

AUSGABE 85 · JULI 2022

# CHAINED<sup>®</sup>

*Journal*





## MASTERPIECE BY **POMMERY**

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



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
A REIMS-FRANCE



## Chères Consœurs, chers Confrères – liebe Genießer,

mit großer Freude können wir feststellen, dass das Leben und die Abläufe mit Veranstaltungen in unseren Bailliagen wieder zur Normalität zurückfindet – wenn auch manchmal mit kleinen, nötigen Einschränkungen. Und wir hoffen, dass es uns lange erhalten bleibt!

Heute möchte ich gerne mit einem Wunsch an Sie herantreten, der mir sowohl von Seiten der Gastronomen, als auch aus Reihen der Mitglieder angetragen wurde.

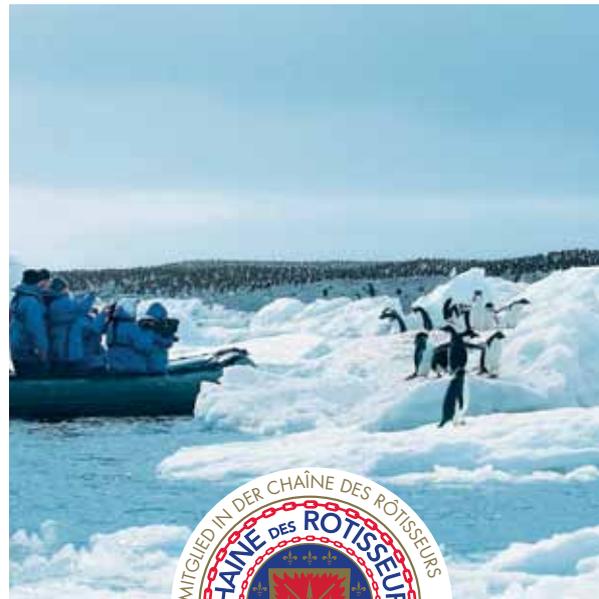
Es geht um die „Kleiderordnung“.

In den Einladungen werden in aller Regel auch Hinweise zum Dresscode angegeben. Leider kommt es immer wieder vor, dass einige Gäste hier etwas falsch interpretieren... Ich denke, es gehört doch zur guten Etikette, dass man diese Wünsche respektiert, auch um den Gastronomen und den anderen Gästen gegenüber seine Wertschätzung zu zeigen.

Auch haben wir hier als „Gemeinschaft zur Pflege der gehobenen Tafelkultur“ eine Vorbildfunktion zu erfüllen. Ich freue mich auf viele gemeinsame, genussreiche und stilvolle Abende mit Ihnen!

VIVE LA CHAINE !

Peter Peters  
Chancelier d'Allemagne  
Membre de Conseil Magistral



## PIONIERGEIST IM EIS

Die weiße Wunderwelt der Antarktis am südlichen Ende der Welt verzaubert ihre Besucher mit gewaltigen Eisformationen und einem atemberaubenden Tierleben. Im Winter 2022/23 ist Hapag-Lloyd Cruises, der erfahrene und führende Anbieter von Expeditionsreisen im deutschsprachigen Raum, erstmals mit drei Schiffen in der Antarktis. Die Gäste der kleinen Expeditionsschiffe mit höchster Eisklasse erwartet echter Entdeckergeist, spannende Aktivitäten an Land gepaart mit Expertenwissen und großer Erfahrung an Bord.

Eine Expeditionsreise mit einem der drei hochmodernen und baugleichen Expeditionsschiffe von Hapag-Lloyd Cruises, der HANSEATIC nature, der HANSEATIC inspiration oder der HANSEATIC spirit, ist ein besonderes Erlebnis. Die Nähe zur Natur zieht sich wie ein roter Faden durch das Gesamtkonzept der kleinen und wendigen Schiffe. Die Schiffskonstruktion mit außergewöhnlich vielen und großzügigen Außenflächen, zwei ausfahrbaren gläsernen Balkonen, dem Umlauf am Bug, Außenkabinen mit Veranda und Panoramafenstern sowie Spa und Fitnessbereich mit Meerblick bringt die Gäste näher an das Geschehen. An erster Stelle stehen jeden Tag Naturerlebnisse, Tierbeobachtungen, fesselnde Experten-vorträge und unvergessliche Abenteuer. Maximal 199

Gäste erleben in der Antarktis spannende Fahrten und Anlandungen mit den expeditionstauglichen Schlauchbooten, den Zodiacs. Dabei beobachten sie Pinguine, Robben, See-Elefanten und Wale – selbstverständlich immer mit Respekt vor der sensiblen Natur. Speziell fürs Eis konstruiert, bewegen sich die Schiffe sicher durch die polaren Gewässer und erfüllen dabei auch höchste Ansprüche hinsichtlich Umweltrgänglichkeit, etwa durch die Verwendung von schwefelarmem Marine-Gas-Öl, Emissionsreduktion durch Katalysatoren und ein ausgeklügeltes Ressourcenmanagement.

Um den Erlebnishunger und Wissensdurst der Gäste zu stillen, wird jede Expeditionsreise von namhaften Experten verschiedener Fachgebiete begleitet. Diese sind bei Expeditionsaktivitäten sowie bei Vorträgen, Gesprächen und Diskussionsrunden in der Ocean Academy oder im HanseAtrium kompetente und welterfahrene Ansprechpartner. Für exklusive Augenblicke an Bord sorgt auch die Crew der drei Expeditionsschiffe. Sie schafft mit leidenschaftlichem Service eine sehr persönliche Wohlfühlatmosphäre.

Buchbar im Reisebüro oder unter [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de).

Text & Fotos: Hapag-Lloyd Cruises

# INHALT

6	Hotel- & Restaurant-Tipp   Schlosshotel Huguenpoet
7	Hotel- & Restaurant-Tipp   Landhaus „Zu den Rothen Forellen“
8 - 9	National   Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2022
10	Interview   Lisa Schmidt
11	Anzeige   nationaler Kooperationspartner   Vranken Pommery
12 - 13	National   Concours National des Jeunes Sommeliers 2022
14	Interview   Johanna Bergemann
15	Save the date   Concours International des Jeunes Sommeliers
16	redaktionell   Cool & Gin von Maëmo
17	Save the date   Chapitre Sylt
18 - 19	Anzeige   nationaler Kooperationspartner   PrioVino
20 - 23	redaktionell   Grilltraditionen aus aller Welt
24 - 26	redaktionell   Grillmethoden
27	redaktionell   Craft Bier
28 - 29	Interview   Lucki Maurer
30 - 31	redaktionell   Dry Aged Steak
31	Anzeige   nationaler Kooperationspartner   Robbe & Berking
32	redaktionell   Big Green Egg
33	redaktionell   Luxus Grillfleisch
34	Anzeige   Lifestyle
35	Wein-Tipp   Weingut Clauss aus Nack
36	Wein-Tipp   Weingut Diefenhardt
37	Anzeige   nationaler Kooperationspartner   Wempe
38	Anzeige   nationaler Kooperationspartner   Robbe & Berking
39	OMGD   5. OMGD-Raritätenprobe
40 - 41	OMGD Chapitre   Saale-Unstrut
42 - 79	Berichte aus den Bailliagen & Homestories
80 - 81	National   Veranstaltungen Juli – Oktober 2022
82	International   Veranstaltungen 2022 & Impressum
83	Anzeige   Hapag-Lloyd Cruises
84	Anzeige   nationaler Kooperationspartner   Wempe Leipzig



20  
redaktionell –  
Grilltraditionen  
aus aller Welt



Wein-Tipp –  
Weingut Diefenhardt



Interview –  
Lucki Maurer



# SCHLOSSHOTEL HUGENPOET

*Ein magisch inspirierender Ort, welcher zum Verweilen einlädt und zum Wiederkehren erst recht. Ein Zuhause auf Zeit!*

Das Wasserschloß aus dem 17. Jahrhundert ist Mitglied bei „Feine Privat Hotels“ und „QL Hotels & Restaurants“ und gehört zu den architektonischen Kostbarkeiten des Ruhrtals. Mit seinen 36 individuellen Zimmern und Suiten sowie 8 Veranstaltungsräumen steht das Schlosshotel Hugenpoet für exzellenten Service, privaten Charme und Gastfreundschaft. Hinter jedem der 36 Zimmer erwartet Sie ein einzigartiges Ambiente. Jedes Zimmer ist anders und keines gleicht dem anderen, mit Liebe zum Detail eingerichtet. Das Schlosshotel Hugenpoet bietet Ihnen das richtige Ambiente und den passenden Rahmen für einen außergewöhnlichen Aufenthalt und exklusive Veranstaltungen. Ob feierlich oder leger, dennoch immer festlich und auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Das Restaurant 1831 im linken Wintergarten vereint die Atmosphäre des geschichtsträchtigen Ortes mit kreativer, innovativer Küche. Dabei wird ganz auf die Philosophie von Freiherr Friedrich Leopold von Fürstenberg gesetzt, der das Schloss 1831 erwarb und ein prachtvolles Erbstück aus diesem besonderen Ort machte. Das Küchenteam rund um Dominik Schab zaubert einzigartig und

raffiniert inszenierte Gerichte und kombiniert dabei regionale Produkte mit internationalen Überraschungen. Klassische Gerichte erstrahlen in neuen, edlen Aufmachungen. Unerwartete Interpretationen gepaart mit traditionellen Gerichten schaffen somit ein Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne. Das Restaurant HUGENpöttchen in der Remise befindet sich seit Beginn der Pandemie wieder an seinem Ursprungsort, wo es 2003 eröffnet wurde und empfängt seine Gäste täglich mit schlossgemachten Kaffee- und Kuchenspezialitäten. Krönender Abschluss eines genussreichen Abends ist der Besuch der Bar BARonie im Haupthaus des Schlosses.

Durch die herrliche Ruhe des weitläufigen Schlossparks findet man auf Hugenpoet die Zeit, um mit der Natur individuelle Freiräume neu zu entdecken und neu zu gestalten. Der perfekte Rahmen für unvergessliche Momente, einmalige Erlebnisse, die erholsam, genussvoll und abwechslungsreich sind.

*Text: Schlosshotel Hugenpoet*

*Fotos: Schlosshotel Hugenpoet & Alina Cuerten*





## LANDHAUS „ZU DEN ROTHEN FORELLEN“ – EIN TRAUM AM SEE

WAS VOR JAHRHUNDERTEN EINE BELIEBTE RASTSTÄTTE UND HERBERGE FÜR REISENDE WAR, PRÄSENTIERT SICH HEUTE ALS PROSPERIERENDES LUXUSHOTEL DER 5-STERNE-KATEGORIE.

Keine Frage: Das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ ist nichts für den Alltag. Aber auf jeden Fall etwas, um dem Alltag zu entfliehen. Und sei es nur für ein paar Stunden, um in herrlicher Umgebung das erstklassige Restaurant zu besuchen oder eines der zahlreichen Arrangements zu nutzen.

Das Haus hat bereits eine mehr als 400 Jahre alte Geschichte in welcher sich auch schon J. W. Goethe, Heinrich Heine uva. wiederfinden. Hier logierten aus der neuen Geschichte aber auch bereits Stars wie George Clooney und Matt Damon und ließen sich von dem zauberhaft-romantischen Flair begeistern. Das Landhaus liegt direkt am Forellensee in unmittelbarer Nähe zum Brocken, dem Hausberg des Landhauses. Von den Zimmern über den großzügigen Spa-Bereich bis zu den Restaurants und den Außenanlagen bleibt kein Wunsch des anspruchsvollen

Gastes offen. Die Mischung aus Geschichte des Hauses, dem Service, der Qualität des Angebotes, die Herzlichkeit der Mitarbeiter sowie die wunderbare Umgebung machen die ‚Rothe Forelle‘ zu etwas ganz Besonderem“. Genießer und Feinschmecker zieht es zum Abendessen gern in das „Landhaus-Restaurant“. Küchenchef Viktor Rundau und seinem Team gelingt es Tag für Tag aufs Neue, aus hochwertigen Zutaten – viele davon aus der Region – unvergessliche Gaumenfreuden zu zaubern. Die Gerichte sind geprägt von der modernen deutschen Küche, ergänzt um Inspirationen der osteuropäischen Küche. Selbstverständlich finden sich in dem sehr gut sortierten Weinkeller die einen oder anderen edlen Tropfen, die das Essen perfekt ergänzen. Besonders erwähnenswert ist auch die „Forellen-Bar“, welche ebenfalls schon mehrfach ausgezeichnet wurde und eine ganz außergewöhnliche und umfangreiche Spirituosenauswahl besitzt.

*Text & Fotos: Landhaus „Zu den Rothen Forellen“*

### **Landhaus „Zu den Rothen Forellen“**

Marktplatz 2 · 38871 Ilsenburg  
Tel. 039452 93 93 · [info@rotheforelle.de](mailto:info@rotheforelle.de) · [www.rotheforelle.de](http://www.rotheforelle.de)





## CONCOURS NATIONAL DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS

*Vom 3. - 5. April trafen sich in Frankfurt am Main 12 junge Köche und eine Köchin, um sich dieser Herausforderung des Wettbewerbs zu stellen.*

Die Chaîne des Rôtisseurs ist jedes Jahr gerne Gastgeber und Organisator. Und wie jedes Jahr fand auch 2022 der Wettbewerb in der hervorragend ausgestatteten Küche des IB Hotels Friedberger Warte statt. Beste Voraussetzungen für die jungen Leute zwischen 7 und 14 Uhr ein 3-Gang Menue aus vorgegebenen Zutaten zuzubereiten.

Lohn der Mühe war ein Gala Abend der besonderen Klasse im Gesellschaftshaus des Palmengartens. Siegerin des Wettbewerbs wurde Frau Lisa Schmidt (Restaurant LaFleur, Frankfurt am Main). Ihr Siegespreis war eine hochwertige Armbanduhr von WEMPE. Außerdem wird sie die Bailliage d'Allemagne in Mexico-City bei der Internationalen Entscheidung vertreten. Wir drücken alle Daumen!!

Die Silbermedaille „erkochte“ sich Herr Nikita Jaworski (Restaurant Orangerie, Timmendorfer Strand), der ein versilbertes Tranchierbesteck von ROBBE & BERKING erhielt. Die Bronzemedaille ging an Mike Deuschel (Deidesheimer Hof, Dedesheim); er erfreut sich eines Besuches im Variété Tigerpalast in Frankfurt am Main. Die Chaîne-Stiftung Deutschland überreichte für die ersten drei Plätze jeweils einen Barscheck in nicht unerheblicher Höhe.

Nach diesen aufregenden Momenten und der nachfolgenden Inthronisation wurde ein großartiges 4-Gang Menue serviert, zubereitet von vier renommierten Chefs, drei davon Chaîne-Mitglieder. Eine glanzvolle Veranstaltung, die wie Bailli Délégué Klaus Tritschler versprach nächstes Jahr wiederholt wird.



## LISA SCHMIDT

*Gewinnerin des Concours National  
des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2022  
in Frankfurt*



**FRAU SCHMIDT, SIE HABEN DEN WETTBEWERB „JEUNES CHEFS RÔTISSEURS 2022“ GEWONNEN, HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!**

**WIE HABEN SIE SICH DARAUF VORBEREITET?**

Ich habe mich zuhause und gemeinsam mit Andreas Krolik auf den Wettbewerb vorbereitet.

**MIT WELCHEN ERWARTUNGEN SIND SIE AN DIE SACHE HERANGEGANGEN?**

Ich hatte die Erwartung viele neue Kolleg\*Innen und natürlich die Situation des Wettbewerbs, der in unserer Branche sehr bekannt ist, kennen zu lernen und habe natürlich gehofft möglichst gut abzuschneiden.

**WAS WAREN DIE HERAUSFORDERUNGEN/SCHWIERIGKEITEN?**

Die Herausforderungen bestanden zum einen darin, die Speisen aus dem Warenkorb vorab nicht zu kennen. Zum anderen aus der wenigen Zeit, die zur Vorbereitung und Umsetzung des Menüs vorgeschrieben war und natürlich meine interne Spannung im Griff zu haben.

**WAS NEHMEN SIE FÜR SICH AUS DER TEILNAHME AN DEM WETTBEWERB MIT?**

Einen Cocktail von Erfahrungen aus Kollegialität, Spannung, Herausforderungen, Anerkennung, Dankbarkeit und Freude.

**WAS FASZINIERT SIE AN IHREM BERUF?**

Es fasziniert mich, dass man nie auslernt – es gibt immer neue Arbeits- & Herangehensweisen, Produkte, Techniken und Vorbilder.

**WOHER HOLEN SIE SICH DIE INSPIRATIONEN FÜR IHRE GERICHTE?**

Inspirationen hole ich mir durch Austausch mit anderen Köchen, dem Studieren ihrer Gerichte und Techniken und immer wieder das kleine Scheitern in meinem eigenen Arbeitsbereich, in dem ich Tag für Tag besser werden möchte.

**HABEN SIE SELBST EIN KOCHENDES VORBILD?**

Nein ich habe kein kochendes Vorbild, ich mag Köch\*Innen, die mit Leidenschaft kochen.

**WORAUF KÖNNEN SIE IN DER EIGENEN KÜCHE NICHT VERZICHTEN?**

Ich kann nicht auf qualitativ gute und frische Produkte verzichten – frisches Obst und Gemüse müssen immer da sein.

**IHR PERSÖNLICHES LIEBLINGSGERICHT?**

Spätzle, Linsen und Saitenwürstchen.

**VIELEN DANK!**

## PORT-TONIC DER DRINK FÜR DIE SOMMERFRISCHE

Portonic: Weißer Portwein – Eis – Limone & Tonic Water Wer sagt, dass Portwein ein Klassiker für den Herbst und Winter ist? Die Sommer in unseren Breiten werden heißer, die Laune besser und der Portwein kälter! Für Portugiesen längst ein Muß, in unseren Breiten jetzt in Mode: Porto Rozès White auf Eis – aufgefüllt mit eiskaltem Tonic Water!

Der Porto Rozès White wird aus weißen Trauben gewonnen, sein weiches Aroma erinnert an kandierte Früchte, Rosinen und Feigen, was ihn zum idealen Aperitif macht, den man durchaus auch gekühlt (5–8 °C) servieren darf. Als Longdrink gewinnt er seit kurzem auch bei uns mehr und mehr Freunde und liegt als spritzige Erfrischung an heißen Abenden, vor einem leichten Sommer-Menü oder bei lockeren Gesprächen an der Bar im Trend.

Noch ist das Douro-Tal ein Geheim-Tipp, doch lockt diese einzigartige Region Portugals um das Douro-Tal immer mehr Wein-Liebhaber an: Denn es ist der



einzigste Ort auf der Welt, wo Portwein produziert werden kann. Diese grandiose Landschaft folgt den Schleifen des Douro auf einer Länge von 120 km von der spanischen Grenze bis zum atlantischen Ozean.

150 km von Porto entfernt, führen die schmalen Straßen mit ihren endlosen Serpentinaen zu den Quintas (Weingütern), die von schmalen Terrassen umgeben sind. Hier liegt auch die Quinta de Monsul von ROZÈS, das Weingut mit über 300 ha Anbaufläche, wo der köstliche weiße Portwein PORTO ROZÈS Reserve Weiss seinen Ursprung hat.



Der weiße Portwein reift mindestens 7 Jahre lang in Holzfässern und wird aus unseren besten Rebsorten (A klassifiziert) hergestellt. Dieser Portwein enthält die besten Weißweine des Douro-Tals. Es sind gleichermaßen frische und komplexe Weine; das Ergebnis einer Assemblage, die jede Phase der Degustation zum Genuss werden lässt.

**AUGE:** Bernsteinfarben mit orangefarbenen Akzenten.

**NASE:** Reserve Weiß zeigt feine Aromen von kandierten Früchten und Rosinen, sowie Feigen und Gewürzen.

**GAUMEN:** Harmonische Verbindung von intensiven und weichen Aromen aus Nüssen, Feigen und Rosinen mit einem Hauch von Orangen Mark mit einem abschließend langen und seidigen Abgang.

**REBSORTEN:** Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

**ALKOHOLGEHALT:** 20% vol.

Ein Genuss zu Schokoladendessert, Kirschen und Trockenfrüchten sowie zu Roquefort.





## CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS 2022

### *Wettbewerb der beste/n Jung- Sommeliers Deutschland*

Zum bereits 15. Mal fand der Wettbewerb der besten Jeunes Sommeliers mit 7 jungen Talenten statt – dieses Jahr in Wiesbaden im Hotel Nassauer Hof. Die Chaîne des Rôtisseurs Deutschland bietet mit dieser exklusiven Veranstaltung jungen, engagierten Mitarbeiter\*innen aus gastronomischen Betrieben die Möglichkeit, sich mit Gleichaltrigen zu messen. Der Wettbewerb hat schon in den vergangenen Jahren junge Talente entdeckt: Julian Schweighart, Sebastian Russold, Lisa Bader, Marc Almert, Peter H. Müller, Sebastian Wilms und Thorsten Juncker haben alle einen sensationellen Weg bestritten, und sie arbeiten inzwischen in den besten Restaurants - international! Der diesjährige Wettbewerb begann mit einer Blindverkostung, bevor es weiterging zu einer theoretischen und praktischen Prüfung. Zu den Aufgaben zählte die Weinempfehlung zu einem Menü, Problemlösung im Betrieb, Champagnerservice und perfektes Dekantieren.

Eine hochkarätige Jury nahm die Bewertung vor:  
Natalie Lump – Grand Echanson d'Allemagne  
Thorsten Juncker – Sommelier  
Maximilian Wilm – Sommelier  
Hagen Hoppenstedt – Vice Echanson  
Ivo Erades – Echanson der Bailliage Niederlande

Nach einem langen, anstrengenden Tag fand am Abend die Siegerehrung mit anschließender Inthronisation im

Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden statt. Eine großartige Leistung und Anerkennung für alle Teilnehmer insbesondere für:

**JOHANNA BERGEMANN**  
Weinkeller der BASF  
67056 Ludwigshafen

Frau Bergemann wird die Bailliage National d'Allemagne beim internationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs vertreten. Wir wünschen ihr viel Erfolg. Eine gelungene Generalprobe für den in diesem Jahr ebenfalls in Wiesbaden stattfindenden Concours International des Jeunes Sommeliers. Vom 14. bis 18. September werden wir junge Talente aus der ganzen Welt bei uns zu Gast haben.

Es war eine große Ehre, dass unsere Vice Präsidentin Mrs. Marie E. Jones, aus Großbritannien bei uns zu Gast war und schon einmal einen Eindruck gewinnen konnte, dass die internationale Ausscheidung bei uns in guten Händen ist.

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



## JOHANNA BERGEMANN

*Gewinnerin des 15. Concours National  
des Jeunes Sommeliers in Wiesbaden*

**SIE HABEN GEWONNEN, HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH! WIE SIND SIE ZU IHREM BERUF ALS SOMMELIER GEKOMMEN?**

Schon in meiner Ausbildung hat mich das Thema Wein am meisten interessiert. Nachdem ich mich vor allem mit dem Thema Sensorik und Food Pairing auseinander gesetzt habe, wusste ich, dass ich einmal selbst Sommelier werden möchte. Ich habe in meiner Lehrzeit angefangen am Gast Weinempfehlungen auszusprechen, die sehr gut ankamen. Außerdem beschäftige ich mich auch privat gerne mit der Vielfalt der Weine und deren Aromen.

**WAS BEDEUTET DIE AUSZEICHNUNG FÜR SIE?**

Es macht mich sehr stolz, solch eine Auszeichnung bekommen zu haben. Außerdem ist es sehr motivierend und bestätigt meine Arbeit. Ich bin sehr dankbar, dass ich den Wettbewerb gewonnen habe und somit einen weiteren Schritt zum internationalen Wettbewerb gehe.

**WIE HABEN SIE SICH AUF DEN WETTBEWERB VORBEREITET?**

Ich habe Blindverkostung zu Hause und im Betrieb geübt. Außerdem bin ich meine Unterlagen aus dem Sommelier Kurs durchgegangen und habe zusätzlich Fachlektüre und Zeitschriften gelesen.

