur NILS JACOBSEN hat aus dem einmalig schönen Haus eine Oase in Hamburg geschaffen. Beim Betreten des Landhauses spürt man sie noch, die Heritage der ehemaligen Hofanlage: 200 Jahre alte Deckenbalken, rustikale Eichendielen und ein offener Kamin.

Wir trafen uns eingemummelt auf der Terrasse beim Crémant, wo Confrère Nils Jacobsen und Madame Irmtraud-A. Schliephake, in Vertretung der erkrankten Mme le Bailli alle begrüßten. Und dann kam ein Feuerwerk aus der Küche: Variationen von der Enten-

leber: sensationell – dann Zweierlei von der Landente – exzellent – und als krönender Abschluss Friesentorte“ HYGEE“ – ein Gedicht.

Dazu hervorragend korrespondierende Weine – ein 3-gängiges Menu vom Feinsten. Nicht umsonst wurde das HYGGE seit 8 Jahren vom BiB Gourmand Michelin, Schlemmeratlas, Falstaff etc. ausgezeichnet. Consœur Irmtraud Schliephake dankte Nils Jacobsen, seinem Küchenchef Thomas Nerlich, dem Sommelier und dem aufmerksamen Service unter dem Beifall der Anwesenden. Es war ein exquisiter hyggeliger Abend.

*Text: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli
Fotos: Michael Zuther – Grand Officier*



FESTLICHER GENUSS IN DER HANSELOUNGE

Warm eingehüllt genossen die Gäste den Champagnerempfang des Dîner de Noël auf dem Balkon der Hanselounge mit Blick auf den strahlenden Weihnachtsmarkt am Rathaus. Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Professionel du Vin Sommelier Michael Kutje begrüßten die Gäste anschließend herzlich im elegant und stimmungsvoll geschmückten Saal. Jeder Gang des Menüs war ein kulinarischer Hochgenuss, begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen, die der Gastgeber charmant präsentierte. Herzlichen Dank an das großartige Hanselounge-Team für einen wundervollen und köstlichen Abend. Es war ein Fest. Die Bailliage Hamburg wünscht allseits ein schönes Fest und einen erfolgreichen Start in 2026.

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

HANSE LOUNGE (Private Club)

Neuer Wall 19 · 20453 Hamburg
Tel. 040 35 00 433 · mk@hanse-lounge.de



DANKESCHÖN

Chères Mesdames, chers Confrères,

liebe Gastonomen, liebe Köche und Ihre Brigade und liebe ServiceTeams,

der Regionalrat und ich möchten uns bei allen Chaîne Häusern der Bailliage de Hambourg für Ihre Loyalität in den vergangenen schwierigen Jahren bedanken – diese Unterstützung ist keine Selbstverständlichkeit und wir und die Mitglieder wissen es sehr zu schätzen. Die Bailliage de Hambourg hat 2025 ihren Mitgliedern 14 wunderbare und unterschiedliche Veranstaltungen anbieten können:

Champagner-Empfang im HOTEL VIER JAHRESZEITEN
- winetasting im KINFELTS- Déjeuner im Restaurant Reitstall - Klövensteen – Aschermittwoch im FISCHEREI-HAFENRESTAURANT – Boßeln in DANGAST – Dîner Amical im PIMENT – Maischolle im ALT HELGOLÄN-

DER FISCHERSTUBEN- Dîner im Restaurant JIN GUI – SCHLAGERMOVE auf St. Pauli – Dîner Amical im HENRIKS – winetasting in der wineBANK – Mitgliederversammlung in der wineBANK – Dîner Amical in der HYGGE – Dîner Noël in der HANSE LOUNGE

Ohne Ihre Unterstützung und Ihre perfekte Durchführung könnten wir dieses Programm nie durchführen und wir freuen uns schon auf die Veranstaltungen 2026.

Mme. le Bailli – Bailliage de Hambourg



RHEINGAUER LANDPARTIE

Déjeuner Amical, 21. September 2025: Die Gästeschar traf sich auf der Terrasse des neu renovierten „Baiken“ mit Blick auf die Weinberge im Rheingau und genoss den Sektempfang, begleitet von köstlichem Flying Food.

Kulinarisch waren die Menu-Variationen eine Sensation, perfektioniert von Gang zu Gang. Geschmacklich hervorragend komponiert, kreativ angerichtet und eine wahre Freude für Auge und Gaumen – so übertraf sich die Küchenbrigade unter der Leitung von Confrère Dirk

Schröer. Für einen ausgezeichneten Ablauf des Déjeuner sorgte ein herzlicher Service unter der Leitung von Amila Begic-Schröer. „Dies war ein unvergessliches Déjeuner“, meinte Bailli Prokop abschließend unter dem großen Applaus der Gäste.

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

Restaurant Baiken

Wiesweg 86 · 65343 Eltville am Rhein
Tel. 06123 750 00 28 · info@baiken.de · www.baiken.de



ENTENABEND

Dîner Amical, 25. Oktober 2025: Ankommen und wohlfühlen am knisternden Kamin im gemütlichen Landhaus Diedert. Confrère Oreste Diedert und Bailli Prokop begrüßten die große Gästeschar ganz herzlich zum liebevollen Entenabend. Küchenchef Benoit Sagnier und seine Brigade zauberten ein phantastisches Menu – innovativ, kreativ und einfach lecker. Ergänzt wurde die fein abgestimmte Speisenfolge durch die hohe Qua-

lität der servierten Weine. Ein fröhlicher und aufmerksamer Service, unter der Leitung von Laurent Diedert, unterstrich die äußerst gelungene Veranstaltung. „Die warme Herzlichkeit und Gastlichkeit zeichnen dieses Haus aus, das war ein toller Abend!“, meint Bailli Prokop abschließend.

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

Landhaus Diedert

Am Kloster Klarenthal 9 · 65195 Wiesbaden

Tel. 0611 184 66 00 · info@landhaus.diedert.de · www.landhaus-diedert.de



TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE IM RESTAURANT FISCH FRANKE

Montag, 10. November 2025: Herzlich begrüßte Vice Chancelier Dagmar Rösch die fröhliche Runde. Es wurde uns eine große Palette von ausgewählten Fischköstlichkeiten kredenzt, die an Vielfalt und hervorragender Zubereitung nicht zu überbieten waren. Ein warmer und zuvorkommender Service rundete diesen Abend ab. Wie immer bei diesen Table Maisons, stehen ein reger Gedankenaustausch, entspannte Gespräche, Lachen und Freude am ungezwungenen Miteinander

im Vordergrund. „Es ist jedes Mal eine große Freude diesen tollen Abend bei ihnen erleben zu dürfen“ ging Röschs Dank an Confrère Gregor Engels.

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

Restaurant Fisch Franke

Domstraße 9 – 11 · 60311 Frankfurt
Tel. 069 296 261 · info@fischfranke.de · www.fischfranke.de



ADVENT GALA

Dîner Amical, 6. Dezember 2025: Dieses Jahr wurde in den Roten Salon eingeladen zur traditionellen Advent-Gala im Schlosshotel Kronberg. Das weihnachtliche Thema wurde kulinarisch großartig umgesetzt von Sous Chef Angelo Lo Bue und seinem Team - und von begleitenden Getränken perfekt ergänzt. Der zuvorkommende Service unter der Leitung von Josephine Jahn verwöhnte uns hervorragend. Musikalisch begleitet wurde dieser außergewöhnliche Abend durch die

hochbegabte 15-jährige Harfenistin und Ballett Tänzerin Yvonne Böhme aus Wiesbaden, die bereits im Alter von 10 Jahren den 1. Preis im Wettbewerb ‚Jugend musiziert‘ erhielt. Nach schwungvoller Anmoderation durch Christoph Nielbock verzauberte sie uns mit ihrer einmaligen Virtuosität. „Rundherum eine wunderbare Einstimmung in die Weihnachtszeit“ war das Fazit von Bailli Prokop.

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

Schlosshotel Kronberg

Hainstraße 25 · 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 06173 70 101 · reception@schlosshotel-kronberg.de · www.schlosshotel-kronberg.com



IN ALLER SCHÖNHEIT GENOSSEN: ESRTE "MV PREMIUM EVENT 2025" IM GRAND HOTEL HEILIGENDAMM

17.-19.10.2025: Zugegeben, diese Überschrift klingt übertrieben. Wer allerdings an diesem Wochenende im Grand Hotel Heiligendamm Teilnehmer und Gast dieses exklusiven Genusswochenendes war, wird diesen Anspruch eines Premium Events in Mecklenburg-Vorpommern (MV) mehr als erfüllt gefunden haben. Bis auf das Wetter am Freitag gab es nichts, was zu verbessern gewesen wäre.

Es begann mit dem zweiten Golfturnier der Bailliege MV, dem sogenannten „Chaîne MV Cup 2025“, auf dem 18 Loch Platz Wittenbeck, eingebettet in die typisch mecklenburgische Hügellandschaft nahe der Ostseeküste, gelegen zwischen Bad Doberan und Heiligendamm. Ausgespielt wurde nicht nur der Bruttosieger nach Stableford, sondern auch jeweils nach Damen und Herren getrennt, der „longest Drive“ und der „nearest to the Pin“ Preis.

