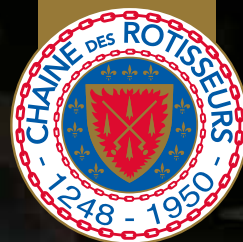


AUSGABE 92 · APRIL 2024

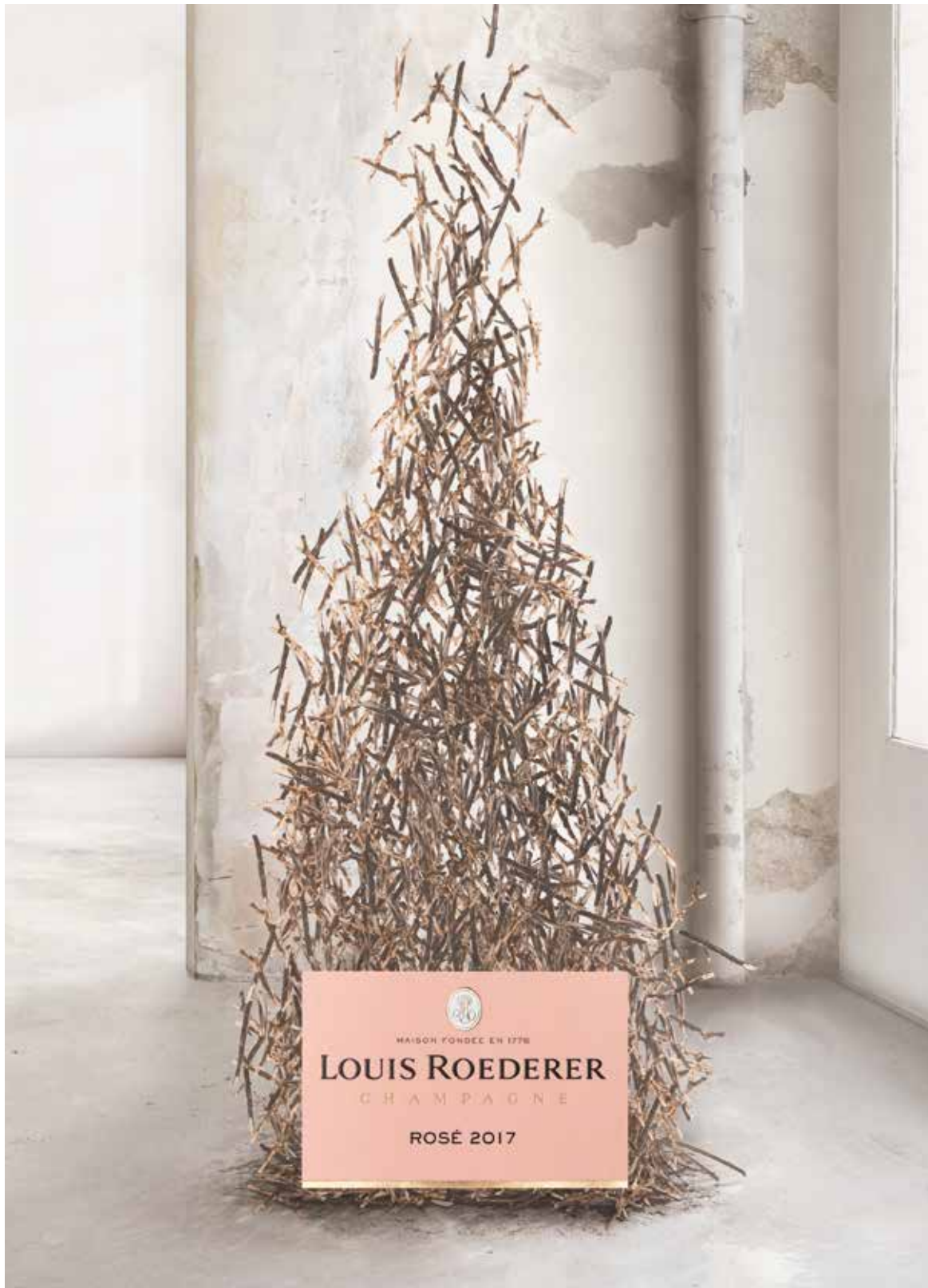
CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie





LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE



Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

Die deutsche Küche befindet sich im Wandel. Viele neue Gourmet-Trends erobern die Küchen der Republik – ein Trend davon ist u.a. die Fusionsküche:

Verschiedene Kulturen und Kochstile verschmelzen zu exotischen Geschmackserlebnissen. Asiatische Aromen treffen auf europäische Klassiker, afrikanische Gewürze verfeinern deutsche Gerichte. So entsteht ein Feuerwerk der Geschmacksrichtungen, das die Grenzen des kulinarisch Möglichen neu definiert.

Vorreiter der Fusionsküche sind experimentierfreudige Köche, die ihre Kreativität ausleben und neue Horizonte des Geschmacks erkunden wollen. Sterneköche führen den Trend an, aber auch junge Talente in angesagten Restaurants und Food Trucks bringen frischen Wind in die deutsche Küche.

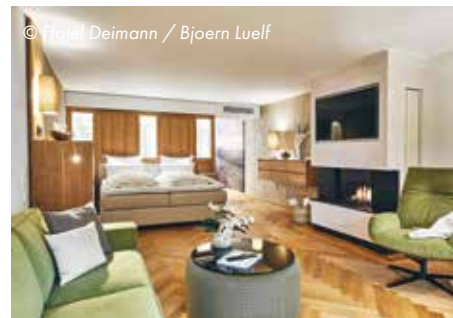
Die Fusionsküche erweitert den Horizont und bietet Abwechslung vom Einerlei. Sie lädt zum kulinarischen Abenteuer ein. Einheimische Zutaten werden mit exotischen Gewürzen kombiniert und neu interpretiert. So entsteht eine spannende Symbiose, die sowohl Traditionalisten als auch Gourmets begeistert. Die Welt der Geschmacksrichtungen steht uns offen!

Erfahren Sie mehr in dieser Ausgabe des Journals über die Fusionsküche und andere spannende Gourmet- und Gastronomie-Trends!

Bon appétit!

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Klaus Böhler
Conseiller Gastronomique d'Allemagne



IHR ZUHAUSE AUF ZEIT HOTEL DEIMANN

FÜNF GRÜNDE FÜR DAS HOTEL DEIMANN:

- Eingebettet in die malerische Kulisse des Hochsauerlandes
- Idealer Ausgangspunkt für geführte Wanderungen oder Fahrradtouren mit den Gastgebern
- Exzellente Kulinarik im Gourmetrestaurant Hofstube Deimann, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern
- über 5.000 m² Quadratmeter Wellnessbereich mit dem SPA im Gutshof, davon ca. 700 m² adults-only Bereich mit Infinity-Außenpool, Panoramasaunen, großzügigen Ruhebereichen mit Ausblick, Sonnenterrasse und vielem mehr
- nur 500 m entfernt 27-Loch-Golfanlage Golfclub Schmallenberg in unmittelbarer Nähe

LUXUSHOTEL IM SAUERLAND: Bereits in vierter Generation betreibt Familie Deimann das Hotel Deimann in Schmallenberg-Winkhausen. Die Anfänge als Gutshaus von 1880 mündeten im einzigen Fünf-Sterne-Superior-Hotel des Sauerlandes. Das familiär geführte Hotel Deimann überzeugt mit höchster Qualität, einem ausge-

wählten Wellness- und Kulinarikangebot und einem sehr persönlichen Gästekontakt. Inmitten einer großen Parkanlage gelegen umfasst es 114 Zimmer, darunter mehrere Juniorsuiten und Luxussuiten, drei Restaurants, unter anderem das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann, eine Bibliothek, der Spa im Gutshof mit großzügigem Bade- und Wellnessbereich sowie ein täglich wechselndes Fitnessprogramm und Wanderungen mit der Hoteliersfamilie. Eine eigene Waldhütte mit Grillabend, ein Golfplatz, eine Ladenpassage sowie das Hotel Störmann im Stadtkern von Schmallenberg ergänzen die umfangreiche Erlebnishotellerie der Familie Deimann.

Eingebettet in die Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges, ist die Region vor allem als Naherholungsgebiet und für den Wintersport im größten Skigebiet nördlich der Alpen bekannt. Aber auch Spazier-, Wander- und Fernwanderwege wie der Sauerland-Höhenflug und Rothaarsteig finden sich im idyllischen Schmallenger Sauerland.

Hotel Deimann

Alte Handelsstraße 5 · 57392 Schmallenberg
Tel 02975 810 · info@deimann.de · www.deimann.de

INHALT

6	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Staatlich Fachingen
7	Wein-Tipp Weingut Kreuzberg
8	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
9	National Save the Date – 100. Grand Chapitre d'Allemagne in Dresden
10 - 11	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
12 - 15	Food-Trends Das Essen der Zukunft
16	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
17	National Save the Date – Chapitre auf Sylt
18 - 20	redaktionell Einzigartige Restaurants
21	redaktionell Fusionsküche
21	International Zu Gast in Vietnam
22 - 23	KI & Robotics Gastronomie Roboter
24 - 25	KI & Robotics Robotic Kitchen
26 - 27	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
28 - 31	Interview Im Gespräch mit Gastronomie & Hotellerie
32 - 33	Anzeige Nationaler Kooperationspartner PrioVino
34 - 35	KI & Robotics Im Weinberg angekommen
36	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
37	Anzeige Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
38	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Cove
39	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
40	Anzeige Lifestyle
41 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 82	National Veranstaltungen von April bis Juli 2024
82	International Veranstaltungen 2024 & Impressum
83	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Food Trends –
Das Essen der Zukunft



Wein-Tipp –
Weingut Kreuzberg



KI & Robotic –
Gastronomie Roboter



Belebt den Weingenuss.

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

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie



WEINGUT KREUZBERG:

*Eine Geschichte von Qualität,
Tradition und Resilienz*

In den Steillagen des Ahrtals, geprägt von devonischem Schiefergestein, befindet sich das Weingut Kreuzberg. Auf rund 10,5ha Rebfläche entstehen Weine von einzigartigem Charakter, geprägt durch einen schonenden Umgang mit den Trauben und eine traditionelle Weinbereitung. Qualität steht über allem, und das spiegelt sich sowohl im Weinberg als auch im Keller wider.

QUALITÄT BEGINNT IM WEINBERG

Die Parzellen des Weinguts erstrecken sich über zehn vom VDP klassifizierte "Große Lagen". Die Böden, geprägt von Schiefer, Löss, Grauwacke und Lehm, bieten optimale Bedingungen für den Weinbau. Unter der Leitung von Ludwig Kreuzberg und Kellermeister Benno Wagner wird im Weinberg konsequent auf Qualität gesetzt. Durch Maßnahmen wie Rebrückschnitt, Teil-Entblätterung der Rebstöcke und selektive Handlese wird die Ertragsmenge bewusst begrenzt, um die bestmögliche Qualität zu gewährleisten.

TRADITION IM KELLER

Im Keller des Weinguts wird die Tradition der Weinbereitung hochgehalten. Alle trockenen Rotweine werden in alten und neuen Barriquefässern ausgebaut, wodurch sie eine harmonische Balance von Frucht und Holzaromen erhalten. Die Auswahl der Fässer sowie die sorgfältige Handhabung der Weine sind essenziell für die Qualität der finalen Produkte. Blanc de Noirs und Weißweine werden kalt vergoren, um ihre Frische zu bewahren.

VIelfalt im Sortiment

Das Sortiment des Weinguts umfasst hauptsächlich rote Rebsorten, allen voran der Spätburgunder, gefolgt von Frühburgunder, Cabernet Sauvignon und weiteren Rebsorten. Ergänzt wird das Angebot durch Riesling und Weißburgunder.

EINE BEWEGTE GESCHICHTE

Seit seiner Gründung im Jahr 1953 hat das Weingut Kreuzberg eine bewegte Geschichte erlebt. Von der Gründung durch Hermann-Josef Kreuzberg Senior, der Weiterführung von Josef Kreuzberg bis zur Übernahme durch seinen Sohn Ludwig steht das Weingut für Kontinuität und Innovation gleichermaßen. Trotz Rückschlägen wie der Flutkatastrophe im Jahr 2021 hat das Weingut seine Resilienz bewiesen und ist stärker denn je daraus hervorgegangen.



Weingut H.J. Kreuzberg

Schmittmannstraße 30 · 53507 Dernau (Ahr)

Tel. 02643 1691 · info@weingut-kreuzberg.de · www.weingut-kreuzberg.de

Text & Fotos: Weingut Kreuzberg

CHAÎNE JOURNAL | 7

Gemeinsam genießt
es sich am besten.



Radeberger
PILSNER

Das Pilsner.



100. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE DRESDEN „ZWISCHEN BAROCK & MODERNE“

SAVE THE DATE

12. - 15. 09. 2024

BUCHEN SIE SCHON JETZT IHR HOTEL:

HOTEL TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI

TASCHENBERG 3 · 01067 DRESDEN
TEL. 0351 49 12 0 · WWW.KEMPINSKI.COM

EINZELZIMMER AB: € 344,- inkl. Frühstück
DOPPELZIMMER AB: € 389,- inkl. Frühstück

HYPERION HOTEL

SCHLOSSSTRASSE 16 · 01067 DRESDEN
TEL. 0351 501-200 · WWW.H-HOTELS.COM

EINZELZIMMER AB: € 209,- zzgl. Frühstück
DOPPELZIMMER AB: € 219,- zzgl. Frühstück

5* RELAIS & CHATEAUX HOTEL BÜLOW PALAIS

RÄHNITZGASSE 19 · 01097 DRESDEN
TEL. 0351 800 32-06/-08 · WWW.BUELOW-PALAIS.DE

EINZELZIMMER AB: € 205,- zzgl. Frühstück
DOPPELZIMMER AB: € 225,- zzgl. Frühstück

4* ROMANTIK HOTEL BÜLOW RESIDENZ

RÄHNITZGASSE 19 · 01097 DRESDEN
TEL. 0351 800 32-06/-08 · WWW.BUELOW-RESIDENZ.DE

EINZELZIMMER AB: € 159,- zzgl. Frühstück
DOPPELZIMMER AB: € 169,- zzgl. Frühstück

STICHWORT: „CHAÎNE DES RÔTISSEURS“

Die gedruckte Einladung erhalten Sie mit dem nächsten Chaîne Journal Nr. 93.

Änderungen & Irrtümer vorbehalten



BUCHEN SIE IHR
HOTEL ONLINE!
www.chapitre-dresden.de

WOW ABENTEUER ERLEBEN



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Informieren
Sie sich jetzt
auf unserer
Website.





MIT HAPAG-LLOYD CRUISES ZU DEN NATURWUNDERN DER WELT

Ob in die antarktische Eiswelt der Pinguine, zu den tropischen Inseln des Südpazifiks, den Naturparadiesen der afrikanischen Küste oder den weltoffenen Metropolen Asiens – mit Hapag-Lloyd Cruises reisen Erholungssuchende und Entdecker auf außergewöhnlichen Routen zu den entlegensten Regionen dieser Welt und entfliehen in diesem Jahr dem grau-nassen europäischen Winter.

Erlebnis Expedition

„Inspired by nature“ ist das Credo der neuen und hochmodernen Expeditionsflotte von Hapag-Lloyd Cruises. Es durchdringt jede Facette der kleinen und wendigen Expeditionsschiffe, um den Gästen die Schönheit und Einzigartigkeit der Natur mit allen Sinnen zu vermitteln. Von der Konstruktion mit zahlreichen baulichen Besonderheiten über die kleinsten Details im Innendesign bis hin zu Wellness und Kosmetik durchzieht das Naturvorbild die Schiffe und das Reiseerlebnis. Diese Verbundenheit mit der Natur erleben die Gäste hautnah auf den sagenumwobenen Expeditionsrouten in der Antarktis. Die unberührte Weite, majestätische Gletscher und eine einzigartige Tierwelt laden zu einem unvergleichlichen Abenteuer ein. Wenn bei uns der Winter Einzug hält, erwacht die Südhalbkugel zum Leben und der Pinguin-Nachwuchs erblickt das Licht der Welt. Die Schönheit dieser Region erleben die Gäste als respektvolle Besucher und Beobachter, so zum Beispiel auf der Kaiserroute unter der Antarktis-Reisen: der Semi-Circumnavigation mit der HANSEATIC inspiration von

Ushuaia nach Christchurch (INS2502). Vom 28. Januar bis 2. März 2025 (32 Tage), buchbar ab 28.960 EUR pro Person bei Doppelbelegung, inkl. Sonderflug.

Tropische Inselwelten, wilde Naturschönheiten und weltoffene Metropolen

Während die Expeditionsschiffe antarktische Abenteuer im südlichen Polarmeer erleben, sind die kleinen Luxusschiffe in den warmen Gefilden unterwegs. Sowohl die EUROPA als auch die EUROPA 2 sind bekannt für ein exklusives Ambiente und setzen mit einem Crew-Gäste-Verhältnis von nahezu 1:1 Maßstäbe auf See. Wenn die Tage im europäischen Winter kurz werden, nehmen sie Kurs auf die Küsten von Ozeanien, Asien und Afrika. Dabei erleben die Gäste erstklassige Kulinarik und abwechslungsreiche Unterhaltung sowie zahlreiche Möglichkeiten zur persönlichen Entfaltung.

Neben Traumzielen wie Mumbai, Ko Kut und Sydney steuert die EUROPA mit den Seychellen, Madagaskar und Mauritius Inselparadiese im Indischen Ozean sowie die ostafrikanische Küste an, zum Beispiel auf der Reise EUR2503 von uns bis Port Louis/Mauritius.

Die EUROPA 2 erkundet währenddessen die Länder des Lächelns und taucht in die faszinierende Kultur Asiens ein, bevor Sie während der Weihnachtsreise EUX2500 Kurs auf die endlos weißen Sandstrände der südpazifischen Inselwelt nimmt.

Weitere Informationen unter: www.hl-cruises.de



FOOD-TRENDS: DAS ESSEN DER ZUKUNFT – NACHHALTIG GENIESSEN

Technische Innovationen, aber auch Impulse aus der Gesellschaft sorgen in der Food- und Gastro-Branche für eine immerwährende Dynamik. Neue Food-Trends werden geboren, andere hingegen festigen den Platz, den sie sich bereits erobert haben. Welche Entwicklungen und Konzepte bei den Food-Trends des Jahres 2024 eine entscheidende Rolle spielen, erfährst du auf gastro-marktplatz.de. Eines schon einmal vorweg: Das Thema Nachhaltigkeit ist nach wie vor richtungsweisend – in vielfacher Hinsicht.

DAS SIND DIE AKTUELLEN TOP-FOOD-TRENDS

Was wünschen sich meine Gäste? Welche Lebensmittel sind als Trendfood für 2024 gefragt? Und wie lässt

sich Nachhaltigkeit noch besser in den Gastro-Alltag integrieren? Die Food- und Gastro-Expertin Hanni Rützler weiß auf diese – und viele weitere – Fragen eine Antwort. Gemeinsam mit dem in Wien ansässigen Zukunftsinstitut analysiert die Österreicherin aktuelle Entwicklungen aus den Bereichen Esskultur, Ernährung und Gastronomie und ermittelt so regelmäßig die wichtigsten Trends für die Branche. Im Rahmen des alljährlich erscheinenden Food Reports lässt Hanni Rützler eine interessierte Öffentlichkeit an ihren Erkenntnissen teilhaben – eine impulsgebende Veröffentlichung, die Gastronomen und andere Gastro-Insider stets mit Spannung erwarten.

FOOD-TREND NR. 1: PLANT-BASED FOOD, VEGOURMETS, CARNEFICIONADOS & REAL OMNIVORES – KULINARISCH GENIEßEN, MIT UND OHNE FLEISCH

Bereits seit Jahren schwer angesagt und auch 2024 immer noch up to date: Plant-Based Food zählt in den meisten Gastro-Betrieben inzwischen zum Standard. Vor allem Gäste aus der jüngeren Generation wollen nicht nur lecker essen, sondern dabei auch klima- und umweltbewusst handeln. Produkte wie „Pflanzenfleisch“, vegane Milchalternativen und Ei-Ersatz ermöglichen abwechslungsreiche Gerichte ohne tierische Zutaten. Und die Technologien werden immer raffinierter. Dank 3D-Druck ist es inzwischen sogar möglich, ganze Fleischstücke – etwa edle Steaks und feine Hühnerbrüste – überzeugend zu imitieren.