**WAS MACHT FÜR SIE EINEN GUTEN WEIN AUS?**

Ein guter Wein muss in erster Hinsicht dem Gast schmecken. Für mich persönlich macht die Trinkfreude einen guten Wein aus. Wenn ich mir von einem Wein noch ein zweites Glas oder gleich eine Flasche bestellen möchte, ist das für mich eine Freude und macht den Wein wertvoll. Ein Wein sollte außerdem immer zur Gelegenheit passen. Manchmal soll es unkompliziert und frisch sein und manchmal eben komplex und elegant. Der Wein soll-

te außerdem immer die gute Balance zwischen Länge, Intensität und Komplexität haben.

**WAS BEGEISTERT SIE IN DER GASTRONOMIE AM MEISTEN?**

Der Umgang mit dem Gast ist das, was mich am meisten begeistert. Man lernt so viele unterschiedliche Menschen kennen. Es findet immer ein ständiger Austausch statt und kein Tag ist gleich. Es macht mir am meisten Freude, wenn ich einem Gast den richtigen Wein empfehle und dieser sich über die Flasche freut.

**IHR PERSÖNLICHER SCHLÜSSELMOMENT IN SACHEN WEIN?**

Mein persönliches Highlight war, als ich das erste Mal meine eigene Weinbegleitung passend zum Menü geschrieben habe und diese dann mit dem Küchenchef und dem Team verkostet habe. Es gab dafür nur Lob und es kamen auch viele positive Rückmeldungen der Gäste. Das hat mich sehr gefreut und auch bestätigt.

**WAS SIND FÜR SIE AKTUELL DIE WESENTLICHEN GETRÄNKETRENDS?**

Aktuell geht es viel um das Thema Jungwinzer und Naturweine. Die Welt hat sich verändert und somit auch die unterschiedlichen Weinstile. PiWi Rebsorten (Pilzwiderstandsfähige Rebsorten) sind aktuell im Trend wie z.B. Sauvignac oder Cabernet Blanc. Außerdem steht das Thema Schaumwein aktuell an erster Stelle, egal ob Champagner, Winzersekt oder Cidre. Etwas prickelndes im Glas ist immer sehr beliebt und für Sommeliers sowie so ein spannendes Thema.

**VIELEN DANK!**



SAVE THE DATE

# CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS 2022

CHAPITRE D'ALLEMAGNE

14. bis 18. September 2022

*Wiesbaden*

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

Ein spannendes Rahmenprogramm erwartet Sie.

MITTWOCH, 14.09.  
Ankunft der Teilnehmer und Juroren.

DONNERSTAG, 15.09.  
Das Hotel Nassauer Hof gilt als beliebter Ausgangspunkt für Touren durch den malerischen Rheingau.  
Abends: Soirée de bienvenue

FREITAG, 16.09.  
Ganztägiges Halbfinale des Wettbewerbs  
Abends: Dîner Amical

SAMSTAG, 17.09.  
Vormittag: Finale des Wettbewerbs um die Plätze  
1-2-3 / freier Eintritt

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

SONNTAG, 18.09.  
Abreise



## FRUCHTIGER SOMMER-APERITIF: COOL & GIN VON MAËMO

Unbeschwerte Urlaubstage am Pool, chillen im Liegestuhl und zur Abkühlung ein cooler Drink – es braucht nicht viel, um glücklich zu sein. Das ideale Getränk für entspannte Stunden zu zweit oder mit Freunden: MAËMO Cool & Gin, eine fruchtig-frische Liebeserklärung an die schönste Zeit des Jahres.

Der spritzige Bio-Aperitif kombiniert hochwertigen Dry Gin mit fruchtigen Zitrus- und Himbeer-Aromen. Begleitet von einem Bouquet aus Granatapfel, Orange und einem Hauch Ingwer entfaltet Cool & Gin eine leichte, geschmeidige Süße auf der Zunge und kommt dabei ganz ohne künstliche Zusatzstoffe aus.

MAËMO Cool & Gin zaubert mit seiner granatroten Farbe ein Leuchten in den Abendhimmel und überzeugt durch die perfekte Balance natürlicher Botanicals. Ob pur als Aperitif oder als Cocktail mit Tonic

Water oder Prosecco: Auf Eis und mit einer Orangenscheibe serviert, bringt dieser Drink mediterranes Flair auf jede Sommerparty.

Auch viele renommierte Gastronomen hat Cool & Gin zu überraschenden neuen Cocktail-Kreationen inspiriert. Chin-Chin!

### DAS NEUE BIO

#### MAËMO BEDEUTET „MUTTER ERDE“

Der Name MAËMO stammt aus dem Finnischen und bedeutet „Mutter Erde“. Seit 2019 bereichern die beiden Gründer Oliver Schmid und Tibor Hegedues den Bio-Markt mit innovativen Beverage-Konzepten, die Lebensfreude, Hochwertigkeit und Verantwortung miteinander verbinden.

Ob für zu Hause, als Geschenk oder in angesagten Bars – MAËMO erobert die Genusswelten auf vielfältige Weise und bietet neben Cool & Gin außerdem Glüh & Gin, Glüh & Sprizz sowie weißen und roten Bio-Glühwein in Winzerqualität an.

MAËMO kombiniert Bio mit hochwertigem Design. Erhältlich sind die MAËMO-Produkte im Lebensmittel Einzelhandel, Fachhandel, Bio-Fachhandel, in Getränkemärkten sowie in ausgesuchter Gastronomie.

Mehr Informationen auf: [www.maemo.bio](http://www.maemo.bio)

Text & Fotos: aameda GmbH



SAVE THE DATE

# SYLT



## CHAPITRE VOM 17. BIS 20.11.2022

Nach dem großen Erfolg im Oktober 2021 hat die kleine, junge Bailliage de Sylt beschlossen im November 2022 zu einem Chapitre einzuladen. Der November hat zwar nicht das beste Wetter - er hat aber auch Vorteile. Dann sind wir weitgehend unter uns und können diese wunderbare Insel ohne die vielen Touristen genießen. Glauben Sie mir - im November ist die Insel wunderbar, auch wenn es etwas stürmt und regnet - aber die Luft ist dann wie „Champagner“. Hinzu kommt, unsere Profis freuen sich viel mehr über unseren Besuch als zu Zeiten, an denen die Insel überlaufen ist.

Ich glaube und hoffe, es ist mir gelungen ein interessantes und ausgewogenes Programm zusammenzustellen, das Ihnen hoffentlich gefallen wird. Einige der besten Häuser Sylts werden teilnehmen.

Das gesamte Programm verspricht viele interessante Begegnungen und neue Erfahrungen - so zum Beispiel Dittmeyers Austern Company / eine Wattwanderung mit anschließenden Meeresfrüchte Menü im Söl'ring Hof sowie zwei Dîners bei einem \*\* Koch - dem Confrère Jan-Philipp Berner / Söl'ring Hof und

als zentralen Programm Punkt die Inthronisation im Hotel Rungholt. Aber auch die anderen Restaurants bieten eine hervorragende und interessante Küche mit bester Weinbegleitung. Zum Abschluss der Veranstaltung findet eine Abendveranstaltung im Restaurant Sansibar statt - eigentlich sind dort Abendtermine kaum zu bekommen - nutzen Sie die Gelegenheit.

**Das Programm können Sie per E-Mail anfordern bei [r.crone@chaine-sylt.de](mailto:r.crone@chaine-sylt.de)**

Noch ist nur eine unverbindliche, aber sehr erwünschte Anmeldung möglich - die Preise für die Teilnahme an den Veranstaltungen werden im Juli / August verhandelt und denen die sich angemeldet haben bekanntgegeben.

Mit besten Grüßen  
Vive la Chaîne

**Dr. Ronald Crone**  
Bailli - Bailliage de Sylt





## PRIOVINO AUF DER PROWEIN IN DÜSSELDORF 2022

Endlich wieder ProWein! Nach einer zweijährigen Corona-Pause trafen sich in Düsseldorf wieder Fachleute und Fachpublikum auf der größten Weinmesse der Welt. Neben vielfältigen Wein-Angeboten gab es interessantes Zubehör zu bewundern. Ganz besonders beeindruckten die exklusiven und geräuschlosen Weintemperierer der Firma PrioVino.

Das Einstiegsmodell PrioVino „Classic“ - aus hochwertigem Kunststoff in Schwarz oder Weinrot – hält die Temperatur der Weinflasche dauerhaft exakt auf der eingestellten Temperatur. Das Modell ist mit Netzanschluss oder wiederaufladbarem Lithium-Ionen-Akku zu haben, bei dem man gänzlich ohne Kabel auskommt. Dieselbe Technik findet sich auch im Luxus-Modell PrioVino „Premier“. Dieses hochwertige Modell besteht aus verchromtem Aluminium und besticht durch ein edles Design. Im Unterschied zur Classic-Variante muss beim Premier nicht das ganze Gerät aufgeladen werden, sondern der Akku kann einfach ausgetauscht werden. Dies ermöglicht ein kontinuierliches Kühlen, egal an welchem Ort. Darüber hinaus stellte die Firma PrioVino auch ihre exklusiven

ive Serie „My Premier“ aus. Die Individualisierung hat hier keine Grenzen. Oberflächenveredelung mit Gold, Silber, Rosé-Gold oder Schwarzruthenium sind möglich, aber auch Initialen, Logos von Hotels oder Restaurants sowie Familienwappen können mit Hilfe von Lasertechnik angebracht werden.

Zu den Temperierern gibt es formschöne Ständer, die beim „Premier“ in verschiedenen Höhen lieferbar sind. So können die Geräte auf dem Tisch, neben dem Tisch, in der Lounge, auf der Terrasse oder an jedem anderen beliebigen Ort genutzt werden.

Weinliebhaber aus aller Welt zeigten sich am PrioVino-Stand von der Technik und Formschönheit beeindruckt und begeistert.

So gelingt die Perfektion der Weintemperatur bis zum letzten Tropfen!

Weitere Informationen unter: [www.priovino.com](http://www.priovino.com)

Text & Fotos: Heide Sauer

# 30 °C im Schatten. 16 °C im Weinglas.

Perfekter Weingenuss an heißen Tagen – die **PrioVino Weintemperierer** machen's möglich. Dank innovativer Technologie temperieren sie Ihren Lieblingswein auf den Punkt. Über Stunden. Wo immer Sie wollen.



#### Die Vorteile des PrioVino Classic:

- Exakte Temperatur über Stunden
- Flexibel einsetzbar dank Akku-Betrieb
- Ohne Eis und tropfende Flaschen

Mehr Informationen und Bestellung unter  
[www.priovino.com](http://www.priovino.com) und [info@priovino.com](mailto:info@priovino.com).

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS



## GRILLTRADITIONEN AUS ALLER WELT:

*Saftiges Fleisch & offenes Feuer... mehr braucht es nicht*

Alleine der himmlische Duft nach Gegrilltem – egal, ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst (ja, sogar Obst) auf dem Rost liegt – reicht aus, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Der Geruch von brennendem Holz, glühender Holzkohle und scharf angebratenem Fleisch ist berauschend, anziehend und entfacht die grundlegendsten menschlichen Sehnsüchte.

Die Zubereitung über offener Flamme ist eine zutiefst elementare Art des Kochens, deren Existenz weit zurückführt. In der Vergangenheit wurde Feuer auf verschiedenste Arten genutzt, um den Fang des Tages zu einer sättigenden und schmackhaften Mahlzeit zuzubereiten.

Es ist umstritten, wann wir Menschen begonnen haben, Essen über offener Flamme zu kochen. Einige Quellen sprechen von Nachweisen, die bis zu 2.000.000 Jahre zurückliegen, während andere behaupten, dass diese Art der Zubereitung erst vor 125.000 Jahren entdeckt

wurde. So oder so haben sich unsere Grill-Stile im Laufe der Zeit weiterentwickelt und daraus sind eine Vielzahl an regionalen Vorgehensweisen und bewährten Traditionen entstanden, die Familien und Freunde immer wieder zu einem gemeinsamen Essen am Feuer zusammenbringt.

Egal, ob Sie lieber das endlose Angebot an gegrilltem, gerolltem Fleisch und dazu kleine Schüsseln mit Banchan (traditionelle Gemüsebeilagen) in Korea genießen oder an einem Pig pickin' in North Carolina teilnehmen: Die meisten Grilltraditionen und -gerichte der Welt, so wie die eben genannten, verbinden genau zwei Dinge – Fleisch und Feuer. Aufgrund ihrer Vielfalt werde ich nicht auf jede einzelne Tradition näher eingehen können – stattdessen versuche ich Ihnen anhand meiner 5 Favoriten zu verdeutlichen, wie sich diese jahrtausendealte Kochtradition im Laufe der Zeit entwickelt hat.



## KOREA

### KOREANISCHES BARBECUE (GOGI-GUI)

Ein wildes Durcheinander von Händen, mit Stäbchen bewaffnet, mittendrin ein runder, rauchender Grill, umgeben von verschiedenen Schalen mit eingelegtem, fermentiertem und mariniertem Gemüse. Um mehr über diese Tradition und ihre langsame, aber stetige wachsende Popularität auf der ganzen Welt zu erfahren, kehren wir zum Ursprung zurück und beginnen mit einem der wichtigsten koreanischen Gerichte neben Kimchi: Bulgogi.

Wörtlich übersetzt bedeutet Bulgogi „Feuerfleisch“. Ein dünn geschnittenes, erstklassiges Rindfleisch, das man zunächst in einer geschmacksintensiven Mischung aus Sojasauce, Zucker, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und manchmal pürierten Äpfeln, Birnen und/oder Zwiebeln marinieren lässt, bevor es gegrillt oder gebraten wird. Bulgogi wird entweder einfach mit Reis gegessen oder in knusprige Salatblätter eingewickelt. Es zählt zu den Grundnahrungsmitteln der heutigen koreanischen Küche und entwickelte sich aus dem traditionellen Maekjeok, ein gegrilltes Fleischgericht am Spieß, das etwa zwischen 37 v. und 668 n.Chr. weit verbreitet war. Von Maekjeok bis Neobiani (breite, dünne Scheiben aus sehr zartem marinierten und gegrillten Rindfleisch), entstand das moderne Bulgogi, wie wir es heute kennen und welches seit den 90ern allgemein als das beliebteste Gericht Koreas gilt. Als Bulgogi (bzw. das koreanische Barbecue im Allgemeinen) infolge der Einwanderung immer bekannter wurde, fanden viele Menschen, die bereits mit den Aromen von gegrilltem Fleisch vertraut waren, einen leichteren Zugang zur koreanischen Küche und deren Aromen und Zutaten.



## ARGENTINIEN

### ARGENTINISCHES ASADO

Wenn Sie an Asado denken, sollten Ihnen vier Dinge einfallen: ein Grillkreuz, Rindfleisch, ganze Tiere und Argentinien – okay, eigentlich fünf Dinge, weil ich es für meine Pflicht halte, den berühmten argentinischen Koch Francis Mallmann einzubeziehen. Die Episode von Chef's Table über ihn (Staffel 1, Episode 3, um genau zu sein) ist absolut empfehlenswert.

Obwohl Asado auch in vielen anderen südamerikanischen Ländern (insbesondere in Uruguay und Paraguay) beliebt ist, gilt es als argentinisches Nationalgericht und ist damit das wohl bekannteste Stück Kultur des Landes. Asado ist sowohl der Name des Gerichts (gegrilltes Fleisch) als auch das Ereignis, das es umgibt: Dabei wird ein großes Feuer zu weißen, heißen Kohlen verbrannt, bevor die Tiere im Ganzen (am häufigsten Lamm und Ziege) über ein eisernes Grillkreuz gespannt um die Kohle herum aufgestellt werden. Es ist auch üblich, große Fleischstücke wie Chorizo, Hähnchen und Innereien auf traditionellen Grills mit offenem Feuer zuzubereiten, den sogenannten Parillas.

Das Fleisch wird normalerweise einfach mit Olivenöl und Salz mariniert und während des Grillens mit einer Salzlake (Salmuera) bestrichen. Diese einfache Zubereitung ermöglicht, den reinen Geschmack des Fleisches und der Röstaromen zu genießen. Ein wahrer Genuss, kombiniert mit einem Glas Rotwein, ein paar Salaten und ein oder zwei Esslöffeln kräftiger Soßen wie Chimichurri und Salsa Criolla – eine kalte Soße aus fein geschnittenen Zwiebeln, Paprika, Tomate, Essig und Öl.



## JAPAN

### GRILLEN IN JAPAN

Hibachi, Yakitori, Robata, Yakiniku, Teppanyaki: Grillen in Japan kennt viele Namen, aber was sie alle verbindet, ist Binch-Tan – eine spezielle Holzkohle aus japanischer Eiche. Binch-tan ist eine extrem harte Kohle, die weiß brennt und für ihre Reinheit bekannt ist. Beim Grillen bezieht sich die Reinheit auf die Tatsache, dass die Holzkohle sauber – praktisch ohne Flamme und ohne Rauchentwicklung – brennt und keine schwarzen Rückstände oder unangenehmen Gerüche auf dem Fleisch hinterlässt. Die Kohle brennt auch länger und das Fleisch wird auf einer niedrigeren Temperatur als bei anderen Holzkohlen gegart. Dadurch wird genau das gewünschte Ergebnis erzielt: scharf angebratenes Fleisch, das gleichzeitig nicht austrocknet. Es gibt viele verschiedene Arten von japanischen Grills, die je nach Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden. Hibachi (wörtlich „Feuerschale“), Shichirin und Irori verwenden Kohle, wohingegen ein Teppan (von Teppanyaki) dies nicht tut.

Yakiniku kommt dem Grillen, wie wir es in der westlichen Welt kennen, am nächsten: kleine Fleischstücke werden auf einem Metallrost direkt über heißen Kohlen gegrillt. Robata (oder Robotayaki, wörtlich „Kamin-Kochen“) und Yakitori bezeichnen gegrillte Speisen, die über Kohle (normalerweise ohne Rost) aber mit Bambus- oder Stahlspießen geröstet werden. In Japan bezieht sich Yakitori ausschließlich auf gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß, das mit oder neben einer Tare (Soße zum Dippen) serviert wird – ähnlich wie unsere Teriyaki-Hähnchen-Spieße.



## INDONESIEN

### INDONESISCHES SATAY (SATÉ)

In ganz Südostasien (vor allem in Malaysia, Thailand, Vietnam und Indonesien) werden Sie Fleischspieße (traditionell mit Bambusspießen) finden, die direkt über heißen Kohlen auf speziellen Satay-Grills gegrillt werden – ähnlich wie beim Grillen nach Yakitori-Art in Japan, Shish kebabs aus dem Nahen Osten und Shashlik aus dem Kaukasus und Zentralasien.

Satay stammt ursprünglich aus Java, der größten Insel Indonesiens, gilt als Nationalgericht Indonesiens und ist in hundert verschiedenen Variationen zu finden. Von Sate Matang (Rindfleisch-Satay in einer würzigen, süßen Sojasauce) bis hin zu Sate Padang (Kuh- oder Ziegeninnereien, die gekocht, dann gegrillt und mit einer gelben Soße serviert werden).

Es gibt praktisch kein Fleisch, das nicht zu Satay zubereitet werden kann: Hähnchenfleisch, Rindfleisch, Ziege, Wasserbüffel, Schweinefleisch, Fisch, Aal, Garnelen, Meeresfrüchte, Innereien, Gemüse und sogar Eier werden häufig verwendet.

Im Gegensatz zu der großen Auswahl an Fleischspießen und Grillgerichten gibt es nur eine Handvoll Soßen, die üblicherweise zu Satay serviert werden. Meist eine würzige Erdnusssoße, aber auch eine gelbe Soße (aus Kurkuma und anderen Gewürzen), Kecap Manis (eine süße indonesische Sojasauce) oder Sambal (eine sämige Chilisoße), die sehr gut dazu passen. Dazu werden leichte Beilagen wie Reiskuchen und eingelegte Gewürzgerichte gereicht.



## USA

### BARBECUE IN DEN VEREINIGTEN STAATEN

Die Ansichten rund ums Grillen sind in den USA durch die unterschiedlichen Herangehensweisen und Variationen sehr gespalten. Egal, ob Sie eine typische Grillplatte aus St. Louis (Missouri) oder aus Austin (Texas) bevorzugen: jeder hat seinen ganz eigenen Favoriten – hier gibt es kein richtig oder falsch. Typische Grillgerichte sind überall in den USA zu finden. Die Regionen, in der das Barbecue – so wie wir es kennen und lieben – ihre Wurzeln hat, sind die südöstlichen Bundesstaaten Texas, Oklahoma, Missouri, Kentucky, Virginia, Tennessee, North und South Carolina, Georgia und Alabama.

Da Texas der zweitgrößte Bundesstaat der USA ist, ist es auch nicht schwer vorzustellen, dass jede Region für einen eigenen Grill-Stil steht.

Osttexas ist die Region, in der Schweineschulter, Schweinerippchen, Beef Briskets und Würstchen zunächst geräuchert und dann mit einer süßen, auf Tomatenbasis basierenden, Soße überzogen werden. In Zentral-Texas wird das Fleisch in der Regel market-style (nach Gewicht) verkauft und ohne Soßen zubereitet, dafür mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzt. Dazu gehören Schweinerippchen, Würste und riesige Beef Briskets – für letzteres ist das texanische Barbecue vor allem bekannt. Die West-Texaner bevorzugen trockene Marinaden, sogenannte Rubs, und grillen ihr Fleisch über direkter Hitze (normalerweise über Mesquiteholz), während die Süd-Texaner dicke, klebrige Saucen bevorzugen und (obwohl diese Tradition ausstirbt) Kuhköpfe (Barbacoa) über offenen Gruben grillen.

Sowohl in North als auch in South Carolina wird in der Regel Schweinefleisch bevorzugt – im Ganzen über Holz geräuchert und anschließend klein geschnitten, zerrupft oder zerkleinert serviert. Dafür bevorzugen sie aber etwas ganz anderes, wenn es um Soßen geht. North Carolina ist bekannt für seine dünnflüssigen, scharfen Soßen auf Essigbasis, während die Bewohner South Carolinas es vorziehen, ihr Fleisch mit einer intensiven Barbecuesoße auf Senfbasis zu verfeinern.

Zuletzt kommen wir zum Kansas City-Style-Barbecue. Von geräuchertem Truthahn über Schweinerippchen, Beef Brisket bis hin zu Hähnchen: Ein typisches Kansas City-Style Grillrestaurant wird all das servieren, und zwar in Kombination mit Pommes und der ganz eigenen amerikanischen Definition von Barbecuesoße – dickflüssig, süß und rot – basierend auf Tomaten und Melasse. Eine besondere Spezialität, die jeder mit Kansas City-Style verbindet, sind Burnt Ends: würzige Fleischstücke, die von geräucherten Enden einer Schweine- oder Rinderbrust stammen – oder das, was jeder Grill-Liebhaber erhofft, am Ende des Regenbogens zu finden.

Text: [www.kitchenstories.com](http://www.kitchenstories.com)

Fotos: Adobe Stock

### ÜBER KITCHENSTORIES

Kitchen Stories ist eine video-basierte, crossmediale Kochplattform, verfügbar u.a. als App, Webseite, auf Smart TVs oder via Amazon Echo Show.

Neben kostenlosen Rezepten für jeden Anlass, HD Video-Tutorials und inspirierende Artikeln, können User\*innen auch ihre eigenen kulinarischen Kreationen auf die Plattform hochladen und mit der weltweiten Community teilen.





## WELCHE GRILLMETHODEN GIBT ES?

Bei der Wahl der richtigen Technik streiten sich die Steak-Enthusiasten. Selbst innerhalb der Familie gibt es oft unterschiedliche Vorlieben. Beim Grillen führen viele Wege ans gewünschte Ziel. Probieren Sie einfach nach und nach aus, welche der hier vorgestellten Methoden am besten zu Ihnen passt. Damit sich Ihr Grillergebnis auch sehen lassen kann, fragen Sie sich zuvor:

Was ist mir wichtig?

Was möchte ich erreichen?

Was muss ich beachten?

Je nach Antwort wählen Sie die Grillmethode aus.

### DIREKTES GRILLEN

Beim direkten Grillen liegt das Grillgut unmittelbar über der Hitzequelle auf dem Grillrost und ist meist sehr hohen Temperaturen ausgesetzt. Diese Methode empfiehlt sich somit am besten für kleine Teilstücke mit kurzer Garzeit. Direkt gegrillt werden Steaks und Burger sowie Bratwürstchen und auch Gemüse.