Durchgefroren, die Haare vom Winde zerzaust, aber hochmotiviert beendeten die 6 Flights die Runde nach etwas mehr als 4,5 Stunden und genossen den Umtrunk danach im Clubhaus. Alle waren natürlich gespannt wer die Preise gewonnen hat. Dieses Geheimnis wurde allerdings erst am Abend im Hotel gelüftet und zwar bei einem „get together“ in zwangloser Atmosphäre mit Champagner, edlem Bier und köstlichem Fingerfood nach asiatischem Vorbild. Die Siegerinnen und Sieger erfreuten sich ihres Triumphes und der Anerkennung der übrigen Gäste aus insgesamt 7 Bailliagen. Nach dem Genuss des exzellenten asiatischen Menüs ging es in die sehr gediegene Bar des Grand Hotels zum „Absacker“, denn schließlich musste der erste Tag würdig abgeschlossen werden.

Am folgenden Sonnabend, nach einem „first class“ Frühstück hatten die Gäste die Option zu einem Besuch im Bad Doberaner Dom mit einer exklusiven Führung für

die Chaîne. Diese Geschichts- Kunst- und Architekturinteressierten gewährte tiefe Einblicke in die faszinierende, fast 1000 jährige Geschichte dieses beeindruckenden Zisterzienser Baus.

Die Fahrt mit der Mollie, der legendären Schmalspur Dampfeisenbahn von Heiligendamm nach Bad Döberan steigerte nicht nur die Vorfreude auf das gemeinsame Kunsterlebnis, sondern war schlichtweg ein weiterer Höhepunkt dieses Wochenendes an einem der schönsten Orte Deutschlands.

Zurück im Grand Hotel Heiligendamm bereiteten sich die Chaîne-Mitglieder und Gäste auf eine Reihe von weiteren Spitzenerlebnissen vor. Es begann um 17:00 Uhr mit einem Klassik Konzert, gegeben von der amerikanischen Sopranistin Taylor Haines und dem virtuosen Pianisten Jason Ponce der seine imposante Kunst am Flügel zum Besten gab. Beinahe eineinhalb Stunden fesselten diese beiden Ausnahmekünstler die Teilnehmer und Gäste so sehr, dass niemand auf Zugaben verzichten wollte. Diese wurden dann auch zweifach zur Freude aller gewährt.

Kurz danach wurde dann zum Dîner Amical ins Sterne Lokal des Grand Hotel, dem Restaurant „Friedrich Franz“, gerufen. Das von Sternekoch Maître Rôtisseur Ronny Siewert präsentierte 6 Gänge Menü bestach nicht nur in seinen Tellerbildern, sondern zuallererst in seiner Komposition, den sich entfaltenden Aromen und nicht zuletzt durch den durchweg charmanten und stets aufmerksamen Service. Ebenso perfekt waren Wein- und Bierbegleitung komponiert und kredenzt.

Als nachhaltige Erinnerung an dieses exklusive Chaîne Erlebnis in Heiligendamm durfte jeder Teilnehmer noch einen extra für diesen ersten Premium Event entworfenen Pin mitnehmen.

Kurz und gut, unsere Erwartungen wurden übertroffen. Dies drückte auch die Menübesprechung, gehalten von Susanne Führer, Bailliage Niedersachsen aus, die mit den Worten schloss, „wir kommen garantiert im nächsten Jahr wieder“. Wer allerdings nunmehr geglaubt hatte, das wäre es gewesen, sah sich zu seiner Überraschung und großen Freude getäuscht. Vice Chargé de Missions Ulrich Wiesenevsky hatte sich als krönenden Abschluss des zweiten Tages noch etwas Besonderes einfallen lassen. Eine Verlosung und Versteigerung wertvoller Spenden in Form von edlen Weinen, Champagner, Reise- und Hotelgutscheinen, sowie einer Skulptur eines Worpweder Künstlers. Unter großem Hallo, aber auch einiger betrübter Gesichter, die leider nur Nieten gezogen hatten, konnte der Erlös von beinahe 3.000 Euro zugunsten der Chaîne-Stiftung bekannt gegeben werden.

Zurück zum Anfang; wer das nächste Mal nicht dabei ist, wird die besondere Qualität und die edle Atmosphäre dieses mecklenburgischen Premium Events nicht zu seinen persönlichen Erfahrungen zählen dürfen. Das wäre doch schade, oder?

VIVE LA CHAÎNE !

Hans von Helldorff – Vice Chargé de Missions



EIN HERBSTLICHES MAHL IM RITTERSAAL

Das Duo Brockel Schlimbach lud zum Halali auf Burg Nideggen ein



19.10.2025: Hoch hinaus ging es in den Rittersaal der Burg Nideggen zu unserem herbstlichen Lunch über eine verwunschene Treppe. Leider erwartete uns dort kein Burgfräulein, sondern ein phantastischer Ausblick über das Eifelstal. Ganz unverhofft kamen wir hier während des Empfangs zu einem ungewohnten Vorprogramm. Im Burghof hatten sich bereits vor unserer Ankunft rund 250 Jäger aus den umliegenden Jagdgesellschaften mit ihren Hunden und auch Greifvögeln zur Hubertusmesse versammelt. Bei dieser Messe werden jährlich die Tiere gesegnet. Ein tolles Spektakel. Das Menü wurde mit alten Klassikern neu interpretiert. Ganz besondere Geschmacksaromen bildete der Hauptgang aus Reh, Brotknödel, Pilzen und Wacholder mit Tanne.

Angetan hatte es uns dann auch das Dessert mit Bienenstich, Pflaume und Rosmarin, welches auf einem wunderbar alten Geschirr serviert wurde. Mit der 2018 Huxelrebe Beerenauslese vom Appenheimer Eselspfad fand dies seinen krönenden Abschluss. Zur anschließenden Laudatio gab auch der Bulldoggen-Husky-Mischling „Charly“ ein kurzes Stelldichein – sehr zur Freude der anwesenden Mitglieder und Gäste.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

Fotos: Agneta Vesen-Zimmermann – Grand Officier

JAHRESABSCHLUSS IM ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Hier können Weihnachts-Märchen wahr werden

Dîner Amical am 29. November 2025: Nach der Regionalversammlung, bei der sich Mme le Bailli Ulla Heyder wieder zur Wahl stellte und unter Anwesenheit des Versammlungsleiters, Horst Wüstenbecker, mit großer Stimmenmehrheit bei einer Enthaltung (selbst) wiedergewählt wurde, ging es zum Champagner-Empfang in die weihnachtlich geschmückte Hotelloobby. Wer bis jetzt noch nicht in adventlicher Stimmung war, konnte hier beim Anblick des wunderschön geschmückten Weihnachtsbaumes nichts anderes tun, als sich so langsam auf den 1. Advent einzustellen.

Immerhin 70 Mitglieder und Gäste hatten den Weg ins Schloss gefunden. Das Menü von Küchendirektor Marcus Graun war ein Gedicht, ebenso wie der perfekte Service unter Leitung der Bankettmanagerin Frau Kutteneuler. Den Auftakt des hervorragenden Weihnachtsmenüs bildete ein Helgoländer Hummer vom Fischer Detlev Nitze. Nach handgemachten Kürbis-Fagotellis alla Enoteca, confiertem Störfilet und heimischen Hirschrücken wurden erst einmal die verdienten und zum Jahresende ausscheidenden Regionalratsmitglieder Gero Hagemeister und Detlev Langer entsprechend gewürdigt und verabschiedet. Unser Mitglied Robert Depner erhielt als

Dank für seine 10-jährige Mitgliedschaft die Commandeur-Plakette in Silber überreicht.

Danach wartete ein wahrhaft süßer Abschluss aus einer Mousse von der Tonkabohne mit Gewürzpflaume, Macadamiasablè und Portwein-Cassissorbet auf uns. Die Schleckermäulchen unter uns konnten gar nicht genug davon bekommen.

Aus Anlass des 25-jährigen Jubiläums des Grandhotels Schloss Bensberg wurde GM Jörg Stricker und Küchendirektor Marcus Graun statt der üblichen Ehrengabe ein Silbertablett überreicht.

Für diejenigen, die nach diesem schönen Jahresabschluss noch nicht genug hatten, ging es noch in die hoteleigene Dali-Bar und für die anderen direkt in eines der wunderschönen Schlosszimmer, denn in Märchenschlössern schläft man besonders gut, vor allen Dingen, wenn man beim Aufwachen gleich den Kölner Dom erblickt – wenn auch in weiter Ferne.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

Fotos: Agneta Vesen-Zimmermann – Vice Chargé de Missions



Grandhotel Schloss Bensberg

Kadettenstraße · 51429 Bergisch Gladbach

Tel. 02204 42 0 · info@schlossbensberg.com · www.schlossbensberg.com

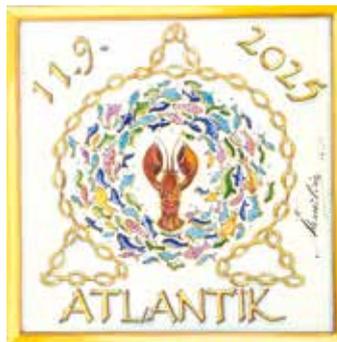
DAS MEER AUF DEM TELLER

Dîner Amical, 11. September 2025: Seit nunmehr fast 30 Jahren betreibt Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl sein Restaurant Atlantik im Schlachthofviertel und nahezu genauso lang bildet das Dîner Amical im September einen Fixpunkt im kulinarischen Jahreskalender der Bailliege. Die Frische der dort krenzenzten Meeresbewohner sucht ihresgleichen – nicht umsonst zählt das Atlantik zu den besten Fischrestaurants der Stadt. Küchenchef Jan Thomsen gelang es auch diesmal wieder, die Gäste mit neuen und überraschenden Kreationen zu erfreuen. Nur die Austern als Entrée sind gesetzt, als Alternative gab es ein hervorragendes Thunfischtartar. Auf Wiedersehen im September 2026!