Dass die vegane Küche noch viel mehr zu bieten hat als nur Ersatzprodukte, zeigen die „Vegourmets“. In zahlreichen rein pflanzlichen Gourmet-Restaurants kreieren einflussreiche Spitzenköche originelle Speisen aus veganen Zutaten. Obst und Gemüse, aber auch Getreide, Hülsenfrüchte und Kräuter werden hier so gekonnt und fantasievoll kombiniert, dass das Verlangen nach Fleisch – oder entsprechenden Ersatzprodukten – gar nicht erst aufkommt.

Was auffällt: Nicht nur Veganer, Vegetarier und Flexitarier legen Wert auf ethischen Konsum. Auch Menschen, die Fleisch essen, achten zunehmend auf eine verant-

wortungsvolle Esskultur – allen voran die Gruppe der „Carneficionados“. Sie lehnen Massentierhaltung und industrielle Produktion ab und verzehren ausschließlich Fleisch von Tieren aus nachhaltiger Haltung. Ebenfalls von Bedeutung: die „Real Omnivores“. Die „echten Allesesser“ setzen vorrangig auf Fleisch, Fisch, Eier und Milch von Tieren aus Bio-Haltung und sind zudem offen gegenüber neuen Food-Technologien. In-vitro-Fleisch und Cultured Meat aus Stammzellen, Insekten-Food, Algen, Fleischersatz auf Basis von Mykokulturen, also Pilzen – der Lebensmittelmarkt bietet für experimentierfreudige Gourmets und Gastronomen viele spannende Neuheiten. Auch hybride Produkte, bei denen ein Teil des Fleisches durch vegane Komponenten ersetzt wird, zählen zu den neuen Food-Trends für 2024.

FOOD-TREND NR. 2: LOKAL, GLOKAL, BRUTAL & EXOTISCH – LEBENSMITTEL VON „HIER“

Nicht nur das WAS spielt bei den Future Food-Trends 2024 eine wichtige Rolle, von Bedeutung ist auch das WO – genauer gesagt: der Ort, an dem die Lebensmittel produziert werden. Als Reaktion auf eine zunehmend globalisierte Welt und das immer breitere Food-Angebot folgte die Rückbesinnung auf altbekannte Traditionen und regionale Nahrungsmittel sowie Rezepte.

Und es geht sogar noch kleiner: Aus regional wird lokal – gefragt sind nachhaltig hergestellte Lebensmittel aus der direkten Umgebung. Heißt konkret: kurze



Lieferketten, transparente Produktionsbedingungen und resiliente Anbaumethoden, die dafür sorgen, dass auch zukünftige Generationen noch das nutzen können, was Mutter Erde an kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten hat. Nach dem Motto „global denken, lokal handeln“ formt sich der Lebensmittelmarkt neu – ganz im Sinne der sogenannten „Glokalisierung“. Die Re-Regionalisierung geht dabei keinesfalls mit einem begrenzten Angebot einher. Denn vieles, was üblicherweise lange Transportwege zurücklegt, bevor es in heimischen Gefilden auf den Tellern landet, kann mit ein wenig Geschick und Ideenreichtum durchaus auch vor Ort produziert werden. Süßkartoffeln aus Deutschland, Gojibeeren aus der Schweiz, Wagyu-Fleisch aus Österreich – alles keine Utopie, sondern schon längst Realität.

Eine in der gastronomischen Spitzenklasse angesiedelte Avantgarde geht sogar noch weiter: Der Food-Trend „Brutal lokal“ macht keine Kompromisse in Bezug auf Saisonalität und Herkunft. Verwendet werden ausschließlich Zutaten, die direkt vor der eigenen Haustüre wachsen. Hoch im Kurs stehen dabei auch „Wild Foods“, etwa Gräser, Flechten, Pilze und sogar Tannen-

zapfen – außergewöhnliche Lebensmittel, die geschickt kombiniert und zubereitet ein einzigartiges kulinarisches Potenzial entfalten.

FOOD-TREND NR. 3: FEMALE CONNOISSEURS – FRAUEN AN DEN HERD (& AUF DIE CHEFSSEL)

Die Food- und Beverage-Trends 2024 tragen eine zunehmend weibliche Handschrift. Ob Köchinnen in der Spitzengastronomie, engagierte Bio-Bäuerinnen oder Frauen als Führungskräfte in Food-Unternehmen: Während in anderen Gesellschaftsbereichen ein emanzipatorischer Rückschritt zu beobachten ist, geht der Geschlechterwechsel in der F&B-Branche munter voran. Vor allem in der Gastronomie und in der Start-up-Szene sind zahlreiche „Female Connoisseurs“ aktiv – wohlgemerkt nicht nur als Angestellte, sondern auch als Unternehmerin – und zeigen den Herren der Schöpfung, warum Frauenpower die Branche mindestens genauso bereichert wie das Salz die Suppe. Nach Angaben von Foodreport-Autorin Hanni Rützler sorgt die weibliche Präsenz in der Food- und Gastro-Welt nicht nur für mehr Gleichberechtigung, sondern geht auch mit erhöhter Nachhaltigkeit und Vielfalt einher.





FOOD-TREND NR. 4: VON RE-USE FOOD ÜBER ZERO WASTE BIS CIRCULAR FOOD – BEWUSSTSEIN & WERTSCHÄTZUNG

Eine Wahrheit, die weh tut: Mehr als ein Drittel der Lebensmittel in Deutschland wird derzeit weggeworfen. Angesichts der weltweiten Klimakrise ist das fatal, denn die Produktion von Lebensmitteln ist ressourcenintensiv. Nicht verbrauchte Food-Produkte werden so zum Treiber für den Klimawandel und heizen ökologische Probleme wie Trockenheit und den Verlust der Biodiversität noch weiter an – von den negativen Auswirkungen in sozialer und wirtschaftlicher Hinsicht ganz zu schweigen. Food-Wirtschaft und Politik sind deshalb gefordert, der Lebensmittelverschwendung aktiv entgegenzuwirken. Re-use Food heißt hier die Lösung – auch in der Gastronomie.

Aus den Resten im Kühlschrank kreative und vor allem leckere Gerichte zu zaubern, ist im Alltag vieler Verbraucher gang und gäbe. In der Gastronomie wertschätzt man die Bedeutung von Lebensmitteln vor allem im Sinne der Prinzipien Leaf-to-Root und Nose-to-Tail, welche sich für eine ganzheitliche Verwendung von pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen einsetzen. Zur Vermeidung von Müll – Stichwort Zero Waste bzw. Less Waste – stehen privaten und gewerblichen Kunden mittlerweile zahlreiche Unverpacktläden zur Verfügung.

Auch Food-Hersteller und Retailer haben die Zeichen der Zeit erkannt und betrachten Lebensmittel ganz neu. Im Fokus steht nicht mehr allein die Vermeidung von Abfällen. Vielmehr geht es darum, nicht länger in Haupt- und Nebenlinien zu unterscheiden, sondern

alle Bestandteile eines Ausgangsprodukts als wertvolle Ressource anzusehen und auch zu nutzen – fernab von Tierfutter und Biogas. So werden aus Apfeltrestern, „Überresten“ der Apfelsaftproduktion, beispielsweise nachhaltige Trinkhalme.

FOOD-TREND NR. 5: REGENERATIVE FOOD – FRUCHTBARE BÖDEN DANK NATURNAHER ANBAUMETHODEN

Die Bodenqualität spielt für die Gesundheit von Ökosystemen eine entscheidende Rolle. Zahlreiche Äcker haben in den letzten Jahren aufgrund der intensiven, konventionellen Bewirtschaftung gelitten. Die Folge sind Trockenheit, Nährstoffmangel und eine zu starke Verdichtung. Regenerative Food verfolgt deshalb das Ziel, Ackerböden auf möglichst naturnahe Weise zu nutzen und diese so wieder fruchtbar zu machen. Maßnahmen dafür sind unter anderem Bodendeckung und Verwurzelung, eine Fruchtfolge im Sinne der Biodiversität und – besonders wichtig – der Einsatz organischer statt synthetischer Dünger. Auf diese Weise sind Böden in der Lage, sich von den Strapazen der Vergangenheit zu erholen, und erhöhen so außerdem ihre Kapazität zur Speicherung des für das Pflanzenwachstum benötigten Kohlenstoffs. Gerade der Anbau von Hülsenfrüchten kann hier einen bedeutenden Beitrag leisten. Denn Linsen, Erbsen und Co. sorgen dafür, dass Stickstoff im Boden fixiert wird, was den Düngemittelbedarf auch bei einem Fruchtwechsel deutlich reduziert.

WEITERE INFOS RUND UM FOOD UND GASTRONOMIE: www.gastro-marktplatz.de



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION



WO DIE SYLTER STERNE LEUCHTEN.

Im Söl'ring Hof auf Sylt genießen Sie den Sommer rund um die Uhr: die grandiose Strandlage, den familiär-exklusiven Luxus und die exquisite 2-Sterne-Küche. Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Erlebnis – buchen Sie jetzt Ihren Genussurlaub mit 15 % Chaîne-Rabatt.

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES



SÖL'RING HOF
SYLT



PARKHOTEL
BREMEN



HOTEL KÖ59
DÜSSELDORF



HOTEL
NASSAUER HOF
WIESBADEN



MAISON MESSMER
BADEN-BADEN



GRAND TIROLIA
KITZBÜHEL

www.hommage-hotels.com

SYLT

SAVE THE DATE

CHAPITRE VOM 26. BIS 30.09.2024

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

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

Champagnerempfang
Forellenkaviar mit Chips und crème fraîche
Austern Natur und auf verschiedene Arten überbacken
Hummer mit den üblichen Beilagen
Crêpes Suzette mit Eis und mit einem Schuss Calvados
Zu allen Gängen reichlich Champagner oder Weißwein

Folgende Restaurants werden voraussichtlich teilnehmen:

Hotel Rungholt · www.hotel-rungholt.de
Il Ristorante Kampen · www.il-ristorante.de
Dorfkrug Kampen · www.dorfkrug-kampen.com
Vogelkoje Kampen · www.vogelkoje.de
Henry's Restaurant & Bar · www.henrys-sylt.com
Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de
Dittmeyer Austern Company · www.sylter-royal.de
Alte Friesenstube · www.altefriesenstube.de
Jünne - Feine Fischköök · www.juenne.de

Unverbindliche Anmeldung möglich per Mail:

r.crone@chaine-sylt.de

Weitere Informationen folgen.

Text: Dr. Ronald Crone – Bailli

Fotos: Sylt Marketing GmbH_Dittmeyer Austerncompany, Adobe Stock



KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE - EINZIGARTIGE RESTAURANTS

Willkommen zu einer kulinarischen Reise der besonderen Art! In diesem Artikel tauchen wir ein in die faszinierende Welt außergewöhnlicher Restaurants, die nicht nur durch ihre exquisiten Gerichte, sondern vor allem durch ihre innovativen Konzepte und einzigartigen Erlebnisse herausstechen. Von ungewöhnlichen Speisepaaren bis

hin zu atemberaubenden Ambiente-Ideen – diese gastronomischen Perlen brechen mit Traditionen und setzen neue Maßstäbe für ein unvergessliches Restaurantenerlebnis. Es ist Zeit, den Geschmackshorizont zu erweitern und sich von den außergewöhnlichsten Restaurants inspirieren zu lassen.

CODA



EINZIGARTIGES DESSERT DINING IN BERLIN

Das CODA ist Deutschlands erstes und einziges Dessert-Restaurant. Das Team um 2-Sternekoch René Frank überrascht mit einer richtungsweisenden Küchenphilosophie: Das komplette Menü besteht aus hochinnovativen, neu interpretierten und dekonstruierten Desserts, bei denen spielerisch süß auf herzhaft trifft.

Das Spitzenniveau der Sterneküche setzt sich bei den Getränken fort: eigens kreierte Pairing Drinks runden die Gourmetreise ab – als Menübegleiter und als Bestandteil der kulinarischen Kreationen. Auch beeindruckt die Weinkarte mit ihrer fein selektierten Auswahl an Deutschen Rieslingen mit Jahrgangstiefe, Schaumweinen aus der Champagne und japanischem Sake.

SPITZEN-PÂTISSERIE OHNE WEISSEN ZUCKER

Die Pâtisserie wird im CODA neu gedacht. Das moderne Dessert-Verständnis setzt dabei auf die natürliche Süßkraft der Ausgangsprodukte. René Frank verzichtet auf raffinierten Zucker – und auch künstliche Aromen, Farben und Zusatzstoffe sind in seiner Küche tabu. Im Mittelpunkt stehen frische, saisonale und nachhaltige Grundzutaten in höchster Produktqualität. Mit aufwendigen Verarbeitungsprozessen wird an der kulinarischen Komplexität gefeilt und am perfekten Zusammenspiel der unterschiedlichen Geschmacksrichtungen experimentiert.

CODA • Dessert Dining

Friedelstraße 47 · 12047 Berlin
www.coda-berlin.com



NEOBIOTA

DAS RESTAURANT NEOBIOTA IST WOHL DEUTSCHLANDS UNGEWÖHNLICHSTES CASUAL FINE DINING RESTAURANT.

Morgens das beste Frühstück der Stadt und am Abend modernes Sternedinner mit Anspruch, in entspannter Atmosphäre. In dem kleinen Restaurant, mitten in der Kölner Innenstadt gibt es keinen Dresscode, keine Allüren. Nur Wohlgefühl und leckeres Essen. Nachhaltig und weitergedacht wird hier die hauseigene Idee von moderner Gastronomie gelebt. Egal ob vegan, vegetarisch, pescetarisch oder omnivor hier kann jeder entspannt essen und kommt voll auf seine Kosten.

Die Küche der Chefs Sonja Baumann und Erik Scheffler ist intuitiv, kraftvoll und lecker. Getreu ihrem Motto „Löffel rein, glücklich sein.“ Machen sie auch komplexe Gerichte zugänglich und verständlich. International inspiriert und regional interpretiert, so integrativ wie ein modernes Deutschland. Nicht umsonst ist das NeoBiota seit 2019 mit einem Michelinsterne ausgezeichnet und die Küchenchefs dürfen sich seit einer brancheninternen Wahl 2022 zu den „100 Best Chefs Germany“ zählen.

Nachhaltigkeit und soziales Engagement bestimmen die tägliche Arbeit im NeoBiota. Lokale Produkte, nachhaltige Produzenten und Nose to tail bzw. Root to leaf sind hier genau so normal wie das regelmäßige Kochen für Bedürftige auf den Straßen Kölns.

Restaurant NeoBiota

Ehrenstraße 43c • 50672 Köln
www.restaurant-neobiota.de

Text: NeoBiota, Fotos: Jennifer Braun

HOFSTUBE DEIMANN



GENUSS AUF HÖCHSTEM
NIVEAU IN NEUEN RÄUMLICHKEITEN

„Puristisch, modern-französisch und produktverbunden“ - So beschreibt Spitzenkoch Felix Weber seinen Stil. Vor den Augen seiner Gäste bereitet der 30-Jährige in der offenen Küche exquisite Gerichte zu und bringt dabei nie mehr als vier oder fünf Zutaten auf den Teller. Mit Erfolg, denn dank seines Fingerspitzengefühls erkochte er sich und dem Restaurant Hofstube Deimann 2017 den begehrten Michelin-Sterne, der 2023 zum 6. Mal in Folge bestätigt wurde.

Seit Herbst 2023 genießen Gäste die Sterne-Kochkunst in brandneuen und exklusiven Räumlichkeiten. Mehr Raum, weite Ausblicke in die Natur, modern-elegantes Mobiliar und mit Liebe zum Detail ausgewählte Dekoration warten in der neuen Hofstube auf alle Foodies. Die offene Showküche, in der Felix Weber und sein Team ein exquisites, saisonales Sechsgang-Menü voller Aromen live vor den Augen der Gäste zubereiten ist erhalten geblieben. Genuss in Privatsphäre ermöglicht ein abtrennbarer Raum für bis zu 14 Personen für Weinverkostungen, Feiern oder Geschäftsessen.

Hofstube Deimann

Alte Handelsstraße 5 • 57392 Schmallenberg
www.deimann.de

Text: Hofstube Deimann, Fotos: © Hofstube Deimann / Sascha Perrone





COOKIES CREAM

DAS BERLINER RESTAURANT COOKIES CREAM STEHT FÜR HERAUSRAGENDE VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE MIT EINZIGARTIGER RAFFINESSE, QUALITÄT UND INNOVATION.

Cookies Cream wurde 2007 von Cookie Heinz Gindulis gegründet und hat sich einen einzigartigen Platz in der kulinarischen Szene Berlins geschaffen. Versteckt in einem Hinterhof in der Behrenstraße bietet der Eingang einen Speakeasy-Charakter, der zu einem Esserlebnis führt, bei dem frisches Gemüse im Mittelpunkt steht. Das Restaurant wurde 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, der bis heute bestand hat.

DAS GOURMETMENÜ KREATIV WEITERENTWICKELN

Der neue Küchenchef Nicholas Hahn steht für präzises Handwerk und kreative Menükompositionen. Er freut sich, seine – mehrfach prämierte – kulinarische Handschrift in das Konzept des Cookies Cream einfließen zu lassen. So ist bereits ein neues 7-Gang-Menü unter seiner Leitung entstanden. Die beliebten Signature-Dishes des Restaurants stehen daneben weiterhin auf der Karte. „Ich bin begeistert, welche innovativen Wege wir mit unseren Gerichten gehen können! Sowohl der kreative Prozess als auch der planerische Ablauf, ein fisch- und fleischloses Menü für rund 400 Personen pro Woche und zu jeder Jahreszeit mit Gemüse, Kräutern, Blumen, Hülsenfrüchten, Obst und vielem mehr, in Perfektion auf die Teller zu bringen, ist eine spannende Herausforderung, die ich mit Neugier und Ehrgeiz angehe.“

Text: COOKIES CREAM, Fotos: @pewpew.productions

COOKIES CREAM

Behrenstraße 55 • 10117 Berlin
www.cookiescream.com

EATRENALIN

„EATRENALIN“ – DAS FUTURISTISCHE GASTRONOMIE-ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.

Für Kulinarikbegeisterte, die auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Fine Dining Experience sind, begeistert die Restaurant-Weltneuheit seit Ende 2022 mit einer Genussreise der Extraklasse. Das Gastronomie-Event-Konzept „Eatrenalin“ vereint neben gastronomischer Spitzenleistung ein eindrucksvolles Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – ein Feuerwerk für die Sinne. Möglich macht dies ein eindrucksvolles Zusammenspiel von Multimedia-Content, gastronomischer Spitzenleistung und einer patentierten Neuentwicklung, dem Floating Chair von MACK Rides. Initiatoren des einzigartigen Gourmetvergnügens sind der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park Thomas Mack und der Gastronomieexperte Oliver Altherr, CEO von Marché International.

SINNLICHE GENUSSWELTEN

Sehen, hören, riechen, schmecken, fühlen – in den verschiedenen Genusswelten werden während des Acht-Gänge-Menüs alle Sinne angesprochen. Die Reise durch Raum und Zeit beginnt in der Lounge mit einem Glas Champagner und kleinen Köstlichkeiten zur Begrüßung. Ein erfrischendes Ritual reinigt im Waterfall die Sinne und die Gäste streifen den Alltag regelrecht ab. Discovery - alle nehmen in den Floating Chairs Platz, die Sinnesreise beginnt. Nach über zwei Stunden geht es per Fahrstuhl zurück in die Wirklichkeit und man gelangt in die Bar. Dort lassen die 160 Gäste, die Eatrenalin an einem Abend insgesamt bereisen können, ihren Ausflug durch Raum, Zeit, Fiktion und Geschmack ausklingen.



Text & Fotos: Eatrenalin

Eatrenalin

Roland-Mack-Ring 5 • 77977 Rust
www.eatrenalin.de



ZU GAST IN VIETNAM!

Confrère Dieter Oster – Bailliage Franken – besucht die Chaîne des Rôtisseurs in Vietnam...