#### VORTEILE:

- Kurze Garzeiten.
- Sichtkontakt zum Grillgut
- Ausgeprägte Grillmarkierungen (engl. „branding“)

#### UNBEDINGT BEACHTEN:

- Ständige Beobachtung ist notwendig
- Grillgut kann schnell verbrennen und austrocknen
- Ungleiche Verteilung der Fleischsäfte
- Fette und Gewürze tropfen in die Hitzequelle

### INDIREKTES GRILLEN

Beim indirekten Grillen liegt das Grillgut nicht unmittelbar über der Hitzequelle. Somit eignet sich das indirekte Grillen besonders für größere Stücke, zum Beispiel ein ganzes Roastbeef oder ganzes Geflügel. Dafür ist nicht jeder Grill geeignet. Ein Gasgrill mit mehreren Brennern und einem Deckel ist perfekt für indirektes Grillen. Bei geschlossenem Deckel wird die Wärme von Seitenwänden und Deckel auf das

Grillgut abgegeben. Bei Temperaturen von über 120 bis etwa 160 °C wird das Grillgut rundum gleichmäßig gegart und muss seltener gewendet werden. Bei Holzkohlegrills ist die Anordnung der Kohle für indirektes Grillen auf verschiedene Arten möglich. So lässt sich diese nur auf einer Seite anordnen oder aber auch auf beiden Seiten, solange in der Mitte eine Fläche für das Grillgut freigelassen wird.

#### VORTEILE:

- Gleichmäßiges Garen bei geschlossenem Grillraum
- Saftiges Grillgut
- Nichts tropft in die Hitzequelle

#### UNBEDINGT BEACHTEN:

- Keine Beobachtung des Grillgutes möglich
- Geringe Grillmarkierungen (engl. „branding“)
- Längere Garzeiten
- Indirektes Grillen ist nicht mit jedem Grill möglich

## CAVEMAN STYLE

Hierbei handelt es sich um eine ursprüngliche Variante des direkten Grillens – und wahrscheinlich war dieser „Höhlenmenschenstil“ die erste Art der Nahrungszubereitung auf einem Feuer. Grillroste oder Pfannen aus Metall gab es damals noch nicht. Bei dieser Methode gibt man Holz auf eine Feuerstelle und entzündet dieses. Anschließend lässt man

es abbrennen, bis ein Glutbett entsteht. Dann wird das Grillgut, zum Beispiel ein Fleischstück, direkt auf die heiße Glut gelegt. Nach dem Röstvorgang wird das Stück angehoben und mit haftenden Asche- oder Holzresten befreit.

#### VORTEILE:

- Sehr gute Krustenbildung
- Showeffekt für die große Runde

#### UNBEDINGT BEACHTEN:

- Aufgrund der hohen Temperaturen und des direkten Auffliegens kann das Grillgut schnell verkohlen
- Auf dem Grillgut kann sich Asche befinden

## VORWÄRTSGRILLEN

Das Vorwärtsgrillen ist eine Kombination aus direktem und indirektem Grillen. Das Grillgut wird zuerst von allen Seiten bei hoher Temperatur direkt angegrillt und dann indirekt bei niedriger Temperatur auf die gewünschte Kerntemperatur gebracht.

#### VORTEIL:

- Gute Verteilung der Fleischsäfte

#### UNBEDINGT BEACHTEN:

- Kruste weicht durch das Weitergaren wieder auf



## RÜCKWÄRTSGRILLEN

Das Rückwärtsgrillen ist eine Kombination aus indirektem und direktem Grillen. Bei dieser Methode wird das Fleisch erst indirekt bei einer Temperatur von 120-140 °C vorgegart, bis 8-10 °C unterhalb der gewünschten Kerntemperatur erreicht sind. Dann wird bei hoher Temperatur direkt von allen Seiten gegrillt.

### VORTEILE:

- Gleichmäßige Verteilung der Fleischsäfte
- Sehr gute Krustenbildung

### UNBEDINGT BEACHTEN:

- Kerntemperatur muss überwacht werden
- Unterschiedliche Gargrade, z.B. von Steaks (medium, rare und well-done) lassen sich unmöglich gleichzeitig produzieren

## BARBECUE (BBQ)

Beim BBQ gart das Grillgut in einem sogenannten Smoker im heißen Rauch. Auch wenn das Verfahren im Grunde nicht unter die Definition des Grillens (Garen durch Wärmestrahlung) fällt, zählt man das Smoken dennoch zu den Grillmethoden. Smoker besitzen einen separaten Brennraum sowie eine sogenannte Feuerbox (engl. „side fire box“) für das Holz beziehungsweise die Holzkohle. Daran angeschlossen sind ein oder mehrere Garräume für das Grillgut.



### ÜBER DEN AUTOR:

DIRK LUDWIG IST FLEISCHERMEISTER UND EXPERTE FÜR FLEISCHVERDELUNG. Aufgewachsen ist Dirk Ludwig im ostthüringischen Luftkurort Schlüchtern (\* 1974), wo er schon früh die Leidenschaft für das Unternehmertum für sich entdeckte. Von der Bergwinkelstadt Schlüchtern ging es in den Vogelsberg zur Berufsausbildung als Fleischer nach Schlitz. Daran schloss sich die Ausbildung zum Fleischermeister und Betriebswirt des Handwerks an. Danach folgte in Nürnberg die Ausbildung zum REFA-Experten. Im Jahr 2016 gehörte Dirk Ludwig als Teilnehmer zum ersten Deutschen Lehrgang zum Fleischsommelier in Augsburg. Inzwischen lehrt Dirk Ludwig selbst an der Fachschule des Bayerischen Metzgerhandwerks in der Fuggerstadt.

Text: [www.derludwig.de](http://www.derludwig.de) · Fotos: Adobe Stock, [www.derludwig.de](http://www.derludwig.de)

Beef Brisket (Rinderbrust) mit Spareribs (Rippen vom Schwein) und Pulled Pork (Schweinenacken oder Schweineschulter) bilden die „Holy Trinity“ (Heiligen Dreifaltigkeit) des Barbecues nach nordamerikanischen Regeln. Bei dieser Grillmethode muss das Grillgut nicht so intensiv überwacht werden oder gewendet werden, da es bei 90 °C bis 120°C ringsherum im Luftstrom gleichmäßig gegart wird. Geregelt wird der Luftstrom durch Steuerung der Luftdrosselklappen in der Feuerbox und am Abgasauslass, der oft die Form eines Schornsteines hat. Ferner tropfen Fette oder Säfte nicht in die Glut, da der Brennraum von der Garkammer getrennt ist. Besonders große Fleischstücke, wie zum Beispiel eine Rinderbrust, die auf einem konventionellen Grill nicht wirklich gelingen, lassen sich im Smoker schonend zubereiten. Allerdings ist der rauchige Geschmack nicht jedermanns Sache. Zudem benötigen derart große Stücke eine lange Garzeit (10 bis 12 Stunden sind keine Seltenheit). Nicht umsonst wird diese Methode oft „Low and slow“ genannt.

### VORTEILE:

- Große Mengen an Grillgut mit Raucharoma
- Zarte und saftige Fleischstücke

### UNBEDINGT BEACHTEN:

- Zu starke Raucharomen durch unsaubere Verbrennung des Brennstoffes (zu wenig Sauerstoff, nasses Holz) im Smoker



Das BraufactuM-Team v.l. Jochen Rosinus (Vertrieb) und die beiden Geschäftsführer Thorsten Schreiber sowie Marc Rauschmann bei ihrer zweiten Leidenschaft dem Grillen - hier bei der Einweihung der BraufactuM Bier- und Grillbox mit einem Tomahawk-Steak.

## GRILLEN & BIER: DAS GEHÖRT ZUSAMMEN.

Egal ob in geselliger Runde mit Freunden oder mit der Familie, der Sommer macht hungrig und Lust auf echtes Soul-Food vom Grill. Dabei dürfen natürlich die passenden Getränke nicht fehlen: Bier ist ein Klassiker, aber wie wäre es zur Abwechslung mal mit einem Craft Bier?

BraufactuM hat 2010 die Craft Bier-Bewegung nach Deutschland gebracht und die Experimentierfreude amerikanischer Brauer mit deutscher Brauhandwerkskunst verbunden. So entstanden drei besondere und einzigartige Biere, die in praktischen 4er-Packs erhältlich sind und für jeden Geschmack etwas bereithalten. Bei The Brale trifft fruchtig-würzige Hopfenaromatik mit weichen Malznoten auf eine ausgewogenere Bitterness, was sich super mit gegrilltem Lamm, Wild oder Geflügel kombinieren lässt. Wer es lieber etwas leichter mag, probiert das German Pale Ale. Es wird ausschließlich mit deutschem Hopfen gebraut und zeigt wie fruchtig ein Bier sein kann. Das German Pale Ale passt perfekt zu eher süß-sauren Gerichten wie beispielsweise asiatischen Salaten. Das Progusta ist eines der beliebtesten und meistausgezeichneten Biere von BraufactuM. Dabei handelt es sich um ein IPA mit einem fruchtig-herben Hopfenaroma, einer besonders ausgewogenen Bittere und einer dezenten Süße. Es passt perfekt zu exotischen Salaten und Fleischgerichten wie zum Beispiel dem Delmonico Steak Caesar Style. Das Rezept von Stefan Schneider aus dem Hause Otto Gourmet ist perfekt für den anspruchsvollen Grillen, lässt sich aber auch von Grillneulingen zubereiten. Guten Appetit.

### REZEPT-TIPP

## DELMONICO ROASTED CEASAR STYLE

Für 4 Personen

Autor: Stefan Schneider,  
Otto Gourmet Küche

Kategorie: Rind

### ZUTATEN:

4	Delmonico Steak (á ca. 800 g)
	Salz, Zucker
45 g	Eigelb
15 g	weißer Balsamicoessig
30 g	Kapern in Lake
5 g	Sardellen in Öl
30 g	Parmesan gerieben
20 ml	Wasser
5 g	Rohrzucker
220 ml	Rapsöl
	Kapernäpfel, Knoblauchchips, Speckchips, Croutons aus Toastbrot
1	Romanasalat

### ZUBEREITUNG:

Die Steaks mit Salz und Zucker würzen, von beiden Seiten angrillen und in der indirekten Zone bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Anschließend in der direkten Zone nachgrillen.

Eigelb, Balsamico, Kapern, Sardellen, Parmesan und Rohrzucker fein mixen und passieren. Das Öl im dünnen Strahl einmontieren und eine Majonaisse herstellen ggf. mit Wasser auf Konsistenz bringen.

Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und frittieren und Speckscheiben im Ofen bei 80 Grad trocknen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in Butter goldgelb rösten.

### PASSEND DAZU

## DIE EMPFEHLUNG VON BRAUMEISTER DR. MARC RAUSCHMANN:

„Ich empfehle dazu das BraufactuM Progusta. Bei dieser Neuinterpretation des altenglischen Bierstils kombiniert BraufactuM die beiden Hopfensorten Hallertauer Mittelfrüh und den amerikanischen Citra. So entsteht ein IPA mit einer einzigartig fruchtig-herben Hopfenaromatik, einer besonders ausgewogenen Bittere und einer dezenten Süße. Ein klares bernsteinfarbenes Bier mit Aromen von Aprikose, Orange und Holunderblüten, das mit seiner Frische perfekt zu den Grillaromen des Delmenico Steaks passt.“

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

Text & Fotos: BraufactuM





## INTERVIEW MIT LUCKI MAURER

Ludwig Maurer, jüngster Spross einer alteingesessenen Gastronomen- und Wirtsfamilie aus Bayern erlernt mit 15 Jahren den Beruf Koch. Nach einigen Stationen in Deutschland macht er auf der Hotelfachschule die Ausbildung zum Hotelfachmann und später seinen staatlich geprüften Küchenmeister.

Bereits 2003 kommt er zu seinem kulinarischen Ziehvater Stefan Marquard, mit dem ihn bis heute eine tiefe Freundschaft verbindet und für den er über 10 Jahre viele Veranstaltungen in führender Position umgesetzt hat. Er betreibt das Catering-Unternehmen Ludwig Maurers MEATing Point.

Ludwig Maurer arbeitet für Magazine wie „BEEF“ und „Rolling Pin“ als Fleischexperte und Food Stylist, schreibt Rezepte und ganze Zerlege-Strecken über den „richtigen“ Umgang mit Lebensmitteln.

Im Sommer 2016 eröffnete Ludwig Maurer das Pop Up Restaurant „STOI“. Im über 300 Jahre alten Bauernhaus entstand durch aufwendige Umbaumaßnahmen ein PopUp Restaurant mit Kochschule und Wa-

gymanufaktur. Hier geben sich neben Maurer auch andere Spitzenköche wie Tim Mälzer, Roland Trettl, Thomas Bühner oder Harald Wohlfahrt die Ehre und kochen ihre Signature Menüs. Begleitet von Spitzen Sommeliers wie z.B. Justin Leone, Romana Echensperger oder Natalie Lump.

**SIE GELTEN ALS DEUTSCHLANDS FLEISCHPAPST.  
WIE KAMEN SIE ZUM FLEISCH?**

Tatsächlich hat mir den Namen „Fleischpapst“ die Redaktion des Sat.1 Formates „The Taste“ gegeben, als ich dort 2015 das erste Mal aufgetreten bin. Ich bin in einem traditionellen Wirtshaus mit angeschlossener Landwirtschaft groß geworden und der Posten des Sauciers hatte mein Vater inne. Er hat immer gesagt, Fleisch ist das teuerste und wertvollste Lebensmittel und deshalb war es immer Chefsache.

**WAS FASZINIERT SIE AN IHREM BERUF?**

Die Kreativität des Kochens, die bunte Welt der Geschmäcker und dabei Menschen glücklich zu machen.



WAS ZEICHNET FÜR SIE HOCHWERTIGES FLEISCH AUS? Vor allem die Haltung

WELCHES FLEISCHGERICHT KOCHEN SIE AM LIEBSTEN? Privat ein schönes ungarisches Saftgulasch mit Spirelli-Nudeln. Beruflich am liebsten klassisch geschmorte Gerichte wie Ochsenbäckchen, Sauerbraten oder Boeuf Bourguignon. Einfach Gerichte, wo während des Kochprozesses auch gleich die Sauce entsteht.

SIE WAREN EINER DER ERSTEN, DER SICH IN DEUTSCHLAND AN DIE WAGYU-ZUCHT HERANGETRAUT HAT. WIE IST ES DAZU GEKOMMEN?

Ich habe den Bauernhof meiner Eltern übernommen, der bereits 20 im Dornröschenschlaf lag und nur im Nebenerwerb beschwiftet wurde. Nach ersten Versuchen diesen wieder zu beleben mit Tannenbaum-Kulturen und auf dem Bauernhof eine kleine Lammzucht, war ich auf der Suche nach etwas gänzlich neuem. So kam ich zu den Wagyus.

WIE GROSS IST IHRE HERDE HEUTE? Ca. 70 Tiere

WAS IST DAS BESONDERE AM WAGYU FLEISCH?

Natürlich die Marmorierung und die Zartheit und der fantastische Eigengeschmack.

THEMA GRILLEN:

WIE UND WO GRILLEN SIE AM LIEBSTEN?

Auf dem BigGreenEgg XL

HOLZKOHLE- ODER GAS? Holzkohle

IHR WICHTIGSTER GRILL TIPP, DEN SIE WEITER GEBEN MÖCHTEN? Wichtiger als das Equipment ist vor allem das Lebensmittel, das auf dem Rost landet.

WELCHES FLEISCH KOMMT BEI IHNEN AUF DEN GRILL?

Am liebsten natürlich ein schönes dry aged Ribeye vom Black Angus. Ich liebe aber auch ein ganz normales Kalbsbratwürstchen.

WAS GEHÖRT FÜR SIE ZUM PERFEKTEN GRILLABEND DAZU?

Gutes Fleisch, ein schöner Salat, ein frisch gebackenes Baguette, ein grüner Veltliner aus der Wachau, ein Cabernet Sauvignon aus dem Napa Valley und natürlich meine Freunde und meine Frau.

Mehr Informationen auf: [www.ludwigmaurer.com](http://www.ludwigmaurer.com)



## DAS BESTE DRY AGED STEAK VOM GRILL – EINE ANLEITUNG

Die Hochsaison am Grill steht vor der Tür. Kaum ein Rost bleibt unbelegt. In der DRY AGER® Manufaktur ist man sich beim Thema Steak Grillen einig: Ein hochwertiges Dry Aged Beef ist die Grundlage – Hingabe in der Zubereitung die Krönung für das perfekte Steak vom Grill.

Gerne geben Christian und Aaron Landig, die Erfinder der DRY AGER® Reifeschränke und Herausgeber des umfassenden Koch-Fachbuchs „Die Dry Aging Bibel“ ihr Know-How weiter und damit eine Anleitung für das perfekte Steak vom Grill.

**WAS MUSS MAN BEI DER FLEISCHAUSWAHL BEACHTEN?**  
Grundsätzlich gilt beim Fleisch: Was in der Pfanne gebraten wird, schmeckt auch vom Grill. Mit hochwertigem Dry Aged Beef wagt man besser keine Ex-

perimente und klärt die Frage, welchem Stück Fleisch die rauchigen Grillaromen am besten stehen? Klassiker beim Steak Rezept sind Rumpsteak, Knochensteaks wie Porterhouse und Tomahawk und saftige Entrecôtes. Aber auch trockengereifte Lammkoteletts, Dry Aged Beef-Burger oder Rippchen machen sich hervorragend bei der Zubereitung über dem offenen Feuer. Die unterschiedlichen Stücke brauchen allerdings auch unterschiedliche Garzeiten.

### WIE BEREITET MAN DAS FLEISCHSTÜCK VOR?

Wer sein perfektes Stück Dry Aged Beef gefunden hat, sollte es mindestens 30 bis 60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen. Bei Zimmertemperatur wärmt das Fleisch auf, was es am Ende zarter macht. Ungefähr 15 Minuten vor dem großen Auftritt auf dem Grill, sorgt eine Prise grobes Salz (zum Beispiel Kristallsalz oder Fleur de Sel) für die richtige Würze. Zudem wird das Fleisch mit etwas gutem Öl eingepinselt.

### UND AUF DEM GRILL, WAS IST DA WICHTIG?

Die Kohlen sollten so positioniert sein, dass ein starkes Hitzegebiet und ein schwächer erhitzter Grillbereich entstehen. So kann das Fleisch in einem Zug verschoben werden.

Sind die Kohlen durchgeglüht, das Fleisch bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Je nach Fleischgröße und gewünschtem Gar-Punkt zirka 1-4 Minuten pro Seite. Bei einem 3 cm dicken Porterhouse sollten es pro Seite 3-4 Minuten sein, bei einem zarten Flank-Steak reichen 60 Sekunden pro Seite.

Wenn die gewünschte Bräunung und Temperatur erreicht sind, aus dem Hitzebereich nehmen und über indirekter Hitze nachgaren lassen.

### WAS IST DIE PERFEKTE TEMPERATUR?

Der Gar-Erfolg eines perfekten Steaks gründet tatsächlich auf der richtigen Temperatur. Damit das Dry Aged Beef beim Grillen auch wirklich medium, rare oder well done wird, empfiehlt es sich mit einem Fleischthermometer zu arbeiten. Denn schon wenige Grad machen hier den Unterschied:

Blue Rare/ Bleu (innerer Kern roh):	38°C
Rare (blutig):	48°C
Medium Rare (englisch):	52°C
Medium (rosa):	56°C
Medium Well (halb rosa):	57–60°C
Well done (durchgebraten):	64–74°C

#### JETZT BRAUCHT MAN NOCHMAL EINEN MOMENT GEDULD?

Wie schon in der Reifung liegt auch beim Grillen die Krönung in den Ruhezeiten. Wenn das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, sollte es mindestens 5 Minuten entspannen dürfen. Bevor es auf den Tisch kommt, würzt man das Steak mit Salz und je nach Vorliebe mit Schärfe (Chili-Flocken), frischen Kräutern (Rosmarin, Thymian) oder exotischer Würze (geräucherte Paprika, Fenchel- und Koriandersamen).

Text & Fotos: Dry Ager Manufaktur

### BUCH-TIPP

#### DAS BUCH ZUM THEMA DRY AGING: DIE DRY AGING BIBEL

Die Dry Aging Bibel ist das neue, weltweit einmalige Standardwerk rund um die Vorzüge, wissenschaftlichen Fakten und kulinarischen Facetten der Trockenreifung von Fleisch und anderen Lebensmitteln. Das Buch erklärt die Geschichte und Praxis des Dry Aging bis ins letzte Detail. Spektakuläre Fotos zeigen die Veredelungsmöglichkeiten von verschiedensten Fleischarten, Fisch, Käse und Co. Inspirierende Kochrezepte von bekannten Küchenchefs sorgen zudem für den absoluten Lustfaktor auf dem Teller.



Herausgeber:  
Aaron und Christian Landig  
Text & Konzept: Peter Wagner  
Fotos: Kay Johanssen  
Rezepte: Lucki Maurer,  
Harald Derfuß, Christoph Hauser

Umschlag: Hardcover / Leinen  
mit Goldprägung  
Seitenanzahl: 336,  
89 Reife- und Kochrezepte  
ISBN: 978-3-98203-560-4  
Preis: € 69,95 €

## BLUME DES JAHRES VIERBLÄTTRIGE EINBEERE JAHRESLÖFFEL 2022

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



Fotografie der Vierblättrigen Einbeere: Udo Steinhauser

**ROBBE & BERKING**  
SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



## BIG GREEN EGG DER GRÜNE KULINARISCHE ALLESKÖNNER

*Das Big Green Egg vereint Tradition mit Moderne und ist dabei selbst schon ein echter Klassiker!*

Grillen, Pizza & Brot backen wie im Steinofen, Räuchern, authentisches BBQ, Niedergaren oder Schmoren - das alles ist kein Problem für das Big Green Egg.

Das EGG ist ein sogenannter Kamado Grill. Kamados wurden ursprünglich in Japan zum Reis kochen verwendet. US Soldaten haben diese nach dem zweiten Weltkrieg zu Grills umfunktioniert und nach Amerika importiert, da das Gegrillte einfach besser schmeckte als in herkömmlichen Grills. Das liegt an der Keramik, welche Feuchtigkeit aufnimmt und an das Grillgut wieder abgibt. Aber auch die Fähigkeit Wärme zu speichern, macht den Grill nicht nur unglaublich effizient, sondern auch präzise denn er

ist auf das Grad genau steuerbar, was gerade bei großen Fleischstücken, welche über einen längeren Zeitraum garen wichtig ist.

In den USA hat Big Green Egg dann als erste Firma diese Kamado-Grills perfektioniert und modernisiert. Unter anderem mit einer Beschichtung, welche von der NASA entwickelt wurde und auch beim Space Shuttle zum Einsatz gekommen. Durch diese Beschichtung und dank der Keramik, sind Temperaturen jenseits der 400°C kein Problem für das Big Green Egg - bei herkömmlichen Grills ist schon viel früher Schluss.

Weitere Informationen auf: [www.biggreenegg.de](http://www.biggreenegg.de)

# LUXUS GRILFLEISCH VON OTTO GOURMET



## KOBE CUBES

- Original Kobe Wagyu aus Japan
- Mit zartschmelzenden Fettäderchen durchzogen
- Unbeschreiblicher Umami Geschmack

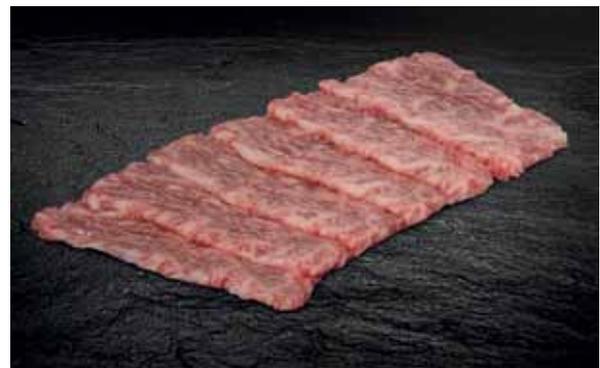
**ZARTER GEHT'S NICHT:** Die Kobe Cubes vom original japanischen Kobe Rind zergehen mit einem unnachahmlichen Geschmack auf der Zunge & eignen sich ideal zum Grillen.