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

Atlantik München

Zenettstraße 12 · 80337 München
Tel. 089 7479010 · www.atlantik-muenchen.de



OCHSENBRATEN, HENDL & WIESNBIER

*Ochsenbraterei, 29. September 2025
und Löwenbräu, 3. Oktober 2025*

Festwirtin Antje Haberl präsentierte in der traditionellen Ochsenbraterei mit Stolz den 71. Ochsen der diesjährigen Wiesn; sein Name war „Heini“, er wog 506 kg. Die zünftig in Dirndl und Lederhose gekleideten Gäste genossen ein 3-Gang-Menü vom Feinsten. Der Klassiker, ein Ochsenbraten in schmackhafter Rotweinsauce, ist jedes Mal ein Highlight. Das süffige, frische Spatenbräu sorgte für beste Stimmung und war der perfekte Durstlöcher.

Ein paar Tage später durfte dann die Jeune Chaîne im Löwenbräuzelt der Festwirtin Stephanie Spendler unter sich bleiben - ihr Sohn Lukas ist Vice Conseiller Culinaire der Bailliege. Dem Vernehmen nach wurde gut gelaunt bis zum Schluss getanzt.

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse
Fotos: Alois Knürr – Vice Chargé de Presse Honoraire



KÄFER STAMMHAUS

Vorweihnachtliche Stimmung

Dîner Amical, 13. November 2025: Zu einem wunderbar leichten und doch winterlichen Menü lud Officier Maître Restaurateur Michael Käfer in das Stammhaus in Bogenhausen. Zum Apéritif traf man sich in der Weinabteilung, für das Dîner waren wir im stimmungsvoll beleuchteten Wintergarten des Bistros platziert, bekocht vom Team der Käfer-Schenke unter Leitung von Daniel Döring und Philipp Wirthensohn. Jeder Gang des Menüs war herausragend, besonders beeindruckten der Geräucherte Hamachi als Vorspeise und das Wagyu Shortrib als Hauptgericht. Der Service unter Leitung von Ahmet Sallauka war an Aufmerksamkeit nicht zu überbieten. Ein beglückender Abend!

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

Käfer Stammhaus

Prinzregentenstr. 73 · 81675 München
Tel. 089 41 68 247 · www.feinkost-kaefer.de



JAHRESAUSKLANG AM STARNBERGER SEE

Adventsdéjeuner Amical, 07. Dezember 2025: Ein vorweihnachtliches Déjeuner im wunderschön geschmückten Seesaal des Marina Restaurants in Bernried bei Vice Echanson Lorenz Mayr ist eine Garantie für genussvolle und besinnliche Stunden, auch wenn diesmal Petrus den Schnee unter blauem Himmel vermissen ließ. Der Gaumengenuss, den das klare und doch raffinierte Menü von Küchenchef Tobias Jochim bot, wurde ergänzt durch Ohrenschaus der preisgekrönten Musikgruppe „Deutenhauser Viergsang“, die bayerisches Liedgut zum Besten gab. Der Service unter Leitung von Sina Groß, die eine angesichts ihrer Jugend bemerkenswerte Kompetenz aufweist, ließ keine Wünsche offen. Wir werden gerne wiederkommen!

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



Marina Seerestaurant

Seepromenade 5 · 82347 Bernried am Starnberger See
Tel. 08151 93 20 · info@marina-bernried.de · www.marina-bernried.de

BOLLINGER UND NEUE RÄUME –

Ein Abend im The Living Bistro

Im September lud das Chaîne-Mitglied The Living zu einem Dîner Amical ein, das in den neuen Räumen des The Living Bistro in Hannover stattfand. Die modernen Räume des Bistros boten den Mitgliedern und Gästen einen ansprechenden Rahmen, um die kulinarische Entwicklung des Hauses erstmals im neuen Ambiente zu erleben. Der Abend begann vor dem Restaurant mit einem Empfang, begleitet von Live-Musik, die eine elegante und festliche Einstimmung auf den Abend bot. Im Anschluss wurden die Gäste mit einer Reihe kreativer zubereiteter Speisen verwöhnt, die die kulinarische Handschrift des Hauses widerspiegeln. Die Zusammenstellung der Gerichte zeigte ausgewogene Geschmackskombinationen und große handwerkliche Sorgfalt.

Ein besonderes Highlight des Abends war die herausragende Auswahl an Champagnern

des Hauses Bollinger, deren Qualität und Eleganz von den Gästen besonders geschätzt wurde. Viele empfanden den Bollinger-Champagner als den glanzvollen Mittelpunkt des Abends, der das kulinarische Erlebnis zusätzlich bereicherte. Die Veranstaltung war sehr gut besucht und bot eine schöne Gelegenheit, die neuen Räumlichkeiten des The Living Bistro erstmals im Rahmen der Chaîne des Rôtisseurs zu erleben. Unser Dank gilt dem gesamten Team für seine Gasfreundschaft und den Einsatz an diesem Abend.

Wir wünschen dem The Living und dem The Living Bistro weiterhin viel Erfolg und freuen uns darauf, ihre gastronomische Entwicklung auch künftig begleiten zu dürfen.

VIVE LA CHAÎNE !



EIN ABEND VOLLER HERZLICHKEIT:

Aufnahme des Restaurants Heinrichs in die Chaîne des Rôtisseurs

Ein ganz besonderer Abend erwartete die Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs in Niedersachsen, als wir das Restaurant Heinrichs in Isernhagen feierlich in unseren Kreis aufnehmen durften. Es war ein Ereignis, das Tradition, Gastlichkeit und kulinarische Exzellenz auf wunderbare Weise miteinander verband – und das uns noch lange in Erinnerung bleiben wird. Bereits beim Betreten des historischen Hauses, das 1868 vom Urgroßvater der heutigen Gastgeber errichtet wurde, spürte man die besondere Atmosphäre. Sabine und Jan Rudloff, die Seele des Heinrichs, führen das Familien-

haus seit 2012 mit großer Leidenschaft, nachdem sie gemeinsam wertvolle Wanderjahre in der Spitzengastronomie verbracht hatten – darunter im renommierten Hotel Bareiss in Baiersbrunn, wo sich ihre Wege kreuzten und eine Partnerschaft fürs Leben begann.

Heute führen die beiden das Heinrichs mit einer beeindruckenden Mischung aus Tradition, moderner Handschrift und warmherziger Gastfreundschaft. Es war daher für uns eine Freude und Ehre, dieses besondere Restaurant in die Bruderschaft aufzunehmen.

Dass der Abend ein kulinarisches Highlight wurde, verdanken wir der großartigen Küche von Jan Rudloff und seinem Team. Das Menü zeigte eindrucksvoll, wie feinfühlig im Heinrichs mit Produkten, Aromen und Handwerk gearbeitet wird. Die Gäste zeigten sich begeistert – und auch der Service war hervorragend: aufmerksam, freundlich und stets präsent, ohne je aufdringlich zu sein.

So wie das Menü war auch die Stimmung des Abends einfach wundervoll. Es wurde gelacht, angeregt gesprochen, angestoßen – und die Herzlichkeit der Familie Rudloff prägte den gesamten Abend.

Mit ihrer offenen, sympathischen Art und ihrer tiefen Verbundenheit zur Gastronomie ist die Familie Rudloff eine echte Bereicherung für unseren niedersächsischen Kreis der Restaurants in der Chaîne des Rôtisseurs. Wir freuen uns sehr, sie von nun an als Mitglieder unserer Gemeinschaft begrüßen zu dürfen. Möge dieser Abend der Beginn einer langen, inspirierenden Zusammenarbeit sein – geprägt von Genuss, Freundschaft und der gemeinsamen Liebe zur Tafelkultur.

VIVE LA CHAÎNE !

GELUNGENE PREMIERE DER ERSTEN CHAÎNE-ART-PARTY

Mit großer Freude blicken wir auf die erfolgreiche Premiere der ersten Chaîne-Art-Party zurück, die in den Räumen des Kunsthauses Hannover stattfand. Das neue Veranstaltungsformat, das sich insbesondere viele jüngere Mitglieder gewünscht hatten, erwies sich als ein voller Erfolg – und als wunderbare Ergänzung zu unseren klassischen Chaîne-Events. Im Mittelpunkt des Abends standen Wein, Kunst, Musik und Gemeinschaft. Die Gäste konnten die Kunstwerke im Haus bestaunen, die stilvoll präsentierten Modelle von Bentley Hannover im Innenhof in Augenschein nehmen und ein abwechslungsreiches Buffet mit feinem Fingerfood aus dem Restaurant Enrico Leone von Confrère Oliver Hörstmann genießen. Ein besonderer Höhepunkt war die präsentierte Weinauswahl, zusammengestellt und vorgestellt von unserem Sommelier und Vice Echantillon Gregor Jänecke-Nimpsch.