"Mit wem außer der Chaîne des Rôtisseurs wäre ein derartiges Treffen am anderen Ende der Welt möglich gewesen? Ich bin für diese einzigartige Gelegenheit zutiefst dankbar." ...

Dieter Oster, Vice Chargé de Missions der Bailliage Franken reiste Anfang dieses Jahres nach Vietnam. Ganz im Sinne der Bruderschaft nutzte er diese einmalige Gelegenheit, um die Nationale Bailliage in Vietnam zu besuchen.

Bailli Délégué Rajesh Taneja lud ihn zu einem exquisiten Lunch im Kobe Bistro by David Thai ein. David Thai, ein hoch angesehener Koch in Vietnam und Gewinner des "Iron Chef" Wettbewerbs, ist selbst Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs. Er kehrte nach seiner kulinarischen Reise durch Frankreich und Europa nach Vietnam zurück, um die dortige Gastronomie auf den Kopf zu stellen – und dies ist ihm zweifellos gelungen: Französische Klassiker wie confierte Entenkeule, kombiniert mit eigen angebautem Bio-Gemüse und einer Prise Asien, wurden mit der Raffinesse eines Fine-Dining-Restaurants in Europa serviert. Diese fusionierte Geschmacksexplosion ist ein absolutes Muss für jeden, der sich in Ho Chi Minh befindet.

"Herr Rajesh Taneja empfing uns wie einen alten Freund, und es war wunderbar sich über die kulinarische Szene in Vietnam auszutauschen, die längst nicht mehr nur aus klassischen "Garküchen" besteht", berichtete Confrère Dieter Oster nach seiner Rückkehr.

VIVE LA CHAÎNE !

DIE FASZINIERENDE WELT DER FUSIONSKÜCHE:

Wenn Tradition auf Innovation trifft

Die Fusionsküche hat in den letzten Jahren die Gastronomieszene im Sturm erobert, indem sie kühn traditionelle Kochstile mit innovativen kulinarischen Konzepten verbindet. Diese aufregende Verschmelzung von Aromen, Zutaten und Kochtechniken hat nicht nur die Geschmacksknospen der Feinschmecker weltweit erobert, sondern auch die kreativen Grenzen der Köche erweitert.

DIE KUNST DER FUSION

Die Fusionsküche ist eine Kunstform, die auf der Idee basiert, unterschiedliche kulinarische Traditionen zu vereinen, um etwas völlig Neues zu schaffen. In dieser kulinarischen Reise treffen beispielsweise asiatische Aromen auf europäische Techniken oder lateinamerikanische Gewürze auf nordamerikanische Zutaten. Die Kombination von scheinbar gegensätzlichen Elementen in einem Gericht führt zu Geschmacksexplosionen und neuen Geschmackserlebnissen.

DIE ROLLE DER GLOBALEN VERNETZUNG

Die heutige vernetzte Welt spielt eine entscheidende Rolle in der Entwicklung der Fusionsküche. Durch die einfache Verfügbarkeit von Zutaten aus aller Welt und die grenzenlose Inspiration durch soziale Medien sind Köche dazu angeregt, traditionelle Grenzen zu überschreiten.

ERFOLGREICHE FUSIONEN

Beispiele für erfolgreiche Fusionsküche gibt es viele. Denken Sie zum Beispiel an Sushi-Burritos, die die japanische Sushi-Kunst mit der mexikanischen Street-Food-Tradition kombinieren oder an Gerichte wie Kimchi-Pasta, die koreanische fermentierte Beilagen mit der italienischen Nudeltradition verschmelzen lassen. Diese kulinarischen Kreationen zeigen, dass die Fusionsküche eine kreative Evolution der Kochkunst ist.

DIE HERAUSFORDERUNGEN DER FUSION

Trotz ihrer Beliebtheit ist die Fusionsküche nicht ohne Herausforderungen. Die Balance zwischen den unterschiedlichen Aromen und Texturen erfordert Können und Erfahrung, um sicherzustellen, dass die Essenz jeder kulinarischen Tradition respektiert wird. Die Fusionsküche kann auch kulturelle Sensibilitäten berühren, weshalb es wichtig ist, die Wurzeln und Geschichte jeder Zutat zu verstehen und zu respektieren.

GASTRONOMIE ROBOTER: WIE ROBOTER IM RESTAURANT DIE BRANCHE REVOLUTIONIEREN

Nicht nur unser zu Hause erobern kleine Helferlein, wie Staubsauger und Rasenmäher Roboter, immer mehr. Roboter sind längst auch in der Gastronomie angekommen. Und sie erfahren eine immer stärkere Nutzung und Akzeptanz. Nicht zuletzt befeuert der Personalmangel in der Gastronomie die Entwicklung. Aber welche Gastronomie Roboter gibt es? Und welche Roboter im Restaurant sind heute schon verfügbar? Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl an möglichen Robotern zusammengestellt.

WAS SIND GASTRONOMIE ROBOTER?

Gastronomie Roboter sind Maschinen, die so aufgebaut und programmiert werden, dass sie unterschiedliche Bewegungen ausführen und Aufgaben in der Gastronomie wahrnehmen können. Eingesetzt werden Gastro Roboter in Restaurants, Cafés, Bars, Hotels etc. Zu den Einsatzgebieten zählen Aufgaben in der Küche, die Interaktion mit den Gästen, die Reinigung, bis hin zur Lieferung von Speisen. Der Einsatz der Gastronomie Roboter hat durch Covid eine starke Beschleunigung erfahren. Und der starke Personalmangel treibt die Entwicklung sowie den Einsatz der Roboter im Restaurant weiter voran. Gastronomieroboter sind eine technologiegetriebene Innovation. Sie sind die Grundlage zur Automatisierung in der Gastronomie.

KÜCHENROBOTER

Dieser Typ Roboter für Gastronomie wird immer stärker weiterentwickelt und bereits auch eingesetzt. Ein Küchenroboter kann helfen, die Prozesse und Abläufe in der Gastronomieküche weitgehend zu automatisieren. Von der Bestellung eines Gerichts, über die Zubereitung, bis hin zum Kochvorgang und der Zubereitung der Speisen. Konzepte zum Thema Kochroboter Restaurant reichen von einzelnen Zubereitungsschritten bis hin zur vollständig automatisierten Gastronomie Küche. Dazu

gehören unter anderem 3D-Drucker, die Pizza zubereiten und belegen. Oder Roboter, die Burger braten, Sushi rollen etc. Vollständig automatisierte Küchen passen u.a. hervorragend zum Ghost Kitchen bzw. Geisterküchen Konzept, da so immer weniger Personal benötigt wird. Junge und technologieaffine Restaurantketten investieren hier stark, um ihre Prozesse immer weiter zu optimieren und die Abläufe zu standardisieren.



BARISTA-ROBOTER

Der Kaffeeconsum in Deutschland ist ungebrochen. Wir trinken bald mehr Kaffee, als wir uns duschen! Und natürlich lässt auch ein Barista Roboter nicht lange auf sich warten. Im Markt gibt es bereits viele Anbieter, die dir

die automatisierten Roboter Baristas anbieten. Ausgefeilte Barista Roboter können dir auf Bestellung automatisch deinen Kaffee oder Tee zubereiten und einen gewünschten Snack reichen. Gibt es also in Zukunft vollautomatisierte Coffeeshops überall? Vielleicht ist das bald wirklich ein Thema für ausgefallene und innovative Café Konzepte der Zukunft und alle, die mal ein eigenes Café eröffnen wollen. Gerade große Ketten, wie Starbucks haben solche Technologien für die Gastronomie natürlich auf ihrem Radar. Sie prüfen, wo das Thema Gastronomie Roboter und Künstliche Intelligenz den Mitarbeitern in der Zukunft den Job unterstützen und vereinfachen kann. Aktuell ist noch die Aussage, dass es dadurch nicht zu massenhaften Entlassungen kommen soll.



KELLNER-ROBOTER

Das Thema Serviceroboter für Gastronomie und Kellnerroboter erlebten während Covid einen super Zulauf. Und auch jetzt sind die fleißigen Helferlein gefragt. Sie können unterschiedliche Aufgaben im Restaurant wahrnehmen. Manche Serviceroboter begrüßen dich und weisen dir deinen Platz zu (z.B. Pepper). Restaurant Bedienroboter nehmen Bestellungen entgegen und servieren dir dein Essen. Und sie kommen vorbei, um die leeren Teller abzuräumen. Bezahlen kannst du beim Service Roboter ebenfalls. Manche erzählen dir sogar einen Witz, oder singen dir ein Geburtstagslied. Mit dem Thema Serviceroboter Gastronomie lässt sich der Service beschleunigen und dein Personal entlasten. Entsprechend hoch fällt das Interesse zum Einsatz der Bedienroboter im Restaurant aus.

Meist kommen die Service Roboter im Restaurant mit einem freundlichen Gesichtsausdruck auf dem kleinen

Display daher. Das dient gleichzeitig auch als Bedienpanel. Gerade der Katzenroboter Restaurant ist hier ein beliebter Hingucker. Die Reaktionen fallen enorm positiv aus. Nicht umsonst sind Gastronomie Serviceroboter immer häufiger zu sehen.



LIEFERROBOTER

Ja, an sich sind Lieferroboter auch eine Art Gastro Serviceroboter. Wir gehen hier aber über die Lieferung der Gerichte an den Tisch mit den Gästen hinaus. Denn gerade hier ist viel Bewegung im Roboter Gastronomie Markt. Große Automobilkonzerne, Einzelhändler und Technologie Gastronomie Startups feilen an ausgeklügelten Systemen für Lieferroboter. Und natürlich investieren auch Lieferdienste in automatisierte Lieferlösungen, um sich unabhängiger von Personal, Wind und Wetter zu machen. Und ohne Probleme 24/7 Essen liefern zu können. Sicherlich gibt es auch Konzepte, dass Drohnen Essen ausliefern. Allerdings sind die Anforderungen im Bereich der Lieferroboter weitaus höher und es wird wohl noch einige Zeit vergehen, bis Roboter flächendeckend an der Türe klingeln und dir das Essen übergeben.

Noch sind wir weit entfernt von einer vollständig automatisierten Roboter Gastronomie. Langsam aber sicher finden jedoch immer mehr Roboter im Restaurant ihren Einsatzzweck. Der Personalmangel, der steigende Wettbewerb, der Effizienzgedanke sowie der technologische Fortschritt beschleunigen die Entwicklung. Wer weiß, vielleicht gibt es eines Tages einen Roboter im Restaurant, der ähnlich wie Atlas von Boston Dynamics durch das Restaurant springt und die Gäste bei Laune hält.

WEITERE INFORMATIONEN RUND
UM ROBOTER & GASTRONOMIE:
www.mamfito.de





Die Gründer von GoodBytz, von links:
CEO, Dr. Hendrik Susemihl
COO, Kevin Deutmarg
CTO, Philipp von Stürmer

DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE: ROBOTIC KITCHEN

Die Robotic Kitchen von GoodBytz maximiert Effizienz und reduziert Personalkosten um bis zu 80% und kann dabei bis zu 3.000 Mahlzeiten pro Tag zubereiten. Diese innovative Technologie stellt eine Lösung für den globalen Fachkräftemangel dar.

GoodBytz hat eine modulare Robotic Kitchen, unter dem Motto "The Art of Cooking, Powered By Robots", entwickelt. Das Ziel ist es, kulinarische Ideengeber weltweit in die Lage zu versetzen, ihre innovativen Kochtechniken und einzigartigen Gerichte auf den Roboter zu übertragen, der dann präzise, hygienisch und in gleichbleibender Qualität die entwickelten Speisen für Gäste herstellt. Dies wird den Beruf des Kochs attraktiver machen, da sich repetitive und harte Arbeitsschritte zukünftig von Robotern ausgeführt werden.

Aber der Roboter ist nur ein Element des GoodBytz-Ökosystems. Um den dringend benötigten Wandel

in der Branche voranzutreiben, ist der Roboter mit verschiedenen Software-Tools verbunden, die die Gastronomie datengesteuert und nachhaltig machen. Das übergreifende Ziel ist es, gesunde, nachhaltige und frisch zubereitete Lebensmittel für jedermann zu einem erschwinglichen Preis verfügbar zu machen.

GoodBytz machte sich im August 2021 mit fünf passionierten Ingenieuren daran, dieses Ziel zu erreichen. Nach nur drei Monaten kochte der erste Prototyp ihres Roboters bereits die ersten Gerichte. Dies ermöglichte es dem Team, 4 Mio. € an Seed-Finanzierung aufzubringen und bis heute auf rund 45 Mitarbeiter zu wachsen.

Um den Roboter unter realen Bedingungen zu testen, entschied sich GoodBytz, im Juni 2022 eine eigene Ghost-Kitchen zu eröffnen, mit der sie mittlerweile mehrere tausend Gerichte verkauft haben und von lieferando.de in die Liste der Top 15% Restaurants gewählt wurden. Die Besonderheit: Keiner der Kunden wusste, dass das Essen von einem Roboter gekocht wurde.

Mit ihrer fortschrittlichen Sensoren kann die Robotic Kitchen die Zutaten für den Kochprozess genau wiegen und die Kochzeiten je nach Art des zubereiteten Gerichts anpassen. Darüber hinaus verfügt die Robotic Kitchen über eine benutzerfreundliche Bedienoberfläche, die es jedem ermöglicht, seine Lieblingsgerichte auf das System zu transferieren, egal ob es sich um einen erfahrenen Koch oder einen Anfänger handelt.

Die vielseitige Robotic Kitchen von GoodBytz ist auf die spezifischen Bedürfnisse vieler Branchen der Food Service Industrie zugeschnitten, die ihre Kochprozesse systematisieren möchten, von Restaurants bis zu Catering-Unternehmen. Darüber hinaus kann die KI-gestützte Plattform dabei helfen, neue Gerichte zu kreieren, neue Zutaten zu entdecken oder andere Portfolioanpassungen zu empfehlen und Arbeitsabläufe zu optimieren.

HOHER QUALITÄTSANSPRUCH ANS ESSEN

„Unser Robotic-Kitchen-Assistent steht für Präzision und Perfektion in der Küche, die Rezepturen übernehmen Spitzenköche“, sagt VP of Culinary Arts, Michael Wolf. Der ehemalige Küchenchef aus Tim Mälzers Hamburger Spitzen-Restaurant „Bullerei“ leitet das sechsköpfige GoodBytz-Food-Team und konzipiert die gesunden und vollwertigen Rezepturen. Die perfekte Zubereitung übernimmt der vollautomatisierte Robotic-Kitchen-Assis-

tant: 150 Speisen pro Stunde, 3000 Speisen pro Tag, ohne Pause und immer in höchster Qualität – 80 Prozent der Arbeitskosten können mit dem System eingespart werden.

„Mit unserem Robotic-Kitchen-Assistent machen wir gesunde und leckere Ernährung skalierbar“, sagt Susemihl. GoodBytz setzt dem Robotic-Kitchen-Assistent dabei keine Grenzen in der Speisekarte, ganz im Gegenteil: von Ramen, Phos über Caesars Salads und Königsberger Klopse, bis hin zu Porridge und Kaiserschmarrn ist alles möglich. Abnehmer:innen des Robotic-Kitchen-Assistent können ihre gewünschten Gerichte per Touchscreen konfigurieren und jederzeit individuell anpassen. Programmierkenntnisse sind nicht erforderlich. Heißt übersetzt für das Gästelerlebnis im Restaurant, jeder Extra-Wunsch macht keinen Zusatzaufwand – ohne Koriander, kein Problem.

Wir stellen uns eine Welt vor, in der jeder Zugang zu gesunden, frischen und nachhaltigen Lebensmitteln zu einem erschwinglichen Preis hat.

Die Idee des Hamburger Startups geht neben hochwertigen Speisen einen Schritt weiter: Gesundes Essen durch Robotik demokratisieren. „Gesundes Essen für alle – das ist unsere Mission“, sagt Hendrik Susemihl und ergänzt: „Denn gesund ist zwar für viele erstrebenswert, aber nicht für alle bezahlbar. Was aber, wenn ein Roboter zu jeder Zeit die vollwertigen Gerichte kocht, ohne Pause?“





HELDEN IM HINTERGRUND

Das Produkt ist der Star, hat Eckart Witzigmann einst gesagt. Und es wird gebracht von CHEFS CULINAR, stellt man fest, wenn man bei Deutschlands führendem Foodservice-Unternehmen mal ein bisschen hinter die Kulissen guckt. Zum Beispiel in Weeze...

BAIERSBRONN, NENNIG, WEEZE: Die großen Epizentren der deutschen Kulinarik sind nicht immer nur in großen Städten zu finden. Eher im Gegenteil. Der Schwarzwälder Kurort Baiersbronn hat die Traube, das Bareiss und den Sackmann, im saarländischen Nennig kocht Christian Bau groß auf – aber Weeze? Der kleine Ort am Niederrhein, steht doch wohl nicht im Guide Michelin, oder? Nein. Tatsächlich nicht. Aber in Weeze baut CHEFS CULINAR gerade sein neues Inspirationscenter – und damit ist Weeze künftig nicht mehr nur eine der wichtigsten Food-Drehscheiben für Deutschlands beste Restaurants, sondern eben auch ein

Ort der Begegnung, der neuen Trends und der Kulinarik von heute und morgen. Hier in Weeze gibt es Zukunft als Kostprobe, werden neue Konzepte entwickelt und Traditionen weiterentwickelt.

Seit mehr als 100 Jahren gibt es den familiengeführten Food-Service am Niederrhein inzwischen. Angefangen hat man mit Margarine und Gouda aus Holland, inzwischen aber beliefern und versorgen die 8000 Mitarbeiter aus einem Sortiment von rund 30.000 Artikeln etwa jede dritte Profi-Küche in Deutschland. In Bayern wie in Brandenburg, im Saarland wie in Stralsund. Ob nun

Julia Komp in Köln, der Lanserhof auf Sylt oder auch die Jugendherberge in der Lüneburger Heide: Irgendwann tauchen die silbergrauen Kühllaster überall auf und sorgen dafür, dass sich Köche auf das konzentrieren, was sie am besten können und am liebsten tun: Kochen. Rezepte entwickeln, fantastische Produkte verarbeiten und dabei auf eine Logistik vertrauen, die längst im 21. Jahrhundert angekommen ist. Denn Nachhaltigkeit und digitale Lösungen spielen eine große Rolle in der DNA des Unternehmens. Woher ein Produkt kommt, wieviel Wasser die Herstellung gebraucht hat, wie die Klimabilanz aussieht: all diese Infos sind bei jedem Produkt hinterlegt. Hinzu kommt: Die ersten Lastwagen mit Wasserstoff-Antrieb sind auch schon unterwegs.

CHEFS CULINAR ist längst mehr als ein Zustell-Großhändler. Hier arbeiten Trendscouts und Trüffelsucher, Vorkoster und Weiterdenker. Von der Großküchenplanung über supermoderne Softwarelösungen, die Genusswelt bis hin zu spannenden Weiterbildungsangeboten und einem genussverliebten Podcast – bei CHEFS CULINAR dreht sich einfach alles um Köche und Gastgeber, um Genuss und Verlässlichkeit. Dennoch ist die Firma gemeinhin gar nicht so bekannt, sondern eher ein typischer hidden champion. Mehr Sein als Schein. Nicht im Mittelpunkt stehen, sondern im Hintergrund alles regeln. Eine angenehme Einstellung in einer Welt, in der Superlative ja irgendwie das neue Normal sind.



IM GESPRÄCH MIT DER GASTRONOMIE & HOTELLERIE: GASTRO-TRENDS IM FOKUS



JULIA KOMP
Küchenchefin
Sahila – The Restaurant &
Yu*lia Mezze Bar, Köln



MANFRED BIRKENFELD
General Manager
GRANDE ÉTOILE, Düsseldorf



DANIELA DANZ
General Manager
Hotel Kö59
Hommage Luxury Hotels Collection

Welche Food- & Gastrotrends werden sich Ihrer Meinung nach in 2024 in Deutschland durchsetzen?

BIRKENFELD: Meiner Meinung nach werden sich Themen wie z.B. das Verwenden von regionalen- und nachhaltig produzierten Produkten oder auch eine frische Küche, die auf den Punkt kommt, sich dieses und in den kommenden Jahren durchsetzen. Unsere Gäste werden Zusehens bewusster und beschäftigen sich mehr mit dem, was sie essen. Themen wie z.B. vegan-vegetarische Gerichte umfassen heute mehr als nur der Salatteller oder Gemüsesticks von früher. Hier geht es um Wissen, um die Physiologie von Produkten und deren Verarbeitung.