Original japanisches Kobe Rind ist unvergleichlich zart und eine kulinarische Offenbarung. Es gilt als das beste Rindfleisch der Welt! Charakteristisch für Kobe Rindfleisch ist hier ganz klar die unvergleichliche Fettmarmorierung, die das Fleisch aufweist. Das intramuskuläre Fett schmilzt bereits bei 25 °C und gibt dem Kobe Beef damit eine cremige Konsistenz, die in dieser Form bei keinem anderen Rindfleisch zu finden ist. Es zergeht damit nicht nur sprichwörtlich auf der Zunge – die Geschmacksnerven explodieren förmlich und lassen Umami, den 5. Geschmack, erleben. Wichtiger Hinweis für die Zubereitung: Legen Sie das original Kobe Beef direkt aus dem Kühlschrank in die heiße Pfanne.

## OZAKI WAGYU BEEF UMAMI PURE PAKET

Ozaki Wagyu steht bei vielen Genießern ganz weit oben auf der „Muss ich unbedingt probieren!“-Liste. Warum? Kaum ein anderes Fleisch ist so zart und unverkennbar im Geschmack, wie das Beef vom japanischen Ozaki Wagyu. Wer es einmal probiert hat, weiß, dass der Ausdruck „zergeht praktisch auf der Zunge“ hier keine leere Floskel, sondern absolut zutreffend ist!

Muneharu Ozaki züchtet seit über 30 Jahren Wagyus, seit 14 Jahren gibt es das Ozaki Beef. Ozaki-Wagyus werden, unter anderem, mit Biertreber-Silage sowie einem Algen-Mix mit Seegrass, das deren Durchblutung fördert, gefüttert. Außerdem bekommen seine Rinder pulverisierte Holzkohle ins Futter gemischt, um überschüssige Bakterien zu absorbieren, die die Getreidefütterung mit sich bringen – eine desinfizierende Wirkung. Herr Ozaki schlachtet seine Rinder erst mit 32-40 Monaten und damit bis zu acht Monate später als seine Kollegen, die Kobe Rinder züchten. Damit gibt er seinen Wagyus noch mehr Zeit, um eine perfekte Marmorierung zu entwickeln. Je länger ein Wagyu lebt, desto mehr verästeln sich die Fettäderchen im Fleisch. Das intramuskuläre Fett vom original japanischen Ozaki Beef schmilzt bereits bei 25° C. So erhält das Fleisch eine fast cremige Konsistenz. Der 5. Geschmack (Umami) wird freigesetzt und führt zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.



Weitere Informationen auf: [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

Text & Fotos: Otto Gourmet

WEMPE GLASHÜTTE I/SA  
IRON WALKER CHRONOGRAPH XL

Wie eine frische Brise für das Handgelenk wirkt das neue, extragroße Mitglied der Iron Walker Familie aus dem Wempe-Uhrenatelier in der Farbe Nordisch-Blau. Aus Edelstahl mit Kautschuk beschichtet und ausgestattet mit einem geschmeidigen Kautschuk-Armband.  
ab 4.395,- €  
[www.wempe.com/leipzig](http://www.wempe.com/leipzig)



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



PREMIUM X-CROSS LEDERSCHÜRZE\*  
Grillschürze aus Büffelleder,  
personalisiert mit Namen  
Farben: Schwarz, Braun, Grau, Grün  
UVP: 249,99 €  
[www.brickwallsandbarricades.com](http://www.brickwallsandbarricades.com)



ROZÈS

White Reserve – ein erlesener Portwein aus den Weinbergen der Region „Baixo Corgo“ im portugiesischen Douro Tal. Der Wein reift für 3 Jahre in Eichenfässern. Braungoldene Farbe und würzige Aromen von kandierten Früchten und Feige. Ein Genuss, leicht gekühlt mit Eis oder als Longdrink mit Tonicwater und Limette.  
Rebsorten: Malvasia Fin, Rabigato, Alk.: 20 %, Gesamtsäure: 3,0 g/l, Dosage: 111g/l  
UVP/75 cl: € 17,99  
[www.vranken-pommery-shop.de](http://www.vranken-pommery-shop.de)

ROBBE & BERKING STEAKBESTECK

Die Zeit war reif für Steakbestecke der Oberklasse, die Stil und Tischkultur auch an den Grillplatz transportieren. Diamond Like Carbon (DLC) heißt das Rezept für extrascharfe Grillwerkzeuge von Robbe & Berking. Preis 8-Tlg. Set:  
150 g Massiv-Versilberung € 924,00  
925 Sterling Silber € 2.388,00  
[www.shop.robbeberking.com](http://www.shop.robbeberking.com)



BIG GREEN EGG LARGE  
Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik. Mit einem Big Green Egg holen Sie sich einen Kamado der Premiumklasse ins Haus. Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking.  
1890,00 €  
[www.biggreenegg.de](http://www.biggreenegg.de)





## WEINGUT CLAUSS AUS NACK

Weit unten im Süden der Republik, direkt an der Schweizer Grenze in Sichtweite des Rheinfalls residiert das Weingut Clauß im idyllischen Dörfchen Nack. Das Klima hier ist exzellent - geprägt vom warm-milden Wetter an Rhein und Bodensee und einem besonderen Kleinklima durch schützende Wälder.

Familie Clauß baut seit 40 Jahren auf privilegierten Hanglagen Burgunder, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc an. Im nahegelegenen Klettgau werden weitere Parzellen bewirtschaftet, auf steilen lehmigen Kalkböden, die ein Glücksfall für erstklassige Burgunder sind.

Naturnahe Bewirtschaftung der Reblagen, Handlese, Spontanvergärung mit natürlichen Hefen und der Ausbau im Tonneau und Barrique bringen erlesene Weine hervor. Sortenrein, durchgegoren, authentisch - so kann man die Stilistik beschreiben.

Berthold Clauß' Weine genießen weithin hohe Reputation. Viele Spitzenrestaurants in Süddeutschland führen seine Positionen auf der Weinkarte.

Die URBANUS® Pinots vom Erzinger Kapellenberg sind als Premium-Füllungen des Weingutes auch bei Sammlern und Weinkennern hoch im Kurs.

Berthold Clauß rastet nicht. Im Herbst kommt sein erster reinsortiger Merlot in den Verkauf - Erzinger Lage, Handlese, Barrique, mit unglaublicher Dichte, Struktur und Authentizität. Schon bald könnte er ein Geheimtipp sein. Ebenso auch der neue Sekt mit Launch in 2023 - eine Cuvée aus 50% Pinot Noir und 50 % Chardonnay mit über 40 Monaten auf der Hefe.

Das wird groß!

Mehr Informationen auf: [www.weingutclauss.de](http://www.weingutclauss.de)

### **Weingut Clauß**

Obere Dorfstraße 39 · 79807 Nack  
[weingutclauss.de](http://weingutclauss.de) · [shop.weingutclauss.de](http://shop.weingutclauss.de)

## BLANC DE NOIR TROCKEN

Qualitätsstufe: VDP.GUTSWEIN

Jahrgang: 2021

Alkohol: 12 %vol

Restzucker: 4,6 g/l

Säure: 6,5 g/l

### BODEN/TERRAIRE

Steiniger, toniger Lehm aus Verwitterungsmaterial des Phyllits (Ordovizium) mit Beimengungen von Löss und Lösslehm, gegen den Waldrand mit Kiesbeimengungen.

### WEINBESCHREIBUNG

Ein Wein wie ein Frühlingmorgen, auch von der Farbe. Saftige Waldbeeren kurz vor der Reife und blühende Apfelbäume. Die weißgekelterten Spätburgunder-Trauben bringen ihre sortentypische Frucht und auch einen Hauch von Farbe. Alles ist unterlegt von saftiger Frische, begleitet von spritziger Gärungskohlensäure. Am Ende runden frische Gartenkräuter den Eindruck ab und verleihen einen herben Nachhall.

### SPEISEN

Ganz vortrefflich macht er sich zu sommerlich leichten Speisen, wie frischen Salaten oder Fisch und Fleisch vom Grill. Passt auch zu mildem Käse oder Brie und zu Spargel. Die perfekte Erfrischung für heiße Sommertage!



### Weingut Diefenhardt

Hauptstraße 9-11 · 65344 Eltville-Martinsthal  
Tel. 06123 714 90 · weingut@diefenhardt.de  
www.diefenhardt.com

Text: Weingut Diefenhardt

Fotos: Weingut Diefenhardt, Ines Barwig



## EIN BESONDERER ORT IM HERZEN DES RHEINGAUS: WEINGUT DIEFENHARDT

Unsere Weine sind mineralisch und filigran und zeichnen sich durch ihre Finesse und Langlebigkeit aus. Gleichzeitig vermitteln sie Trink und Lebensfreude. Qualität, Präzision und die richtige Mischung aus Tradition und Moderne, dafür stehen wir als Weingut Diefenhardt. Wir möchten Weine erzeugen, die den Menschen Freude bereiten und bei vielen schönen Anlässen und Momenten im Leben begleiten. Das Weingut wird heute von Julia Seyffardt und ihrem Vater in vierter und fünfter Generation geführt.

1999 wurde unser Weingut im VDP, dem Verband deutscher Prädikatsweingüter, aufgenommen. Der VDP-Adler, der den Hals unserer Weinflaschen schmückt, bedeutet eines der höchsten Wein-Qualitätsversprechen in Deutschland und signalisiert Spitzenqualität.

Mitten im Rheingau - auf dem Berg von Reben umgeben - steht das Weinbergshaus Diefenhardt. Schon von Weitem gut sichtbar, zieht es die Blicke auf sich. Erbaut im Jahr 1891, diente es dem einstigen Eigentümer Baron von Reichenau als Jagdhütte. Und war jeher ein zentraler Mittelpunkt für unsere Familie. In den Sommermonaten öffnen wir unseren Ausschank am Weinbergshaus. Bei einem Glas Wein und kleinen Speisen kann man dann den phänomenalen Panoramablick über die Martinsthaler Weinberge genießen.





## AUFGEBLÜHT – DIE WEMPE-FARBSTEINKOLLEKTION DAILY GARDEN BY KIM

Die Natur ist das schönste Vorbild. Kein Wunder also, dass sich Juwelier Wempe für die neue Linie der Schmuckmarke By Kim an den Farben und Formen zarter Blüten orientiert. Inspiriert von der Kraft und Lebendigkeit eines Gartens, entsteht im Wempe-Juwelenatelier filigraner Schmuck aus 18k Roségold, besetzt mit pastellfarbenen, facettierten Farbsteinen und Brillanten.

Amethyst, Morganit, Topas, Citrin und Lemon Citrin stehen im Zentrum der Ringe, Anhänger und Ohrstecker mit dem Namen Daily Garden By Kim. Ihre frischen, hellen Töne sind harmonisch aufeinander abgestimmt und reichen von Violett, Rosé, Blau, Gelb bis hin zu Grün. So luftig und licht erzählen sie von einem Traumgarten, einem kraftspendenden Refugium – und von der Natur als unerschöpflichem Reservoir der Inspiration. Wie zufällig verstreut umspielen jeweils sechs Brillanten die farbigen Mittelsteine. Sie erinnern an Tautropfen in der Morgensonne und bringen die Schmuckstücke zum Strahlen.

Das selbstverständliche und natürliche Design ist zugleich raffiniert, durchdacht und technisch perfekt

umgesetzt. Jeder Ring besitzt die Persönlichkeit eines Solitärs. Doch wie bei den Teilen eines Puzzles ermöglichen die Anordnung der Steine auf der Ringschiene und ihre fein abgestimmten Fassungen, dass die Ringe zu kleineren oder größeren Bouquets zusammengesteckt werden können. Dem Spaß am Kombinieren sind keine Grenzen gesetzt. Nach Lust und persönlicher Vorliebe lassen sich alle Schmuckstücke Daily Garden By Kim miteinander arrangieren. Mal pur, mal opulent, entfalten sie ihre ganz eigene sinnliche Power.

Daily Garden By Kim wurde, wie übrigens auch alle anderen Schmucklinien aus dem Wempe-Atelier, von Frauen für Frauen kreiert. „Die Marke By Kim besitzt eine typische Handschrift mit einem hohen Wiedererkennungswert“, weiß Peter Peters, Geschäftsführer von Wempe in Leipzig. „Auffällig schön, ohne laut zu sein. Dabei technisch immer meisterhaft ausgeführt. Das macht sie zur echten Lovemark.“

Einen Streifzug durch den Daily Garden By Kim erleben Sie bei Wempe in der Leipziger Mädler-Passage.

# ROBBE & BERKING LÄUTET MIT INDIVIDUELL GESTALTBAREN STEAKMESSERN & TRANCHIERSETS EINE NEUE ÄRA DES GRILLENS EIN

Die Tage werden endlich wieder länger und die Temperaturen milder: höchste Zeit den Grill wieder heraus zu holen, um gemeinsam mit Freunden oder der Familie schöne Stunden in der Sonne zu verbringen.

Seit 2018 dürfen dabei die extrascharfen Steakbestecke und das edle Tranchierbesteck von Robbe & Berking natürlich nicht fehlen. Die Steakbestecke der Oberklasse, transportieren Stil und Tischkultur auch an den Grillplatz. Diamond Like Carbon (DLC) heißt das Rezept der Manufaktur aus Flensburg. Eine anthrazit-schwarze Beschichtung aus der Materialklasse der diamantähnlichen Kohlenstoffe, die herausragende mechanische Eigenschaften mit einem sehr edlen technischen Look in „Frozen Black“ verbindet.

Seit diesem Frühjahr ist es nun auch erstmals möglich die edlen Steakbestecke mit modernster Lasertechno-

logie zu echten „Unikaten“ zu machen: Was bisher nur Graveure auf den silbernen Stielen umsetzen konnten wird in Zukunft auch auf den Steakmesserklingen und der Klinge vom Tranchiermesser möglich sein. Egal ob Initialen, Wappen Texte oder Silhouetten von Häusern, Yachten oder Landschaften – alles zeichnen die Silberschmiede mit Lasern auf Kundenwunsch detailliert und scharf auf die Klinge.

Ein Must-have für jeden Grillenthusiasten damit auch die kommende Grill-Saison perfekt wird.

Zur Markteinführung präsentiert Robbe & Berking eine von natürlichem Marmorstein inspirierte Klingengeriehe.

Mehr Informationen auf: [www.shop.robbeberking.com](http://www.shop.robbeberking.com)

Text & Fotos: gefunden auf [www.trendxpress.org](http://www.trendxpress.org)





## 5. OMGD-RARITÄTENPROBE IM WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE

**29. April 2022:** Nach mehr als zwei Jahren war der nunmehr vierte Versuch endlich erfolgreich und Echanson Natalie Lumppp und Vice Chancelier-Argentier Markus Gerspacher konnten 18 weinaffine Genießer zur 5. OMGD Raritätenprobe zu Gunsten der Chaîne-Stiftung im Hohenloher Frühling im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe begrüßen.

Neben gereiften Jahrgängen von solch renommierten nationalen Weingütern wie Markus Molitor, J.J. Prüm, Friedrich Becker, Georg Müller Stiftung oder Forstmeister Zilliken kamen auch edle Tropfen von den internationalen Domänen wie Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Margaux oder Château Ausone und mit Far Niente ein Spitzengewächs aus Kalifornien zur Verkostung. Der älteste Jahrgang, eine Riesling Trockenbeerenauslese „Wachenheimer Gerümpel“ vom Weingut Bürklin Wolf aus der Pfalz, stammte aus dem Jahr 1970. Insgesamt rund zwei Dutzend vortreffliche Weine, die von den Teilnehmern vorher eingereicht werden mussten und vor der Veranstaltung von Natalie Lumppp, Sommelier Oliver Adler sowie „Praktikant“ Markus Gerspacher sorgsam und fachgerecht geöffnet und dekantiert werden wollten.

Natalie Lumppp versorgte die interessierte Runde mit unterhaltsamen Informationen über die Regionen sowie Weingüter und es ergaben sich sehr unterhaltsame Diskussionen über den Geschmack, die Stilistik

und den Reifegrad der einzelnen Weine. Mancher Teilnehmer hatte zudem noch eine nette Anekdote über seinen persönlichen Bezug oder spezielle Besonderheiten zu „seiner Rarität“ zu erzählen.

Der mit zwei Michelin Sternen dekorierte Chef Boris Rommel verwöhnte unsere Gaumen mit einem erlesenen Sechs-Gänge-Menü, das von Maître Restaurateur Dominique Metzger und Sommelier Oliver Adler perfekt auf die von Natalie Lumppp zusammengestellten Flights abgestimmt war.

Der Spendenerlös von fast 5.000 € wurde bereits an die Chaîne-Stiftung übergeben.

Am Ende eines wie im Flug vergangenen Abends waren sich alle Anwesenden einig, dass es auch im nächsten Jahr wieder eine Neuauflage dieses mittlerweile etablierten Klassikers im OMGD-Terminkalender geben soll.

Ganz besonderer Dank gebührt einmal mehr unserer Echanson Natalie Lumppp, ohne deren charmante und kompetente Kommentierungen diese Veranstaltung nicht vorstellbar wäre. Zudem bedanken wir uns ebenfalls sehr herzlich bei Confrère Dominique Metzger und dem gesamten Team des Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe für Ihre vorzügliche Gastfreundschaft.

*Bericht: Markus Gerspacher, Vice Chancelier-Argentier, Bailliage Baden-Württemberg · Fotos: Dr. Jürgen P. Bachmann, Vice Echanson, Bailliage Baden-Schwarzwald*



## OMGD CHAPITRE SAALE-UNSTRUT VOM 13.05. BIS 15.05.2022

Der am 2. September 1963 gegründete „Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs“ ist neben der Chaîne des Rôtisseurs eine Vereinigung die sich ganz und gar dem Wissen von Wein, Champagner, Eaux de Vie, anderen Destillaten und Mineralwasser widmet. Und so hat die Bailliage Sachsen-Anhalt vertreten durch Bailli Claas Plesch, zu einem der ersten OMGD-Chapitre in Deutschland eingeladen, um uns die Weinregion „Saale-Unstrut“ seiner Bailliage vorzustellen und näher zu bringen.

Insgesamt sind der Einladung 102 Mitglieder gefolgt und haben die wunderschöne Weinregion erkundet. Am Freitag dem 13.05. fand im Weingut Thürkind,

bei Vice Echanson Mario Thürkind, die Soirée de Bienvenue statt. In einem romantischen Innenhof saßen wir zusammen und genossen die unterschiedlichsten Weine des Hauses. Kulinarisch verwöhnt wurden wir von Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys vom Landhaus Hadrys aus Magdeburg. Claas Plesch organisierte und moderierte zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland eine Tombola, mit natürlich dem Event angemessenen, vinophilen Preisen. Ein großartiger Abend und natürlich viele gut gelaunte Mitglieder, sorgten für einen gelungenen Start ins Wochenende.

Am Samstagmorgen fuhren wir zu zwei Weingütern



der Region – Das Weingut Pawis und das Weingut Klaus Böhme luden uns jeweils zu einer Weinprobe ein. Sowohl Confrère Prof. Dr. Jörg Gabert, der uns auf dem Weingut Pawis begleitete und die Weinkönigin der Region, Luise Böhme gaben uns mit viel Leidenschaft zum Wein eine ordentliche Portion Wissen mit auf den Weg.

Am Abend dann das Highlight des Wochenendes: Die feierliche Inthronisation im historischen Lichthof der Sektkellerei Rotkäppchen Sekt in Freyburg mit und bei Confrère Dr. Mike Eberle. Eine Gourmetmeile des Genusses mit insgesamt fünf Weingütern und einer Edelbrennerei erwartetet uns nach der Zeremonie. Exklusiv für die Chaîne des Rôtisseurs wurden an diesem Abend in kleineren Gruppen Betriebsführungen angeboten. Eine Direktverkostung aus einem der riesigen Stahltanks war ein absolutes Highlight.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen Weingütern, der Sektkellerei Rotkäppchen Sekt und bei der Bailliage Sachsen-Anhalt für ein genussreiches Wochenende ganz im Sinne Chaîne bedanken!

Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.  
VIVE LA CHAÎNE !

*Text: Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne  
Fotos: Nicky Hellfitzsch*



# „FRÜHLINGSERWACHEN“

*Déjeuner Amical am 21. Mai 2022 im Hotel-Restaurant Erbprinz, Ettlingen*

Der Wettergott hat das Seine dazu beigetragen: bei fast schon sommerlichen Temperaturen und strahlendem Sonnenschein trafen sich die Mitglieder der Bailliage Baden-Schwarzwald sowie Gäste aus den Bailliagen Niedersachsen und Baden-Württemberg auf der festlich eingedeckten Terrasse der Sybilla Stube im Hotel-Restaurant Erbprinz, Ettlingen. Lange haben alle auf diesen Moment gewartet: nach der durch Corona erzwungenen „Pause“ wurden bei einem Glas Champagner Mandois Premier Crû Blanc de Blancs zur Einstimmung alte Freundschaften gefeiert und neue Kontakte geknüpft.

Nach kurzer Begrüßung durch Bailli Gabriele Fürst und dem Hausherrn Confrère Officier Maître Hôtelier Bernhard Zepf und Küchenchef Confrère Chef Rôtisseur Ralph Knebel startete ein hochkarätiges sommerliches Menü: Auf das Amuse Bouche folgte zur Saison passend süß-sauer eingelegter Spargel mit Onsenai und Basilikumöl, gefolgt von einem elegant kreierten Kaiserschotenschaumsüppchen mit Gamba. Dazu wurde der mit sicherer Hand von Sommelier Serge Schwentzel ausgesuchte 2021

Weißburgunder „Handwerk“ vom Weingut Axel Bauer aus der Ortenau ausgeschrieben.

Der absolute Höhepunkt war dann die rosa gebrauchte Maibockkeule mit Polentastrudel, Spitzkohl und Kaffeeöl, zu der ein wunderbar passender, 2020er regionaler Spätburgunder vom Weingut Männle aus der Ortenau kredenzt wurde. Der kreativ gestaltete Nachtisch mit gratinierter Rhabarbertarte auf Vanilleis rundete das köstliche Menü ab.

Das Einladungsmotto war Programm: kulinarisch ein fulminantes Menü passend zur Jahreszeit und ein Wiedererwachen der Gaumenfreuden sowie nur strahlende Augen aller Anwesenden wieder einmal im Kreise Gleichgesinnter genussvolle Stunden verbracht zu haben. Der Abschied ist deshalb leichtgefallen, weil sich alle auf ein baldiges Wiedersehen bei der nächsten Veranstaltung der Bailliage Baden-Schwarzwald freuen können, gemäss des Mottos: „Vive la Chaîne!“

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chancelier / Argentier*





## „SOMMERLICHER WEINGENUSS UND GAUMENFREUDEN“

*Déjeuner Amical am 26. Juni 2022 im  
Lamm Hotel Restaurant Vinothek, Rotensol / Bad Herrenalb*

Das Motto war Programm: bei sommerlichen Temperaturen konnten die Bailliage-Mitglieder und Gäste im festlich eingedeckten „Lammgarten“ ein wunderbares Déjeuner genießen.

Confrère Maître Restaurateur Karl Schwemmler war ein fantastischer Gastgeber in großzügigster Weise! Zur Begrüßung wurde zu verschiedenem Finger Food der Champagner Arnould Grand Cru aus der Magnumflasche gereicht. Bei dem 6 Gänge-Menü hat er einen Griff ganz tief in seinen hervorragend bestückten Weinkeller gewagt um zu jedem Gang die korrespondierenden Weine aus Frankreich, Spanien und Italien zu präsentieren. Die jeweiligen Weine wurden von Vice-Echanson Dr. Jürgen Bachmann bestens vorbereitet und mit großer Fachkenntnis besprochen, wobei es sich Confrère Schwemmler nicht nehmen ließ dies mit kleinen Anekdoten zu ergänzen. Die beiden waren ein hervorragendes Team für den sommerlichen Weingenuß!

Bei den einzelnen Gängen wurde der Spannungsbogen hochgehalten: Nach Perlhuhn- und Rehterrinerne mit lokalem Bezug ging es sommerlich leicht mit einem sanften Süppchen mit Gemüse, Tomate und Crevetten weiter. Zu den Agnolotti mit Kräutern aus dem heimischen Lammgarten wurde ein hervorragender Vermentino aus dem Rhonetal serviert. Auf den Bachsaibling folgte die geschmorte Kalbshaxe, die auf der Zunge verging, mit Olivenpüree. Den sommerlichen Schlussspunkt setzte ein Erdbeersüppchen mit Zitronenflan und Amarettoschaum und der dazu angebotene Moscato D' Asti ließ die Augen leuchten.