Die Stimmung im Kunsthaus war ausgezeichnet. Die Gäste genossen nicht nur das kulinarische und kulturelle Angebot, sondern auch die wunderbare Live-Musik, zu der im Laufe des Abends sogar getanzt wurde. Die neue Form der Begegnung brachte die Freude an Freundschaft, Genuss und Gemeinschaft auf besondere Weise zum Ausdruck und zeigte eindrucksvoll, dass die Schwestern- und Bruderschaft der Chaîne des Rôtisseurs weit mehr ist als Galadiner und weiße Tischdecken. Unser herzlicher Dank gilt dem Kunsthaus Hannover für die großzügige Gastfreundschaft, dem Haus Bentley Hannover für die eindrucksvolle Präsentation der Fahrzeuge sowie allen helfenden Händen vor und hinter den Kulissen. Besonders danken wir Ariane Jablonka und Gregor Jänecke-Nimpsch, die den Bailli an diesem Abend hervorragend vertreten haben. Die Chaîne-Art-Party war ein rundum gelungener Abend und eine wunderbare Premiere.





CLUB DE COUTEAUX THEMA: ENTE - WACHTEL - GANS

Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli und Manfred Birkenfeld, Maître Restaurateur luden zum zweiten CLUB DE COUTEAUX und GRANDE ÉTOILE nach Düsseldorf. Wir durften diesmal acht Auszubildenen aus vier verschiedenen Mitgliedshäusern der Bailliege Nordrhein bei uns begrüßen. Fantastisch! In den Morgen gestartet sind wir mit einer Champagner-Exkursion unseres Sommeliers Pascal Schulte. Was folgte war Produktkunde zum Thema Geflügel im Allgemeinen und das einzelne Tier im Speziellen. Dann ging es in Teams ans Handwerk, das Geflügel wurde geputzt, gestopft und eine spanische Escabeche von der Wachtel aufgesetzt. Was nicht fehlen durfte, „Was trinkt man eigentlich zur Wachtel?“ An dieser Stelle lieber Pascal, der Sauvignon war wundervoll. Dann

ging es an die Beilagen, Rosenkohl entblättern, Rotkohl aufsetzen oder ein cremiges Risotto ansetzen. Die Stimmung war ausgelassen, die verschiedensten Aromen lagen in der Luft und die geschobene Ente und Gans nahmen langsam eine wundervolle hellbraune Farbe an. So vergingen die Stunden und ein reger Austausch der Chaîne-Jugend mit viel Spaß schritt voran. Nach rund drei Stunden war dann Essenszeit und wir haben es uns auf der wunderschönen Terrasse des GRANDE ÉTOILE gemütlich gemacht. SAVOIR-VIVRE! Es war wundervoll die Auszubildenen zu Gast gehabt zu haben und sich gegenseitig auszutauschen und kennenzulernen.

Bis zum nächsten CLUB DE COUTEAUX und VIVE LA CHAÎNE !

„BONJOUR IM LE BOUCHON“

Dîner Amical in Düsseldorf

25.10.2025: Französische Kochkunst in schlicht moderner Bistro- und Brasserie-Möblierung mit Einblick in die offene Küche. Patrick Zielonka ist gebürtiger Elsässer, aber in seiner Ausbildung rührte er in den französischen Töpfen. Auf klassische und moderne französische Tour zaubern er und sein Team, immer gut sichtbar, während seine Frau Sventlana Dunets sich um den Service kümmert. Das Menü überzeugte mit Kreativität und Raf-

finesse. Wie sagt man so schön: Die Küche soll immer auch ein kleines Versprechen auf Lebensfreude sein. Diese Lebensfreude hatten wir an diesem Abend und Bailli Joachim von Gratkowski bedankte sich beim gesamten Team mit Urkunden und der Chaîne-Plakette an den Hausherrn.

*Text & Fotos: Uschi Biskamp –
Vice Chargée de Presse*



Restaurant Le Bouchon

Blücherstr. 70 · 40477 Düsseldorf

Tel. 0211 97 71 34 17 · www.lebouchon-duesseldorf.de



EIN LETZTES MAL ALS BAILLI

Champagner Dîner im Hotel KÖ59 in Düsseldorf

29.11.2025: Diese Veranstaltung stand ganz im Zeichen der Verabschiedung von Dr. Joachim v. Gratkowski als Balli von Nordrhein und der Wahl des Nachfolgers. In der zuvor stattfindenden Jahres-Regionalversammlung wurde Herr Thomas Hopp als neuer Bailli von Nordrhein gewählt.

Nun begann der offizielle Teil im weihnachtlich geschmückten Hotel KÖ59 und dem Anlass entsprechend, mit einem Champagner-Empfang mit exzellentem Fingerfood. Es wurde ein sehr stimmungsvoller und sehr emotionaler Abend mit 76 Gästen, auch aus anderen Bailliagen, die es sich nicht nehmen lassen wollten, der Verabschiedung beizuwohnen. Einleitende Worte erst von Dr. Joachim v. Gratkowski und Begrüßung durch General Manager Maître Hôteier Henryk Scieszka. Zwischen den Gängen wurden bewegende Worte des Dankes und des Lobes und der Anerkennung gegenüber Dr. Joachim v. Gratkowski ausgesprochen. Es gab sehr viel zustimmenden Beifall.

Dr. Joachim v. Gratkowski hat 2010 als Bailli die Bailliege Nordrhein übernommen und sie zu einer, wie er gerne sagt – kleinen, aber feinen Bailliege – entwickelt, wo man gerne an Veranstaltungen teilnimmt und sich auf die Begegnungen freut.

Chancelier Jörg Böckeler vom Präsidium hat eine würdevolle Rede gehalten und Dr. Joachim v. Gratkowski mit der Silbermedaille der Chaîne und einer Urkunde für besondere Verdienste ausgezeichnet. Das waren sehr emotionale Momente und unser Joachim war sehr bewegt. 15 Jahre Bailli – 15 Jahre im Einsatz für die Chaîne. Ein verdienter Dank und Anerkennung. Eine weitere, sehr emotionale Würdigung und einer von sehr viel Zwischen-Beifall begleiteten Rede kam von Adrian Grandt, Bailli von Niedersachsen, der da u.a. sagte: Heute Abend stehen wir an einem besonderen Wendepunkt. Ein Kapitel schließt sich, - ein Kapitel voller Leidenschaft, voller Engagement und voller Herzblut. Und auch Bettina v. Gratkowski wurde als der „gute Geist“, als Joachims Rückgrat, seine Kraft, seine Ordnung und seine Souveränität im Hintergrund mit wohlwollenden Worten bedacht.

An diesem Abend wurde ausschließlich „Champagner Louis Roederer“ gereicht und Christine Dördelmann, als Repräsentantin, hat zwischen den Gängen mit ihren Erläuterungen zum jeweils nächsten Champagner unsere Gaumen zum „kitzeln“ gebracht. Abschließend verdienter Beifall für die Küchenmannschaft unter Führung von Maître Rôtisseur Marcus Bunzel und für den umsichtigen Service, unter der Leitung von Nasser Abdelgawwsd.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

Hotel KÖ59

40215 Düsseldorf · Königsallee 59
Tel. 0211 828 50 · www.hommage-hotels.com



SPITZENKÜCHE UNTER KASTANIEN GENIESSEN

Mandelbachtal 27. September 2025: Zahlreich folgten die Consœurs und Confrères der Einladung unseres neu gewählten Bailli Marc Glaser und Maître Rôtisseur Jörg Künzer in das Restaurant Gräfinthaler Hof mit romantisch - historischem Ambiente. Das heutige Restaurant war früher das Getreidehaus des Wilhemiten Klosters Gräfinthal, ehe es die Familie Künzer erwarb. Dieses Jahr feiert Confrère Jörg Künzer sein 30jähriges Jubiläum und zählt zu den Top Köchen der Region. Unter dem Motto „Genießen und Wohlfühlen“ serviert Confrère Jörg Künzer eine feine deutsch-regionale und internationale Küche mit saisonal regionalen Zutaten, die er sorgfältig auswählt.

Bailli Marc Glaser konnte an dieser Veranstaltung nicht teilnehmen, da er an diesem Wochenende seine Hochzeit feierte. Er wurde würdig durch Vice Argentier Gerd Kölnberger vertreten, der mit dem Hausherrn auf der großen Terrasse unter Bäumen die Chaîne-Freunde begrüßte. Durch den Nachmittag unterhielten die Parforcehornbläser St.Georg aus Saarbrücken die Gäste und sorgten für eine festliche Stimmung. Bailli Hon. Ullrich Schroeder ließ es sich nicht nehmen ebenfalls alle Anwesenden zu begrüßen und bedankte sich insbesondere bei dem ausgeschiedenen Bailli Peter Kinzer.

Vice Argentier Gerd Kölnberger lud zum Apéritif mit einem Pinot Rose Brut Cremant vom Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm ein und alle tranken auf das Wohl unseres Bailli Marc Glaser und seiner Gattin Heike. An-

schließend sangen alle Consœurs und Confrères dem Brautpaar ein Glückwunschständchen unter der Leitung von Vice Chargé de Missions Gerd Thom, der es als Video dem Brautpaar schickte. Danach konnte das vorzügliche Menü beginnen.

Dazu wurde von unserem Chaîne Winzer Officier Maître Sommelier Ralf Petgen – Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf/Mosel die Weinbegleitung aus Magnumflaschen gereicht: 2022 Auxerrois Auslese trocken – 2024 Perler Hasenberg Grauer Burgunder Spätlese trocken – 2021 Spätburgunder Barrique Grande Reserve – 2022 Gewürztraminer Beerenauslese. Seine Weine erhielten unter anderem bei der Berliner Weintrophy 2021 „Großes Berliner Gold“ und zum elften Mal in Folge die Auszeichnung „Haus der prämierten Weine“ verliehen.