DANZ: Gleichzeitig sollte die gastronomische Landschaft weiterhin Raum für kulinarische Vielfalt bieten, um den unterschiedlichen Bedürfnissen und Geschmackspräferenzen der Menschen gerecht zu werden. Ein weiterer Trend ist das Streben nach einzigartigen kulinarischen Erlebnissen. Ein Restaurant soll nicht nur ein Ort zum Essen sein, sondern vielmehr eine Destination für unvergessliche Erlebnisse. Durch kreative

Präsentationen, innovative Zubereitungsmethoden oder eine besondere Atmosphäre können wir unseren Gästen Momente bieten, die in Erinnerung bleiben.

Welche Rolle spielt Technologie in Ihrem Unternehmen? Arbeiten Sie bereits mit künstlicher Intelligenz?

BIRKENFELD: Unsere Küche und Ausbildung würde ich als klassisch beschreiben. Wir legen großen Wert auf das Handwerk und das Wissen um Prozesse. Selbstverständlich nutzen wir auch diverse Hilfsmittel wie z.B. Garprogramme o.ä.. Allerdings würde ich dies eher zur nützlichen Unterstützung im Arbeitsalltag zählen. Künstliche Intelligenz spielt in unserer Küche keine Rolle. Wir setzen, noch!, auf die Intelligenz und das Können unserer MitarbeiterInnen.

KOMP: In der Küche setzen wir bereits eine Menge Technologie ein. Beispielsweise trocknen wir die Limetten für den Cocktail genau sechs Stunden in einem High-Tech-Dörrgerät. Auch

unser Kassensystem ist smart: Die Bons für die Küche werden an genau die richtigen Stationen gesendet, z.B. zur Pâtisserie.

DANZ: Technologie spielt eine entscheidende Rolle für ein zeitgemäßes und effizientes Gästerlebnis. Im letzten Jahr haben wir zum Beispiel ein neues digitalisiertes Restaurant- und Küchensystem implementiert, das unsere betrieblichen Abläufe optimiert und effizienter gestaltet hat. Dies hat nicht nur die Produktivität gesteigert, sondern erlaubt uns auch, unseren Fokus verstärkt auf die Qualität und Vielfalt unserer kulinarischen Angebote zu legen.

Darüber hinaus können KI-gesteuerte Systeme eine größere Rolle bei der Personalisierung des Gästerlebnisses spielen. Von personalisierten Empfehlungen für Aktivitäten vor Ort bis hin zu automatisierten Serviceanpassungen entsprechend den individuellen Vorlieben können KI-Systeme dazu beitragen, den Aufenthalt für die Gäste noch angenehmer zu gestalten. Insgesamt sollte meiner Meinung nach durch den gezielten Einsatz von Technologie ein nahtloses und luxuriöses Hotelerlebnis entstehen. Dabei bleiben jedoch der persönliche Service und die menschliche Interaktion im Fokus, um die individuellen Bedürfnisse unserer Gäste bestmöglich zu erfüllen. Technologische Fortschritte sollten als unterstützendes Mittel betrachtet werden. Der menschliche Touch, die Aufmerksamkeit und die individuelle Betreuung durch unsere Mitarbeiter sind entscheidend, um das Gefühl von Luxus und Gastfreundschaft zu schaffen. In einer zunehmend technologisierten Welt nimmt die persönliche Interaktion einen noch höheren Stellenwert ein, da Gäste vermehrt nach authentischen und individuellen Erlebnissen suchen. Die Herausforderung besteht darin, eine ausgewogene Integration von Technologie und menschlichem Engagement zu finden. Die Technologie mag die Prozesse optimieren, aber die Wärme und Aufmerksamkeit, die unsere Mitarbeiter bieten, sind unersetzlich. Daher werden wir darauf achten, dass technologische Innovationen dazu dienen, den Gästen mehr Komfort zu bieten, ohne dabei den persönlichen Kontakt zu vernachlässigen.

Wie wird sich die Digitalisierung in der Hotellerie Ihrer Meinung nach noch weiter entwickeln?

DANZ: Die Digitalisierung wird in der Hotellerie meiner Meinung nach weiterhin eine große Rolle spielen und sich noch mehr weiterentwickeln. Zukünftig könnten wir verstärkt fortschrittliche Technologien sehen wie z.B. die Integration von Augmented Reality (AR) und Virtual Reality (VR) um virtuelle Hotelbesichtigungen oder immersive Reiseerlebnisse anzubieten.

Aber es sind nicht nur die großen Technologien der Digitalisierung, sondern auch kleine, aber wirkungsvolle Tools wie z.B. digitale Plattformen zur Speicherung von Gästevorlieben – sei es bezüglich des Lieblingsessens oder -Getränks oder der gewünschten Kopfkissenart. Dies ermöglicht eine personalisierte Betreuung, die den Aufenthalt noch angenehmer gestaltet.

Die Integration von Technologien wie Suitepads anstelle von gedruckten Broschüren auf jedem Zimmer verbessert die Effizienz und trägt außerdem zur Ressourcenschonung bei. Diese digitalen Geräte bieten nicht nur Informationen über das Hotel, sondern können auch als Kommunikationsmittel für Gästewünsche oder -anfragen dienen.

Zusammengefasst sollte die Digitalisierung als Instrument betrachtet werden, das dazu dient, Abläufe zu vereinfachen und den Fokus auf die menschliche Interaktion zu verstärken, anstatt sie zu ersetzen.

An Social-Media kommt man nicht mehr vorbei. Welche Erfahrungen haben Sie persönlich damit gemacht?

KOMP: An Social-Media kommt man heutzutage nicht mehr vorbei. Es ist mittlerweile ein fester Bestandteil unseres Alltags. Regelmäßig posten wir auf diversen Plattformen schöne Bilder und hoffen, mit unseren Gästen in Kontakt zu bleiben oder neue zu gewinnen. Eine gute Fotografin ist dabei superwichtig. Wir adressieren verschiedene Zielgruppen und nutzen dafür quasi alle Kanäle, vom Newsletter bis hin zu LinkedIn. Nur auf Tik Tok sind wir (noch) nicht.

DANZ: In der heutigen Zeit ist es unumgänglich, die Bedeutung von Social Media in der Hotellerie anzuerkennen. Unsere Erfahrungen unterstreichen deutlich die unverzichtbare Rolle dieser Plattformen. Social Media dient nicht nur als wirksames Instrument zur Vermarktung und Markenbildung, sondern bietet auch eine einzigartige Möglichkeit, direkt mit potenziellen Gästen zu kommunizieren und die Sichtbarkeit unseres Hotels zu steigern. Durch regelmäßige Posts, ansprechende visuelle Inhalte und die Interaktion mit unseren Gästen in den sozialen Netzwerken können wir nicht nur aktuelle Angebote teilen, sondern auch Einblicke in die Atmosphäre unseres Hotels gewähren.

Dennoch müssen wir uns der Herausforderungen bewusst sein, die mit der Nutzung sozialer Medien einhergehen können. Negative Bewertungen oder Beschwerden müssen auch hier sensibel und professionell behandelt werden. Gleichzeitig bieten diese Rückmeldungen die Möglichkeit, Verbesserungen vorzunehmen und den Service kontinuierlich zu optimieren.

Insgesamt ist Social Media eine wertvolle Ressource, die es uns ermöglicht unsere Marke zu stärken und eine Bindung zu unseren Gästen aufzubauen.

Worauf werden Sie sich in diesem Jahr in Ihrem Haus fokussiert?

BIRKENFELD: Wir werden dieses Jahr unser Konzept näher an der Französischen Küche und Gastronomie ausrichten. Pariser Chic mit Art Déco Elementen trifft auf sinnlichen französischen Club. Wir servieren nun noch klarer French Cuisine in erstklassigem Ambiente. Des Weiteren bauen wir gerade an unsere neuen Terrasse die zum Frühjahr/Sommer das Konzept weiter abrunden wird.

KOMP: Wir haben erst seit zwei Jahren geöffnet und in manchen Bereichen spielen wir uns immer noch ein. Dieses Jahr möchte ich dazu nutzen, noch mehr Struktur in die Abläufe zu bringen. Das heißt, dass dem Team alle Regeln klar sind und diese zum Automatismus werden. Beispielsweise, dass wir jeden Tag um 16:30 Uhr mittagessen. Oder jede Woche Dienstag das Kühlhaus putzen. Früher habe ich immer in Betrieben gearbeitet, die es schon 15 Jahre gab. Da hatten sich diese Strukturen schon eingespielt. Als ich mein eigenes Restaurant eröffnet habe, war es für mich erst einmal schwer zu verstehen, dass nicht alles nach ein paar Wochen klar ist. Hier braucht es klare Kommunikation und Geduld.

DANZ: In diesem Jahr werden wir uns intensiv darauf fokussieren, unsere Marke weiter zu schärfen und die Einzigartigkeit des Hotel Kö59 hervorzuheben. Unser übergeordnetes Ziel besteht darin, das Hotel Kö59 zu einem echten Wohnzimmer für die Bewohner Düsseldorfs zu machen. Durch die Schaffung einer einladenden Atmosphäre und die Ausrichtung auf lokale Bedürfnisse möchten wir nicht nur Reisende ansprechen, sondern auch die Düsseldorfer selbst ermutigen, unser Hotel als einen Ort der Begegnung, Entspannung und Genuss zu erleben. Wir arbeiten aktiv daran, nicht nur als Hotel, sondern auch als integraler Bestandteil der Düsseldorfer Gemeinschaft wahrgenommen zu werden. Hierzu gehört die enge Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmen, die Unterstützung von gemeinnützigen Projekten und die aktive Teilnahme an städtischen Veranstaltungen. Unser Fokus liegt darauf, eine starke Verbindung zur lokalen Gemeinschaft aufzubauen und den Austausch untereinander zu bereichern und optimal zu nutzen.

Ein (Negativ-)Trend sind die sogenannten No-Shows. Was bedeutet das für Gastronomen und wie kann man dem entgegenwirken?

KOMP: Bei zu vielen No-Shows kann ein Restaurant einfach nicht überleben – gerade, wenn man wie das Sahila Restaurant nur 20 Plätze hat. Tauchen Gäste ohne Abmeldung nicht auf, tut es dem Gastronomen doppelt weh. Schließlich ist die Ware bereits vorbereitet und man musste anderen Gästen absagen. Die Umsetzung der No-Show-Gebühr gestaltet sich aber schwierig, denn es kommt auf den guten Willen der Gäste an. Die internationale Sternegastronomie hat deswegen eingeführt, dass man bei einer Reservierung Geld anzahlt. In vielen Ländern ist das bereits üblich. Wir haben letztes unsere Gäste gefragt, ob sie bereit wären, bei der Reservierung eine Kreditkarte zu hinterlegen. Das Feedback war aber eher negativ. Was bei uns geholfen hat: Wir rufen mittlerweile alle Gäste einen Tag vorher an.

BIRKENFELD: No-Shows sind ein großes Thema und das schon sehr lange. Mich wundert das in letzter Zeit so ein Thema daraus gemacht wird. Gastronomen haben damit schon seit etlichen Jahren zu kämpfen.

Woher die Mentalität kommt zu reservieren und nicht zu erscheinen oder woher ein solches Unverständnis, einiger weniger, gegenüber den gastronomischen Betrieben herrührt kann ich nicht erklären und noch weniger verstehen. Dazu überzugehen für jede Reservierung eine Kreditkarte zu hinterlegen oä. sehe ich in Deutschland aktuell nicht wirklich und könnte für einige Unternehmen eher kontra produktiv sein. Für unseren Betrieb und unsere Gäste kann ich sagen sprechen wir von einem kleinen einstelligen Prozent Bereich an No-Shows die wir aktuell größtenteils mit Walk-ins kompensiert bekommen. Des Weiteren unterstützt uns unsere Reservierungssystem in dem Gäste die drei Mal eine No-Show hatten nicht mehr reservieren können.

Wo sehen Sie die Gastronomie / Hotellerie in den nächsten 5 Jahren? Was sollte passieren?

BIRKENFELD: Wir haben die kommenden Jahre viel zu tun, das steht fest. Drei Punkte die meiner Meinung nach wegweisend in den kommenden Jahren werden.

Die Ausbildung der jungen, zukünftigen Fachkräfte und wie wir diese handlungsfähiger machen. Ein Koch der ausgelernt

ist muss nach 3 Jahren Ausbildung sein Handwerk verstehen und eigenständig handeln können. Er muss Wertschätzung und Begeisterung erfahren und diese Weitertragen können. Die Betriebe müssen handlungsfähig bleiben und wieder gemacht werden um den Fokus wieder mehr auf den Gast, Ausbildung und Leadership zu legen. Vieles geht unter weil der existenzielle Kampf und die Bürokratie bei den Betrieben mittlerweile den größeren Platz einnimmt. Hier ist klar die Politik gefragt. Es geht des Weiteren um Wertschöpfungsketten. Woher kommt mein Produkt? Wer und was steht dahinter? Was serviere ich meinen Gästen zu welchem Preis?

Es sind herausfordernde Zeiten die wir aber meisten werden mit Innovation, handwerklichem Geschick und der Liebe für unseren Beruf und unsere Gäste.

KOMP: Ich denke, die Gastronomie wird sich weiter spalten. Es wird eine Gruppe von Spitzenrestaurants geben, die viel Wert auf Qualität und die Herkunft der Produkte legen. Und auf der anderen Seite wird es leider mehr Restaurants geben, die auf Convenience Produkte setzen. Jedoch nicht unbedingt freiwillig, sondern als Resultat von Fachkräftemangel und Preissteigerungen. Ich befürchte, dass wegen dieser Probleme auch einige ländliche, familiengeführte Restaurants schließen müssen. Laut einer Dehoga-Umfrage befürchtet bereits 2024 jedes dritte Unternehmen, aufgrund der Mehrwertsteuererhöhung in die Verlustzone zu rutschen. Was mich aber positiv stimmt, ist die steigende Anzahl Schülerpraktikanten bei uns. Ich hoffe wirklich, dass das Interesse an der Gastronomie nun wieder steigt und wir in fünf Jahren einen neuen Schwung erfahrener Köche und Servicemitarbeiter haben.

DANZ: In den nächsten 5 Jahren sehe ich die Hotellerie als eine äußerst dynamische Branche, die sich kontinuierlich weiterentwickelt, um den vielfältigen Bedürfnissen unserer Gäste gerecht zu werden. Eine zentrale Entwicklung, die ich erwarte, ist die verstärkte Ausrichtung von Hotelmarken auf die Identifizierung und gezielte Ansprache spezifischer Zielgruppen. Dabei werden Luxushotels weiterhin durch einzigartige und personalisierte Erlebnisse differenzieren, während Budgethotels ihren Fokus auf erschwinglichen Komfort und technologische Effizienz legen können. Unsere Branche steht zweifellos vor Herausforderungen, aber ich sehe darin auch aufregende Chancen, die wir als Hotel Kö59 entschlossen nutzen wollen.

Moderne Reisende suchen nicht mehr nur nach einem einfachen Übernachtungsort, sondern nach unvergesslichen Momenten und Erlebnissen. Als Hotel streben wir danach, nicht nur einen Raum anzubieten, sondern ein Gesamterlebnis zu schaffen, das bleibende Erinnerungen hinterlässt. Unsere Gäste sind bereit, in diese besonderen Augenblicke, seien es einzigartige kulinarische Erlebnisse, maßgeschneiderten Service oder innovative Freizeitangebote, zu investieren.

Insgesamt spiegelt die Zukunft der Hotellerie eine Verschiebung von rein funktionalen Unterkünften zu emotionalen Erlebnissen wider. Hotels, die diese Veränderungen erkennen und sich anpassen, werden in der Lage sein, die Erwartungen der Gäste zu übertreffen und sich erfolgreich in einer sich wandelnden Landschaft zu positionieren.

VIELEN DANK.



© Melanie Bauer



Foto: © Wellnesshotel „liebes Rotflüh“



Jürgen Sauer & Alexander Huber
Foto: Heide Sauer

ENDE DER EISZEIT ...

PrioVino-Weintemperierer nun auch im Wellnesshotel „liebes Rotflüh“

Wer ein romantisches, exklusives Wellness-Hotel in idyllischer Umgebung sucht, ist im Hotel „liebes Rotflüh“ in Haldensee im Tannheimer Tal im österreichischen Tirol genau richtig. Nahe dem gleichnamigen See liegt das Hotel unweit der Stadt Reutte und mehrerer Attraktionen wie der 114 m hohen Hängebrücke 179 und der mittelalterlichen Ehrenburg sowie der Skigebiete Tannheim, Schattwald, Grän Fissner Jöchle und Hahnenkamm bei Reutte.

Das Hotel bietet einen sehr großzügigen Spa- und Wellnessbereich mit mehreren Saunen und Dampfbädern, 3 Whirlpools sowie einem Innen- und einem beheizten Außenpool. Des Weiteren befinden sich in dem Hotel eine Tee-Lounge, 4 Restaurants, eine Café - Bar sowie eine Zigarren- und Whisky-Lounge. Natürlich ist auch für Kinderbetreuung und Einkaufsmöglichkeiten in der Ladenstraße gesorgt, sogar ein Friseur befindet sich in den Räumlichkeiten.

Alexander Huber, der Geschäftsführer des Hotels, ist immer bemüht sich von anderen Anbietern zu differenzieren, was ihm mit seinem Hotel wirklich sehr gut gelingt. Gerade deshalb hat er beschlossen, künftig die Weine im Restaurant auf den Punkt gekühlt zu servieren und auch während des gesamten Essens optimal tem-

periert zu halten. Um das zu erreichen hat das Hotel nun Weintemperierer „Premier“ der Firma PrioVino angeschafft.

„Wir haben eine große Auswahl österreichischer wie auch internationaler Weine“, so Alexander Huber, „und bei allen gilt, dass die Trinktemperatur eine wichtige Rolle spielt. Die Weißweine sollten zwischen 8 und 12 Grad getrunken werden, die roten zwischen 15 und 18 Grad. Aber es ist nicht leicht, das nach Öffnen der Flasche über den gesamten Zeitraum sicherzustellen.“

Juergen Sauer, Geschäftsführer von PrioVino merkt an: „Der Wein in einer geöffneten Flasche erwärmt sich in ca. 3 Minuten um 1 Grad Celsius, und das bis die Umgebungstemperatur, sprich Zimmertemperatur erreicht wird. Das bedeutet, dass sich ein perfekt auf 18 Grad gekühlter Rotwein in nur 12 Minuten auf 22 Grad erwärmt, wenn er an den Tisch des Gastes kommt. Die meisten Rotweine entwickeln bei diesen Temperaturen aber nicht mehr die in der Weinkarte angegebenen Duft- und Geschmacksnoten. Der „Premier“ hält den Wein auf genau der gewünschten Temperatur - bis zum letzten Tropfen.“

Weitere Informationen: www.priovino.com

Nur das Beste für die Gäste

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

Die Vorteile des PrioVino Premier:

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



Mehr Informationen und Bestellung unter:
www.priovino.com | info@priovino.com

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS

KI & ROBOTICS: IM WEINBERG ANGEKOMMEN

*Wie technische Innovationen die traditionsbestimmte
Welt des Weins verändern*

Der Charme des Weins liegt zum Teil im Bild des Winzers, der in den Weinbergen arbeitet, die von Großvater & Urgroßvater gepflanzten Reben hegt und pflegt, und den von harter Arbeit und mit viel Liebe geprägten Fußstapfen der Familie folgt. Es ist ein romantisches Bild. Doch ebenso wie im Fall von Disneys Cinderella und dem von den Gebrüdern Grimm erzählten Märchen des Aschenputtels, hat diese Romantik einen Preis, der in den gläsernen Schuhen beziehungsweise silbernen Pantoffeln zwickt: Es ist alles andere als einfach, ein gutes Team an Arbeitern zu finden, zu halten und ein abwechslungsreiches Terrain zu bearbeiten. Technologische Entwicklungen weisen nun auf eine vielversprechende aber höchst technische und heiß umstrittene Lösung für diese Probleme hin: Künstliche Intelligenz. Fortschritte in verschiedenen Bereichen der Robotik, wie Bildgebung, Ausrichtung und Lernen, führen nicht nur zu mehr Nachhaltigkeit im Weinberg, sondern eröffnen auch die Möglichkeit des Bio- und sogar biodynamischen Weinbaus auf deutlich größerem Maßstab als bisher für möglich gehalten wurde. Die Zukunft des Weinbaus könnte also eher den Mars-Chroniken ähneln als dem Film „Unter der Sonne der Toskana“. Dabei führen die Roboter den Weinbau jedoch in eine unerwartete grüne Richtung. Auf der ProWein, der weltweit größten

Fachmesse für Wein und Spirituosen, wurden im Laufe ihrer dreißigjährigen Geschichte häufig Entwicklungen mit Vorreiterrolle für die Branche präsentiert. Und unter den rund 5.700 Ausstellern aus mehr als 60 Ländern gibt es äußerst spannende Beispiele zu entdecken.