Alle Anwesenden waren sich darin einig, dass das Lamm in Rotensol ein wirklicher „Geheimtipp“ ist, da wir hier mit dem stets aufmerksamen Serviceteam heitere und entspannte Stunden mit Genuss auf ganz hohem Niveau im Kreise unserer Chaîne – Freunde verbringen konnten.

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer,  
Vice Chancelier-Argentier*

### **Lamm Hotel Restaurant Vinothek**

Mönchstr. 31 · 76332 Bad Herrenalb

Tel. 07083 924 40 · info@lamm-rotensol.de · www.lamm-rotensol.de



## PAPAS KÜCHE & KIMS WEINE

*Krehl's Linde neues Mitglied in der Bailliage Baden-Württemberg*

Es lebe die Vielfalt in der Bailliage Baden-Württemberg der Chaîne des Rôtisseurs. Dafür sorgen zwei Neuauftaknahmen innerhalb nur weniger Wochen. Erst vor kurzem begrüßte Bailli Joachim Schramm mit Marcel Hild und dem Löwen in Steinenbronn einen Vertreter der neuen, gehobenen schwäbischen Küche in der Vereinigung der Spießbräter. Und jetzt überreichte Schramm die Insignien der Chaîne-Mitgliedschaft an den Stuttgarter Volker Krehl. In seinem Haus, der Linde im Stadtteil Bad Cannstatt, pflegt der Meisterkoch unverkennbar den Stil der französischen Gourmetküche. Davon werden die rund 50 Gäste von Krehl's erstem Déjeuner Maison an einem winterlich geprägten Aprilsonntag jedenfalls noch lange schwärmen.

Die unvergesslichen Eindrücke fürs Auge und die Geschmacksknospe haben Krehl und sein Küchen-Team vor allem durch die Saucen für die Fisch- und Fleischgänge geschaffen. Vom sorgsam aufgeschlagenen Schmortomatensud zur Jakobsmuschel mit Kaviar und Kartoffelschaum oder vom fein ausgewogenen Bouillabaisse-Extrakt blieb bei den wenigsten Gästen auch nur ein Tröpfchen in den tiefen Tellern zurück. Und manch ein Gast bestellte sich beim Service-Team um Birgit Krehl noch ein Stückchen vom hausgebackenen Brot extra, um auch den letzten Rest des Purple-Curry-Schaums zum Kalbsfilet mit Hummer aufzusaugen. Den Höhepunkt des Déjeuner erlebte die baden-württembergische Chaîne-Familie mit dem

Hauptgang. Unter dem Beifall der Gäste trugen zwei Köche des Krehl-Teams ein 14 Kilogramm schweres Rückenstück vom Angusrind durch das Restaurant - ganz in der Tradition unserer viele Jahrhunderte alten Spießbräter-Vereinigung. Volker Krehl hatte das Stück Fleisch 60 Stunden lang bei 60 Grad gebraten, bevor er es seinen Gästen als opulenten Hauptgang, auf einem Ochsenchwanzragout mit weißem Spargel, Kräuterflädle und Sauce Hollandaise servierte.

Die Weine zum Menu stammten ausschließlich aus den Kellern des Collegiums Württemberg – ebenfalls einem Chaîne-Mitglied. Kim Krehl, Tochter des Hauses und frisch gekürte Sommelier, erklärte die Weine den Gästen kenntnisreich und charmant „Papas gekonnte Küche und Kims Weine haben uns alle überzeugt“, brachte Bailli Joachim Schramm das kulinarische Ereignis auf den Punkt.

Der Beifall der Gäste begleitete auch eine besondere Ehrung bei diesem Déjeuner. János Hölczl erhielt für seine 50-jährige treue Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs einen mächtigen Pokal. „Einmal Chaîne – immer Chaîne“, applaudierten der Bailli und die Gästeschar.

*Text: Gerhard Schertler, Officier, Vice Chargé de Presse  
Fotos: Professor Dr. Wolfgang Biegert,  
Vice Conseiller Gastronomie*

**Restaurant Krehl's Linde**

Obere Waiblinger Straße 113 · 70374 Stuttgart · Tel. 0711 520490-0  
info@krehl-gastronomie.de · www.krehl-gastronomie.de

## SPARGEL AT IT'S BEST

34 erwartungsvolle Chaîne-Mitglieder folgten der Einladung unseres Bailli Joachim Schramm und des Paten Werner Widmann, Vice Chargé de Missions, in das legendäre Landhaus Feckl nach Ehningen, dessen Patron Maître Rôtisseur Franz Feckl seit 35 Jahren ohne Unterbrechung einen Michelin-Stern besitzt. Unser Bailli begrüßte charmant alle Gäste, die originell und einfallsreich „coulered in green“ gemäß dem ausgegebenen Motto der Chaîne Rôtisseur erschienen waren.

Wie nicht anders zu erwarten, haben unser Gastgeber und sein Team ein ausgewähltes 5-Gang Menü kredenzt: Zum Start „state of the art“ bester Champagner mit einem besonderen Amuse-Bouche. Es folgten vier weitere Spargel-Gänge jeweils begleitet von hochwertigen Weinen. Traditionell folgten die Übergabe von Urkunden zu Ernennungen und Beförderungen an langjährige Mitglieder: Hartmut Junker, Dr. Wolfgang Kofink, Franz Feckl, Gabriele Schramm und Prof. Dr. Wolfgang Biegert. Un-

ser Bailli und Pate überreichten mit großem Dank Gastgeschenke und persönliche Urkunden an Herrn und Frau Feckl und die überaus engagierte weiße und schwarze Brigade.

*Text: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse honoraire*

*Fotos: Dame de la Chaîne Andrea Widmann und*

*Prof. Dr. Wolfgang Biegert, Vice Conseiller Gastronomique*



### **Landhaus Feckl, Hotel und Restaurant**

Keltenweg 1 · 71139 Ehningen bei Stuttgart

Tel. 07034 23 77 - 0, Fax -277 · info@landhausfeckl.de

www.landhausfeckl.de



## FÜRSTLICH SPEISEN IN BAROCKEM AMBIENTE

Bei wunderschönem Wetter fand der Empfang der Chaîne-Freunde für das Déjeuner Maison unter den alten Bäumen im Schlosspark des „Schwäbischen Versailles“ in Ludwigsburg statt. Confrère Thorsten Lacher, der das Parkcafé im Blühenden Barock seit über 20 Jahren betreibt, konnte anschließend 33 Consoeurs und Confrères im gelben Salon willkommen heißen.

Heiko Lacher, Sohn des Gastgebers und für das Sterne-Restaurant ANIMA in Tuttingen verantwortlich, kreierte die köstlichen Vorspeisen. Das absolute Highlight war das „Gâteau“ von der Entenleber/Räucheraal, grüner

Apfel und weißer Schokolade. Wolfgang Lacher, Bruder von Gastgeber Torsten Lacher und Küchenchef im Parkcafé, war für die weitere Speisefolge verantwortlich. Die komplette Weinbegleitung des Déjeuners bestritt die Winzergenossenschaft Cleeborn&Güglingen (eine der besten Deutschlands) und ihr Kellermeister Max Kusic. Die Übergabe der Chaîne-Plakette an den Hausherrn, Urkunden für die schwarzen und weißen Brigaden und verschiedene Gastgeschenke übernahm Bailli Joachim Schramm in gewohnter Form, Art und Weise.

*Text: Friedrich O. Müller, Vice Chargé de Presse Hon.*

*Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert, Katja Hoffmann*

### **Restaurant Parkcafé im Blühenden Barock**

In den Anlagen 2 · 71640 Ludwigsburg

info@restaurant-parkcafe.com · www.restaurant-parkcafe.com

## STARKBIERFEST IM SCHWARZEN ADLER

Am Mittwoch, 23. März 2022, bei frühlingshaften Temperaturen, haben Bailli Karl-Günther Wilfurth und Maître Rôtisseur Anton Röhrl, zum Starkbieranstich ins Gasthaus „Zum schwarzen Adler“ nach Pfakofen eingeladen. Souverän und mit nur wenigen Schlägen hat der Bailli das 20-Liter-Fass Weltenburger Bock angezapft. Schwester Doris, Braumeisterin aus dem nahen Kloster Mallersdorf und Chaîne-Schwester, stand daher nur unterstützend zur Seite.

Das Menü glänzte zu Beginn mit einem geräucher-ten Aal mit lauwarmen Kartoffelsalat, es folgte Bachforelle mit Frühlingskräutern gefüllten „Teig-Bonbon“. Das Gänselebertörtchen - dazu ein Trittenheimer Apotheke Riesling vom Weingut Ansgar Clüsserath - bestach mit Geschmeidigkeit und Sanftheit.

Zum frisch gestochenen Spargel mit würzigem Bärlauch und reichlich Hummer wurde der Best of Silver vom Winzerhof Stahl gereicht. Ein zartes Rinder-

filet, begleitet von Ochschwanz, Polentaküchlein, selbstgeschabten Spätzle und Rahmwirsing waren der genussvolle Höhepunkt. Das Dessert, ein Mille Feuille mit einer mit Köstlichkeiten gefüllten Birne, war ein Geschmackserlebnis. Dazu gereicht wurde ein Gewürztraminer Oestricher Lenchen vom Weingut Schönleber Blümlein.

Zum Schluss kehrte Anton Röhrl nochmals zum Starkbier zurück. Dazu servierte man ein raffiniertes Schafskäsetascherl in einem Starkbier Quitten- / Grapefruitsüppchen. Anton Röhrl kann nicht „in Wenig“ nur „in Viel“. Solange es allerdings so fantastisch schmeckt, kann niemand genug davon bekommen.

Weitere Impressionen können Sie unter: [www.chaine.de](http://www.chaine.de) oder [www.baviere-orientale.de](http://www.baviere-orientale.de) erleben.

*Text: Juliane Lerch, Vice Chargée de Missions  
Fotos: Gabi Röhrl, Dame de la Chaîne*





## CHAPITRE MIT DINER MAISON IM BRAUEREIGASTHOF

*Kuchlbauer, Abensberg am 04. Mai 2022*

Über 100 Teilnehmer hatten nach dem Apéritif auf dem Abensberger Stadtplatz unter dem beeindruckenden historischen Gewölbe im Brauereigasthof Kuchlbauer Platz genommen und schon erfolgte der Einzug des regionalen Rats unserer Bailliege und der Abordnung des Präsidiums der Bailliege d'Allemagne zu den Klängen des bayrischen Defiliermarsches in den Saal, dargeboten von der Blaskapelle „Die Höllentaler“. Pandemiebedingt baute sich in den letzten beiden Jahren ein regelrechter Inthronisations-Stau in unserer Bailliege auf und führte zu der beachtlichen Zahl von 45 Anträgen auf erstmalige Inthronisation oder Beförderung bei diesem regionalen Chapitre. Befördert oder neu in unsere Confrérie aufgenommen wurden die einzelnen Mitglieder in feierlicher Zeremonie vom Bailli Délégué Klaus Tritschler.

Mit dem folgenden Dîner Maison nahmen wir den Brauereigasthof Zum Kuchlbauer in den Kreis unse-

rer Mitgliedshäuser auf – es stand unter dem Motto „Spargel meets Hopfen“ und verwöhnte mit Spargel in verschiedenen Variationen und zum Abschluss einem prickelnden Hopfen-Eis. Alle Gänge waren perfekt zubereitet von der Küchenmannschaft und zügig und geräuschlos serviert vom stets souveränen und freundlichen Service.

Kein Wunder, dass beim abschließenden Einzug der weißen und schwarzen Brigaden lang anhaltender ehrlicher Applaus aufbrandete! Unser Vice Chancellor Toni Röhl würdigte die Leistung des Kuchlbauer Teams, unser Bailli Karl-Günther Wilfurth ehrte jeden einzelnen Mitarbeiter und das Wirts-Ehepaar mit einer persönlichen Urkunde und auch Bailli Délégué Klaus Tritschler zeigte sich hocheifrig über die erlebte gastronomische Leistung und das gelungene Dîner Maison.

*Text: Joachim Hüther, Grand Officier  
Fotos: Claudia Brandl Fotografie Abensberg*

## ITALIA VON SEINER KULINARISCH BESTEN SEITE

*Genuss im Private-Dining-Bereich  
des Ristorante*

**Dîner Amical, 25. März 2022:** Über dem Ristorante, wo sonst eher Filmstars ungestört dinieren, fand unserer genussvoller Abend statt. Gastgeber Alessandro Manozzi hatte ein Menü mit Italiens Klassikern kreieren lassen, das mit einem gegrillten Thunfisch mit Burrata begann und – Überraschungsgang – von einem Raviolo mit Bianchetto-Trüffeln abgelöst wurde. Dem Risotto und einem Basilikumsorbet folgte ein Lammkarree. Das Finale war ein schönes Tiramisú, Espresso und nach guter italienischer Sitte ein Grappa. Begleitet wurde natürlich mit italienischen Weinen. Wir freuen uns schon auf das nächste Dîner Amical in diesem Hause.

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

### **Bocca di Bacco**

Friedrichstraße 167-168 · 10117 Berlin (Mitte)  
Tel. 030 20 67 28 28 · info@boccadibacco.de · www.boccadibacco.de



## KLEIN, ABER FEIN

*Hochwertige französische Küche  
mit Brasserie-Flair*

**Dîner Maison, 21. April 2022:** Seit dem März 2010 führt Vincent Garcia sein kleines „Pastis“. Doch seit 2021 ist er Confrère unserer Bailliage, und so konnten wir es jetzt offiziell in die Reihe unserer Mitgliedsrestaurants aufnehmen. Mit einem Crémant-Empfang begann der Abend, ein Amuse-Bouche leitete das 5-Gänge-Menü ein, das u. a. Froschschenkel, eine Mini-Bouillabaisse, ein Grüne-Apfel-Sorbet und eine Geschmorten Kalbshaxe mit Oliven und Thymian bot. Dazu natürlich eine französische Weinbegleitung.

Dieses Haus ist - voilà - unserer Bruderschaft bestens würdig.

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

### **Pastis**

Rüdesheimer Straße 9 · 14197 Berlin (Wilmerdorf)  
Tel. 030 81 05 57 69 · info@restaurant-pastis.de · restaurant-pastis.de



## ALLES STERNE – ODER WAS?

**Table Maison im Facil am 13. April 2022:** Über den Sterne-gepflasterten Potsdamer Platz ging es zum "Facil" in die 11. Etage des Hotel Mandala, wo die 23 Chaîne-Mitglieder von Hoteldirektor Lutz Hesse und 2\*Koch Michael Kempf begrüßt wurden.

Zum Empfang Pinot Rosé, dann Jakobsmuschel mit Artischocke, Lachsforelle von den 25 Teichen und Filet von Charolais-Rind mit Tamarillo und Wachol-

derholz. Das Highlight zum Abschluss: Haselnuss, Passionsfrucht und Piña Colada. Dîner, Service und Ambiente – ein Hochgenuss!!!

*Text: Franz Hauk, Bailli*

*Fotos: Dr. Maurizio Di Stasio, Chevalier, u. a*

### **Facil im The Mandala Hotel**

Potsdamer Straße 3 · 10785 Berlin (Tiergarten)

Tel. 030 5 90 05 12 34 · welcome@facil.de · facil.de



## TANZ, OLDTIMER & FÜNF GÄNGE

*Für Bewegungsfreudige gab's vorab die Option Tanztee*

**Dîner Amical, 15. Mai 2022:** Einmal im Monat gibt es sonntags in der Classic Remise von 16-18 Uhr einen Tanztee, und einige Chaîne-Freunde ließen es sich nicht nehmen, vor dem Dîner das Tanzbein zu schwingen.

Während des Champagnerempfanges gab es noch die Option für einen Rundgang durch die Ausstellungshallen zu den vielen Oldtimern. Dann im Restaurant „Parc Fermé“ boten unser Confrère Marc Debourdon und Küchenchef Alexander Goesmann

ein sehr gefälliges 5-Gänge-Menü.

Bailli Franz Hauk sparte bei seiner Laudatio nicht mit lobenden Worten, denn es war ein Frühlings-Dîner, wie man es sich wünscht.

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

### **Restaurant Parc Fermé**

#### **in der Classic Remise Berlin**

Wiebestraße 36-37 · 10553 Berlin (Moabit)

Tel. 030 20 61 30 50

parcferme@classic-driver.eu · www.classic-driver.eu

# PAPAGENO – ZUR SCHWEIZER GRENZE

*ist inzwischen der Geheimtipp in Konstanz!*

**Dîner Amical am 26. März 2022:** Nach den schwierigen Monaten der Coronapause durften wir uns endlich wieder zu einem fröhlichen und freundschaftlichen Abend treffen. Der Auftakt bei Patrick Stier mit seinem jungen und sehr engagierten Team in Konstanz hätte nicht besser sein können! Bei herrlichem Wetter erfreuten sie uns mit einem exquisiten Seafood – Menü, das keine Wünsche offenließ. Gilardeau Austern, Saiblingstatar, Atlantik-Hummer mit Spargel und Krustentierschaum, Seezunge mit Muscheln wurden uns perfekt und äußerst kreativ zubereitet und in fröhlich-bunten Frühlingsfarben serviert. Das tat Gaumen, Augen und Seele gut! Dazu hatte Patrick Stier ganz besondere Tropfen ausgewählt: Cremant Royal Maison Ackermann, in der Magnum einen Comte LaFond Sancerre 2018 Grande Cuvée und einen Martin Korrell Riesling 2018 aus der XXIII. Lese Selektion alte Reben. Diese beiden exzellenten

Spitzenweine bereicherten aufs Feinste das wunderbare Menü. Ein fruchtiges Dessert aus Rhabarber, Erdbeere, Tonkabohne und grünen Macarons mit feinem Süßwein rundete das Dîner ab. In munterer Runde erzählte Patrick Stier uns dann, mit welchen Gedanken zu Stimmung und Jahreszeit sie gemeinsam das Menü mit Weinbegleitung erstellt und an der Präsentation getüftelt haben, um uns einen besonderen und perfekten Genuss zu bieten. Dabei erfuhren wir noch manchen Profikniff!

Bailli Henner Wolf bedankte sich unter großem Applaus ganz herzlich bei Patrick Stier und dem gesamten Team für das besondere Engagement, das wunderbare Menü und den persönlichen und perfekten Service mit den Chaîne-Urkunden. Bis zum nächsten Ma(h)!!

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





## HOTEL RESTAURANT TORKEL IN NONNENHORN - WOHLFÜHLEN AM SEE

**Dîner Amical am 25. Mai 2022:** Zum Wohlfühlen gehört eine feine Küche und hierfür ist das Restaurant Torkel schon seit Jahren bekannt. Alexander Stoppel bezieht seine Zutaten von lokalen Biohöfen, Metzgereien, Käsereien und Winzern und zaubert frische kreative Gerichte auf den Teller.

So lud uns Familie Stoppel zu einem frühlingshaften feinen Dîner in ihr Hotel nach Nonnenhorn ein, um uns wieder in munterer großer Runde mit Gästen aus angrenzenden Bailliagen und sogar aus Schleswig-Holstein rundum zu verwöhnen. Im wohnlich gestylten Wintergarten wurden wir herzlich begrüßt und schon das Schwarzbrot-Tafelspitz Bruschetta kam mit frischen Frühlingsaromen von Senfblatt bis Rettich. Spargel Carbonnara, Wildfang Wels vom Bodensee, raffinierter Olivenöl-Espuma und als Hauptgang Rücken und Bries vom Milchkalb mit Zweierlei von der Erbse und Minze erfreuten uns alle, kitzelten den Gaumen und mit frischen Farben das Auge. Und im Frühling dürfen Erdbeeren und Rhabarber nicht fehlen – raffiniert unter anderem in einem Erdbeer-Waldmeister Sorbet mit Hanfsamen.

Auch bei der Weinbegleitung wurden uns feine Bodensee Tropfen unserer Confrères vom Weingut Schmidt und Weingut Clauß serviert, die die Gänge perfekt abrundeten. Berthold Clauß erklärte uns persönlich und launig seine Spezialitäten, den Grauburgunder zum Fisch und eine wunderbare 2018 Spätburgunder Rosé Auslese zum Dessert. Spitzen-Edelbrände von unserem Confrère Robert Gierer wurden als Abrundung des Menüs ebenfalls von ihm persönlich präsentiert. Bailli Henner Wolf dankte Familie Stoppel unter großem Applaus ganz herzlich mit den Chaîne - Urkunden für das wunderbare Frühlingsmenü und den persönlichen Service.

Wir haben uns sehr gefreut über die Teilnahme der teils am Bodensee Urlaub machenden Chaîne – Mitglieder aus anderen Bailliagen und laden Sie herzlich ein zu unseren weiteren Veranstaltungen. Unsere Mitgliedshäuser bieten außerdem interessante Arrangements an, so z.B. zu den Bregenzer Festspielen oder zum berühmten Nonnenhorner Weinfest „Komm und See“.

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

### Hotel Restaurant Torkel

Seehalde 14 · 88149 Nonnenhorn/Bodensee  
Tel. 083 82 98 62-0 · info@hotel-torkel.de · www.hotel-torkel.de



## ROMANTIK HOTEL REICHSHOF, NORDEN

*Kulinarik, Wellness & Natur an der ostfriesischen Nordseeküste*

Inmitten der ostfriesischen Stadt Norden und nur wenige Minuten von der Nordseeküste entfernt – dort heißen Sie Martina Haver-Franke und Björn Haver als dritte Generation in dem familiengeführten 4\*-Superior Romantik Hotel Reichshof willkommen. Für Ihren Aufenthalt in Ostfriesland stehen Ihnen dabei 55 Zimmer, (Junior-) Suiten und Lofts zur Verfügung, die sich auf mehrere Gebäude verteilen und gemeinsam ein historisches Ensemble bilden.

Als Gast dürfen Sie sich auf eine große Auswahl an Leistungen freuen, die bei einem Aufenthalt stets inklusive sind. Der Tag startet beispielsweise mit einem vielfältigen Frühstücksbuffet, das mit regionalen Produkten und heimischen Spezialitäten gefüllt ist. Für eine stärkende Kaffeepause am Nachmittag ist ebenfalls gesorgt, bevor das Küchenteam am Abend die kulinarischen Highlights setzt. Gekocht wird mit regionalen Produkten, die die aktuelle Saison bietet.

Wein, Bier, Apéritifs und weitere Getränke sind am Abend ebenfalls inklusive. Leistungen, wie E-Bikes, Tageszeitungen oder die kostenfreie Nutzung der E-Ladesäulen, runden das kostenfreie Angebot ab.

Mit dem großzügig angelegten Spa-Bereich Meer & Moor, der sich auf drei Ebenen verteilt, wartet ein weiterer Höhepunkt auf Sie. Der Wellnessbereich verfügt über ein Indoor-Schwimmbad, einen Dünen-sand-Ruheraum sowie mehrere Bereiche, in denen Sie ostfriesisch-gemütlich entspannen können. Weiterhin stehen eine finnische Sauna mit beleuchteter Salzwand, eine Bio- sowie eine Infrarot-Sauna zur Verfügung.

*Text: Björn Haver, Maitre Hôtelier*

*Fotos: Friederike Bruhn / Romantik Hotel Reichshof*

# DINER AMICAL IM RESTAURANT „EDO“ IN DANGAST

*World Chaîne Day - 23.04.2022*

Das Motto des Tages weltweit: „Green in all its forms“ und so war es dann auch. Grün fand sich bei der Kleidung der Gäste wieder, in der Deco und im künstlichen 5 Gang- Menü, das uns Maitre Rôtisseur Christof Brinkmann an diesem Abend präsentierte. Wir trafen uns schon mittags zur Führung auf dem Kunstpfad entlang des Deiches und durch das Nordseebad und gingen danach ins „edo“, wo wir mit Pommery Champagner aus der Magnum und leckerem Fingerfood verwöhnt wurden.

Es war eine fröhliche Stimmung und jeder freute sich, endlich einen „normalen“ World Chaîne Day mit Chaîne Freunden zu erleben.

Das Wetter meinte es an diesem Tag gut mit uns und wir konnten den Champagner Empfang im Garten machen. Confrère Christof Brinkmann servierte uns ein kreatives Menü, das alle begeisterte. Mit der Übergabe der Urkunden dankten wir dem aufmerksamen Service und der Küche für Ihre tolle Leistung. Der Abend endete zünftig am Chefs Table bei Currywurst und „edos“ Bier. Wir freuen uns auf das nächste Mal bei Christof Brinkmann.

*Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Reinhard Rosendahl Varel/Köln*



## **edo**

Edo-Wiemkenstraße 4 · 26316 Varel/Dangast · Tel. 0445 135 32  
www.edo-dangast.de · info@edo-dangast.de

## UFFENHEIMER STANGENS-PARGEL MIT PRAGER SCHINKEN

Mittlerweile schon seit 36 Jahren lädt die Landwehrbräu in Reichelshofen immer im April/Mai zum traditionellen Spargelessen nach Unterfranken ein. Eingeführt hatte diesen Brauch der im Alter von nur 71 Jahren früh verstorbene und sehr geschätzte Brauereibesitzer Wilhelm Wörner. Die diesjährige Veranstaltung am Samstag 23.4.22 hatte auch noch eine ganz besondere Bedeutung, wir konnten am 10. Todestag unseres Chaîne-Bruders Wilhelm in Gedanken bei ihm sein.

Eine stattliche Teilnehmerzahl hat sich auch in diesem Jahr wieder in Reichelshofen getroffen. Gleichzeitig konnten wir 4 Freunde erstmals in unserem Kreis begrüßen, die auf Empfehlung von Mitgliedern zunächst einmal neugierig unsere Runde erleben wollten.

Beim obligatorischen Apéritif wurden wir alle mit den in Reichelshofen einmaligen Kalbsbratwürstchen-Imbiss überrascht.

Die Vorspeise mit gebratenem Seeteufelmedaillon und Riesengarnele vom Grill waren ein Genuss. Das Spargelhauptmenü hat wie in all den Jahren zuvor auch dieses Mal voll überzeugt.

Mit der Nachspeise: Quarkmousse auf Rhabarberkompott mit Honig-Bierparfait hat Küchenchef Wilfried Hahn und sein Team dieses Menü vorzüglich und schmackhaft abgerundet.

Nach diesem Déjeuner Amical und einer kurzen Ruhepause besuchte noch eine kleine Gruppe die im benachbarten Gickelhausen ansässige Sektmanufaktur unseres Chaîne-Sommelier Albert Hasenstein zu einer Verkostung der neuesten 2022-er Kreationen: Toppler-Cuvée brut und Pinot blanc de blancs brut mit traditioneller Flaschengärung. Danach wurde natürlich auch eingekauft.

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



### **Hotel Gasthof Landwehr-Bräu**

Reichelshofen 31 · 91628 Steinsfeld  
Tel. 09865 9890 · [www.landwehr-braeu.com](http://www.landwehr-braeu.com)

### **Sektmanufaktur Albert Hasenstein**

Gickelhausen 17 · 91587 Adelschhofen · Tel. 09865 941 29 15  
[www.sektmanufaktur-hasenstein.de](http://www.sektmanufaktur-hasenstein.de) · [hallo@sektmanufaktur-hasenstein.de](mailto:hallo@sektmanufaktur-hasenstein.de)



## ASIATISCHE GENÜSSE & „BLAUE NACHT“ IN NÜRNBERG

Die „Blaue Nacht“ wird vom Kulturbereich der Stadt Nürnberg alljährlich im Zusammenspiel von weiteren Kultureinrichtungen organisiert, wie: Staatstheater, Germanisches Nationalmuseum, Deutsches Museum, das Neue Museum, dem DB-Museum sowie von Galerien und Clubs. Etwa 140.000 Besucher strömten bei idealen Wetterbedingungen in dieser Nacht in die Stadt. In der Publikumsgunst ganz oben lag die Illumination auf dem Hauptmarkt und an der Kaiserburg.

Für die Bailliage Franken war das der Anlass erstmals zu einem Ausflug in die asiatische Genusswelt und zum Besuch des Restaurants Cocoon Fine Asian Dining. Dazu gibt es aber auch eine Vorgeschichte: Unser junger Chaîne-Bruder Dieter Oster, Chef Rôtisseur, ist dort als Geschäftsführer tätig und war vormals zweimaliger Gewinner unseres Regionalen Kochwettbewerbes für Jungköche und Sous-Chef im früheren Nürnberger Maritim Hotel.

Das Cocoon verfügt über eine umfangreiche und sehr detaillierte Speisekarte mit Menüvorschlägen für Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts quer durch die asiatische Genusswelt und wird vom vietnamesischen Staatsbürger Duc Duy Nguyen geführt. Mit fachmännischer Unterstützung von Confrère Dieter Oster haben wir dann individuell unser Menü für diesen Abend ausgewählt. Alle Teilnehmer konnten eine gute Qualität der Gerichte bestätigen: Alles war sehr delikats, landestypisch, zügig, schnell und kompetent von freundlichem Personal vorbereitet und serviert.

Als Gäste wurden wir sehr verwöhnt und konnten den Abend dann noch bei einigen „Hochprozentern“! gesellig abschließen.

*Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice-Chargée de Presse*

### **Restaurant Cocoon Fine Asian Dining**

Bahnhofstraße 11 · Nürnberg

Tel. 0911 715 906 90 · [www.cocoon-nuernberg.de](http://www.cocoon-nuernberg.de)



## 1. GENUSSTREFF – KULINARISCHES SEMINAR FÜR NACHHALTIGKEIT FISCH

**28. März 2022:** Sicherlich fragen sich nun viele: Was ist das? Die Idee dahinter: Bailli Bettina Schliephake-Burchardt stellt in diesem Jahr das Thema Nachhaltigkeit in den Vordergrund und bietet mit Experten mehr Hintergrundwissen zu unseren Speisen an. Was lag da näher als Confrère Thomas Sampl, Maître Rôtisseur zu bitten, den 1. Genusstreff – Kulinarisches Nachhaltigkeits-Seminar in den Räumen im HAMMERBROOKLYN bei Prosecco, Wein, Wasser & Stulle auszurichten und zu Saisonal-Regionales und woher seine Lebensmittel kommen, zu berichten.

Außerdem konnte er Lars Bäumer, „Frisch gefischt“ für uns gewinnen. Und dann berichtete Lars Bäumer, Inhaber der Firma „Frisch gefischt GmbH“ worüber? Natürlich

über Fisch, aber aus einer für uns neuen Perspektive und erklärte uns alles Wissenswertes über Fisch worauf wir achten sollten.

Den ausführlichen Bericht unseres Confrère und Pair Heinz Grabert, über dieses außergewöhnliche Seminar können Sie unter [www.chaine-hh.de](http://www.chaine-hh.de) lesen.

*Text: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse Honoraire*

*Fotos: Michael Zuther, Officier*

### **Restaurant Hobenköök / Markthalle**

Stockmeyerstr. 43 · 20457 Hamburg  
[www.hobenköök.de](http://www.hobenköök.de)

### **FRISCH GEFISCHT**

Fisch und Meeresfrüchthandel  
Lagerstrasse 11 · Halle D · 20357 Hamburg  
[www.moinqfrischgefischt.de](http://www.moinqfrischgefischt.de)

## DINER AMICAL IM LANDHAUS SCHERRER AN DER ELBCHAUSSEE

**20. April 2022:** Was haben wir uns gefreut: dass das erste Dîner Amical nach dem harten Lockdown des Hamburger Senates im LANDHAUS SCHERRER bei unserem Confrère und Sternekoch Heinz O. Wehmann, Maître Rôtisseur, stattfinden konnte, der – wie immer – ein wunderbares 6-Gang-Menü für uns zusammengestellt hatte.

Die entsprechenden korrespondierenden Weine suchte der Hausherr – wie immer – selbst aus. Bailli Bettina Schliephake-Burchardt gratulierte Heinz O. Wehmann und seiner tollen Crew zum gerade verliehenen roten und grünen Michelin-Stern 2022. Der grüne Stern zeigt auch, dass im Landhaus Scherrer die Nachhaltigkeit geliebt wird. Ein Thema, das die Bailliage de Hamburg in diesem Jahr in den Vordergrund stellt.

Den ausführlichen Bericht dieses Abends können Sie unter [www.chaine-hh.de](http://www.chaine-hh.de) lesen.

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



### **LANDHAUS SCHERRER**

Elbchaussee 130 · 22763 Hamburg  
[www.landhausscherrer.de](http://www.landhausscherrer.de) · [info@landhausscherrer.de](mailto:info@landhausscherrer.de) · Tel. 040 88 30 700 30

## 2. GENUSSTREFF – NACHHALTIGKEITSSEMINAR BROT IN DER WINEBANK HAMBURG

**26. April 2022:** Nach der großen Zustimmung des 1. Genusstreffs „Fisch“ gelang es Bailli Bettina Schliephake-Burchardt unsere Consoeur Elisabeth Kreuzkamm, Officier und den Brotsommelier Tino Gierig, für das Thema BROT einzuladen. Die beiden Experten kamen extra aus Dresden zu uns, um uns alles Wissenswertes über gutes und nachhaltiges Brot und auch über den Dresdner Stollen zu vermitteln und viele Fragen zu beantworten.

Um Brot zu verstehen, muss man es mit allen Sinnen erfahren und anhand verschiedener Brote aus dem „Dresdner Backhaus“ konnten wir das hervorragend

erleben. Die WineBANK, vertreten durch Johannes Leusch, Maître Restaurateur und Dr. Sven F. Crone, Vice Chargé de Missions stellte die begleitenden Weine, Aki Forellenkaviar und eine Selektion von Wurst- und Wildspezialitäten vor, was hervorragend zu den angebotenen Brotsorten passte.

Den ausführlichen Bericht unserer Consoeur Heike Mohr über diesen Abend können Sie unter [www.chaine-hh.de](http://www.chaine-hh.de) lesen.

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

### wineBANK Hamburg

Stephansplatz 3 · 20354 Hamburg  
[hamburg@winebank.de](mailto:hamburg@winebank.de) · [www.winebank.de](http://www.winebank.de)

### Dresdner Backhaus

Hüttenstraße 2b · 01309 Dresden  
[info@dresdner-backhaus.de](mailto:info@dresdner-backhaus.de) · [www.dresdner-backhaus.de](http://www.dresdner-backhaus.de)



## SOMMELIER-BATTLE – IM RESTAURANT KINFELTS



**14. Juni 2022:** Welch Glück für die Bailliage de Hamburg – hat sie doch hervorragende Sommeliers, sodass wir ein einzigartiges Dîner Maison am 14. Juni 2022 im Restaurant Kinfelts in der Hafencity anbieten konnten. Warum einzigartig? Neben dem Menu konnten wir ein Sommelier – Battle erleben: 4 Gänge - 2 Sommeliers - 8 Weine.

In einem vinophilen Battle traten die beiden Top-Sommeliers Torsten Junker (Bester Sommelier Deutschland 2015 und Maximilian Wilm (Bester Sommelier Deutschland 2019) an, um mit ihrer Weinbegleitung zu begeistern. Jeder Sommelier kombinierte zu jedem Gang einen Wein und wir entschieden, welche Begleitung die beste Harmonie aus Speisen und Wein darstellte. Es war ein besonderer Abend mit spannenden Weinen, einem exzellenten 4-Gänge Menu, einem sehr aufmerksamen Service und von den beiden Sommeliers hervorragend erzählt.

Den ausführlichen Bericht dieses Abends können Sie unter [www.chaine-hh.de](http://www.chaine-hh.de) lesen.

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

### Restaurant Kinfelts – Kitchen & Wine

Am Kaiserkai 56 · 20457 Hamburg  
[info@kinfelts.de](mailto:info@kinfelts.de) · [www.kinfelts.de](http://www.kinfelts.de)

## FRÜHLINGSERWACHEN IN RHEINHESSEN

**Dîner Amical 29. April 2022** – Das seit 1908 bestehende Traditions-Hotel wird heute bereits in der 4. Generation im Familienbesitz geführt. Auf der Terrasse, mit Blick auf den Rhein, und bestem Wetter, begann dieser Abend bei einem launigen Empfang bevor die Gäste im lichtdurchfluteten Wintergarten Platz nahmen. Das Menu war köstlich und die Chaîne-Mitglieder kamen im Hauptgang in den Genuss

des ersten Spargels der Saison. Ein junger und aufmerksamer Service rundete den Abend ab. "Tradition, Teamgeist und Herzlichkeit zeichnen dieses Haus aus und wir haben uns bei Ihnen sehr wohl gefühlt" waren die Worte von Bailli Michel Prokop an den Patron Karlheinz Platen.

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



### Rhein-Hotel Nierstein

Mainzer Straße 16 · 55283 Nierstein

Telefon 06133 – 97970 · info@rheinhotel-nierstein.de · www.rheinhotel-nierstein.de

## DIE WIESBADENER HOFKÖCHE ZU GAST IM WEINGUT

**Déjeuner Amical 22. Mai 2022** – 2004 wurde der Kunstkeller im 260 Jahre alten Weinkeller des Weinguts Georg Müller Stiftung auf einer Fläche von über 1.000 qm von der Galerie Winter eingerichtet und bietet nun einen Dialog mit zeitgenössischer Kunst. In diesem außergewöhnlichen Ambiente wurden den Gästen 4 Vorspeisen mit perfekt abgestimmten Weinen serviert bevor es weiter ging zum Déjeuner in den historischen Weinfasskeller, ursprünglich das größte Holzfass der Welt, mit 6 Meter hohem Gewölbe und moderner Glasfront.

Dort überreichte Bailli Michel Prokop die Commandeur Plakette an Simone Schmal und beglückwünschte sie zu ihrer langjährigen Mitgliedschaft.

„Unterstützt von einem sehr aufmerksamen Service, ist Ihnen heute das Zusammenspiel von innovativen Speisen und hervorragenden Weinen vollendet gelungen“ waren Bailli Michel Prokops abschließende Worte an den Hausherrn Peter Winter.

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



### Restaurant Opéra

Kuffler AOF Restauration GmbH & Co. KG · Opernplatz 1 · 60313 Frankfurt am Main

Tel. 069 588 04 33 0 · Mail opera@kuffler.de · www.kuffler.de/de/frankfurt/restaurant-opera



## 20. TRADITIONELLES FISCHESSEN - EIN FEST DER SINNE

**Dîner Amical 9. April 2022** – Im aufwendig neu renovierten ‚Le Salon‘ der Benner’s Bistronomie im Kurhaus Wiesbaden machte eine erwartungsvolle Gästeschar ihren ‚Antrittsbesuch‘ und fühlte sich gleich wohl in diesem einladenden Ambiente, untermalt von einer beschwingten und frühlingshaften Blumendekoration.

Nach der Begrüßung schritt Bailli Michel Prokop gleich zur Tat und überreichte Dr Hanna-Lena Gohlke-Wehrße und Dr Martin Wehrße mit Freude die Aufnahme- Urkunden.

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

von Küchendirektor Robert Standfuß. Für einen ausgezeichneten Ablauf des Dîner sorgte ein herzlicher Service unter der Leitung von Alexander Pollheimer.

Musikalisch wurde der Abend untermalt von den jungen Musikern Leo Stoll am Cello und Milos Soojanovic am Akkordeon – zwei außergewöhnlich talentierte Virtuosen, die uns durch ihr Können mitrissen.

„Alle unsere Sinne wurden heute auf vielfältige Weise angesprochen und ein herrlicher Abend wurde uns beschert, den wir so schnell nicht vergessen werden“ schloss Bailli Michel Prokop unter großem Applaus aller Gäste.

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

### **Benners Bistronomie**

Kurhausplatz 1 · 65189 Wiesbaden  
Tel. 0611 53 62 00 · Fax 0611 53 62 22 · [www.benner-s.de](http://www.benner-s.de)

# BEI WELTKLASSE-STERNEKOCH JOACHIM WISSLER

*Gemeinschaftsveranstaltung der Bailliagen Nordrhein & Mittelrhein*

Déjeuner Amical, 21. Mai 2022 – Seit 22 Jahren steht Joachim Wissler im Restaurant Vendôme für kulinarische Weltklasse. Im wunderschönen Schloss Bensberg gelegen, ausgezeichnet mit 19,5 Punkten im Gault-Millau und 2 Michelin-Sternen, erwartete uns hier wieder einmal eine Kochkunst in Perfektion. Mal gewagt, mal raffiniert, mal fantasievoll, aber zugleich klar und puristisch und immer ein Erlebnis. Unter dem Motto „Frühling mit 2 \*\*“ erwartete uns an einem sonnigen Samstagmittag zum Auftakt neben kleinen Naschereien ein Toffee von karamellierter Gänseleber und Piemonter Haselnuss zu einem Louis Roederer Vintage Rosé. Besser konnte der Start im Vendôme mit den befreundeten Mitgliedern aus Nordrhein nicht beginnen.

Einen ganz besonderen Chardonnay Reserve von Knewitz aus der Magnumflasche kredenzte uns

Restaurantleiter Christoph Strahl zu einem Atlantik-Rochenflügel in Vin Jaune mit einer Amalfi-Zitronen-cremolata, die einen direkt in den Süden Italiens versetzte.

Joachim Wissler nahm mit Freude die Commandeur-Plakette in Gold für 20 Jahre Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs entgegen. Es ist mit Sicherheit nicht einfach, kulinarisch immer wieder etwas Neues zu kreieren. Diesem Druck nach Perfektion jeden Tag standzuhalten, ist schon bemerkenswert und verlangt einen ausgesprochen ausgeglichenen Charakter.

Dazu verneigen wir uns mit aller Hochachtung und sagen Joachim Wissler und seinem exzellenten Küchen- und Serviceteam unser herzliches Dankeschön.

*Text & Fotos: Ulla Heyder, Bailli*



## **Restaurant „Vendôme**

Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

Kadettenstraße · 51429 Bergisch Gladbach · Tel. 02204 42 19 41

www.vendôme.com · vendôme@schlossbensberg.com



## LA SOCIÉTÉ: NEUES TEAM IM NEUEN GEWAND

**Déjeuner Amical, 23. April 2022:** Eine erhebliche Überbuchung zeugte von der Neugier unserer Mitglieder auf das neue Ambiente und den neuen Küchenchef im kernsanierten Sterne-Restaurant „La Société“ von Peter Hessler. Die Erwartungshaltung war groß, aber sowohl die Augen als auch die Gaumen wurden äußerst beglückt.

Im modernen Bistro-Chic zauberten Küchenchef Leon Hofmockel und sein Team Wohlühl-Atmosphäre in den Raum und grandiose Köstlichkeiten auf die Teller. Mit intensiver Aromatik und einer spielerischen Balance zwischen Säure und Würzigkeit wurden von Taschenkrebs & Gänselebercreme mit Pomelo und Krustentier Vinaigrette bis hin zum fantastischen Abschluss von Nashi-Birnen-Eis mit Jasmin Tee und Miso kleine Kunstwerke gereicht, die mit einer unheimlich gelungenen Weinbegleitung ergänzt wurden.

Anlässlich des World-Chaîne-Day erschienen viele Teilnehmer in den Chaîne-Farben und nutzten die speziell gefertigten Schleifen aus der Tischdekoration, um sich für das Abschlussfoto zu schmücken.

*Text: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Silke Lüssem, Vice Chancellier-Argentier*



### Restaurant La Société

Kyffhäuserstraße 53 · 50674 Köln  
Tel. 0221 23 24 64 · info@restaurant-lasociete.de · www.restaurant-lasociete.de



## „MEHR ALS EIN DINER“

*Dîner Amical mit vorhergehender Inthronisation am 30. April 2022*

Nach dem Einzug des Conseil régionaux Munich et Haute-Bavière und des Inthronisations Committees wurden die neuen Mitglieder durch Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler auf den Geist der Bruderschaft eingeschworen, um dann im Rahmen der Inthronisation feierlich aufgenommen zu werden. Besonders erfreulich ist es zum einen, dass zahlreiche langjährige Mitglieder in den nächst höheren Rang befördert werden konnten und zum zweiten, dass auch die nachkommenden Gastronomen:innen den Kreis der Bruderschaft schätzen. So wurden beispielsweise Executive Chef Christopher Engel aus dem Hause Vier Jahreszeiten Kempinski, wie auch Lukas Spendler der Enkelsohn des Gastronomie Urgesteins Ludwig Hagn (Grand Officier Maître Rôtisseur) in den Rang des Maître Rôtisseurs aufgenommen.

Dank des Engagements für unsere Bruderschaft von Managing Director Holger Schroth und Einkaufsdirektor Sinan-Renan Yaman (Chef de Table) wird die

ses „Petit“ Chapitre vielen Consœurs und Confrères nachhaltig in guter Erinnerung bleiben. Mit viel Freude wurde von der schwarzen Brigade, unter der Leitung von Bankettmanager Alexander Nentwich, ein 5-Gang-Menü präsentiert, welches von Christopher Engel mit seiner weißen Brigade vorbereitet wurde. Allen Inthronisierten ein herzliches Willkommen in der Bruderschaft und allen Beförderten Gratulation - vive la Chaîne!

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



**Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski**

Maximilianstraße 17 · 80539 München

Tel. 089 21 250 · [www.kempinski.com/de/muenchen/hotel-vier-jahreszeiten](http://www.kempinski.com/de/muenchen/hotel-vier-jahreszeiten)



## „FINE DINING IM ENGLISCHEN GARTEN“

**Dîner Maison am 30. und 31. Mai 2022:** Wer bislang den Namen Hirschau mit der traditionellen Gaststätte und dem Biergarten im Englischen Garten verband, wurde aufs Angenehmste von dem im letzten Jahr in den Innenräumen geschaffenen Restaurant 1804 überrascht, das in geschmackvollem Ambiente Gerichte der gehobenen Küche präsentiert und den Vergleich mit besternten Häusern nicht zu scheuen braucht. Maître Rôtisseur Lukas Spendler und Geschäftsführer Daniel Egger setzen dabei auf ein „Farm-To-Table“-Konzept: die überwiegende Mehrheit der Produkte stammt von regionalen Zulieferern, zudem werden ein Großteil der Kräuter sowie einige Obst- und Gemüsesorten auf dem Grundstück der Hirschau angebaut, ein Standortvorteil, der in München einzigartig ist. Küchenchef Lukas Adebahr war unter anderem im Werneckhof und im Tantris tätig, Souschef Carsten Meyer im Esszimmer der BMW-Welt. Dieser Hin-

tergrund lässt sich bei jedem einzelnen Gang des Menüs schmecken. Apéritif und begleitende Weine stammen samt und sonders von der Nahewinzerin Laura Weber, die neben anderen Auszeichnungen vor einigen Jahren zur besten Jungwinzerin gekürt wurde. Abgerundet wurde der Abend durch die perfekte Organisation der Eventleiterin Yvonne Weinmann und den überaus aufmerksamen Service unter Leitung von Adina Ioneac.

Übrigens: der Name des Restaurants bezeichnet das Jahr, in dem der nördliche Teil des Englischen Gartens, in dem sich die Hirschau befindet, in den Park integriert wurde.

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

### **1804 Hirschau**

Gyßlingstr. 15 · 80805 München  
Tel. 089 360 904 90 · [www.1804muc.de](http://www.1804muc.de)

## EIN BAYERISCHER ABEND IN DER ALTSTADT

**Dîner Maison, 14. Juni 2022:** Als Maître Restaurateur Oliver Wendel mit seiner Frau Barbara die Führung des „Augustiner am Platz!“ übernehmen konnte, ging für ihn ein Herzenswunsch in Erfüllung. Unverkennbar ist er Gastronom aus Leidenschaft. Das Lokal wartet mit einer gemütlichen Wirtsstube im Erdgeschoß und wunderschönen Veranstaltungsräumen im Obergeschoss auf und schenkt das helle Lagerbier der berühmten Augustinerbrauerei aus dem Holzfass aus – ein besonderer Genuss nicht nur für Bierkenner. Die Produkte werden überwiegend von heimischen Bauern und regionalen Händlern bezogen. Zufriedene Gäste spendeten der weißen Brigade unter Leitung von Görkem Cihan und der schwarzen unter Leitung von Sven Barkawitz den verdienten Applaus.

*Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions  
Fotos: Alois Knürr, Vice Chargé de Presse Honoraire*

### **Augustiner am Platz!**

Orlandostraße 5, 80331 München  
Tel. 089 370 171 70 · [www.augustiner-am-platzl.de](http://www.augustiner-am-platzl.de)





## VORFRÜHLING IN FRIEDLAND DINER AMICAL IM LANDHAUS BIEWALD

**Friedland, 18.03.2022 – 19.03.2022:** Bereits am Freitag trafen sich Chaîne - Freunde zum Get-together und wurden mit einem Menü verwöhnt, das einem Dîner Amical ebenbürtig war. Da man sich lange nicht gesehen hatte, wurde es ein ausladender Abend.