Unter großem Applaus wurde Confrère Jörg Künzer mit einer Chaîne-Plakette, Gattin Miriam und Tochter Maureen mit Blumen und Service und Küche mit Urkunden geehrt. Confrère Jörg Künzer und Familie haben bewiesen, dass der Guide Michelin ihn mit einem „BIB-Gourmand“ bewertet und das Haus als „Gastgeber des Jahres“ ausgezeichnete, verdient haben. Ein genussvoller Nachmittag endete mit guten Gesprächen bei Kaffee und einem frisch gezapften Pils - in alter Tradition.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse
Fotos: Anke Frenzel – Dame de la Chaîne*

Restaurant Gräfinthaler Hof

Gräfinthal 6 · 66399 Mandelbachtal

Tel. 06804 911 00 · info@graefinthal-hof.de

VORWEIHNACHTLICHES DÎNER AMICAL IM DEIDESHEIMER HOF

28. November 2025: Deidesheim empfing die Chaîne des Rôtisseurs im weihnachtlichen Glanz mit dem in der Region beliebten Weihnachtsmarkt. Wie immer fand das traditionelle vorweihnachtliche Dîner Amical in der Adventszeit statt, dieses Jahr im Deidesheimer Hof. Alle waren schon gespannt auf das verlockende Menü, das Sternekoch Confrère Maître Rôtisseur Stefan Neugebauer mit seinem Team vorbereitet hatte. Nach dem Sektempfang, einem Chardonnay brut Menger-Krug, Deidesheim, mit Fingerfood begrüßten die Chaîne Freunde Bailli Marc Glaser und der Hausherr Confrère Maître Restaurateur Hanns-Georg Hahn herzlich. Ganz besonders freute sich Bailli Marc Glaser über die Teilnahme von den Confrère Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique, Confrère Ulrich Schroeder, Bailli Hon., Confrère Rolf Bauer, Bailli Hon., Confrère Ulrich Wiesenewsky, Vice Chargé des Missions der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern und im Stiftungsrat, Confrère Jürgen Nebel, ein lieber Chaîne Freund aus Luxemburg.

Nun konnte das Menü beginnen: Wildterrine mit schwarzen Walnüssen und Apfelchutney, Schaumsüppchen von Kastanie und Orange mit gebackenem Entenstrudel, Bömlo Wildlachs mit Blattspinat und Kaviarsau-

ce, Hirschrücken im Waldpilzcrêpe mit Preiselbeersauce und Rotkohl, Adventsküchlein mit Mandarinen sorbet und Vanillesabayone. Begleitende Weine: 2023 Gutsriesling Deidesheimer Hof Edition Exklusivabfüllung, Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim, 2022 „Blackprint“ Rotweincuvée Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Dorsa Markus, Schneider, Ellerstadt, 2024 „Clarette“ Rosé Cabernet & Co, trocken, Knipser, Laumersheim. Confrère Stefan Neugebauer verwöhnte die Chaîne Freunde mit einem hervorragenden Menü und übertraf alle Erwartungen, sein Motto: „Essen hat viel mit Gefühl zu tun“ spiegelt sich darin wider.

Bailli Marc Glaser lobte unter großem Beifall Confrère Stefan Neugebauer mit seinem Team für die vortreffliche Küchenleistung und den aufmerksamen, freundlichen Service und ehrte sie mit Urkunden und einem Tronc. Für seine freundliche Aufnahme und Gastlichkeit erhielt Confrère Hanns-Georg Hahn eine Chaîne Plakette. Alle waren sich einig: „Wir kommen wieder.“ „Dank auch an unseren Bailli Marc Glaser mit Gattin Heike, der seine erste Veranstaltung mit Bravour gemeistert hat.“

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse



Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof

Am Marktplatz 1 · 67146 Deidesheim

Tel. 06326 968 70 · info@deidesheimerhof.de

PRICKELNDES VERGNÜGEN

OMGD Dîner Amical, 26. September 2025: Das einzigartige Ambiente von Schloss Wackerbarth am Fuße der Radebeuler Weinberge bot die perfekte Kulisse für einen genussvollen Abend voller Eleganz, kulinarischer Raffinesse und prickelnder Momente. Das Sächsische Staatsweingut verbindet auf besondere Weise Tradition, Architektur, Genuss und Erlebnis – ein Markenzeichen im sächsischen Weinbau. Als Erbe der Marke Bussard ist Wackerbarth heute die älteste Sektellerei Sachsens – und die zweitälteste von ganz Deutschland.

Das Küchenteam des Erlebnisweingutes hatte ein verführerisches Menü für uns zusammengestellt: Wachtelbrust, Jakobsmuschel in Kartoffelknusperkruste, Kaditzer Gazpacho, gefüllter Kaninchenrücken und eine Dessert-

variation mit Himbeersektorbet. Begleitet wurden die einzelnen Gänge von handverlesenen Sekten, persönlich ausgewählt von Officier Maître Sommelier Jürgen Aumüller, dem leitenden Önologen des Hauses. Es war eine vielseitige Reise durch die Geschmacksvielfalt des traditionsreichen Weingutes. Dass die Sekte des Hauses vielfach ausgezeichnet wurden, war in jedem der köstlichen Tropfen zu schmecken. Wir durften einen rundum gelungenen Abend erleben. Dafür ein herzliches Dankeschön an das gesamte Team des Staatsweingutes.

Text & Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse



WAS IST LOS BEI DEN SACHSEN?

Ein Ausblick auf unsere nächsten Veranstaltungen

SAMSTAG, 28. FEBRUAR 2026

DÎNER AMICAL im Restaurant Atelier Sanssouci, Hotel Villa Sorgenfrei Radebeul

Im Gourmet-Restaurant Atelier Sanssouci von Maître Rôtisseur Stefan Hermann (1* Michelin-Stern) kreiert das Küchenteam um Sven Evers feine Gaumenfreuden für anspruchsvolle Genießer. Aus Überzeugung haben sie sich ganz der französischen Küche verschrieben und interpretieren diese mit großer Sorgfalt und handwerklichem Können stets klassisch und modern.

Villa Sorgenfrei Augustusweg 48 · 01445 Radebeul · www.hotel-villa-sorgenfrei.de



SAMSTAG, 28. MÄRZ 2026

„ÜBER DEN TELLERRAND“ Table Maison im Restaurant „Planerts“ Leipzig

Unter dem Motto „Über den Tellerrand“ wollen wir künftig hin und wieder bestimmte Themen aufgreifen oder interessante Restaurants kennenlernen, die kein Chaîne-Mitglied sind. Fürs erste Mal haben wir uns das Restaurant Planerts im Herzen Leipzigs ausgesucht. Im Planerts wird bewusst auf zwanghafte Etiketten verzichtet. Das Team konzentriert sich lieber auf das, was wirklich zählt: kreative, naturnahe Küche, fantastische Drinks und leidenschaftliche Gastfreundschaft.

Restaurant Planerts Ritterstraße 23 · 04109 Leipzig · www.planerts.com

24. BIS 26. APRIL 2026

FAHNENTREFFEN der Chaîne des Rôtisseurs in der Oberlausitz

Erstmals kommen die Bailliagen mit eigener Fahne – Hamburg, Niedersachsen, Bavière Orientale und Sachsen – in der schönen Oberlausitz zusammen, wo uns zwei Chaîne-Häuser in unmittelbarer Nachbarschaft erwarten. Wir starten am Freitagabend mit einem Begrüßungs-Dîner im Erbgericht Tautewalde. Am Samstag führt uns das Tagesprogramm unter anderem in die Herrnhuter-Sterne-Manufaktur. Am Samstagabend freuen wir uns auf ein Dîner Amical im Hotel BEI SCHUMANN. Selbstverständlich sind auch Gäste aus anderen Bailliagen herzlich willkommen.

Hotel BEI SCHUMANN Bautzener Straße 74 · 02681 Schirgiswalde-Kirschau · www.bei-schumann.de
Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde Tautewalde 61 · 02681 Wilthen · www.tautewalde.de



Informationen zu unseren Veranstaltungen und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter www.chaine-sachsen.de

Zwischen Fairway, Festtafel & Galerie:

SPORTLICHER, KULTURELLER & KULINARISCHER HOCHGENUSS IN DESSAU

Dessau bot an diesem Wochenende den perfekten Rahmen für zwei Tage voller Gemeinschaft und Genuss. Die Chaîne des Rôtisseurs Paris, Bailliage Sachsen-Anhalt, hatte geladen – und zahlreiche Mitglieder und Freunde folgten mit Freude der Einladung.

FREITAG, 19. SEPTEMBER 2025: AUFTAKT MIT RUSTIKALEM ABENDESSEN & KUNSTGENUSS

Schon am Freitagabend trafen die ersten Gäste im HUGOS Fine Grill & Bar ein. An einem großen, quadratischen Tisch wurde ein rustikales Abendessen serviert, das für viel Gesprächsstoff und herzliche Wiedersehensfreude sorgte. Nach dem Essen ging es gemeinsam in die Galerie Bauart zu Peter Schrader. Die sympathische Führung des charmannten Künstlers sorgte für viele Lacher, neugierige Blicke auf die Kunstwerke und einen bunten Austausch unter allen Anwesenden. Kunst kann Spaß machen – das wurde an diesem Abend eindrucksvoll bewiesen!