VITIBOT: MADE IN FRANCE

Wir hatten die Ehre, 2019 einen der ersten Bakus Weinberg-Roboter des Start-Ups VitiBot aus Reims zu erleben. An einem unglaublich heißen Tag standen wir in den Feldern des Champagnerguts Aspasie, wo uns der Inhaber Paul-Vincent Ariston seinen neu gelieferten Bakus präsentierte. Die Hitze machte dem autonomen Straddle Robot mit vier Rädern nichts aus. Mit Leichtigkeit bewegte er sich zwischen den Rebzeilen auf und ab. Bakus wurde vom Ingenieur Cédric Bache entworfen, dem Sohn eines Weinbauern. Die voll elektrisch angetriebene universelle Plattform kann selbst in engen Räumen zwischen den Rebzeilen navigieren und verschiedene Aufgaben im Weinberg erledigen, vom Unkraut jäten über den Rebschnitt hin zum Entfernen von Blättern. Dabei kann er bei einer Neigung von bis zu 45 Grad arbeiten.

TED: HIGH-TECH-NACHHALTIGKEIT

Die Firma Naïo Technologies sorgte 2017 mit dem Debüt eines leichten (2,1 Tonnen), vollständig autonomen, 100 % elektrischen Straddle Robots namens Ted im Médoc international für Aufregung. Durch das modulare Design des Rahmengestells ist es möglich, den Roboter auf unterschiedliche Rebhöhen und Rebsorten einzustellen. Es handelt sich um einen der ersten Roboter, der speziell für die Arbeit im Weinberg entworfen wurde. Ted's präzise mechanische Unkrautentfernung schränkt nicht nur den Pestizidbedarf ein (oder macht Unkrautvernichtungsmittel vollständig überflüssig), sondern bietet auch eine Lösung für arbeitsintensive Aufgaben im Weinberg. Unter Verwendung von GPS für präzise Ausrichtung läuft der Roboter





© Nao Technologie

für das Äquivalent eines vollen Arbeitstages (8 Stunden) alleine und bearbeitet dabei bis zu 5 Hektar Fläche pro Tag. Was Ted und vergleichbare neu entwickelte Roboter von mechanischen Lösungen der Vergangenheit unterscheidet, ist, dass sie nicht nur für bessere Effizienz, sondern auch der Nachhaltigkeit wegen entwickelt wurden. In Châteauneuf du Pape, diesem Bollwerk der Tradition, trafen wir auf einen sehr ähnlichen Roboter, der Pierre Fabre, Miteigentümer und Direktor des Château Mont-Redon, sehr beeindruckte – und zwar konkret mit seiner Fähigkeit, in den mit Feldsteinen übersäten Weinbergen Unkraut zu jäten. „Wir waren überrascht, wie akkurat und verlässlich er arbeitete“, verrät er uns. Wenn Roboter in einer derart herausfordernden Umgebung Unkraut jäten können, dann können sie es überall. Nach erfolgreichen Versuchen in Frankreich, darunter vom Cognac-Produzenten Hennessy und Château Clerc Milon im Bordeaux, wurde Ted im Jahr 2022 erstmals dem amerikanischen Markt präsentiert.

ROBOTER TAUCHEN ÜBERALL AUF – VON DER SCHWEIZ BIS NACH STELLENBOSCH

Jenseits des Atlantiks haben Wissenschaftler der Cornell University in der amerikanischen Weinbauregion Finger Lakes eine Reihe kleiner PhytoPatholoBots (PPB) entwickelt, die bei der Entwicklung neuer krankheitsresistenter Rebsorten helfen sollen. Die ersten Bots wurden im Frühjahr 2023 an vier Rebschul-Programmen in den USA entsandt und befinden sich nun im ersten Jahr eines Projektes mit vierjähriger Laufzeit. Mit Hilfe von Computer-Vision, KI und Robotik sollen diese Bots Echtzeit-Daten sammeln,

um die Gesundheit und den Zustand der einzelnen Reben zu beurteilen. Dabei analysieren sie die Pflanzen Blatt für Blatt. Die Verantwortlichen des Cornell-Projektes hoffen, die Ergebnisse dieses Versuches verwenden zu können, um Weinbauern davon zu überzeugen, neue krankheitsresistente Sorten zu pflanzen – und damit den Einsatz von Pestiziden deutlich zu verringern.

DIGITALISIERTER GESCHMACK

Lenken wir unseren Blick vom Weinberg in die Probierstube: Programme zur Übersetzung und Produktion von Texten werden täglich besser und reduzieren damit das sowieso schrumpfende Reich der Copywriter und Kritiker – vor allem, wenn es um Verkostungsnotizen gilt. Doch während KI durchaus in der Lage ist, erfolgreich den Schreibstil eines bestimmten Kritikers oder des Autors zu imitieren und effizient typische Charakteristiken, spezifische Jahrgangsbedingungen und andere veröffentlichte Meinungen zu synthetisieren, kann sie noch nicht riechen, kosten und beurteilen.

Noch nicht. Das heißt nicht, dass nicht versucht werden würde, in diesem Bereich deutliche Fortschritte zu machen. Im vergangenen Jahr hatte PINOT (Project for the Development of Artificial Intelligence in Oenological Technology) auf der ProWein Premiere. In Kooperation mit dem Weincampus DLR Neustadt und dem Fraunhofer-Institut für Integrierte Schaltungen (IIS) geht es in dem 2021 gestarteten Projekt darum, eine von KI unterstützte Analyse von Weinaromen zu entwickeln, welche „die Lücke zwischen sensorischer Wahrnehmung und chemischer Analyse schließt“. Die Hoffnung ist, dass die Kombination von KI-Algorithmen und Sensoren für flüchtige organische Verbindungen es möglich machen wird, sensorische Wahrnehmungen zu digitalisieren. Trotz der binären Vorlieben für Einser und Nullen und der Klarheit ihrer Codes, handelt es sich bei Robotern immer noch um Werkzeuge, die menschlichen Input nicht komplett ersetzen können. Die Befürworter vollautomatisierter Weinberge (selbst der Bio-Varianten) sind wenige. Doch indem sie die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Robotik nutzen, erhoffen sich Weinproduzenten, mehr Zeit für das zu haben, was die Roboter (bisher) nicht können: Ästhetische Entscheidungen treffen und auf den Bauch hören. Und darauf stoßen wir gerne an!



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER PER DU MIT DER NATUR

Louis Roederer, 1776 in Reims gegründet, ist eines der wenigen unabhängigen, familiengeführten Champagnerhäuser. Mit über 245 Hektar eigenen Weinbergen ausschließlich in Grands- und Premiers-Crus-Lagen ist Louis Roederer bekannt für nachhaltige Anbaumethoden und erhielt die Zertifizierung für ökologischen Landbau "AB" für 115 Hektar historischer Weinberge im März 2021.

Bereits zum fünften Mal in Folge zeichnete Drinks International erst kürzlich Louis Roederer als "World's Most Admired Champagne Brand 2024" aus. Diese öffentliche Wertschätzung ist eine wunderbare Anerkennung für die Pionierarbeit, die Louis Roederer in seinen Weinbergen und Kellern leistet.

Roederers Rosé Vintage, der aus Pinot Noir aus Cumières und Chardonnay aus Chouilly hergestellt wird, zeichnet sich

durch seine besondere Herstellung aus, die in der Champagne einzigartig ist: zuerst eine lange und sanfte Infusion des Pinot Noir bei niedriger Temperatur, um alle Noten und Texturen der Trauben zu extrahieren. Danach wird der Pinot Noir-Infusion eine kleine Menge Chardonnaymost hinzugefügt, um etwas Mineralität zu verleihen, gefolgt von einer gemeinsamen Gärung.

Das Ergebnis ist ein weicher und frischer Rosé. Das Bukett entfaltet sofort Noten von Waldbeeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen gibt sich der Champagner überaus schmeichelnd und elegant. Die samtweiche Textur überlässt dann zarten, würzigen Noten ihren Platz. Im Finale gesellen sich verführerische Noten von Schokolade zur Frische des Kalkgesteins und sorgen für einen langen, reinen Nachhall. Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse!



FÜRSTENBERG
Foster + Partners

DATUM

FINEST HANDCRAFTED
PORCELAIN.



fuerstenberg-porzellan.com



cove

DIE MAßSCHNEIDER



Foto: Atelier Köln

BADEN-BADEN • BERLIN • BOCHUM • BREMEN • DORTMUND • DÜSSELDORF • ESSEN • FRANKFURT • HAMBURG
HANNOVER • KÖLN • MÜNCHEN • MÜNSTER • STUTTGART • WIESBADEN

Termin vereinbaren unter chaîne@cove.de • www.cove.de • 0800 0268326



FACETIME: FARBIGE ZIFFERBLÄTTER BESTIMMEN DEN TON

Das Zifferblatt gilt als Gesicht einer Uhr. Seine Gestaltung prägt, neben der Gehäuseform, maßgeblich das Design jedes Zeitmessers. Und mit einer V-förmigen Zeigerstellung, die charmant die Zwölf einrahmt, wirkt es sogar, als könnten Uhren lächeln.

Natürlich, der Blick fällt immer zuerst auf das Zifferblatt. Schon allein, um das zu tun, wofür eine Uhr u(h)rsprünglich gedacht ist: die Zeit abzulesen. Ein perfektes Blatt macht die Notwendigkeit jedoch zum puren Vergnügen und es erzählt zudem immer eine Geschichte: von den Materialien wie Perlmutt, edlen Metallen oder kostbaren Steinen. Oder von kunstvollen Handwerkstechniken, wie dem Guillochieren, Emaillieren oder Skelettieren. Mal ist es die perfekte Harmonie, mal ein unerwarteter Twist, der ein Zifferblatt zum Hingucker macht.

Seit Neuestem bestimmen kräftige Farben den Zifferblatt-Look in der Feinuhrmacherei. Man könnte sagen: Die Uhrenwelt wird bunt. Auch die Designer der Marke Wempe Glashütte I/SA nehmen das Thema auf und kreieren farbstärke Varianten der sportlichen Iron Walker Automatik Modelle. „Die Iron Walker ist eine Hom-

mage an die Stahlarbeiter im New York der 1920er und 1930er Jahre. Ihre klare und starke Edelstahl-Ästhetik kommt in Verbindung mit den farbigen Zifferblättern fantastisch zur Geltung. Die Uhren machen richtig Spaß“, fasst Peter Peters, Geschäftsführer der Leipziger Wempe-Niederlassung, das Design-Konzept der Wempe-Uhrenateliers zusammen.

Gute Laune ist Programm: Die Zifferblätter in leuchtendem Rot, tiefem Blau, kräftigem Grün und energischem Türkis sind erfrischend wie ein fruchtiger Cocktail und machen Lust auf Frühling. Wer es etwas zurückhaltender mag, für den ist das Modell in Edelstahl und Roségold mit einem Zifferblatt in elegantem Nougat genau das Richtige. So oder so haben Uhren mit farbigen Zifferblättern das Potential zu begehrten Lieblingsstücken.

Die Wempe Glashütte I/SA Iron Walker Modelle gibt es exklusiv bei Wempe und selbstverständlich auch in der Niederlassung in der Leipziger Mädler-Passage. Mit umfassendem Know-how und dem richtigen Gefühl für Farbe stehen die Wempe-Uhrenexperten für Beratungen immer gerne zur Verfügung.

WEMPE BY KIM

Lässige Eleganz: Die Ohrhinge Lucky Sun By Kim mit plissierter Roségoldstruktur strahlen wie die Sonne und sind ein kostbares Versprechen auf den Sommer. 14 bewegliche Brillantanhänger reflektieren das Licht und entfalten eine funkelnnde Dynamik. Handgefertigt im Wempe-Atelier und exklusiv bei Wempe erhältlich.

€ 5.975,-

www.wempe.com/leipzig



DOTTIRS FRÜHJAHRSKOLLEKTION

Vasen 3er Set

Pipanella Flock - Nordic Fjord

Vasen 3er Set

Maße: 9x3,2 / 12,5x4 / 16,5x5,5 cm

UVP: 80,50 EUR

www.dottirnordicdesign.dk



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ VINTAGE 2016

Der Roederer Brut Rosé ist auch im Jahrgang 2016 einer der besten Rosé-Champagner auf dem Markt. Frisch und gleichzeitig mit einer Reichhaltigkeit und Fülle, die von einer wunderbaren Mineralität und Spannung begleitet wird.

Ganz große Klasse!

pro 0,75 l Flasche 99,90 €

www.bremer-weinkolleg.de

Art & Apple

Porzellan, 28 cm, mit MDF Sockel

Golden Sunlight – 499 €

www.goebel.de



PrioVino CLASSIC

Elektrischer Weintemperierer
mit Netzanschluss

Perfekte Temperatur.

Bis zum letzten Tropfen.

390 € / Stück

www.priovino.com



Olivier Roellinger Mühle

Mahlt nicht Kaffee, sondern Gewürze!

Peugeot und Meisterkoch Olivier

Roellinger präsentieren neue Mühle

im Nostalgie-Look.

84,90 €

www.de.peugeot-saveurs.com

Fire Kitchen von hofats

Dass Grillen heute für grenzenlosen Genuss steht, zeigt hofats mit der Fire Kitchen und den Fire Kitchen Sets für die Bowl 57 und Bowl 70 einmal mehr.

Fire Kitchen mit BOWL 57 Plancha-

Grillset tief: 1.399,00 EUR

www.hofats.com





NEUJAHRSEMPFANG DER BAILLIAGE THÜRINGEN

Das Jahr 2024 startete in der Baillie Thüringen am 27.01. mit dem traditionellen Neujahrsempfang. Im Hotel Elephant in Weimar, welches im „Schlummeratlas“ des Busche-Verlages als eines der 101 Besten Stadthotels ausgezeichnet wurde, traf sich die illustre Runde auf Einladung von Bailli Dirk Müller. Der Abend wurde stilvoll eröffnet mit einem Hauch New York in Gestalt eines Flirtini à la Sex and the City. Dabei begrüßten wir unsere Gäste aus der Baillie Sachsen-Anhalt, Hessen und Sachsen.

Bevor der kulinarische Teil des Abends begann, übergab Bailli Dirk Müller die Nominationsurkunde „Maître Rôtisseur“ an Johannes Wallner, der im November 2023 im „Schlummeratlas“ des Busche-Verlages, als einer der besten 50 Köche Deutschlands ausgezeichnet wurde. Franziska-Elisabeth Kretschmer erhielt die Promotionsurkunde als Mitglied des Regionalrates Thüringen und übernimmt die Position des Vice-Chargée de Missions.

Eröffnet wurde das hochwertige 6-Gänge Menü mit dem Amuse bouche „gebratene Leber von der Gans“. Weiter ging es mit „Rindertatar & Ur-Karotte aus dem

Ofen, Sonnenblume, Estragon Mayonnaise“ hier konnten die Urkarotte und die Mayonnaise begeistern. Nach der „Geflügelessenz & Eierstich, Gemüsestreifen, Petersilie“ sorgte das „Champagner Crème Sorbet“ aufgegossen mit Taittinger Champagner für prickelnde Entspannung vor dem Hauptgang. „US Rind & Blumenkohl, Amaranth, Zwiebelconfit, Ochsenherztomate“ führten zu begeisterter Stille am Tisch. Ein weiteres Highlight lieferte der „Ziegenfrischkäse & Matcha, Traube“ der à la minute abgeflämmt wurde und so eine leicht rauchige Note erhielt. „Apfel & Blätterteig, Karamel, Vanille“ rundeten das erstklassige Menü ab. Die vegetarische Variante des Menüs wurde als fein, leicht und einfach lecker beschrieben.

Mit sichtbarem Stolz nahmen die Mitarbeiter die Urkunden aus den Händen von Bailli Dirk Müller entgegen. Gastgeber Johannes Wallner durfte stellvertretend für das ganze Team die Erinnerungsplakette und unser Dankeschön für den hervorragenden Abend entgegennehmen.

Text & Bilder: Franziska-Elisabeth Kretschmer – Vice-Chargée de Missions



„WEIHNACHTLICHER ERBPRINZ“

DINER AMICAL am 16.Dezember 2023: Zum Jahresausklang hat Bailli Gabriele Steyer zum Dîner Amical „Weihnachtlicher Erbprinz“ nach Ettlingen geladen und Chaîne Mitglieder aus mehreren Bailliagen haben sich in freudiger Erwartung festlich gekleidet eingefunden. Für den Champagnerempfang hatte Maître Sommelier Serge Schwentzel zur Begrüßung einen „Perle des Treilles Brut Nature“ von Yannick PrevotEAU ausgewählt und damit die Anwesenden in fröhliche vorweihnachtliche Stimmung versetzt. Nach kurzer Begrüßung durch den Hausherrn Officier Maître Hôtelier Bernhard Zepf und Bailli Gabriele Steyer wurde an den festlich gedeckten Tischen Platz genommen.

Auf das Amuse Bouche folgte als Vorspeise Büffel Bill Burrata mit Kürbis, Olivenfocaccia und Bühler Zwetschge. Begleitet wurde die Vorspeise sowie der nächste Gang von dem hervorragend dazu passenden 2022 Weißburgunder trocken aus dem Hause Axel Bauer, den Vice Echanson Dr. Jürgen Bachmann in gekonnt souveräner Weise vorstellte. Es folgte kulinarisch das erste große Highlight: Hummer mit lauwarmem Rappanudelflederl-Salat, Wintertrüffel und Haselnuss. Spätestens jetzt wussten die Genießer, dass für die Chaîne wieder einmal ein ganz speziell hochstehendes Weihnachtsmenü kreiert worden war unter kulinarischer Leitung von Chef Rôtisseur Ralph Knebel, der sich im 11. Jahr den begehrten Stern im Guide Michelin in Folge verdient hat. Ein weiteres Highlight setzte der fulminante Hauptgang „Rossini“ – mit dem perfekt zubereiteten Rinderfilet und Gänseleber - sowie Haricot Coco und Pommes Dauphine. Die wunderbare Ergänzung dazu

war der – sicherlich mit viel Liebe ausgesuchte - 2016 Château Maucamps Cru Bourgeois Haut-Médoc aus dem Bordeaux. Den süßen Abschluss bildete die Birne Tarte Tatin mit Cardamomeis. Unbedingt zu erwähnen ist der stets dezente, aber immer aufmerksame und höfliche Service während des ganzen Abends.

Zum Abschluss der Veranstaltung ehrte Bailli Gabriele Steyer die weißen und schwarzen Brigaden mit Überreichung von Urkunden und Geschenken.

Bei der Übergabe des Chaîne-Geschenks und einer Flasche Champagner an den Hausherrn Bernhard Zepf bedankte dieser sich nicht nur für die Geschenke, sondern vor allem für die Aktivitäten und den zu spürenden hervorragend positiven Geist in der Bailliage Baden-Schwarzwald. So stelle er sich eine aktive und freundschaftlich verbundene Gemeinschaft unter Chaîne-Mitgliedern vor. Mit dieser Haltung und der Großzügigkeit bei der gesamten Gestaltung dieses fantastischen Dîner präsentierte er sich nicht nur als ein Vollblut Hotelier, sondern verdient sich sicherlich auch den Titel eines „Grand Seigneurs der Gastronomie“ sowie als Freund und Förderer der Chaîne des Rôtisseurs.