Nach einem ausgiebigen Frühstück war Zeit, um die Umgebung zu erkunden, Touren in das Umland und Besuche der verschiedenen Sehenswürdigkeiten durchzuführen. Auch einen Besuch der Universitätsstadt Göttingen verbunden mit einer „shopping-Tour“ standen auf den Freizeitplänen.

Pünktlich zum Beginn des Dîner waren alle erwartungsfroh zurück im Landhaus Biewald und der Abend begann mit einem Champagnerempfang. Nicht nur Consœurs und Confrères aus unserer Bailliage konnte Bailli Dr. Andreas Wiedemann begrüßen; auch aus den Bailliagen Bremen Westniedersachsen Ostfriesische Inseln und Helgoland, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Hessen, Sylt und Berlin-Brandenburg kamen Freunde nach Friedland in das LANDHAUS Biewald. Der Hausherr Maître Rôtisseur Daniel Raub begrüßte uns persönlich, bevor er in sein Küchenreich entschwand.

Als Gruß aus der Küche wurden Austern und Garnelen auf Kuskus gereicht. Das Dîner begann mit dem Signaturdishs -Lauwarme Blutwurst mit Jacobsmuschel-, wodurch die kulinarische Unterhaltung angefeuert wurde. Parmesansüppchen mit Garnelen, Wachtel (als Praline) an Linsen, Rinderfilet, und als pre-Dessert der Kosackenzipfel, ein Microwindbeutel mit Nougatcreme gefüllt, der im Gaumen eine Geschmacksexplosion auslöste. Der absolute Höhepunkt eines jeden Menüs des Gourmet-Restaurants, das Buffet von Rohmilchkäse von Affineur Waltmann. Maître Rôtisseur Daniel Raub ließ es sich nicht nehmen, die Gäste persönlich zu bedienen. Es ist schier unmöglich, alle Käsecreations zu probieren.

Die von Sommelier Matthias Arlas ausgewählten Weine begleiteten das Menü vortrefflich und der freundlich allgegenwärtige Service ließ keine Wünsche offen. Dieser Abend war ein hervorragender Einstieg in unser Chaîne-Jahr 2022. Die Sternküche, die gemütlichen Zimmer und die familiäre Atmosphäre bei Familie Rauch sind immer eine Reise wert.

*Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse  
Foto: Stepan Beuermann, Göttingen*

**LANDHAUS Biewald**

Weghausstraße 20 · 37133 Friedland

Tel. 05504 93 50 - 0 · kontakt@biewald-friedland.de · www.landhaus-biewald.de

# ALLES GRÜN IN PAOLO'S SEEHOTEL MARDORF

„GREEN IN ALL ITS FORMS“

*Dîner Maison am World Chaîne Day in Paolo's ALBERTO Restaurant*

**Mardorf, 23.04.2022:** Nicht nur die Natur und die Tischdekoration hatten sich dem Motto angepasst, auch im Menü war das Motto vertreten. So gab es unter anderem Avocado-Lachs-Tatar auf einem Algensalat mit Kaviar Topping und eine Bärlauch-Frischkäse-Crème mit Gamba-Spieß.

Das Küchenteam unter Leitung unseres Vice Conseiller Culinaire Paolo Bragagna und der Service waren nicht „Grün hinter den Ohren“. Das exquisite Menü und der souveräne Service hinterließen einen bleibenden Eindruck.

Aber auch wir Gäste haben uns nicht lange bitten lassen und haben unsere Kleiderschränke durchstöbert und jeder konnte ein etwas mehr oder weniger grünes Kleidungsstück oder Accessoire für das grüne Ganze beisteuern. Es war eine gelungene Abwechslung, einmal einem Motto zu folgen und ein gelungener Einstieg für unseren Confrère Paolo in seinem neuen Restaurant am Steinhuder Meer.

Viel Erfolg und weiterhin viele genussfreudige Gäste!

*Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse  
Fotos: Uwe Bernhard*



**Paolos Seehotel Mardorf / Paolos ALBERTO Restaurant**

Rote-Kreuz-Straße 31 · 31535 Neustadt/OT Mardorf  
Tel. 05036 92 110 · [www.paolos-seehotel.de](http://www.paolos-seehotel.de)



## OHNE TANZ... ABER MIT GENUSS IN DEN MAI

**Dîner Amical, 30. April 2022:** In bester Stimmung trafen sich 52 Chaîne-Mitglieder und Gäste in der „BRASSERIE Stadthaus“ in Düsseldorf. Und es gab ein Wiedersehen mit Pasquale Kutsch, der im März 2020 sich den 1. Platz „erkochte“ beim Concours Régional. Ebenfalls erreichte er dann den 1. Platz beim „Concours National des Jeunes Chefs Rotisseurs“ in Frankfurt. Somit war er nominiert für die Internationale Ausscheidung in Paris und landete beachtenswert auf Platz 3.

Der junge Koch der mittlerweile seine Lehre beendet hat, arbeitet weiterhin in der Küche der Brasserie Stadthaus nun als Vice-Sous-Chef.

In stilvollem Ambiente bei munteren Gesprächen ging die Zeit mal wieder viel zu schnell vorbei und mit einem herzlichen Dank überreichte Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski allen Aktiven die entsprechenden Urkunden.

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

## VILLA MEDICI = TUTTO PERFETTO = GRANDIOS

**Dîner Amical, 11. Juni 2022:** Es stimmte einfach alles: Herrliches Sommerwetter, Empfang auf der Terrasse, umgeben von einem mediterranen Garten, mit Taittinger-Champagner und feinstem Fingerfood. Da blieben keine Wünsche offen, wie z.B. überbackenen Austern mit Beluga-Kaviar.

Dem Ruf unseres langjährigen Freundes Giuseppe Buonanno (über 30-jährige Mitgliedschaft) und seiner Frau Heike, Inhaber der Villa Medici in Krefeld, sind Mitglieder und Chaîne-interessierte Gäste gerne gefolgt.

Es war nicht nur ein Dîner Amical, es war ein Treffen bei Freunden. Hier spürte man die herzliche Gastfreundschaft und hier spürte man das italienische Flair in allen Facetten. Nach einem „buon inizio“, einem guten Start, ging der Abend genauso grandios weiter, wie er begonnen hatte. Es war das pure Gaumen-Verwöhn-Programm.

Einem frisch getrauten Paar durften wir gratulieren mit einem entsprechenden Blumenstrauß und spät am Abend mit einer Hochzeitstorte.

Patron Giuseppe Buonanno spendete großzügig die Life-Musik, zu der sogar getanzt wurde, die Blumen und die Hochzeitstorte, und als krönenden Abschluss einen „alten“ und guten Cognac. Nach guter Tradition schritt unser Bailli Dr. Joachim von Gratkowski gerne zur Tat, verteilte die entsprechenden Urkunden und bedankte sich bei der gesamten Brigade, die hochverdienten Lob verdient hatte.

Danke, lieber Giuseppe für die sprichwörtlich „Italienische Nacht“, denn wir saßen noch lange zusammen.

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





## GRÜSSE AUS DER PFÄLZISCHEN TOSKANA

*Déjeuner Amical im Restaurant Arens 327m NN St. Martin*

**St. Martin, 15. April 2022.** Bei herrlichem Frühlingswetter freuten sich unsere Consœurs und Confrères sowie alle Gäste schon auf das traditionelle Karfreitag Fischessen. Auf der sonnenverwöhnten Panorama-Terrasse, umringt von Weinreben, inmitten des mediterranen Gartens, konnte man den Blick schweifen lassen und, begleitet von feinen Canapés, den Aperitif genießen - ein Riesling Sekt Brut vom Weingut Bernhard Koch, Hainfeld. 327 Meter über Normal-Null liegt das Hotel mit Restaurants und Bar Arens, dabei ein traumhafter Blick über die Rheinebene, die Pfälzer Weinstraße, zu Füßen der malerischen Weinorte St. Martin, Mai-kammer Edenkoben und Rhodt.

„Essen ist Genuss“, genau das verwirklicht Confrère Maître Rôtisseur Philipp Arens und sein Team mit Leidenschaft. Er legte auch für dieses Menü Wert auf regionale Produkte und vom Brot bis zur Pralinenkreation war, wie üblich, alles hausgemacht. Anschließend traf man sich im Panoramarestaurant, wo Bailli Rolf Bauer die Chaîne-Freunde, unser Präsidiumsmitglied Michael Zacharias, Argentier d’Allemagne und Lutz Heyer, Chancelier d’Allemagne hon., sowie Bailli hon. Uli Schroeder und die Mitglieder unseres Regionalen Rates sowie den Hausherrn ganz herzlich begrüßte. Confrère Michael Zacharias ließ es sich nicht nehmen auch einleitende Worte zur Begrüßung zu sprechen – „Endlich kann die Chaîne des Rôtisseurs wieder gelebt werden!“ Confrère Philipp Arens hieß alle willkommen und

wünschte einen genussreichen und unterhaltsamen Nachmittag. Er überraschte die Gäste mit einem Fischmenü vom Feinsten, das auch gehobenen Ansprüchen gerecht wurde: Auf das Amuse-Bouche folgten Zweierlei Jakobsmuschel mit roter Beete und Apfel, Schaumsuppe von Sellerie und Sternanis mit gebratener Riesengarnele, Sorbet von gesalzenem Joghurt mit Gartengurke, Filet vom Skrei mit Safranschaum, allerlei Brokkoli und gefüllter Kartoffel und als Dessert eine Kombination von Erdbeere und weißer Schokolade mit Basilikum.

Begleitet wurde das Menü mit einem 2018er Sauvignon Blanc trocken vom Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim, einem 2021er Blanc de Noir „Faszination“ trocken vom Weingut Helmut Schrieck, St. Martin, einem 2021er Cabernet Sauvignon Rosé trocken vom Weingut Klein, Hainfeld sowie einer 2018er Scheurebe trocken vom Weingut Weegmüller, Neustadt-Haardt.

Unter großem Applaus der hochzufriedenen Gäste wurden Confrère Philipp Arens und Gattin Annika mit einer gerahmten Urkunde und einem Blumenstrauß geehrt. Ebenso wurden die engagierten und aufmerksamen Mitarbeiter mit Urkunden und einem Tronc bedacht. Ein wunderschöner Nachmittag endete mit Kaffee und einem frisch gezapften Pils – ganz in der Tradition der Bailliege.

*Text & Fotos: Edna Gander, Vice-Chargée de Presse*

**Restaurant-Hotel Arens 327m NN**  
Oberst-Barret-Str. 1 · 67487 Sankt Martin  
Tel. 06323 945 0 · [www.aren327.de](http://www.aren327.de)

# DER MAI IST GEKOMMEN

*Dîner Amical im Restaurant Niedmühle, Rehlingen*



**Rehlingen, 6. Mai 2022:** Der Wonnemonat Mai zeigte sich von seiner besten Seite - blauer Himmel, Sonne und angenehm warmes Wetter -, als die Mitglieder und Gäste sich bei Confrère Maître Rôtisseur Stefan Burbach zum Empfang auf der Terrasse bei Fingerfood und einem Rieslingsekt, Weingut Appel, Saarburg, einfanden.

Das Restaurant Niedmühle liegt malerisch im Grünen mit Blick auf die Nied, die als einer der letzten naturbelassenen Flüsse im Saarland gilt. Confrère Stefan Burbach serviert in seinem Restaurant raffinierte französische Gerichte. Im Vordergrund steht dabei eine anspruchsvolle, gehobene Küche mit frischen und hochwertigen Produkten. Für ihn ist der Beruf des Koches Berufung: „Jeder kann ihn erlernen, aber Erfolg wird nur der haben, bei dem er zur Begeisterung wird.“

Nach der Begrüßung durch Bailli Rolf Bauer begaben sich die Consœurs und Confrères sowie die Gäste in's Restaurant, wo jeder mit einem „Maigrufß“ überrascht wurde. Nun konnte man sich auf das Menü freuen, das Confrère Stefan Burbach gezaubert hat: Hausgeräucherter Label Rouge Lachs mit Schnittlauch Salat und gebackenem Land Ei, Spar-

gelsüppchen mit Eismeer Garnelen und Erbsen, Filet vom Loup de Mer an jungem Spinat und Marseiller Fischsud, Filet Iberico an geschmorten Kopfsalatherzen mit Pinienkernen und Steinpilz Gnocchi und als Dessert Erdbeer- Rhabarber 2022 mit knusprigen Cannelloni, Ragout und Sauerrahm Eis.

Dazu wurden alle mit ausgezeichneten Weinen verwöhnt: 2020 Weißburgunder Alte Reben, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf, Masterwein Grauburgunder 2020, Qualitätswein trocken 2MW, Frank Roeder& Jürgen v.d.Mark, 2020 Chardonnay & Weißburgunder, Weingut Knipser, Laumersheim, 2020 Spätburgunder Barrique, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, 2010 Saarburger Fuchs Auslese Edelsüß, Weingut Appel, Saarburg. Nach der Ehrung der Küche und des Service klang der Abend mit einem frisch gezapften Pils, Kaffee und Digestiv aus.

Alle waren sich einig: Es war ein genussreicher Abend mit aufmerksamen Service in einem angenehmen Ambiente.

*Text & Fotos: Edna Gander, Vice-Chargée de Presse*



**Restaurant Niedmühle  
Land & Genuss Hotel**

Niedtalstraße 13-14 · 66780 Rehlingen-Siersburg  
Tel. 06835 674 50 · info@restaurant-niedmühle.de

# GRÜNES LICHT FÜR NEUES MITGLIEDSHAUS

**Dîner Maison, 23. April 2022:** Der World Chaîne Day bot den passenden Anlass, um ein neues Mitgliedshaus in die Bailliage Sachsen aufzunehmen. Das Restaurant MAX ENK in Leipzig, was wir bereits im vergangenen Jahr zu einem Table Maison besucht hatten, hatte nun zum Dîner Maison eingeladen. Maître Rôtisseur Torsten Hempel und sein Team haben das Thema „Grün“, was dieses Jahr über dem World Chaîne Day stand, im Menü wiedergespiegelt. Grün, die Farbe von Hoffnung, Natur, Wachstum und Vitalität fand in den verschiedensten Formen, mal sehr dezent und mal mehr, Einzug in die einzelnen Gänge.

Zu Beginn des Abends konnte Bailli Gunter Anton die Promotionsurkunden für den nächsten Chaîne-

Grad an Annett Mokry-Grentzius und Prof. Dr. Christian-David Wagner überreichen. Unter herzlichem Applaus der Gäste bedankte sich der Bailli zum Abschluss bei den Mitarbeitern in Küche und Service, die uns einen so schönen Abend bereitet haben. Damit gab es von den Mitgliedern der Chaîne dann auch „Grünes Licht“, dass sich das MAX ENK künftig Chaîne-Haus nennen darf. Confrère Torsten Hempel durfte die Messing-Plakette für das Restaurant entgegennehmen, die nun ihren würdigen Platz am Haus finden wird.

*Text: Anke Anton, Vice Chargée de Presse*

*Fotos: Anke Anton, Vice Chargée de Presse & Gunter Anton, Bailli*



**Restaurant MAX ENK**

Neumarkt 9-19 · 04109 Leipzig

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



## TRILOGIE DER SINNE

**Dîner Amical, 28. Mai 2022:** Mit Grand Officier Maître Restaurateur Mario Pattis hatte ein Urgestein der Bailliege Sachsen zu einem Dîner Amical in die Gläserne Manufaktur nach Dresden eingeladen. Der ausklingende „Wonnemonat“ Mai war Inspiration für einen Abend voller Genuss. Kaum ein anderer Monat steht für so viel Gutes und Schönes, für das Erwachen der Natur und für eine Vielfalt an Sinnesindrücken. „Trilogie der Sinne“ hatte Mario Pattis sein Menü getauft und entsprechend bestand jeder Gang aus einem kulinarischen Trio. So wurden aus sechs Gängen eigentlich 18. Und alle haben unsere Sinne wahrlich gefangengenommen. Von dreierlei Auster bis zur dreifachen Dessertinspiration spannte sich der Bogen herausragender Kochkunst untermalt von einer stimmigen Weinauswahl.

Das Sahnehäubchen des perfekten Abends war Sängerin Jana Hruby, die mit einem Streifzug durch weltbekannte Musicalmelodien beeindruckte. Zwischen den Gängen lauschten die Gäste gespannt ihrer vielseitigen Stimme. Einen Hauch von Zukunft versprühte die Kulisse in der Event-Etage des Restaurants e-VITRUM in der Gläsernen Manufaktur von VW. Hier ist nicht nur hohe Kochkunst zu Hause, sondern auch der vollelektrische ID.3 inmitten mondäner Architektur.

Ein herzliches Dankeschön geht an Mario Pattis und sein Team sowie an Jana Hruby, die uns an diesem Abend ein unvergessliches Fest für die Sinne bereitet haben.

*Text: Gunter Anton, Bailli*

*Fotos: Anke Anton, Vice Chargée de Presse & Gunter Anton, Bailli*



## „HOHE KÜCHE“ IM DOPPELTEN WORTSINN

*Diner Amical im Restaurant „High Kitchen“ Magdeburg*

**Dîner Amical, 02.04.2022:** Unser unter der Leitung von Küchenchef Confrère Denny Mette stehende Mitgliedshaus „High Kitchen“ in Magdeburg thront nicht nur in luftiger Höhe in der 8. Etage, sondern besticht auch durch seine wahrhaft hohe Küchenleistung, wovon sich wieder einmal zahlreiche Mitglieder und Freunde unserer Bruderschaft anlässlich eines grandiosen Diner Amical überzeugen konnten. Unter dem Motto des Abends: „Zeit nehmen – genießen – wohlfühlen“ präsentierte Denny Mette mit seiner Küchen-Crew ein exzellentes 6-Gang-Menü aus Kaisergranat, Blumenkohl, Rotbarsch, Kräuterseitlingen und österreichischem Bio-Rind.

Durch ein Fenster im Gastraum oder über die Dachterrasse konnten interessierte Gäste dem emsigen Treiben in der nur wenige Quadratmeter großen Küche zusehen und verfolgen, wie die top organisierten Mitarbeiter für

über 40 Gäste auf jeweils 8 Tellern zeitgleich kleine Wunderwerke zauberten.

Die bestens auf das Menü abgestimmten Weine wurden fachkundig durch die Sommeliers des Magdeburger Wein- und Spirituosenfachhandels Basta dargeboten, wobei zugleich viel Wissenswertes über den An- und Ausbau der präsentierten Weine vermittelt wurde.

So fand Vice Conseiller Gastronomie Frank Wolf in seiner Menübesprechung am Ende des Abends wieder einmal nur lobende Worte über die grandiose Küchenleistung und Bailli Claas Plesch bedankte sich im Namen aller Gäste für einen wunderschönen und genussreichen Abend über den Dächern der Otto-Stadt.

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

# 13.500 € SPENDEN BEI BENEFIZ-SOMMERFEST

*Ein ganz besonderer Tag, für alle Teilnehmer und für die Chaîne-Stiftung Deutschland*

## **Sommerfest zugunsten der Chaîne-Stiftung**

**Deutschland am 11. Juni 2022:** Bailli Claas Plesch hatte zu einer besonderen und außerplanmäßigen Veranstaltung in das Landhaus Hadrys in Magdeburg am 11. Juni 2022 ab 12:00 Uhr eingeladen. Zu Gunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland wurde aus der Kasse der Bailliage Sachsen-Anhalt ein Betrag i.H.v. 10.000 € für diese Veranstaltung zur Verfügung gestellt, so dass die Teilnehmer fürstlich verköstigt wurden, ohne hierfür einen Teilnahmebeitrag entrichten zu müssen. Gebeten wurde Jeder, nach seinen Möglichkeiten und seinen Vorstellungen eine Spende an die Chaîne-Stiftung Deutschland zu tätigen. So gingen von knapp über 60 Teilnehmern bereits vor Beginn der Veranstaltung Spenden i.H.v. 10.000 € auf dem Konto der Chaîne-Stiftung ein.

Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys umsorgte mit seinem Team die Teilnehmer im Garten des Landhauses bei strahlendem Sonnenschein zu Beginn mit einem klassischen französischen Kaviarservice und Pommery-Champagner aus zwei 12 Liter-Flaschen. Es folgten viele geschickt gewählte und hervorragend zubereitete kleine Gänge, welche in ungezwungener lockerer Atmosphäre bei vielen lustigen Gesprächen genossen wurden.

Am späteren Nachmittag wurde eine Tombola mit zwei sensationellen Hauptpreisen durchgeführt, hier

jeweils ein Gutschein für zwei Personen in einer Juniorsuite im Luxushotel Palace in Berlin und jeweils ein Gutschein für zwei Personen für eine Revue im Friedrichstadtpalast in Berlin. Wir danken an dieser Stelle insbesondere unserem Confrère Michael Frenzel als Hoteldirektor des Palace, welcher ebenso persönlich anwesend war, wie Jana Schade und Markus Grell von Vranken-Pommery Deutschland, welche die Gutscheine für den Friedrichstadtpalast gesponsert haben.

Diese Tombola erbrachte nicht nur überaus glückliche Gewinner, sondern auch mit einigen unvergesslichen Besonderheiten insgesamt eine weitere Spendeneinnahme zu Gunsten der Chaîne-Stiftung i.H.v. 3.500 €.

Erst gegen 20:00 Uhr löste sich die Runde der glücklichen Teilnehmer auf, welche auf einen überaus erfolgreichen und kulinarisch beeindruckenden Sommertag zu Gunsten der wichtigen Anliegen der Förderung junger Köche und junger Sommeliers durch die Chaîne-Stiftung Deutschland zurückblicken konnten.

Der überwältigende Erfolg dieser Veranstaltung lädt zum Nachahmen ein.

*Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse*





## SCHÖNES LEBEN - AUF DEM LANDE

**Table Maison, 9. April 2022:** Der Name ist Programm, angefangen mit der schönen Aussicht auf die Seestermüher Marsch und der hinter dem 1592 erbauten Reetdachhaus gemächlich dahinfließenden Pinnau. Die Familie Stacklies hat 2011 hier ein Café eröffnet und das historische landwirtschaftliche Gebäude zu einem erfolgreichen Restaurant ausgebaut. Empfangen wurden wir von Jens Stacklies, Inhaber und geschätztes Mitglied der Chaîne und Fabian Sommer, Betriebsleiter und Sommelier, dessen Aufnahme in die Bailliage Schleswig-Holstein an dieser Stelle von unserem Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt verkündet wurde. Er überreichte feierlich die Aufnahmeurkunde und die Plakette für das neue Chaîne Haus in unserer Bailliage. Darüber freuen uns sehr! Zum Aperitif gab es einen hausgemachten Spritz aus Beeren aus dem eigenen Garten. 160 verschiedene Beerensträucher wurden auf dem zu dem Betrieb gehörenden Areal beiderseits der Neuendeicher Straße gepflanzt.

Nun folgte ein interessantes Menü mit Produkten der Region. Die Verwurzelung mit der Region ist die Philosophie des Unternehmens und spiegelt sich in den verschiedenen Gängen hervorragend wider. Wir starteten mit einer Sylter Royal in der Schale pochiert, mit Trester-Brot-Creme und gehobeltem Kattenschinken aus der Pape. Zur Vorspeise wurde eine

Ostseelachsrose aus dem hauseigenen Räucherofen mit Blumenkohl-Mousse, Pumpernickel, Wildkräutersalat und Buttermilchdressing gereicht. Der Zwischengang war ein Risotto von der „Bimöhlen Hof“ Ente mit weißer Portweinsauce, Zwiebelconfit und Rosenkohlblättern. Daran schloss sich im Hauptgang ein pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrahmsauce, jungen Karotten, Spargelspitzen und Kartoffel-Sellerie-Mousseline an. Zum Dessert wurden wir mit einer ofenfrischen Blätterteig Tarte vom Neuendeicher Apfel mit Champagner Eiscrème und Creme Chantilly verwöhnt.

Sehr gut gefallen hat uns, dass die Köche nach dem Einsetzen der Teller jeden Gang annonciert und ihre Ideen und Vorstellungen zum Produkt und zur Kreation erläutert haben. Diese Landhausküche auf hohem Niveau begeisterte uns alle. Bei der Ehrung des äußerst herzlichen, engagierten und professionellen Teams aus Service und Küche hat unser Vice Conseiller Culinaire Frank Behrens diese großartige Leistung ausdrücklich hervorgehoben und gewürdigt! Hier spiegelt sich familiäre Atmosphäre des Unternehmens wider, die auch die Gäste mit einbezieht und in diesem wunderschönen Ambiente zum rundum wohlfühlen einlädt.