SAMSTAG, 20. SEPTEMBER 2025: GOLFTURNIER, CHAMPAGNER UND FEINES DÎNER AMICAL

Der Samstag startete sportlich: Bei freundschaftlichem Wettbewerb und bester Laune wurde ein 9-Loch Golfturnier

ausgetragen. Am Abend folgte die Siegerehrung auf der Terrasse von HUGOS bei einem prickelnden Champagnerempfang – ein stimmungsvoller Einstieg in den festlichen Abend. Das anschließende Dîner Amical wurde mit viel Liebe zum Detail arrangiert. Die Gäste genossen fein abgestimmte Kreationen, wie beispielsweise einen Pave Potatoe mit Kren, Aal, Birne und Dill, eine aromatische Rote Bete Essenz sowie einen Tafelspitz vom Lamm mit feinen Beilagen. Auch das Dessert, eine verführerische Süßkartoffeltarte mit Calvados, Apfel und Marzipan, fand viel Beifall. Die begleitenden Weine setzten harmonische Akzente, ohne sich in den Vordergrund zu drängen, und unterstrichen das kulinarische Erlebnis dezent. Die Atmosphäre war geprägt von angeregten Gesprächen, gemeinsamer Freude und herzlicher Dankbarkeit gegenüber den Gastgeberinnen und dem engagierten Team des HUGOS Fine Grill & Bar.

Dieses Wochenende bleibt den Gästen als gelungene Verbindung von Sport, Kulinarik und Geselligkeit in bester Erinnerung – mit Vorfreude auf ein baldiges Wiedersehen!

Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse





Zwischen Tradition und Genuss:

DAS „KLEINE CHAPITRE“ IM NATURRESORT & SPA SCHINDELBRUCH

08.11.2025: Anfang November 2025 versammelte sich die Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage Sachsen-Anhalt, zu einem besonderen Ereignis im malerischen Harz. Gastgeber Conférencière Dr. Clemens Ritter von Kempfski öffnete die Türen seines Naturresorts & Spa Schindelbruch für ein „Kleines Chapitre“ voller geselliger, kulinarischer und feierlicher Höhepunkte.

FREITAG, 7. NOVEMBER 2025: HERZLICH WILLKOMMEN UND KULINARISCHER AUFTAKT

Bereits am Freitagabend spürte man die Vorfreude: In der stilvollen Bel Étage des Resorts begrüßte ein prickelnder Champagnerempfang die angereisten Gäste. Die festlich gestimmte Runde nutzte die Zeit, um alte Bekanntschaften aufzufrischen und neue Kontakte zu knüpfen. Im Anschluss folgte ein entspanntes Abendessen im Restaurant Kleiner Waldportier. Hier ließen sich die Mitglieder und Freunde der Chaîne bei regional inspirierten Spezialitäten verwöhnen und stimmten sich gemeinsam genussvoll auf das Wochenende ein. Nach dem Essen ging es beschwingt weiter – an der Hotelbar Federgeist klang der Abend bei guten Gesprächen, edlen Spirituosen und heiterem Miteinander bis in die Nacht aus.

SAMSTAG, 8. NOVEMBER 2025: FEIERLICHE INTHRONISATION, CHAMPAGNER UND FESTLICHES DÎNER.

Der Samstag eröffnete mit einem feierlichen Akt: Ab 17:00 Uhr fanden sich die Gäste im Raum Auerberg zur festlichen Inthronisation neuer Mitglieder ein. Die Zeremonie wurde von Peter Peters, Bailli Délégué, sowie Claas Plesch, Bailli der Bailliage Sachsen-Anhalt und Vorstandsmitglied der Chaîne-Stiftung Deutschland würdevoll durchgeführt. Die feierliche Aufnahme der neuen Mitglieder und die Beförde-

rungen langjähriger und verdienter Mitglieder spiegelte die Werte und Traditionen der Chaîne ebenso wider wie den herzlichen, respektvollen und freudvollen Geist dieser besonderen Gemeinschaft. Im Anschluss wartete ein weiterer Höhepunkt – der Champagnerempfang in der Bel Étage, bei dem die Gesellschaft erneut auf das Miteinander und die frisch Inthronisierten anstoßen konnte.

Aufgrund der besonders hohen Nachfrage zum finalen Event des Jahres reichte der Platz im Gourmetrestaurant Silberstreif des Naturresorts Schindelbruch diesmal nicht aus, um alle Gäste gemeinsam zu bewirten. Deshalb wurde das Dîner Amical auf das ebenfalls exklusive Restaurant 20zwanzig im nahegelegenen Hotel & Spa Suiten FreiWerk ausgeweitet. So genossen die Teilnehmer – auf zwei außergewöhnliche Locations verteilt – jeweils individuell abgestimmte Menüs und konnten sich trotz räumlicher Trennung auf große Genussmomente und die besondere Atmosphäre freuen. Diese Lösung wurde von den Gästen sehr positiv aufgenommen und sorgte beiderorts für eine festliche und inspirierende Stimmung. Nach einem rundum gelungenen Festmahl fand die Gesellschaft wieder zusammen. Mit der Rückfahrt zum Naturresort & Spa Schindelbruch und geselligem Ausklang an der Hotelbar Federgeist klang das Chapitre fröhlich und entspannt aus – bis in die späten Stunden, begleitet von vielen glücklichen Gesichtern und dem Gefühl, ein ganz besonderes Wochenende miteinander geteilt zu haben. Das „Kleine Chapitre“ 2025 im Schindelbruch bleibt als Fest von Gemeinschaft, Genuss und Tradition in bester Erinnerung – und macht definitiv Lust auf mehr!

Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse



MITTAG IM MELKHUS AUF GUT IMMENHOF IN MALENTE

Déjeuner, 26. September 2025: Unter dem Namen „Hof namens Rodesand mit der Gremsmühle“, später Rothensande wurde das Gut Immenhof 1361 erstmals urkundlich erwähnt. Seither war es Versorgungsgut, landwirtschaftlicher Betrieb, Altersitz, Pferdezuchtbetrieb und vieles mehr. Besondere Berühmtheit erlangte es in den 50er Jahren als Originaldrehort der Immenhof-Filme. Ein neues Kapitel auf dem Gut begann 2021 nach umfangreicher Sanierung und Neugestaltung. Bei schönstem Wetter wurden wir vom Hoteldirektor Jan Fischer und seiner Kollegin Alina Stern am Ufer der zauberhaften Kellerses mit einem Crémant de Limoux bzw. Shirley Temple empfangen. Dann ging es in das gemütlich, rustikale Ambiente des Restaurants „Melkhus“ zum 3-Gänge-Menü.

Nach unserem kulinarischen Genuss mit einem herzlichen und professionellen Service ging es auf die Reise durch die Geschichte der beeindruckenden Gutsanlage, vom ehemaligen Kuhstall, dem prachtvollen Herrenhaus mit dem Restaurant Rodesand, dem wunderschönen Park und Reitanlagen mit dem Gutsverwalter Ole Marxen. Beeindruckende Natur, Kulinarik und Geschichte verzauberten und ließen uns die erholsame Auszeit genießen.

Text & Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice Chancelier

Hotel Gut Immenhof

Rothensande 1 · 23714 Malente
Tel. 04523 882 80 · www.gut-immenhof.de



GOLDENER OKTOBER

Dîner Amical, 19. Oktober 2025 im Waldhaus Reinbek

Das Waldhaus Reinbek im Süden Schleswig-Holsteins ist ein Highlight der Gastlichkeit. Entsprechend herzlich begrüßte uns Confrère Karl Schlichting in Vertretung der Geschäftsführerin, seiner Tochter Sandra Langhans, zu einem außergewöhnlichen Menü, von Küchenchef Christian Dudka und seinem Team meisterlich zubereitet, mit asiatischen Elementen, klassisch deutscher Küche

und einem bemerkenswerten Dessert. Mit Digestif und Kaffee ging ein schöner Abend zu Ende, der von Jake Porepp und seiner Crew im Service sehr aufmerksam und liebenswürdig begleitet wurde.

Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli

Fotos: Dr. Dorit Kuhnt – Vice Conseiller Gastronomique

Waldhaus Reinbek

Loddenallee 2 · 21465 Reinbek

Tel. 04072 75 20 · waldhaus@waldhaus.de · www.waldhaus.de

EIN NEUER STERN ÜBER KIEL

Großer Genuss im Fine-Dining Restaurant Ahlmanns

im Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Dîner Amical, 15. November 2025: Ein neuer Michelin-Stern leuchtet über Kiel, genauer gesagt über dem Romantik Hotel „Kieler Kaufmann“. Lasse Knickrehm, der im vergangenen Jahr vom „Feinschmecker“ zum Aufsteiger des Jahres gekürt wurde, hat jetzt für seine kreative Kochkunst die begehrte Auszeichnung erhalten. Größte Anerkennung gebührt auch der Familie Lessau, die seit 25 Jahren durch ihren unermüdlichen Einsatz den Kieler Kaufmann zur ersten Adresse der Landeshauptstadt gemacht hat und sich stets für Kulinarik und Gastlichkeit auf höchstem Niveau einsetzt. Unser Confrère Carl-Heinz Lessau, Officier Maître Restaurateur und unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt begrüßten uns herzlich.