Die harmonische Stimmung setzten die Anwesenden nach der eigentlichen Veranstaltung bei guten Gesprächen und einem „letzten Gläschen“ in der Hotelbar fort, wo sie dann einen großartigen Abend haben genussvoll ausklingen lassen.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier

Hotel Restaurant Erbprinz

Rheinstr. 1 · 76275 Ettlingen

Tel. 07243 322 - 0 · info@erbprinz.de · www.erbprinz.de

„TRÜFFEL & RHÔNE WEIN“

*Dîner Amical am 26. Januar 2024 im Le Jardin de France,
im Stahlbad, Baden - Baden*

„Trüffel und Rhône Wein“ - dieser einfach gewählte Titel war Programm für ein großartiges festliches Dîner – kein Wunder, wenn der Meisterkoch selbst ein bekennender großer Trüffelfan ist. So zauberte der in Sélestat, Elsaß geborene Maître Rôtisseur Stéphan Bernhard - seit dem Jahr 2000 mit einem Michelin Stern dekoriert - ein kulinarisches Highlight nach dem anderen.

Zum Auftakt kredenzte seine charmante Frau Sophie einen Champagner Ruinart. Den gastronomischen Auftakt bildete das legendäre soufflierte Hühnerei mit Trüffel, Maronenpüree und Albuferasauce. Der besonders sorgfältig ausgewählte Wein „L'Âme du Chêne 2021“ von C. Depeyre, Tulette war dazu die perfekte Begleitung. Der ausgelöste, gegrillte Hummerschwanz mit Lauchfondue und Hummersauce war ebenfalls großzügigst mit Trüffeln versehen. Der aus Châteauneuf du Pape stammende „Les Claux Guillard“ 2022 war auch hier die ideale Ergänzung.

Ein Klassiker der französischen Küche, „Tournedos Rosini“ waren perfekt zubereitet und die aus der Magnumflasche stammende „La Papesse“ (die Päpstin) aus dem Jahr 2021, Domaine Gramenon, ließen die Augen aller Feinschmecker leuchten. Bei dem Käse von der berühmten Fromagerie Antony durfte dann Trüffel wieder nicht fehlen.

Ein weiteres Highlight war die neue Kreation von Stéphan Bernhard: Iles Flottante mit Trüffel, Parfait Glacé Haselnuss und Schokoladen Macaron. Abgerundet wurde dieser süße Abschluss perfekt mit dem wundervoll dazu passendem „La Cuvée de l'amitié 2015 von C. Depeyre, Tulette.

Zwischen den Gängen konnte Bailli Gabriele Steyer Chaîne-Mitglieder aus mehreren Bailliagen und Gäste begrüßen. Überreicht wurden weiterhin Urkunden an Jutta Gebhard zu ihrer Beförderung als Officier und an Professor Dr. Franz Kehl zur Beförderung als Vice Chargé de Missions.

Die besondere Verbundenheit zur Chaîne des Rôtisseurs zeigte sich daran, dass sich das Ehepaar Bernhard nach dem Dîner Zeit nahm, um im persönlichen Dialog mit den Anwesenden zu treten. Genießter und Chaîne-Mitglieder waren unter sich.

Die anschließenden angeregten Gespräche haben bei allen dafür gesorgt, dass dies ein rundum perfekter Abend auf höchstem Niveau war.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor



Le Jardin de France, im Stahlbad

Augustaplatz 2 · 76530 Baden-Baden

Tel. 07221 300 78 60 · info@lejardindefrance.de · www.lejardindefrance.de

BIENVENUE OHNE DÉJÀ VU

Neujahrsempfang der Baillie Baden-Württemberg in Ben Benasrs Ritzi

28.01.2024: Die leicht orientalischen Gewürznoten in den Kompositionen des Stuttgarter Sternekochs Ben Benasr sorgen dafür, dass seine Gäste im Ritzi kein „déjà vu“ erleben. Sprich: nicht das Gefühl haben, ein Gericht schon mal in einem anderen Restaurant genossen zu haben. Ein Rekord verdächtige Gästezahl von über 70 Consœurs und Confrères im Stuttgarter Ritzi Gourmet, machten diese Erfahrung bei einem fünfgängigen Menu. In der Chaîne-Familie blieb auch die Weinbegleitung mit Kreszenzen der Weingüter Idler, ExNicrum und Rainer Schnaitmann. Eine besondere Freude war es Bailli Joachim Schramm an Kerstin Rathke und Rainer Anglett die Beförderungsurkunden zum Officier zu übergeben und an Meike Höfliger und Jochen Lang die Aufnahmeurkunden auszuhändigen. Mit großem Applaus schlossen sich die Gäste dem Dank des Bailli an Freiherr Wolfgang von Stetten und Hans Pe-

ter Stihl an. Die beiden Chaîne-Granden hätten unserer Feinschmecker-Vereinigung großartig beigestanden - insbesondere in deren schwierigen Zeiten. Mit Wehmut verabschiedete Joachim Schramm anschließend Markus Gerspacher aus dessen Amt als Vice Chancellor Argentier. Der Bailli erinnerte besonders an dessen großen Einsatz für die Chaîne-Stiftung, die der scheidende Vice Chancellor Argentier gleistet habe und weiter leisten wird. Mit den Urkunden und der Chaîne-Plakette bedankten sich die begeisterten Gäste bei Ben Benasr und seinem Team für diesen besonders gelungenen Neujahrsempfang.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

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

Ritzi Gourmet

Friedrichstr. 6 · 70174 Stuttgart

Tel. 0711 13 79 20 · ritzi@ritzi-stuttgart.de



CHAÎNE DES RÔTISSEURS D'ALLEMAGNE ZEIGT FLAGGE AUF DER 26. IKA/OLYMPIADE DER KÖCHE IN STUTTGART



03.02.2024 Lokale Baillie BW beim hochkarätigen CHEF's TABLE-Wettbewerb „IRLAND“: Der prestigeträchtige, weltweite Kochwettbewerb alle 4 Jahre mit 1.200 Profiköchinnen und -Köchen aus 55 Nationen war wiederum ein Event voller Emotionen und großartiger Kulinarik!

Der exklusive Chef's Table, d.h. ein Verwöhn-Menü mit 7 Gängen, live zubereitet von 8 Köchen und serviert an einem Tisch in nächster Nähe der perfekten Küchenbox für 12 Personen (davon 2 für die Jury) löste bei unseren Mitgliedern vom Start weg Gänsehaut-feeling im Sekundentakt aus. Geleitet vom Panel of Chefs of Ireland, Präsident Alen Fitzmorits und Coaching von Lead Teacher National Commis Chef Apprenticeship,

Dr. Derek Flynn PhD zündeten die engagierten Profis ein einzigartiges Feuerwerk von kulinarischen Kreationen – inbegriffen einer großen Panther - Showskulptur aus Schokolade. Vice Chargé de Presse hon. Hartmut Junker als Pate und Organisator bedankte sich mit einer Chaîne-Urkunde sowie Chaîne-like gestalteten Gastgeschenken für das Team, das hochverdient Olympische Bronze gewann. Parallel hat die Vorsitzende der Chaîne-Stiftung, Frau Dr. Bartel-Lingg auf der INTERGASTRA die „Chaîne“ präsentiert. Wir freuen uns auf die nächste Olympiade 2028 wiederum in Stuttgart. Weitere Infos: www.vkd.com

Text & Fotos: Hartmut Junker – Vice Chargé de Presse hon.
weitere Fotos: Rôtisseur Marcel Hild (Gastgeber Team Zypern)
und Werner Widmann – Vice Chargé de Missions

HÜTTENGAUDI NACH ART DER CHAÎNE

Bailliege Baden-Württemberg feiert im Löwen in Steinenbronn

17. Februar 2024: Kein kleiner Feigling, dafür feine Weine. Kein matschiges Gröstl, dafür delikates vom heimischen Kalb – so feiert die Chaîne des Rôtisseurs eine Hüttengaudi. Oder wie es Confrère und Maître Rôtisseur Marcel Hild und Regionalrat und Vice Chargé de Missions Jens Bauer in ihrer Einladung nennen: das Chaîne Winterdörfle. In der JeTis Hüttenalm, einem holzgetäfelten Saal im Steinenbronner Löwen der beiden Gastro-Profis, richteten Marcel Hild und sein Team vor den Augen der rund 40-köpfigen Gästeschar ein viergängiges Menu der Extraklasse an. Überraschungen inklusive. Etwa fermentierte grüne Fildertomaten zum Tartar vom Weiderind, die getrüffelten Kässpätzle direkt aus der Bergkäse-Ad, die ebenfalls fermentierten Tannenschösslinge im Jus zum Kalb oder der Duft des Holunderblüten-Balsamicos beim Dessert Cannelloni von der dunklen Schokolade.

Noch ungewöhnlicher als das Anrichten der Gänge gestalteten die Gastgeber die Weinauswahl zu ihrem Winterdörfle-Menu. Gleich vier württembergische Weingüter, exNicum aus Hessigheim, Marcel Idler aus Strümpfelbach, die Remstalkellerei aus Weinstadt und Rainer Schnaitmann aus Fellbach ließen mit ihrem abgestimmten Angebot keine Wünsche offen. Eines hatte die vielfältige Auswahl dennoch gemeinsam: Alle vier Weingüter gehören seit geraumer Zeit der Chaîne des Rôtisseurs an. Für diese Geschmackserlebnisse in einem stimmigen Rahmen bedankten sich Bailli Joachim Schramm und Vice Chargé de Missions Werner Widmann mit Urkunden, Plaketten und Geschenken bei den Gastgebern und ihren Teams und natürlich mit einem kräftigen Vive la Chaîne!



MAGNUM DÉJEUNER - BAILLIAGE BADEN-WÜRTTEMBERG IN KREHLS LINDE

03. März 2024: Krehls Linde im Stuttgarter Stadtteil Bad-Cannstatt ist ein schwäbisches Restaurant wie aus dem Katalog für schwäbische Klassiker. Alles andere als schwäbische Sonntagskost tischten allerdings Maître Rôtisseur Volker Krehl und sein Team auf, als 18 Consœurs und Confrères und deren Gäste die Linde an diesem schönen Frühlingssonntag besuchten. Angefangen vom Amuse-Bouche – einer Gänseleberpastete mit Portweingelee und einem Auszug vom Pflaumenwein – bis hin zum Dessert – einer dekonstruierten Pina Colada - servierten Volker Krehl und sein Team ein sechsgängiges Menu der Extraklasse mit asiatisch gewürztem Lachstatar, Skrei mit Pommery-Senfbuttersauce, Schwarzfederhuhn und US Omaha Beef. Zu einem herausgehobenen kulinarischen Ereignis machte das Déjeuner die Weinauswahl von Sommelière Kim Krehl. Fünf der sechs ausgesuchten Weine schenkte die Tochter des Hauses in Magnum Flaschen aus und sparte

nicht damit, ihr Wissen über die Weine den Gästen mitzuteilen. Bailli Joachim Schramm war es vorbehalten sich mit Urkunden, der Chaîne-Plakette für das Haus, Honig, Wein und Blumensträußen bei Volker Krehl und seinem Team zu bedanken. Aus den Händen des Bailli erhielten zudem Dr. Georg Thilenius die Beförderungsurkunde zum Officier und Jochen Lang die Ernennung zum Chevalier der Chaîne des Rôtisseurs.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse, Fotos: Wolf Dieter Sträß



Restaurant Krehls Linde

Obere Waiblinger Str. 113 · 70374 Stuttgart

Tel. 0711 52 04 90 - 0 · info@krehl-gastronomie.de · www.krehl-gastronomie.de



DÎNER AMICAL IM HOTEL GOLIATH AM DOM

Die Auftaktveranstaltung 2024 war ein voller Erfolg: 68 Consœurs und Confrères fanden sich am Montag, 22. Januar in den sehr ansprechend designten Räumlichkeiten des einzigen 5-Sterne-Hotels von Regensburg ein. Beim Empfang wurde im Bar-Bereich und im Foyer noch vielfach mit dem feinprickelnden Franciacorta „Cuvée Royale“ auf das neue Jahr angestoßen.

Gastgeberin Maître Hôtelier Stephanie Birnthal ar rangierte liebevoll Tafeln für bis zu 20 Personen. Die mit dem Farbkonzept des Raumes abgestimmte Dekoration der Tische verschaffte dem äußeren Rahmen des Abends eine angenehme Atmosphäre.

Noch bevor die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den Tischen Platz nahmen, führte der Regionale Rat, vertreten durch unseren Bailli Joachim Hüther, Vice Chancelier Juliane Lerch sowie Vice Argentier Josef Geserer kurzweilig die Tagesordnungspunkte der an diesem Abend stattfindenden Jahreshauptversammlung durch.

Joachim Hüther ließ die Veranstaltungen in 2023 Revue passieren, Josef Geserer klärte über die Finanzen auf. Altmeister Officier Maître Rôtisseur Herbert Schmalhofer zauberte uns mit seiner weißen Brigade ein Menue von absoluter Spitzenklasse. Jeder Gang optisch und geschmacklich eine Wonne. Zu Beginn eine Foie-Gras Praline mit Wachtelerrine und Apfelchutney. Es folgte gegrillte Jakobsmuschel mit Sot-l'y-laisse auf Salzzitronenrisotto. Wörtlich übersetzt bedeutet Sot-l'y-laisse „Nur ein Narr lässt es da“. Im deutschsprachigen Raum auch als „Pfaffenschnittchen“ bekannt, handelt es sich dabei um kleine filetartige Fleischstückchen vom Geflügel. Der Hauptgang verwöhnte uns mit rosa gebratenem, butterweichen Damkalbsrücken mit Jus von schwarzen Périgordtrüffeln und Pilzravioli. Ein Gedicht das zum Abschluss servierte Dessert mit Verschiedenem von der Pistazie mit weißer Schokolade und Blutorange ergänzt mit einer kräftigen Beerenauslese aus dem Burgenland.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Chevalier

DÎNER AMICAL IM RESTAURANT SCHWÖGLER

Zu unserer Februar-Veranstaltung besuchten am 22.02.2024 mehr als 70 Mitglieder und Gäste das Restaurant Schwögler in Bad Abbach. Der an der Donau liegende Kurort vor den Toren Regensburgs ist wegen seiner Schwefelquellen seit Jahrhunderten überregional bekannt. Sogar Kaiser Karl V. versuchte dort vor gut 500 Jahren nach zu vielen ausschweifenden Essensgelegenheiten seine Gicht zu bekämpfen. Solche Sorgen hatten wir jedoch nicht bei dem sehr bekömmlichen Menü des Chefkochs Helmut Schwögler, seines Zeichens auch Vice Conseiller Culinaire unserer Bailliege.

Nach der obligatorischen Begrüßung der Gäste durch Bailli Joachim Hüther stellte uns Helmut Schwögler als Gast des Abends Frau Benita Moser vor, die extra für diesen Abend aus Kaltern in Südtirol anreiste. Benita Moser ist nicht nur die Produzentin aller Weine des Abends, sondern auch des Mendelbieres.

Joachim Hüther gratulierte stellvertretend für alle unserem Bailli Honoraire Karl-Günther Wilfurth zu dessen wenige Tage vorher gefeierten runden Geburtstag.

Als Geschenk und Überraschung des Abends kam die Stimm-Band, bestehend aus ehemaligen Domspatzen und vergnügte uns à cappella und stimmungsgewaltig mit wunderschönen Songs.

Zum ersten Gang servierten die sehr engagierten und freundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der weißen Brigade Tatar vom US Beef auf Panzanella mit Burrata-Creme und Mimolette. Es folgten auf den richtigen Punkt gebratener Seeteufel in der Reiskruste, außen kross - innen weich, korrespondierend mit Schwarzwurzel, Rote-Beete-Knödel und Safransud. Der Hauptgang, die Dreifaltigkeit vom Milchkalb, bestand aus rosa gebratenem Kalbsrücken, einer Praline von der Backe und Haxn-Ravioli auf Artischocke und Trüffel. Hierzu durften wir einen Lagrein Riserva 2020 aus der Magnum genießen. Ein kräftiger Rotwein, der Lust auf Urlaub in Südtirol macht. Zum Dessert wurden wir mit „Weißes Snickers – Oriental“, begleitet von einem Mendelbier Barley Wine, das 9 Monate in Lagreinfässern reifte, verwöhnt.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Chevalier



EIN DÉJÀ-VU-ERLEBNIS DER SCHÖNEN ART

Ein ehemaliger Chaîne-Mitgliedsbetrieb auf der Heimkehr in unsere Confrérie

Table Maison, 20. Dezember 2023: Vielen Mitgliedern dürfte das Restaurant am Steinplatz noch in guter Erinnerung sein, denn 2018/2019 war es bereits schon einmal unser Mitgliedsbetrieb. Aber nun ist wieder Licht am Ende des Tunnels zu sehen, denn der Director of F&B Sebastian Jaroljmek stellte kürzlich seinen Antrag auf eine Chaîne-Mitgliedschaft.

Nach dem Rieslingsekt-Empfang im weihnachtlich geschmückten Innenhof des Hotels genossen wir ein sehr ansprechendes 3-Gänge-Menü mit zwei guten rheinhessischen Weinen, was bei uns hervorragende Erwartungen auf das im Sommer folgende Dîner Maison weckte.

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

Hotel und Restaurant am Steinplatz

Steinplatz 4 · 10623 Berlin (Charlottenburg)

Tel. (Rest.) 030 55 44 44 70 53 · restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com

marriott.com/de/hotels/berak-hotel-am-steinplatz-autograph-collection/overview/



WENN DIE ELISABETH ...

Ein Hotel ist wieder unter dem Chaîne-Dach - und vergnüglich war's auch noch



Déjeuner Maison, 14. Januar 2024: Das Jahr begann gut. Nicht nur mit einem einstündigen Champagner-Neujahrsempfang, auch kehrte ein Hotel wieder unter das Chaîne-Dach zurück. Aus dem ehemaligen Maritim Hotel Berlin, das die letzten Jahre nicht mehr zu unseren Mitgliedshäusern zählte, wurde das JW Marriott Hotel Berlin mit dem Generaldirektor Aramis Gianella-Borradori, der seit kurzem unser neues Mitglied ist.

Im Restaurant JW Steakhouse Berlin (früher: Restaurant M) erfreute uns nicht nur ein 4-Gänge-Menü, sondern auch ein Berliner Künstler – Sir Henry de Winter – mit Ohrwurm-Schlagern der 20er bis 40er Jahre.

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

JW Marriott Hotel Berlin mit dem Restaurant JW Steakhouse Berlin

Stauffenbergstraße 26 · 10785 Berlin (Tiergarten)

Tel. 030 20 65-0 · jwsteakhouseberlin@jwmarriott.com · www.jwsteakhouseberlin.com

EIN DÎNER FÜR VERLIEBTE FISCH- & MEERESFRÜCHTEGENIESSER

Wenn der Valentinstag und der Aschermittwoch auf denselben Tag fallen

Dîner Amical, 14. Februar

2024: Es ist selten, dass der Valentinstag und der Aschermittwoch zusammenfallen, doch diesjährig war es so, und so konnten wir in der „Austernbank“ ein Menü goutieren, das – bis auf das Dessert natürlich – sehr an Fisch und Meeresfrüchten orientiert war.

Nach dem Champagnerempfang mit Ayala Brut Majeur lockte als Amuse-Bouche der Hummer in Form eines Hummercocktails auf Brioche. Dem folg-

te ein 5-Gänge-Menü, dem fünf harmonisierende Weine, alternativ alkoholfreie Rebensäfte, beigesellt waren. Was will man mehr? Ein Dank an die Gastgeberin und Consœur Anna-Maria Maaß sowie die Teams von Küche und Service.

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

Restaurant „Austernbank“

Behrenstraße 42 · 10117 Berlin (Mitte)
Tel. 030 7 67 75 27 24
info@austernbank-berlin.de
www.austernbank-berlin.de



BEKANNT UND TROTZDEM EIN BISSCHEN NEU

Dank Carsten D. Colmorgen ist hier wieder ein Chaîne-Mitgliedsbetrieb

Mitgliederversammlung und Dîner Maison, 11. März

2024: Bekannt war den Mitgliedern unserer Bailliege das Hotel Dorint Kurfürstendamm bereits 2019/2020, aber da hieß es Sofitel Berlin Kurfürstendamm mit Stefan Winistörfer als unser Mitglied vor Ort. Nun nach dem Betreiberwechsel Ende 2020 und Carsten D. Colmorgen als neuer GM ist es seit dem Herbst 2022 wieder ein Mitgliedshotel. Und die

jährliche Mitgliederversammlung gab's gleich dazu.