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

### SCHÖNES LEBEN AUF DEM LANDE

Oberrecht 31 · 25436 Neuendeich · Tel. 04122 98 18 19  
info@schoenes-leben.com · www.schoenes-leben.com

# RAPSBLÜTE AUF FEHMARN

**Dîner Maison, 17. und 18. Mai 2022:** Ausflug der Chaîne Schleswig-Holstein war ein voller Erfolg. Gut gelaunt trafen sich die Teilnehmenden zum Begrüßungsabend in der Burg-Klausen auf Fehmarn. Das Dîner stand unter dem Motto „Nord trifft Süd“. Da der Patron des Hauses, Hans-Peter Wolf, aus dem Allgäu stammt, wurden Bayrischer Wurstsalat, mit Bavaria Blu gratinierte König Ludwig Lende und ein wunderbar lockerer Kaiserschmarren serviert.

Unter der engagierten und kompetenten Leitung von Confrère Dr. Dierk Brüller und Gisela Stolz wurde der Ausflug am Mittwoch zu einem Highlight mit Sonne, blauem Himmel und leuchtenden Rapsfeldern. Er begann mit einem exklusiven, beeindruckenden Vortrag zur geplanten Beltquerung. Danach wurde uns das Wirken von Ernst Ludwig Kirchner und des dänischen Architekten Arne Jacobsen auf der Insel demonstriert.

Direkt am Ostseestrand gab es Sekt, Trüffel unseres Confrères Wagner und eine große Schüssel schmackhafter Erdbeeren. Nach einer Pause im Hofcafé Bisdorf mit selbst gemachten Torten erläuterte uns der Vorsitzende des Bauernverbands Fehmarn, Gunnar Müller, die Vorzüge und Probleme der Land-

wirtschaft auf der Ostseeinsel. Ein stimmungsvoller musikalischer Abendgruß in der Nikolaikirche von Burg mit Henning Rasch am Klavier und Jackson Crawford am Saxofon beendete die Tour.

Abends bereitete uns das Restaurant Margaretenhof ein großartiges 6-Gang Menü „Fehmarn im Mai mit einem Hauch von Asien“. Zur Einstimmung gab es rosa gebratenen Kalbsrücken mit Spicy Thunfischtatar und Kräutersalat. Die vietnamesische Suppe PHO BO mit zartem Entenfleisch und Reisnudeln wehte den „Hauch von Asien“ besonders stilecht auf den Tisch. Eine Jakobsmuschel mit ihrem in Tempurateig gebackenen Roggen wurde in der Schale auf Kieselstein vom Ostseestrand serviert. Als lokale Köstlichkeiten wurden konfiertes Dorschfilet, heimischer Spargel, geschmorte Kalbsbäckchen, Gartenerbsen und mariniertes Mairübchensalat gereicht. Das Kokosmilchdessert und die süße Möhrencrème zum Dessert unterstrichen das Motto des Abends. Alle Gänge nebst begleitenden Weinen waren perfekt aufeinander abgestimmt, und das Dîner bekam entsprechend von allen Teilnehmenden höchstes Lob.

*Text: Prof. Dr. Gerald Kuhn, Bailli*

*Fotos: Ulrike Muggenburg, Dame de la Chaîne*



## **Burg-Klausen**

Blieschendorfer Weg 1 · 23769 Burg auf Fehmarn  
Tel. 04371 500 20 · [www.burg-klausen.de](http://www.burg-klausen.de)

## **Margaretenhof**

Neujellingsdorf 7 · 23769 Fehmarn  
Tel. 04371 39 75 · [www.margaretenhof.com](http://www.margaretenhof.com)

## FLEXIBEL SEIN IST DAS GEBOT DER STUNDE!

**Usedom, im Mai 2022:** Mangels ausreichender Teilnehmerzahl können unsere mehrfach verschobenen Veranstaltungen in Heiligendamm & Kühlungsborn, leider nicht wunschgemäß durchgeführt werden.

Chaîne-Freunde, die sich jedoch fest angemeldet haben, standen im luftleeren Raum, denn dieses Wochenende war ursprünglich verplant! Rettung kommt von unseren Gastronomen aus Usedom. Umso größer die Freude bei den flexiblen Gästen, dass Hilfe naht. Trotz starker Auslastung um den 1. Mai im Chaîne-Hotel Ahlbecker Hof, wird die Übernachtung dank unseres Confrère Rolf Seelige-Steinhoff bestätigt und ein Abendessen in der Brasserie des Hauses à la carte von der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern um Bailli Erhard Kulosa organisiert.

Das Wetter spielte tags drauf mit - wir fahren auf dem Küstenschiff „Adler“ ins Kaiserbad Bansin und spazieren der prächtigen Promenade entlang nach Heringsdorf, zur mittäglichen Einkehr ins Brauhaus.

Weiter geht's nach Ahlbeck zur kurzen Rast ins Hotel. Beim Dîner Amical im Kaiser's Eck ist die Wiedersehensfreude bei allen groß. Confrère Fred Quaisser und Gattin sagen sofort zu, beim fast spontanen Chaîne-Besuch, während zudem 10jähriges Jubiläum der Selbstständigkeit und eine erneute BIP-Gourmand Auszeichnung mit einem genialen Menü gefeiert wird. Wir fühlen uns nicht nur sehr willkommen – nein wir spüren die freundschaftliche Herzlichkeit, die von unseren Gastronomen im gegenseitigen Einvernehmen ausgeht!

*Text & Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse*



### **Kaisers Eck**

Kaiserstr. 1 · 17419 Seebad Ahlbeck  
Fredquaisser@yahoo.com · Tel. 038378 30058

### **SEETELHOTEL Ahlbecker Hof**

Dünenstraße 47 · 17419 Seebad Ahlbeck / Insel Usedom  
Tel. 03837 86 20 · ahlbecker-hof@seetel.de



## DIE ENTDECKUNG EINES „DRITTEN ORTES“

Am Himmelfahrtstag besuchten wir, zum Kennenlernen, das Restaurant „PEBERG“ in Erfurt. Im Prolog der Speisekarte wird der amerikanische Soziologe Ray Oldenburg zitiert. Er spricht hier von einem „DRITTEN ORT“.

Während sich die ersten beiden Orte dem Familien- und dem Arbeitsleben widmen, bietet der Dritte Ort zu beidem einen Ausgleich. Er ist Treffpunkt für die nachbarschaftliche Gemeinschaft.

Genau diesen „Dritten Ort“ findet man im Restaurant „PEBERG“ mit dazugehörigem Hotel „Das KEHRS“. Wobei hier der Name des Restaurants auch gleichzeitig auf seinen Standort hinweist, nämlich den Er-

furter Petersberg, ein historischer Ort inmitten, aber hoch über der Stadt gelegen.

Im Restaurant haben wir uns à la Carte verwöhnen lassen. Wir haben uns, neben einem herausragenden Salat vom Spargel in Kombination mit Himbeeren und Schnittlauchöl, mit einem Paprikarisotto mit gratiniertem Ziegenkäse, Cordon bleu vom Kalb und einem Petersilieneis mit Erbsgelee sowie vorzüglichen Getränken verwöhnen lassen. Wir fühlten uns von Beginn an erstklassig vom Serviceteam umsorgt. Die Verantwortlichen des Hauses zeigten sich im Gespräch mit uns sehr aufgeschlossen gegenüber unserer Bruderschaft.

*Text: Dirk Müller, Chevalier*

*Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse*

### **Hotel „DAS KEHRS“ / Restaurant „PEBERG“**

Petersberg 18 · 99084 Erfurt

Tel. 0361 601 96 00 · 0361 601 96 01

hotel@daskehrs.de · info@restaurant-peberg.de · www.hotel-daskehrs.de

## BESTE WAHL: GROSSARTIGES BEI INSZENIERUNG, DARREICHUNG & GENUSS

**Dîner Amical am 19. 03. 2022:** Nicht nur die Freude des Wiedersehens und Genießens steht an diesem Abend den Gästen von Maître Bernd Gunia und Küchenchef Daniel Groß bevor: Hier im feinen Chesa Rössli im Mövenpick Münster wird zunächst Horst Wüstenbecker einstimmig zum neuen Bailli gewählt – Gratulation zum neuen Amt, lieber Horst!

Beschwingt von Wahl und einem fruchtigen Schluck Sekt vom Weingut Bründlmayer startet das Dîner Amical als coronabedingt erste Veranstaltung der Bailliage Westfalen Lippe in 2022. Als Gäste freuen wir uns über Frau Hedi und Herrn Dr. Thunar Jentsch und werden fürsorglich vom Team des Chesa Rössli umsorgt und beköstigt. Zum Beispiel mit Thunfisch & Foie Gras an Nori Tempura, Ponzu und Sesam, welches wunderbar zu einem leichten Sauvignon Blanc vom Weingut Tement aus der Südsteiermark harmoniert.

Das Serviceteam um Bernd Gunia einschließlich der Auszubildenden (wir haben es nicht gemerkt) verwöhnt uns nicht nur im Service sondern beweist bei der Frage nach dem Unterschied von Dorsch, Kabeljau und Skrei – in diesem Fall fein abgestimmt mit Krustentierjus, Frühlingserbsen und Morcheln und zu einem Chardonnay von Erich Scheiblhofer aus dem Burgenland -, den sicheren und unverkrampften Umgang im kulinarischen und kognitiven Fragen und Antworten rund um das Thema Essensgenuss und Tischkultur!

Dem Hauptgang mit exquisit zartem Lammrücken, grünen Bohnenkernen und Ziegenkäse-Kartoffelpüree folgen einige fast wehmütige Punkte: zur Dankes-

rede werden neben dem scheidenden Maître Hôtelier Bernhard Zündel auch die vergangenen fünfzehn Jahre Führung der Bailliage Westfalen-Lippe unter der Leitung von Bailli Günter Naroska und seiner Frau Ingrid Seite-Naroska gedacht. Lieber Günter, liebe Ingrid: vielen lieben Dank für eure Einladung und Strukturierung unserer kulinarischen Genussreise!

Ebenso wird die weiße und schwarze Brigade mit ihren präzise erarbeiteten und wohlverdienten Leistungen ausgezeichnet – in jeder Hinsicht ein überlegendes Erlebnis, beeindruckende Gaumenfreuden anspruchsvoll präsentiert. Vielen, vielen Dank!

Den süßen Nachlauf mit Zitronen Custard mit Rhabarber, Kaffirlimette und Himbeeren bildet den Abschluss, sofern der Umzug in die gutsortierte und gern besuchte Hotelbar nicht mitgezählt würde – was jedoch hinsichtlich Anspruch, Versprechen und Ausführung ebenfalls zu dem wieder einmal gelungenen und beeindruckendem Abend angerechnet werden sollte.

*Text: Florian Schinz, Vice Chargé de Presse*

*Foto: Florian Schinz, Heidi Krusemeyer*



**Fine Dining Restaurant Chesa Rössli  
(im) Mövenpick Hotel Münster**

Kardinal-von-Galen-Ring 65 · 48149 Münster · Tel. 0251 89 02 627

## EIN STERN IST AUFGEANGEN!

**Dîner Maison, 07. April 2022:** Auch wenn uns draußen noch die Abendsonne begrüßt, können wir im Fahrstuhl, der uns in das STAGE in die 7. Etage des Dula-Hauses in Dortmund bringt, schon die Sterne am Firmament erahnen. Oben angekommen erwartet uns eine angenehme, moderne Atmosphäre und ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse. Wer das Besondere liebt, fühlt sich hier von Anfang an wohl. Michael Dyllong, Vize-Weltmeister des Internationalen Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerbs in Istanbul 2011 und bis 2021 Küchenchef im Sternerestaurant Palmgarden in der Spielbank Hohensyburg, hat hier zusammen mit Ciro De Luca, der als Sommelier auch für die Organisation und den Service zuständig ist, ein innovatives und überzeugendes Gastronomiekonzept entwickelt. Die Örtlichkeit dafür ist perfekt gewählt und bietet mit großen Panoramafenstern einen tollen Ausblick auf die Dortmunder Skyline, der nur durch die Kunstwerke auf unseren Tellern übertroffen wird. Mit Eismeergarnele, Thunfisch & Kalb, Kabeljau und Iberico aus dem Münsterland beweist Michael Dyl-



long, dass er den Michelin-Stern nach nur wenigen Monaten auch hier wieder völlig zu Recht erhalten hat. Ein außergewöhnliches Aromenspektrum (u.a. von Sauerampfer und Bärlauch bis Rhabarber mit Korbell), eine hervorragende Weinauswahl und ein zuvorkommender, sympathischer Service haben diesen Abend zu einem unvergleichlichen Ereignis gemacht. Und als wir uns auf den Heimweg machen, stellen wir fest, dass der Fahrstuhl in die falsche Richtung fährt. Denn im STAGE gibt es nur eine Richtung – nach oben zu den Sternen!

*Text: Horst Wüstenbecker, Bailli*

*Fotos: Günter Naroska, Bailli Hon. und*

*Ingrid Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse Hon.*



### THE STAGE

Karlsbader Str. 1a · 44225 Dortmund  
Tel. 0231 71 00 111 · [www.thestage-dortmund.de](http://www.thestage-dortmund.de)

# TERMINE 2022

## JULI 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
20.07.	Restaurant La Vita	After-Work-Special	Köln	Mittelrhein
22.07.	Heidelberger Schlossgastronomie	Dîner Amical „Simon & Garfunkel“	Heidelberg	Baden-Schwarzwald
23.07.	Boutique Hotel Wassersleben	Table Maison (Déjeuner)	Harrislee	Schleswig-Holstein
24.07.	Schloß Linnep (Linke Catering)	Déjeuner Amical „Jazz-Brunch“	Ratingen	Nordrhein
24.07.	Club-Tribüne der Rennbahn Hoppegarten	Champagner & Buffet in der Pommery Sky Lounge	Hoppegarten (bei Berlin)	Berlin-Brandenburg
26.07.	„Eataly“	„After work“	München	Munich & Haute Bavière
30.07.	Romantik Hotel Sackmann	Dîner Amical „Sommerfest“	Baiersbronn-Schwarzenberg	Baden-Württemberg
30.07.	Hotel Kaiseralm	Dîner Amical & Festspiele	Bischofsgrün	Franken

## AUGUST 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.08.	Parkhotel Bremen	„Sommerliches Come together“	Bremen	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
13.08.	Restaurant Zweisinn Meiers Fine Dining	Déjeuner	Nürnberg	Franken
14.08.	Restaurant Die Mühlenhelle	Déjeuner Amical	Gummersbach	Mittelrhein
19.08.	Le Jardin De France	Dîner Amical „Geschichte beleben“	Baden-Baden	Baden-Schwarzwald
19.08.	Lodge Beef's Finest	Dîner Amical „Summer BBQ“	Kronberg/Ts.	Hessen
21.08.	Restaurant Hinterding	Déjeuner Amical „Musik im Garten“	Lengerich	Westfalen-Lippe
26.08.	Schlossbrauerei Eichhofen	Dîner Amical „Oldtimer im Kräutergarten“	Eichhofen	Bavière Orientale
27.08.	Weingut Schmidt Am Bodensee	Mitgliederversammlung & Degustation	Wasserburg	Bodensee
27.08.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Maison	Arendsee	Sachsen-Anhalt
31.08.	Transmar Travel Hotel	Dîner Amical	Bindlach/BT	Franken

## SEPTEMBER 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.-04.09.	Hotel Reichshof	Wochenende an der ostfriesischen Küste	Norden	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
03.09.	Schloss Hugenpoet	Dîner Amical	Essen-Kettwig	Nordrhein
09.09.	Restaurant Das Goldstein By Gollner's	Déjeuner "Dames"	Wiesbaden	Hessen
09.09.	Restaurant Hallig-Krog	Table Maison (Déjeuner)	Reußenköge	Schleswig-Holstein
10.09.	Hotel Zehntkeller	Déjeuner Amical „Weinprobe“	Iphofen	Franken
10.09.	Grand Hotel Schloss Bensberg	„Kunst & Kulinarik im Schloss“	Bergisch Gladbach	Mittelrhein
10.09.	Hotel-Restaurant Zur Post	Gentlemen's Dinner „Wilde Gesellen“	Odenthal	Mittelrhein
10.09.	Hugos Steakhaus & Bar	Dîner Amical „Golf-Turnier zu Gunsten der Chaîne-Stiftung“	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
10.09.	Hotel Zehntkeller	Déjeuner Amical „Weinprobe“	Iphofen	Franken

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
11.09.	Shin Ramen	Dîner Maison „Japanisches Streetfood und Sake“	Hannover	Niedersachsen
11.09.	Restaurant Meersalz	Déjeuner Amical	Kressbronn	Bodensee
14.09.	Schlosswirtschaft Heitzenhofen	Dîner Amical „Fischfang im Naabtal“	Duggendorf	Bavière Orientale
14.-18.09.	Chaîne-Reise	"viaggio eolissimo" Aeolische Inseln		Munich & Haute Bavière
16.-18.09.	Hotel Restaurant Kunz	Dîner Amical	Pirmasens	Pfalz-Saar-Mosel
14.-18.09.	Hotel Nassauer Hof	Concours International des Jeunes Sommeliers & Chapitre	Wiesbaden	National
17.09.	Restaurant Ratsstuben	Dîner Amical „Herbst am See“	Haltern am See	Westfalen-Lippe
19.09.	Portomarin	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
20.09.	Atlantik Fisch	Dîner Amical	München	Munich & Haute Bavière
23.09.	Hotel Oranien	Dîner Amical	Wiesbaden	Hessen
23.09.	Ta Os Lodge	Volksfest „Wasen-Auftakt“	Canstatt	Baden-Württemberg

## OKTOBER 2022

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
06.-09.10.		Trüffelreise in die Marken		Mittelrhein
07.10.	Hotel Atlantic	Dîner Maison	Juist	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
07.10.	Genusshotel Wenisch	Dîner Amical „Oktoberfest“	Straubing	Bavière Orientale
07.10.	Maritim Hotel	Dîner Amical	Timmendorfer Strand	Schleswig-Holstein
08.10.	Restaurant Agata's	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
08.10.	Hummer Köbes	Dîner Maison	Juist	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland
08.10.	Colombi Hotel	Dîner Amical „Herbstliche Impressionen“	Freiburg	Baden-Schwarzwald
09.10.	Restaurant Karrisma	Dîner Amical	Lindau	Bodensee
15.10.	Hotel Schloss Storkau	Dîner Amical „Hubertus“	Storkau	Sachsen-Anhalt
15.10.	Restaurant Opera	Dîner Amical „Herbst“	Frankfurt am Main	Hessen
15.10.	Hotel Burg Abenberg	Déjeuner Amical	Abenberg	Franken
16.10.	GenussRösterei & Kaffeebar Telgte	Déjeuner Amical „Sonntagskaffee“	Telgte	Westfalen-Lippe
20.10.	Gourmet-Etage des KaDeWe	Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
21.10.	Waldorf Astoria Hotel	Ordentliche Mitgliederversammlung 2022	Berlin	National
22.10.	Restaurant Austernbank	CHAPITRE Berlin	Berlin	National
22.10.	Burghotel Staufeneck	Dîner Amical „Herbstliche Genüsse“	Salach	Baden-Württemberg
23.10.	Burgrestaurant Nideggen	Déjeuner Amical	Nideggen	Mittelrhein
28.-30.10.	Relais & Chateaux Schlosshotel Burg Schlitz	„Goldener Oktober“ - Wochenende	Hohen Demzin	Hamburg
28.10.	Restaurant Visier	Dîner Amical „Weltmeisterliches im Oktober“	Lehrte	Niedersachsen
29.10.	Saarburger Hof / Weingut Appel	Dîner Amical	Saarburg	Pfalz-Saar-Mosel
29.10.	Restaurant Bürgerreuth	Dîner Amical	Bayreuth	Franken
29.10.-01.11.	Mit Confrère Giuseppe Saitta	Reise nach Piemont		Nordrhein

# TERMINE INTERNATIONAL 2022

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
19.-21.08.	Finland - Helsinki	Grand Chapitre of Finland - Helsinki	Bailli Délégué : Mme Johanna Kaarina Hornborg-Ojala
25.-28.08.	Vietnam - Hanoi	Chapitre of Vietnam - Hanoi	Bailli Délégué : M. Rajesh Taneja
26.-28.08.	Sweden - Karlskrona	Grand Chapitre of Sweden - Karlskrona	
07.-11.09.	Hungary - Budapest	3rd Annual International OMGD Grand Chapitre - Budapest	Bailli Délégué : Mme Katalin Pinter
14.-17.09.	Germany - Wiesbaden	International Jeunes Sommeliers Competition - Wiesbaden	Mme Marie Jones, International Vice-President Chair of the International Competition, Member of the Conseil d'Administration and Conseil Magistral
23.-25.09.	Turquie - Istanbul	Grand Chapitre de Turquie - Istanbul	Bailli Délégué : M. Yves Léon
29.09.-02.10.	Grande-Bretagne - Oxford	Grand Chapitre de Grande-Bretagne - Oxford	Bailli Délégué : M. Philip Evins
05.-09.10.	France - Normandie	Grand Chapitre de France - Normandie	Bailli Délégué : M. Laurent Poulitier Du Mesnil
24.09.	Denmark - Copenhagen	Chapitre of Denmark - Copenhagen	Bailli Délégué : M. Jørgen Krenk
09.10.	Mexico	Gala Dinner & Award Ceremony Jeunes Chefs Rôtisseurs 2022 - Mexico	Président du Concours International, Membre du Conseil d'Administration et du Conseil Magistral Bailli Délégué Honoraire du Canada: M. David Tetrault
02.-04.10.	Japan - Tokyo	Grand Chapitre of Japan - Tokyo	Bailli Délégué : M. Koji Fukuda
28.-30.10.	Malte - Balzan	Grand Chapitre de Malte - Balzan	Bailli Délégué : Dr. Joseph M. Xuereb
6.-09.10.	Croatia	Zadar - Grand Chapitre of Croatia	Bailli Délégué : M. Dalibor Greganic

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

## Impressum | Chaîne Journal

### Herausgeber:

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

### Chefredaktion,

#### Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse

### Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

**Titel:** Foto: © Adobe Stock

### Texte und Fotos:

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

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

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

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

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne  
im Jahresbeitrag enthalten.

### Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Oktober 2022,  
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.09.2022.**

VOR UNS DIE WELT

# SÜD- UND MITTELAMERIKA: NEUENTDECKUNG EINES KONTINENTS

€ 200

Genießerpaket  
für Getränke p.P. bei  
Buchung einer Reise  
ab 10 Tagen  
(VE2204013)



Tiefer in Regionen vordringen als andere und besonders nah an den Wundern der Natur sein: Mit dem kleinen, hochmodernen Expeditionsschiff HANSEATIC inspiration (max. 230 Gäste) geht es für Sie auch dort weiter, wo größere Kreuzfahrtschiffe beidrehen müssen. Erleben Sie exotische Naturwunder und geheimnisvolle Kulturschätze, gekrönt vom legendären Panamakanal.



## Expedition Patagonien und Feuerland

14.11. – 03.12.2022 | 19 Tage | Reise INS2220

## Expedition Chilenische Fjorde

26.02. – 15.03.2023 | 17 Tage | Reise INS2304

## Expedition Südamerika mit Panamakanal

13.03. – 02.04.2023 | 20 Tage | Reise INS2305

## Expedition Mittelamerika mit Panamakanal

01.04. – 15.04.2023 | 14 Tage | Reise INS2306

## Expedition Süd- und Mittelamerika mit Panamakanal

13.04. – 28.04.2023 | 15 Tage | Reise INS2307

z. B. 14 Tage pro Person ab € 8.990

Seereise INS2306 inkl. An- und Abreisepaket (Doppelbelegung)

Alle Details: [www.hl-cruises.de/expedition](http://www.hl-cruises.de/expedition)

Beratung  
und Buchung:

040 30703070

Oder in Ihrem  
Reisebüro.

## JETZT SICHER UND FLEXIBEL BUCHEN

Bis 90 Tage vor Abreise können Sie kostenfrei umbuchen oder für € 200 p. P. stornieren (gültig für die Seereisen mit Abfahrt bis Ende Februar 2023).

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



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

## RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

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



# WEMPE IRON WALKER

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

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