Passend zur kreativen Küche waren eine Weinbegleitung und eine hausgemachte alkoholfreie Alternative vorbereitet, die wir im Gespräch mit der Restaurantleiterin Beatrice Ahrens vorstellten. Dazu gehörten Kompositionen von Frucht- und Gemüsesäften, Tees und Gewürzen. Unser Menü begann mit feinsten Snacks & Apéros: Limfjord Garnele, Lachsforelle/Bergamotte/Gurke, Champignon/Herbst Trüffel, Ferkel/Kimchi/Sesam. Anschließend gab es ein Amuse-Bouche mit Ceviche vom Flussbarsch, Tomate und Bohne. Dann wurde Räucheraal aus Hohwacht mit Kürbis, grünem Apfel und Speck gereicht. Dazu als alkoholfreie Begleitung:

Earl Grey/Kürbis/Grüner Apfel. Wir waren überrascht, wie wunderbar frisch diese Kombination von Aromen zu diesem und dem nächsten Gang passten: Steinbutt mit Chorizo, Quitte und Sauerkraut. Es folgte die alte Milchkuh aus Hüsby in drei Varianten, als Ragout, Tartar und sous-vide gegart mit Topinambur, Schalotte, Romanesco und Portwein. Dazu wurde als Alkoholfreies Kirsche mit Lauch und Rauchsatz serviert. Selbst überzeugte Weintrinker waren begeistert von diesem Geschmackserlebnis. Zum Dessert wurden wir mit „Ahlmanns Kaffeekranz“ mit Pflaume und Vanille verwöhnt. Hierzu harmonisierte eine Komposition von Pflaume, Vanille und Rooibos. Unser Fazit: Ein exzellentes Menü und ein alkoholfreier Trinkgenuss mit Pfiff!

Wir bedanken uns beim jungen, ehrgeizigen und kreativen Team um Lasse Knickrehm als Küchenchef und Beatrice Ahrens als Restaurantleiterin für ihre erstklassige Leistung in der Küche mit dem hervorragenden, auf saisonale und regionale Produkte fokussierten Menü und dem professionellen und herzlichen Service!

„NORDDEUTSCHLAND HAT ALLES, WAS MAN BRAUCHT, UM GUT ZU KOCHEN.“ (L. KNICKREHM)

Text: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier | Fotos: Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Missions, Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier



Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Niemannsweg 102 · D-24105 Kiel

Tel. 0431 88 11-0 · info@kieler.kaufmann.de · www.kieler-kaufmann.de

HOTEL RUNGHOLT

Champagner Empfang – Inthronisation – Déjeuner Maison



Das Hotel Rungholt haben wir bewusst als Zentrum für das kleine Chapitre der Bailliage de Sylt ausgesucht. Nicht nur die einzigartige Lage des Hotels und des Restaurantkomplexes haben uns überzeugt. Nirgendwo auf der Insel gibt es einen Ort, der den Blick auf die Insel so umfassend ermöglicht wie aus den Fenstern zur See-Seite. Zur linken Seite die offene See - in der Mitte die Sylter Heide mit den Dünen und auf der rechten Seite das Dorf Kampen mit dem ruhigen Watt. Die außergewöhnliche Lage ist aber nur eine kleine Ergänzung für die vielen positiven Dinge, die dieses exklusive Haus auszeichnen.

Das elegante Restaurant mit einer Küche, die höchste Auszeichnung verdient und dann die legendäre Reiterbar mit dem Blick über die Insel auf die beiden Meere bis zum Horizont. Das Hotel mit wunderbaren Zimmern und den vielen Möglichkeiten, die einen Aufenthalt so angenehm machen – Schwimmbad – Massagen – Kosmetik und dann der kurze Weg zum Strand (mit der Sturmhaube und dem Roten Kliff) oder als Ausgangspunkt für Strandwanderung nach Norden und nach Süden oder durch die Heide zur Watt Seite und von dort bis nach List oder nach Munkmarsch.

Unser Confrère Dirk Erdmann freut sich, die Mitglieder der Bailliage d'Allemagne in seinem von der Familie seit Jahrzehnten geführten Haus zu empfangen. Er und seine erfahrenen Mitarbeiter werden Ihnen die Tage auf Sylt sehr angenehm gestalten.

Hier werden wir am Freitag, den 10.10.2026 ab 12:00h nach einem Champagner Empfang, die von vielen Mitgliedern schon lange erwarteten Inthronisationen durch unseren Bailli Délégué d'Allemagne Peter Peters vornehmen.

Zum Champagner- Empfang gibt es meinen derzeitigen Favoriten unter den Champagnerhäusern: einen Champagne de Saint Gall - während der Inthronisation höchstens etwas stilles Wasser – danach werden wir im Restaurant den Mittag mit einem köstlichen Déjeuner Amical ausklingen lassen.

Mit besten Grüßen
VIVE LA CHAINE !

Fotos: Hotel Rungholdt



SYLT

SAVE THE DATE



CHAPITRE VOM 06. - 11.10.2026

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

So werden wir zum Beispiel bei Austern Meyer / List folgendes Menü anbieten:

Champagnerempfang

Forellenkaviar mit Chips und crème fraîche

Austern Natur und auf verschiedene Arten überbacken

Hummer mit den üblichen Beilagen

Crêpes Suzette mit Eis und mit einem Schuss Calvados

Zu allen Gängen reichlich Champagner oder Weißwein

Folgende Restaurants werden voraussichtlich teilnehmen:

Hotel Rungholt · www.hotel-rungholt.de

Il Ristorante Kampen · www.il-ristorante.de

Dorfkrug Kampen · www.dorfkrug-kampen.com

Vogelkoje Kampen · www.vogelkoje.de

Henry's Restaurant & Bar · www.henrys-sylt.com

Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de

Dittmeyer Austern Company · www.sylter-royal.de

PIER 67 - Feine Fischköök · www.gosch.de/standorte/list-pier-67/

Sturmhaube · www.sturmhaube.de

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



SAVOIR-VIVRE IM MAISON MOREL

Die Kunst, das Leben zu genießen, konnten wir bei einem bretonischen Abend bei Sternekoch Frédéric Morel im September erleben, der die Crêperie Morel und das angrenzende Restaurant Cœur d'Artichaut, gemeinsam mit seiner Ehefrau Elisabeth, voller Hingabe und Leidenschaft führt. Auf die typischen Speisen aus der bretonischen Heimat des Küchenchefs waren wir sehr gespannt und wurden in jeder Hinsicht reichhaltig belohnt. In betont lockerer Atmosphäre und sehr ansprechendem Ambiente ließen wir uns gerne auf eine „kulinarische Reise durch die Bretagne“ mitnehmen. Zur Einstimmung wurde ein Cidre ausgeschenkt, der sogleich Appetit auf die Austern sowie das bretonische Rillettes versprach. Die klassische Fischsuppe Cotriade aus der westfranzösischen Region, quasi das Pendant zur Bouillabaisse, überzeugte uns mit reichhaltiger Einlage und fein abgestimmten Ingredienzien vollkommen. Der „Gateau Breton“ mit Apfel, verfeinert mit Glace à la Vanille und

Lambig Karamell, ließ das abschließende Geschmackserlebnis unvergesslich werden. Wir erfuhren Kulinarik der Spitzenklasse und das Ehepaar Morel hat uns Frankreich ein großes Stück näher in unsere Herzen gezaubert.

Das sehr aufmerksame Serviceteam sowie die weiße Brigade wurden im Anschluss völlig zu Recht und gebührend in der Laudatio von Bailli Michael Rabe geehrt und der Dame des Hauses ein bunter Blumenstrauß überreicht. Alle Gäste waren sich einig: Ein Besuch im Maison Morel bereichert den kulinarischen Horizont und wir kommen sehr gerne wieder.

Text: Michael Rabe – Bailli

Fotos: Christiane Kuhlmann – Vice Chargée de Missions

Maison Morel

Alter Fischmarkt 11a · 48143 Münster

Tel. 0251 39 58 66 25

creperie@maison-morel.de



VERFÜHRUNG DER SINNE

Vielfältiger Herbst in feinsten Genuss verwandelt

Wer sich bei der Anreise ins westfälische Haltern noch nicht an Farben und Pracht des Herbstes sattsehen konnte, wird in den Ratsstuben durch das raffinierte Menü von Daniel Georgiev und seinem Team buchstäblich verzaubert. Nicht nur, dass die jüngst neu gestalteten Räumlichkeiten nebst gekonnt in Szene gesetzter Vinothek, Dessertwagen und „Wunder-Bar“ eine ruhige und angenehme Atmosphäre bieten - der Sektempfang und das Amuse-Bouche beginnen die Sinne zu aktivieren. Wie selbstverständlich werden Köstlichkeiten zu Wasser, Land und

Luft serviert, deren Essenz präzise und wohlschmeckend herausgearbeitet sind. Egal, ob Auster mit Fenchel, Apfel und Algenkaviar oder die Wachtel am Wurzel-Gemüse-Jus, ob Wildgarnele mit Zucchini und Kokos-Kimchi-Sud, geschäumtes Krustentieressüppchen oder Mohnreis mit Buchteln - der Chef de Cuisine zaubert einen „geschmacklichen Hauptgang“ nach dem anderen in unser Bewusstsein. Ohne dass sich ein einzelner Gang in den Vordergrund drängt, wechseln Farben, geschmackliche Nuancen und Genuss in der Menüfolge, die

zünftig, ohne hastig zu Wirken mit einer scheinbaren Leichtigkeit präsentiert – und ebenso gekonnt dargereicht wird, wie die Speisen zubereitet werden! Vielfalt und Einfallsreichtum trifft auf Eleganz, eine Tafelkultur, wie wir sie uns wünschen! Insofern selbstverständlich, dass bei der

Laudatio die weiße und schwarze Brigade ihr wohlverdientes und huldigendes Lob bekommen. Wer in die Bailliege Westfalen-Lippe kommt, sollte sich dieses kulinarische Juwel nicht entgehen lassen!