Nach dieser erwartete uns ein Glas Champagner mit Amuse-Bouche, dann ein sehr gefälliges 4-Gänge-Menü von Küchenchef Lukas Hackenberg mit ausgezeichnete Weinbegleitung. Chapeau!

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



Le Faubourg im Hotel Dorint Kurfürstendamm Berlin

Augsburger Straße 41 · 10789 Berlin (Charlottenburg)
Tel. 030 800 999 770 0 · lefaubourg@dorint.com · lefaubourg.berlin



HOTEL RESTAURANT TORKEL WOHLFÜHLJAHRESAUFTAKT IN NONNENHORN

Dîner Amical am 13. Januar 2024: Auf ein frohes, gesundes, ereignisreiches und vor allem friedliches neues Jahr! So begrüßte uns Familie Stoppel in ihrem Wohlfühlhotel unweit des Bodenseeufers in Nonnenhorn mit einem Glas prickelndem Champagner. Alexander Stoppel ließ sich für uns ein ganz besonderes Menü zum Jahresauftakt einfallen: Hummer mit Alblinsen, Perigord-Trüffel-Tortellini, Wachtel, Bodenseeapfel – jeder Gang wartete mit besonderen Aromen und Details auf! Und das Auge erfreute die kreative Präsentation auf besonderen Tellervariationen, die professionell und sehr persönlich von Frau Stoppel mit ihrem Team serviert wurden.

Bei der Weinbegleitung präsentierte uns Confrère Bertold Clauß seinen feinen Grauburgunder und Pinot Noir Urbanus aus der Magnum mit launigen Erklärungen und

Confrère Robert Gierer stellte uns eine Auswahl seiner Edelbrände vor mit interessanten Informationen zur Entstehung (danke Annel!). Toll, wenn die Profis mit am Tisch sitzen - wir haben wieder einiges gelernt!

Herzlichen Dank an die ganze Familie Stoppel! Sie haben uns mit Ihrem jungen, internationalen und engagierten Team wunderbar verwöhnt.

In freundschaftlicher Runde und bei angeregten Gesprächen genossen wir den Start ins neue Jahr und freuen uns auf viele schöne gemeinsame Stunden und Erlebnisse im Kreise der Chaîne, gerne auch mit Gästen aus anderen Bailliagen.

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



STERNE-ABSCHIED: JOCHEN FECHT VERLÄSST DAS SAN MARTINO IN KONSTANZ

Dîner Amical Au Revoir am 23. Februar 2024:

Nach zehn Jahren erfolgreicher Tätigkeit verabschiedete sich Küchenchef Jochen Fecht mit einem fulminanten Menü von uns in seinem Restaurant San Martino in der malerischen Konstanzer Altstadt.

Mit ihm geht eine Ära zu Ende. Er prägte das San Martino mit seiner kreativen Küche und seinem Gespür für frische regionale und internationale Produkte. Seine innovativen Gerichte, gepaart mit seinem hohen Anspruch an Qualität und Service, begeisterten Feinschmecker aus nah und fern. 2014 wurde es mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den es bis heute durchgehend hält. Zahlreiche Mitglieder der Bailliege Bodensee und Nachbar-Bailliagen waren gekommen, um sich ein letztes Mal von Jochen Fecht im San Martino verwöhnen zu lassen. Die Begrüßung mit feinem Champagner in der schön gestylten Bar stimmte uns auf das Abschiedsmenü ein – ein Feuerwerk der Genüsse! Vier Gänge, vom asiatisch angehauchten Thunfisch über Skrei mit leckerem Rosé-Sauerkraut bis zu zartestem Kalb mit Trüffelsauce und einem Dessert, das alle Geschmackssinne kitzelte, zeugten von Fechts handwerklicher Meisterschaft und seiner Liebe zum Detail. Und die deutsch-mallorquinesische Weinbegleitung war perfekt abgestimmt.

Mit Standing Ouations dankten wir Jochen Fecht und

seinem Team für dieses wunderbare Menü, mit dem sie nochmals alle Register gezogen haben, perfekt präsentiert vom sehr aufmerksamen Service.

Und dann wurde es doch emotional: Unser Confrère Bertold Siber, Grand Officier Maître Rôtisseur und Grand Officier Commandeur, ehemaliger Chef und Mentor, hielt eine wunderbare Laudatio und berichtete aus früheren Zeiten und dem Beginn des San Martino. Jochen Fecht erzählte uns von seinem unermüdlichen Einsatz und Leidenschaft, die das San Martino zu einem der besten Restaurants der Region gemacht haben. Und auch, dass er das ebenfalls von seinem Team forderte, die bei Prüfungen aber auch immer im topp-Bereich abgeschnitten hätten (wissendes Kopfnicken beim jungen Team). Nun sei es an der Zeit, sich neu zu orientieren, auch mal kürzer zu treten, Zeit für die Familie zu haben. Kochkurse in seinem schon bestehenden Kochstudio, „personal cooking“ und „private catering“ sind geplant – es wird ihm sicher nicht langweilig werden.

Wir wünschen unserem Confrère alles erdenklich Gute und sagen von Herzen „Danke“ für die unvergesslichen Momente, die er uns im San Martino geschenkt hat!

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





JAHRESAUFTAKT 26.01. 2024:

Dîner Amical im „Due Fratelli“ in Bremen

Bailli Rolf Müller und das „Due Fratelli“ mit Maître Rôtisseur Denis Behluljevic und seinem Bruder Elvis Behluljevic hatten zum Jahresauftakt geladen. Bailli Rolf Müller begrüßte die Chaîne-Mitglieder und Gäste sehr herzlich und der Abend begann mit Champagner und köstlichem Fingerfood.

Das Menü startete mit Hummersuppe und Wildgarnele, begleitet von einem hervorragendem Weißburgunder aus Meran. Danach folgte Lasagne Bolognese und anschließend zartes Steinbuttfilet auf Safranrisotto. Als Überraschung gab es noch Pasta mit Trüffel, bevor die Dessert-Variation kam. Es war ein tolles Menü und ein fantastischer Jahresauftakt. Als Dank erhielten Küche

und Service die Urkunden. Alle waren begeistert und auch die 4 Gäste, die an diesem Abend ihren Eintritt in die Chaîne erklärten. Wir danken der Familie Behluljevic für Ihre herzliche, familiäre Atmosphäre. Ein wunderbarer Abend zum Jahresauftakt. So kann das Jahr weitergehen.

VIVE LA CHAÎNE !

Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie

Due Fratelli

Am Markt 13 · 28195 Bremen

Tel. 0421 67 35 28 17 · info@due-fratelli-bremen.de

FRIESISCHES, KULINARISCHES WOCHENENDE IN DANGAST

vom 23.02.-25.02.2024

Die Bailliege Bremen-Westniedersachsen und Hamburg hatten zum kulinarischen Wochenende mit Friesensport Bosseln und Grünkohlessen eingeladen. Viele Chaîne-Freunde waren gekommen, darunter 4 Baillis und wurden von Bailli Rolf Müller und Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt herzlich begrüßt. Das Motto war Grünkohl von „Fine Dining“ im „edo“ bis traditionell im „Graf Bentinck“.

Am Freitag starteten wir das Dîner Amical im „edo“ bei Maître Rôtisseur Christof Brinkmann, mit einem Beeftartar, gebackenem Kohl und Senfeis.

Begeisterung fand auch das „Verlorene Ei/Trüffel/Rahmkohl“ und Mettenden sowie der Rehrücken/Grünkohl/Haselnuss/Vanille. Jeder Gang war optisch und geschmacklich ein Highlight, mit verschiedenen Kohlar-

ten, modern und kreativ interpretiert. Wir danken Christof und seinem Team für dieses fantastische Menü und den wunderbaren Abend mit Chaîne-Freunden aus verschiedenen Bailliagen.

Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Reinhard Rosendahl, Varel, „Rosendahl Fotografie“

Edo

Wiemkenstraße 4 · 26316 Varel/Dangast
Tel. 04451 35 32 · info@edo-dangast.de



DÎNER MAISON „GRÜNKOHL TRADITIONELL“

am 24.02.2024 im Hotel Graf Bentinck in Dangast

Am Samstagmorgen trafen wir uns im Foyer des Hotels zum Umtrunk, bevor es bei sonnigem Wetter mit unseren „Bosselguides“ auf Tour ging mit unseren gut bestückten Bollerwagen. Es wurde eifrig gebosselt und zwischendurch gab es eine Stärkung mit Christofs Fischbrötchen, Bier, Punsch und Crémant. Die Stimmung war sehr gut.

Am Abend gab es nach dem Empfang mit friesischem Fingerfood im Graf Bentinck bei Maître Hôtelier Jan Wichmann eine kräftige Rinder-Consommé und anschließend Grünkohl traditionell mit Pinkel/Kochwurst/Kassler und Bauchspeck, zum Abschluss wurden Rote Grütze, Rumrosinen und Rhabarberkuchen serviert. Es war einfach lecker!

Als Dank für den tollen, sympathischen Service und für das geschmackvolle, traditionelle Menü des Küchenteams übergaben Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Bailli Rolf Müller den Teams die Urkunden. Um 24:00 Uhr gratulierten wir alle Mme le Bailli Ulla Heyder und feierten noch ausgiebig Geburtstag.

Wir danken Confrère Jan Wichmann und seiner Familie herzlich für dieses schöne Wochenende, wir haben uns alle sehr wohl gefühlt in Ihrem Hotel. Ein neues Mitglied gab es an diesem Abend auch, Frau Julia Wichmann wird Mitglied als Maître Restaurateur.

VIVE LA CHÂÎNE !

Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique



Hotel Graf Bentinck

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

WEIHNACHTSFEIER IM LITERATURHAUS NÜRNBERG

15.12.2023: Traditionell haben wir auch in diesem Jahr unsere Weihnachtsfeier wieder im festlich geschmückten Lesesaal des Literaturhauses in Nürnberg gefeiert. Das Team um Chef Bernhard Rings, Restaurantleiter Confrère Jörg Schuster und Küchenchef Valeriu Sandu sind allesamt langjährige Chaîne-Mitglieder und stets bemüht, den Chaîne-Freunden einen gemütlichen und unvergesslichen Abend zu bieten. Das ist auch heuer wieder mit leckerem Amuse Bouche, einer vortrefflich getrüffelten Kartoffelcremesuppe und dem knusprig gebratenen Hirschkalbsrücken gelungen.

Eingebettet in diese Wohlfühlatmosphäre konnten wir an diesem Tag auch den 87. Geburtstag von Consœur Carsta Behringer würdig feiern, die im Jahr 1985 der Chaîne

beigetreten ist und uns nunmehr 38 lange Jahre ununterbrochen die Treue gehalten hat. Dafür ganz herzlichen Dank liebe Carsta.

Eine Weihnachtsgeschichte durfte an diesem Abend auch nicht fehlen. Es handelte sich um keine rein christliche oder fromme Erzählung, sondern Consœur Inge Stöcker hat in diesem Jahr zeitgenössisch und sarkastisch auf Basis der Corona-Situation in Bayern im Jahre 2020 interpretiert, was wegen der vielen Ungereimtheiten und Übertreibungen der damaligen Vorschriften zum Schmunzeln verleitete. Für eine willkommene und musikalische Unterhaltung zwischen den Gängen sorgte eine junge Studentin mit einem Akkordeon-Medley.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse



Restaurant im Literaturhaus

Luitpoldstraße 6 · 90402 Nürnberg
Tel. 0911 234 26 58
info@rilh.de · www.rilh.de

EINKEHR IM GOLDENEN POSTHORN – NÜRNBERG

Die älteste Weinstube Deutschlands



20. Januar 2024: An diesem historischen Ort in der Nürnberger Altstadt, erstmals urkundlich erwähnt im Jahr 1498 und angeblich Stammlokal von Albrecht Dürer und Hans Sachs trafen sich die Mitglieder der Bailliege Franken zum Start des kulinarischen Jahres 2024.

Das Gastronomen-Ehepaar Confrère Karl Krestel und Gattin Frieda haben uns sehr freundlich und herzlich im schmunzigen und urgemütlichen Festraum des Hauses empfangen. Dabei waren die bereits aufgelegten typisch fränkischen Vorspeisenplatten ein begehrtlicher Blickfang.

Nach der ersten Getränkeunde konnten wir dann individuell unser Menü aus der gut bürgerlichen Küche mit traditionellen fränkisch beliebten Schmankerln, u.a. Original Nürnberger Rostbratwürste in verschiedenen Variationen und ofenfrische Schäufelrle auswählen.

Bei Confrère Karl Krestel bedanken wir uns auch heute wieder für die schon seit Jahren gezeigten Aufmerksamkeiten gegenüber unserer Bruderschaft.

Text und Foto : Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Restaurant Goldenes Posthorn

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



MITGLIEDERVERSAMMLUNG & FRÜHJAHRSTAGUNG IN NÜRNBERG

Die Bailliage Franken hat am 24.2.24 ihre jährliche Mitgliederversammlung im ARVENA PARK HOTEL in Nürnberg durchgeführt. Mit dem Besuch von 16 Mitgliedern plus 2 Begleitpersonen waren wir sehr zufrieden. Unsere sechs Regionalräte wurden von den Mitgliedern einstimmig für ein weiteres Jahr in ihren Positionen bestätigt.

Auch konnten einige Commandeur-Plaketten an verdiente und langjährige Mitglieder übergeben werden:

- 10-jährige Mitgliedschaft: Peter Gronbach
- 20-jährige Mitgliedschaft: Carola Gmelch, Peter Lipka und Dr. Klaus Behnke
- 30-jährige Mitgliedschaft: Dr. Hans Weber

Aus der Jahresterminplanung 2024 wurden die folgenden Veranstaltungen in der Bailliage Franken besonders empfohlen:

11.05.24: Dîner Amical im Restaurant EGERTAL – Weißenstadt/Fichtelgebirge mit Rallye-Gästen aus Berlin-Brandenburg

03.08.24: Déjeuner Maison unseres neuen Mitglieds-hauses Hotel-Restaurant REBgut – Die Weinherberge in Lauda-Königshofen

01.09.24: Nachmittags-Opernbesuch „Der fliegende Holländer“ auf der Luisenburg-Naturbühne und abends Dîner Amical im Hotel Kaiseralm in Bischofsgrün

Im anschließenden Déjeuner Amical nach der Mitgliederversammlung hat Küchenchef Marc Bellhäuser noch ein leicht bekömmliches 3-Gang Menü servieren lassen.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

ARVENA PARK HOTEL

Görlitzer Straße 51 · 90473 Nürnberg
Tel. 0911 89 22 150 · www.arvena.de



KULINARISCHER GENUSS & KONTINUITÄT

Rück- und Ausblick auf der Mitgliederversammlung der Bailliage Hamburg in der WineBANK. Wichtigstes Thema war das Grand Chapitre in der der Bailliage Hamburg in 2023. Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt berichtete von den ersten Vorbereitungen bis hin zum Grand Gala Dîner im Hotel Atlantic und den durchweg begeisterten Rückmeldungen der Gäste. Die Mitglieder bedankten sich herzlich bei den Organisatoren Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und ihrer Mutter Irmaud-Schliephake für die tolle Organisation.

Die Versammlung endete mit der einstimmigen Wiederwahl (bei einer Enthaltung) von Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, die ihre Wahl annahm.

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

WineBANK Hamburg

Stephansplatz 3 · 20354 Hamburg

Tel. 040 357 162 30 · hamburg@winebank.de · www.winebank.de



KULINARISCHE ELEGANZ IM NEUEN JAHR

Der kulinarische Jahresauftakt begann mit dem traditionellen Neujahrsempfang im Hotel Vier Jahreszeiten. Nach der Begrüßung der Gäste durch Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Officier Maître Rôtisseur Christoph Rüffer begann der Champagner-Empfang der Extraklasse.

Zum Champagner wurden Köstlichkeiten wie Bonitotatar mit Yuzu, Gänseleber-Crème Brûlée Krustentierbisque,

gebackene Entenpraline, Schokoladenmousse und Sylter Milcheis mit Shisosud gereicht. Jeder Gang war an Perfektion nicht zu überbieten und die schwarze und weiße Brigade des 2-Sterne Restaurants Haerlin wurden entsprechend mit sehr viel Applaus gefeiert.

Ein Jahresauftakt der Extraklasse!

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

HOTEL FAIRMONT VIER JAHRESZEITEN / Restaurant Haerlin

Neuer Jungfernstieg 9 – 14 · 20354 Hamburg

Tel. 040 34 94 0 · hamburg@fairmont.com · www.hvj.de



GEMEINSAMES BOSSELN UND GRÜNKOHLSCHMAUS: EIN TAG VOLLER SPASS & GENUSS

Ein vergnügliches Winterwochenende erlebten Mitglieder der Bailliagen Hamburg & Bremen – Westniedersachsen - Ostfriesische Inseln und Helgoland bei ihrem Boßel-Ausflug nach Dangast. Zum Auftakt des Wochenendes fand am Abend vorher ein köstliches Dîner Amical unter dem Motto: Grünkohl mit Allem „Drum und Dran“ im Restaurant edo statt. Samstagmittag startet unter der kulinarischen Organisation von zwei wunderbaren Gastgebern Maître Rôtisseur Christof Brinkmann und Maître Hôtelier Jan Wichmann die Boßelrunde. Wichtiger als das Gewinnen sind bei diesem Friesensport Geselligkeit, Miteinander, Spaß am Spiel, Lebensfreude und auch Trinkfestigkeit und so wurde traditionell mit viel Spaß, Lachen und den üblichen Getränken auf der Landstraße geboßelt.

Die 4 bunt zusammengewürfelten Teams hatten viel Spaß und die gute Stimmung sorgte dabei für eine motivierte Atmosphäre, auch, wenn zu Beginn mal ein Wurf daneben ging. Zur Stärkung gab es auf halber Strecke die leckeren Matjes- und Lachsbrötchen von Maître Rôtisseur Christof Brinkmann, was die Motivation für den Rückweg erheblich steigerte.

Nach dem aktiven Tag verwöhnten Maître Hôtelier Jan Wichmann mit seinem Team bei einem Dîner Maison die Teilnehmer mit einem deftigen Grünkohllessen. Aufgrund der großen Begeisterung beschlossen Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Bailli Rolf Müller mit Freude die Veranstaltung zu wiederholen.

Text: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse, Bettina Schliephake-Burchardt – Bailli | Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

Edo

Wiemkenstraße 4 · 26316 Varel/Dangast
Tel. 04451 35 32 · info@edo-dangast.de

Hotel Graf Bentinck

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

FÜNF KÖCHE & EIN SOMMELIER DER BRUDERSCHAFT – WILLKOMMEN IM NEUEN JAHR

Déjeuner Amical, 28. Januar 2024: Bereits zum 3. Mal schlossen sich unsere Confrères Rôtisseurs Thilo Hanke Braustübl Darmstadt, Gregor Engels Fisch Franke Frankfurt, Axel Horn Burg Gleiberg Wettenberg, Thomas Treusch Treuschs Schwanen Reichelsheim und Cyrille Faivre Unter der Linde Saarbrücken zusammen. Ergänzt wurde diese illustre Runde durch unseren Vice Echanson Hanns Fertsch.

Bei der Begrüßung wies Bailli Prokop ausdrücklich darauf hin, dass das Braustübl eigentlich sonntags geschlossen ist und nur für uns seine Pforten öffnet. Ebenso würdigte er das außerordentliche Engagement aller Beteiligten, die teilweise auch von sehr weit anreisen oder ihren freien Tag zur Verfügung stellen, um uns diesen besonderen kulinarischen Event zu ermöglichen.