*Text & Fotos:
Florian Schinz – Vice Chargé de Presse*

Ratsstuben Haltern

Mühlenstraße 3 · 45721 Haltern am See
Tel. 02364 34 65 · www.hotel-haltern.de



„GANS WAS FEINES....“ IM PARKHOTEL HERNE

08.11.2025: Gans was Feines... wurde uns wieder einmal beim traditionellen Gänsemenu im Parkhotel Herne serviert. Maître Hôte Jan Hendrik van Dillen öffnete für uns seine gute Stube, um uns in der exklusiven und festlich geschmückten Ambiente mit raffinierten Sinnesfreuden „Gans“ besonders zu verwöhnen.

Die geräucherte Schwarzwurzel-Schaumsuppe war ein äußerst gelungener Einstieg und weckte pure Lust auf das, was die folgenden Gänge versprachen. Sodann folgte der nächste Hochgenuss mit Variationen von der Gänseleber als Terrine, gebratener Leber und Parfait, welches fein mit dem Zwetschgen Chutney abgestimmt war. Als zum Hauptgang die knusprig gebratene Bauerngans serviert wurde, kannte unsere Begeisterung keine Grenzen. Alles war

perfekt aufeinander abgestimmt und es blieb nur noch wenig Platz für das erfrischende Dessert aus Haselnusseis und dunkler Schokoladen Ganache. Erneut hat uns die weiße Brigade in jeder Hinsicht überzeugt und vollbracht eine Spitzenleistung.

Der stets sehr aufmerksamen schwarzen Brigade entging kein leeres Glas und die Weine wurden großzügig nachgeschenkt. Die anschließende Laudatio durch Bailli Michael Rabe auf die Küchen- und Serviceleistung wurde mit nachhaltigem Applaus der Gäste bedacht. Das war ein sehr stimmungsvoller Abend, der in nachhaltiger Erinnerung bleiben wird. Wir freuen uns bereits jetzt auf das nächste (Gänse-)Jahr.

*Text: Daniela Rabe – Dame de la Chaîne
Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse, Bailliege Nordrhein*



Parkhotel Herne

44623 Herne · Schäferstr. 109
Tel. 02323 95 50 · www.parkhotel-herne.de

TERMINE 2026

JANUAR 2026

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
17.01.	Erbprinz	Candlelight Dîner Amical zum Jahresbeginn	Ettlingen	Baden Schwarzwald
17.01.	Restaurant Haerlin	Champagner Empfang mit 3-Sternekoch Christoph Rüffer	Hamburg	Hamburg
17.01	Hotel Jagdschloss Kranichstein	Dîner Maison "Willkommen im neuen Jahr"	Darmstadt	Hessen
18.01.	Meersalz	Déjeuner Amical	Kressbronn	Bodensee
18.01.	Excelsior Hotel Ernst	Champagner-Empfang zum neuen Jahr	Köln	Mittelrhein
18.01.	Hotel Intercontinental Berlin – Hugos Restaurant	Neujahrsempfang & Déjeuner Maison	Berlin	Berlin
23.01.	Landhaus Hadry Magdeburg	Dîner Amical Neujahrsempfang mit Regionalversammlung	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
24.01.	Hotel Kaiserhof	Table Maison "Neues Jahr, neues Glück"	Münster	Westfalen Lippe
24.01.	Restaurant Goldenes Posthorn	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
24.01.	Hotel Restaurant Kunz	Dîner Amical Neujahrsempfang	Pirmasens	Pfalz-Saar-Mosel

FEBRUAR 2026

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.02.	Breidenbacher Hof	Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein
02.02.	Luna Rossa	Dîner Amical 1. Abend	Regensburg	Bavière Orientale
03.02.	Luna Rossa	Dîner Amical 2. Abend	Regensburg	Bavière Orientale
07.02.	Arvena Park Hotel	Déjeuner Amical & Regionalversammlung	Nürnberg	Franken
07.02.	Hotel-Restaurant Sackmann	Dîner Amical "Neujahrsempfang"	Baiersbronn-Schwarzenberg	Baden-Württemberg
07.02.	Hugos Fine Dining	Dîner Galasitzung	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
18.02.	Landhaus Scherrer	Dîner Amical "Aschermittwoch"	Hamburg	Hamburg
18.02.	Mövenpick Hotel Fine Dining Chesa Rössli	Dîner Amical "Hummer, Hummer, Hummer, Täterä"	Münster	Westfalen-Lippe
18.02.	Ristorante Culaccino	Dîner Amical „Aschermittwoch“	Berlin	Berlin-Brandenburg
21.02.	Pâtisserie Lumière	"Törtchen"-Workshop	Köln	Mittelrhein
27.02.	Le Jardin de France	Dîner Amical "Trüffel & Rhône Weine"	Baden-Baden	Baden Schwarzwald
27.02.-01.03.	Edo	Friesisches Wochenende mit Dîner Amical und Boßeln	Varel Varel-Dangast	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln, Helgoland & Hamburg
28.02.	Wirtshaus zum Löwen	Dîner Amical	Steinenbronn	Baden-Württemberg
28.02.	Hilzhof Meier Hio	Déjeuner Amical	Pilsach	Bavière Orientale & Franken
28.02.	Hotel Villa Sorgenfrei Radebeul	Dîner Amical	Radebeul	Sachsen

MÄRZ 2026

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
07.03.	Restaurant Jolesch	Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
07.03.	A-Rosa Gothisches Haus	Dîner Amical	Wernigerode	Sachsen- Anhalt
14.03.	Bayrischer Hof	Dîner Amical	Lindau	Bodensee
14.03.	Hotel-Restaurant Krehl's Linde	Dîner Amical "Hummer-Essen"	Stuttgart	Baden-Württemberg
18.03.	Restaurant Maximilian Lorenz	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein
21.03.	Piazza Saitta	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
21.03.	Domschenke Billerbeck	Dîner Maison	Billerbeck	Westfalen-Lippe
21.03.	Restaurant Kupferpfanne	Dîner Amical	Fürth	Franken
24.03.	Pellicano	Dîner Amical "cucina italiana"	Hamburg	Hamburg
24.03.	Roter Hahn	Dîner Amical	Regensburg	Bavière Orientale
28.03.	"Planerts" Oelssner´s Hof	Table Maison "Über den Tellerrand"	Leipzig	Sachsen
28.03.	Klosterschänke Bad Herrenalb	Dîner Maison	Bad Herrenalb	Baden Schwarzwald

APRIL 2026

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.04.	Saarburger Hof	Dîner Amical Karfreitagsfischessen & Weinprobe	Saarburg	Pfalz-Saar-Mosel
13.04.	IB Hotel / Westin Grand Frankfurt	Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers	Frankfurt	National
16.04.	Mokuli	Dîner Amical	Regensburg	Bavière Orientale
16.04.	Restaurant Felix	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
17.04.	Haus Stenberg	Dîner Amical	Velbert	Nordrhein
17.04.	Restaurant Goldener Hahn	Table Maison „Literatur Dîner“	Finsterwalde	Berlin-Brandenburg
18.04.	Hotel-Restaurant Lamm	Dîner Amical	Remshalden	Baden-Württemberg
18.04.	Bratwurst Glöcklein	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
18.04.	Dobler´s Restaurant	Dîner Maison	Mannheim	Baden Schwarzwald
24.- 26.04.	Hotel Bei Schumann Kirschau Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde	Fahrtreffen mit den Bailliagen Sach- sen, Bavière Orientale, Hamburg & Niedersachsen	Schirgiswalde- Kirschau / Wilthen	Sachsen, Bavière Orientale, Hamburg & Niedersachsen
25.04.	Ristorante La Vita	World-Chaine-Day	Köln	Mittelrhein
25.04.	Vida	Dîner Amical "Viva la vida"	Dortmund	Westfalen-Lippe

TERMINE INTERNATIONAL 2026

Datum	Land/Ort	Veranstaltung
26. - 29.03.	Vietnam - Da Nang	Grand Chapitre of Vietnam
28.03.	Switzerland - Interlaken	Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition Switzerland
18.04.	Türkiye - Istanbul	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition - Istanbul
02.05.	Dubai	Chapitre des Emirats Arabes Unis - Dubai
08. - 10.05.	Sweden - Lund	Grand Chapitre Sweden 2026
09.05.	Switzerland - Luzern	Chapitre - Luzern
16.05.	Thailande - Bangkok	Chapitre Bailliage National de Thailande
29. - 30.05.	Netherlands - Noordwijk	Grand Chapitre of Netherlands

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



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

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

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

Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:

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

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

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

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

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im April 2026,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 03.03.2026.**



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

RADEBERGER PILSNER





137 WEMPE

WEMPE-Cut®

80 Facetten mehr als der bekannte Brillantschliff

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