An Live-Cooking-Stationen durften die Gäste die Zubereitung erlesenster Speisen verfolgen und natürlich auch verkosten. Auch dieses Jahr gelang es der Brigade, allen Gästen einen wahren kulinarischen Gaumen-

schmaus zu zaubern. Die Vielfalt und hohe Qualität auf handwerklich perfektem Niveau haben begeistert. Die große Auswahl an unterschiedlichsten Gängen war optimal aufeinander abgestimmt und wurde von unseren Mitgliedern in den höchsten Tönen gelobt.

Begleitet wurde dieses Déjeuner von einer kompetenten Auswahl ausgezeichnete Weine durch Hanns Fertsch, dessen Getränkestation immer wieder ein kommunikativer Anlaufpunkt war.

„Mein herzlicher Dank geht an das Gastgeber-Ehepaar Agnieszka und Thilo Hanke für die ausgezeichnete Vorbereitung und Organisation dieser Veranstaltung. Und an alle Profis, Ihr Einsatz, Ihre Kreativität und Ihre Verbundenheit untereinander – Sie haben uns wahrlich einen fulminanten Jahresauftakt beschert!“ waren Bailli Prokops abschließende Worte.

Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier

Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse



Braustübl

Goebelstraße 7 · 64293 Darmstadt

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



TRADITIONELLES FISCHESSEN – EIN FEST DER SINNE!!

Dîner Amical 17. Februar 2024: Es ist immer wieder ein besonderes Ereignis, das Traditionelle Fischessen im wunderbar dekorierten Le Salon in der der Benner's Bistronomie im Kurhaus Wiesbaden zu erleben.

Kulinarisch übertraf das Menu alle Erwartungen: Fisch in allen Variationen, steigerte sich von Gang zu Gang. Das war eine Meisterleistung - zum wiederholten Male - der Küchenbrigade unter der Leitung von Küchendirektor Robert Standfuß. Der Bankettleiter, Herr Gabriel Yacoub, hat seine Serviceabteilung hervorragend angeführt, alle bestens verwöhnt und effizient um alle Wünsche gekümmert. Auch dieses Jahr war die musikalische Untermalung ein Genuss für die Sinne. Christoph Nielbock hatte wieder hervorragende junge Künstler eingeladen, uns zu verzaubern. Das Maiwald Geigen-Quartett, bestehend aus Elisabeth, Joseph, Raphael und Caspar Maiwald, alle zwischen 12 und 18 Jahren, interpretierten Ignaz Lachner und Grazyna Bacewicz in mitreißender Form.

Der Trompeter Roman Ivanov, 18 Jahre alt, ausgebildet in Russland und wohnhaft in Frankfurt spielte als Solist Otto Ketting Intrada, Jean Baptiste Arban Carneval di Venezia, Johann Sebastian Bach Präludium. Ein außergewöhnlich talentierter Virtuose, der uns durch sein Können begeisterte.

„Lieber Confrère Joosten, es war – in lieb gewonnener Tradition - ein Event, das uns allen noch lange in bester Erinnerung bleiben wird und wir freuen uns bereits auf die 22. Veranstaltung im kommenden Jahr!“ und der langanhaltende Applaus gab Bailli Prokop Recht.

Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier

Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse

Benner's Bistronomie

Kurhausplatz 1 · 65189 Wiesbaden

Tel. 0611 53 62 00 · genuss@benner-s.de · www.benner-s.de

IN JEDEM ANFANG WOHT EIN ZAUBER INNE...

Dieses Gedicht von Hermann Hesse beschreibt ziemlich treffend wie sich Hans Pape, Bailli von Mecklenburg-Vorpommern und Teile seines Regionalrates, am Wochenende vom 20.10. bis 22.10. in Bezug auf ihre erste große gemeinsame Veranstaltung im zauberhaften Kühlungsborn gefühlt haben. Da konnte selbst das typisch norddeutsche „schieß“ Wetter nichts daran ändern.

Das Wochenende begann im La Perla mit einem 5-Gänge Testessen im relativ kleinen Kreis von 12 Teilnehmern. Kurz gesagt, alle Erwartungen wurden bei Weitem übertroffen. Nicht nur die Menüfolge, die Weinbegleitung und die gebotenen Tellerbilder waren großartig, auch der Service und die gastronomische Leistung der Küchencrew, die lediglich aus dem Chef Herr Brunow und einer Mitarbeiterin bestand, überzeugten alle Chaîne-Mitglieder. So waren dann der Bailli und seine Regionalratsmitglieder schnell einig, Testessen bestanden, Atmosphäre des Hauses und der Geist der Mannschaft haben überzeugt; wir laden sie ein, Mitglied der Chaîne zu werden.

Der folgende Samstag war erfüllt von der Austragung des ersten MV-Chaîne Golf Cup auf dem Golfplatz Wittenbeck. Leider hat auch an diesem Tag das Wetter nicht seine freundlichste Seite gezeigt, jedoch es blieb weitgehend trocken. So machten sich dann die 4 Flights auf den Weg, um die nötigen 18 Löcher so gut wie möglich hinter sich zu bringen und um den Gewinn verschiedener Pokale zu kämpfen. In 4 Stunden waren alle wieder am Clubhaus und fanden sich damit zu einem kleinen „After Game“ Lunch zusammen. Natürlich nur als Appetit-Anreger für den Abend bei Tillmann Hahn.

Und dann war er da, der Abend bei Tillman Hahn, einer Icone der "Chaîne Gastlichkeit" und der gehobenen mecklenburgischen Küche.

Wie erwartet bot uns Tillman Hahn ein 5-Gänge Menü von dem gestandene Mitglieder wieder einmal sagten es wäre „rund“ gewesen und Gäste, die wir Dank der Einladung auf der Homepage von Tillmann Hahn mit 8 Personen begrüßen durften, es wäre perfekt gewesen.

In gewohnter Weise hat das Team um Tillmann Hahn "on time und on quality" geliefert. Alles ging zügig vonstatten, niemand musste auf sein Gericht und die Getränke warten. Hans Pape beglückwünschte das Team mit dem Hinweis auf die glücklichen Gesichter der Chaîne-Mitglieder und der Gäste. Hans v. Helldorff übernahm die Einführung der Gäste in die Geschichte, der Rolle und des Selbstverständnisses der Chaîne als älteste Feinschmecker Bruderschaft der Welt und dankte den Gästen für ihre Teilnahme am Diner Amical.

Als Abrundung fand dann natürlich noch die Preisverleihung an die Sieger des 1. MV Chaîne Golf Cups statt. Die insgesamt 4 Pokale gingen an:

- Birgit Wildfang, Bailliage Niedersachsen, „Nearest to the Pin“
- Dr. Kirsten v. Helldorff, Bailliage Bremen Westniedersachsen Ostfriesische Inseln & Helgoland, „longest drive“ Damen
- Ciprian Olaru, Mitgliedskandidat aus Bremen, für „longest drive“ Herren und ebenfalls
- Ciprian Olaru, als Gewinner des Wanderpokals und damit erstes Brutto.

Besondere Erwähnung gebührt dem von Confrère Ulrich Wiesenewsky gestifteten Preis für den 1. Brutto-Sieger. Der Gewinner Ciprian Olaru durfte sich über ein verlängertes Wochenende in einer Luxus Ferien Villa im Wert von 2.000 Euro freuen. Dafür unseren besonders herzlichen Dank. Wir denken, das sollte Motivation sein auch im nächsten Jahr zahlreich am Turnier teilzunehmen,

Kurz und gut der Zauber erwies sich über das gesamte Wochenende als beständig. Die Teilnehmer gingen dann auch nach einem gemeinsamen Frühstück im Hotel Travel Charme mit dem Versprechen auseinander im nächsten Jahr wieder zu kommen, selbstverständlich nachdem sie allen Freunden der Chaîne erzählt haben, wie zauberhaft es bei der Chaîne in Mecklenburg-Vorpommern zugeht.

Text & Foto: Hans von Helldorff – Vice Chargé de Missions



Foto „Preisübergabe“ - Personen von links:
Vice Chargée de Missions Sabine Kropp, Gewinner Herr Ciprian Olaru
Vice Chargé de Missions Hans von Helldorff

Ostsee Golf Resort Wittenbeck

Zum Belvedere · 18209 Wittenbeck
Tel. 038293 41 00 90 · www.golf-resort-wittenbeck.de

Tillmann Hahn's Gasthof

Ostseerallee 2 · 18225 Kühlungsborn
Tel. 038293 41 02 14 www.tillmannhahn.de

Chères Consœurs, chers Confrères der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern und der Bailliage National d'Allemagne,

im aktuellen Gourmetführer 2024 hat sich ein Fehler eingeschlichen: Das Rugard Strandhotel in Binz auf Rügen ist dort nicht aufgeführt. Dieses bitte ich zu entschuldigen.

Selbstverständlich erfreuen wir uns weiterhin der Gastfreundschaft des Hotels vertreten durch unsere allseitsgeschätzten Mitglieder Birte Löhr und Freddy Quirin.

In der Zeit vom 14.–16. Juni 2024 werden wir rund ums Rugard ein wunderbares Wochenende auf Rügen erleben. Der Termin ist hoffentlich notiert. Einladung folgt.

VIVE LA CHAÎNE !

Hans Pape, Bailli



NEUAUFNAHME PULLMAN COLOGNE, KÖLN

Mit der gebürtigen Mainzerin Tina Senfter (50) ist die Hoteldirektion des Pullman Cologne seit April 2018 weiblich besetzt. 2023 konnten wir Frau Senfter für die Chaîne gewinnen, die sie schon aus ihrer Zeit in Berlin kennt. Sie versteht sich als Gastgeberin aus Leidenschaft und schloss ihre Ausbildung 2002 mit großem Erfolg an der Ecole Hôtelière im schweizerischen Lausanne ab. Ferner kann sie auf eine lange Auslandsfahrung zurückblicken, u.a. im Novotel Ocean Dunes & Golf Resort Phan Thiet und dem Novotel Halong, Halong Bay – beide in Vietnam, sowie dem Bayview Beach Resort, Ngapali in Myanmar. 2012 zog es sie zurück nach Europa, und zwar nach Berlin. Als General Manager des Sofitel am Gendarmenmarkt war sie damit eine von fünf weiblichen Führungskräften weltweit bei der Marke Sofitel.

Das Pullman Cologne Business-Hotel punktet mit 275 Zimmern, darunter elf Suiten, und verfügt über den zweitgrößten Ballsaal Kölns. Spektakulär ist die Aussicht aus der Bar LAB 12 auf der 12. Etage, wo wir erst im Oktober unsere After-Work-Veranstaltung feierten.

Auf die Frage, was ihr an Köln besonders gefällt, antwortet sie spontan: Die fröhliche Herzlichkeit der Kölner und natürlich die „fünfte Jahreszeit“. Gleich vor dem Hotel ist an Rosenmontag eine große Tribüne aufgebaut, von der man gut versorgt dem bunten Trubel folgen kann.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli, Fotos: Pullman Cologne

Hotel Pullman Cologne

Helenenstr. 14 · 50667 Köln

Tel. 0221 27 30 · h5366@accor.com · www.all.accor.com

CHAMPAGNER-EMPFANG IM ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

28. Januar 2024: Nach einer sehr gut besuchten Mitgliederversammlung lud General-Direktor Jörg Stricker auf die Bel Etage des wunderschönen Barockschlosses ein. Mitglieder und Gäste genossen bei einer herrlichen Wintersonne vom dortigen Balkon die tolle Aussicht auf den Kölner Dom. Bei Champagner von Louis Roederer mit Gillardeau-Austern und einem sehr gelungenen Flying-Buffer von Küchendirektor Marcus Graun konnte man den Nachmittag so richtig genießen. Zur Freude aller konnten wir nun auch die Tochter unserer langjährigen Mitglieder Otilie und Erich Fehn vom Restaurant „Em Krützche“, Sylvia Fehn-Madaus, als Maître Rôtisseur in unsere Bailliage aufnehmen. Seit vielen Jahren leitet sie schon als Inhaberin und Geschäftsführerin die Geschicke des Traditionshauses in der Kölner Altstadt.

Unserem neuen Regionalratsmitglied Dr. Martin Zimmermann konnten wir seine Nominationsurkunde zum Vice Echantillon überreichen. Er löst hiermit Martin Leskovec ab, der bereits Ende letzten Jahres verabschiedet wurde. Als weitere

neue Profis in unserer Bailliage stellten sich Marianne Haaf, Professional du Vin und Inhaberin von Jaques Weindepot in Remscheid, sowie Julian Waldner, Küchendirektor des Dorint Hotels am Heumarkt in Köln vor. Walter Hubel, ehem. Regionalratsmitglied und bereits Ende 2022 ausgeschieden, konnte nun auch die Honoraire-Plakette überreicht werden. Er reiste dafür eigens mit seiner Frau Gabriele aus Belgien an.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

Fotos: Sylvia Fehn-Madaus – Maître Rôtisseur, und Ulla Heyder



Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

Kadettenstraße 1 · 51429 Bergisch Gladbach

info@schlossbensberg.com · www.schlossbensberg.com



20 JAHRE BAILLIAGE MITTELRHEIN JUBILÄUMS-GALA IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

1. März 2024: Genau vor 20 Jahren übernahm der damalige Bailli Paul Aschenberg die neu gegründete Bailliege Mittelrhein, Sie existierte zwar schon zuvor, jedoch unter dem Namen Bailliege Nordrhein-Westfalen, zu der Westfalen-Lippe, Nordrhein und auch Mittelrhein gehörten. Irgendwann wurde das Gebiet für einen einzelnen Bailli einfach zu groß, und man beschloss, sich freundschaftlich aufzuteilen. Von daher verbindet diese drei Bailliagen auch heute noch ein freundliches Miteinander, was durch jährliche Gemeinschaftsveranstaltungen aufrechterhalten wird. Anlässlich unserer Jubiläums-Gala gaben sich Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler sowie Vice Conseiller Gastronomie Klaus Böhler mit Ihren Ehefrauen die Ehre. Ebenso begleiteten die Baillis Honoraires unserer Bailliege, Bert Menten und Dieter Ullsperger, mit Ihren Damen den wundervollen Abend.

Zum Auftakt spielte die junge Violinistin Jessica Grzenia im Wintergarten mit klassischer Musik auf. Das danach servierte 5-Gang-Menü von Küchenchef Joshua Tepner konnte sich sehen lassen. Es war alles auf den Punkt gegart, geschmacklich einwandfrei und jeder Gang wurde heiß serviert. Insbesondere der Klassiker „Tournedo Rossini“ vom Weiderind mit getrüffelter Jus, Selleriepüree, Staudensellerie-Salat und Brioche-Crumble erinnerte an die guten alten Zeiten. Für die Schlecker-

mäulchen unter uns gab es zum Schluss noch eine Manjari Crémaux mit Himbeere und Vanille – einfach zum Dahinschmelzen.

Es gab allerdings nicht nur kulinarische, sondern auch hier musikalische Genüsse, dargebracht von der charmanten Sängerin und DJane Shanei, die nach der Laudatio dann auch Stücke der 60er und 70er Jahre präsentierte, die einfach zum Tanzen animierten und davon wurde auch zu später Stunde noch reichlich Gebrauch gemacht. Wer dann immer noch nicht genug hatte, den fand man zu später Stunde noch an der gemütlichen Bar des Hotels.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

Fotos: Gero Hagemeister – Vice Chargé des Missions



Excelsior Hotel Ernst · Restaurant Hanse Stube

Trankgasse 1 - 5 · 50667 Köln

Tel. 0221 27 01 · info@Hotel-ernst.de · www.excelsior-hotel-ernst.de

„TRA AMICI“

Déjeuner in den Abruzzan, Dezember 2023

Seit vielen Jahren besteht eine Freundschaft zwischen der Bailliege Munich et Haute-Bavière und der Bailliege Abruzzan. Und diese wird mit gegenseitigen Besuchen gepflegt.

Ende Dezember fand ein hochkarätiges Déjeuner im Ristorante Bandiera d'Abruzzo statt. In dem kleinen Ort Civitella Casanova, idyllisch unterhalb vom Gran Sasso und eine halbe Fahrstunde von Pescara gelegen. Bailli Dr. Gianfranco Ricci und seine Consoeurs und Confrères begrüßten Bailli Klaus-Wilhelm Gérard herzlich. Das Restaurant hat seit über zwei Jahrzehnten einen Stern Michelin. Maître Rôtisseur

Marcello Spadone führt dieses elegante Restaurant mit grandioser Aussicht zusammen mit seinen beiden Söhnen, einer in der Küche, der andere im Service. Ein wunderbares 8-Gängemenü mit Produkten aus der Region und feinste Weine aus den Abruzzan begeisterten die Consoeurs und Confrères. Eine gute Empfehlung für Chaîne-Mitglieder, die Haute Cuisine und die Gastfreundschaft der Abruzzan zu erleben.

Text & Fotos: Klaus-Wilhelm Gérard – Bailli

La Bandiera d'Abruzzo

I 65010 Contrada Civitella Casanova PE
Tel. +39 085 845219 · www.labandiera.it



CAFÉ LUITPOLD – „DAS BESTE VOM EINFACHEN“

Neujahrsempfang, 13. Januar 2024: Maître Restaurateur Dr. Stephan Meier erzählt in seiner Begrüßungsansprache nicht nur davon, dass das Café schon immer ein Treffpunkt der Bohemiens, der Dichter und Denker war und heute mit seinem vielfältigen Kulturprogramm indem nichts nachsteht. Sondern auch über das neue Konzept „Das Beste vom Einfachen“ welches von seinem neuen Küchendirektor, Spitzenkoch Michael Hüsken – mehrfach mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – seit vergangenem Herbst umgesetzt wird. In jedem Fall bescherten die Teams um Küchendirektor Michael Hüsken und Oberkellner Muhamed Krasniqi den

zahlreich erschienenen Consoeurs und Confrères mit Gästen einen gelungenen Auftakt ins Jahr 2024. Zum Abschluss stellte Dr. Stephan Meier noch seinen Leitspruch vor, welchen einst der Dichter und Anarchist Erich Mühsam in das Gästebuch des Luitpold geschrieben hat "Das Leben ist eine Begleiterscheinung zum Caféhaus".

In diesem Sinne ein Prosit auf das Jahr 2024 mit möglichst vielen schönen kulinarischen und gesellschaftlichen Erlebnissen.

Text & Fotos: Kristian Koschuschmann – Vice Chargé de Presse



Café Luitpold

Brienner Str. 11 · 80333 München

Tel. 089 24 28 75-0 · www.cafe-luitpold.de



ASCHERMITTWOCH TRIFFT VALENTINSTAG

Dîner Amical, 14. Februar 2024: „Vergiss die Liebe nicht...“ – dieses Motto versucht das mitten in der Altstadt gelegene italienische Restaurant, das seit mehr als 40 Jahren in München besteht, täglich umzusetzen. Und es passt natürlich bestens zum Valentinstag. Da dieser mit dem Aschermittwoch zusammenfiel, hatte Küchenchef Gianluca Polo ein wunderbares Fischmenü komponiert. Besonderen Anklang fand allerdings der vegetarische erste Gang, eine Terrine von Sellerie mit

schwarzem Trüffel. Getreu dem Motto wurden die Gäste vom kompetenten Service unter Leitung von Giovanni Mancuso umsorgt. Gastgeber Maître Restaurateur Giorgio Cherubini und seine Brigaden konnten sich nach diesem gelungenen Abend über verdienten Applaus freuen. Bravo und da capo!

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



Osteria der Katzlmacher

Bräuhäusstraße 6 · 80331 München

Tel. 089 333 360 · www.der-katzlmacher.com



GENUSS & FREUDE ... UND DIE VIELFALT DES FEINEN GESCHMACKS

Jahresauftakt in der Show-Küche im Hotel Breidenbacher Hof Düsseldorf

28. Januar 2024: Wie gut, dass man sich auf Traditionen verlassen kann. Wie eben unser Neujahrsempfang in der Show-Küche. Es war also wieder soweit – und es war GUT! Statt eines Feuerwerks am Himmel, wurde die Stimmung in Form von Champagner und kunstvoll arrangierten Gerichten auf den Tellern zelebriert.

Philipp Ferber, Vice Chargé de Missions und Küchenchef mit seinem Team haben auch diesmal wieder „Geschmack“ gezeigt. Das Flying-Lunch-Potpourri bot eine exquisite Auswahl an Speisen (9 an der Zahl), die einen

feinen Geschmack auf die Zunge zauberten mit einer Vielfalt an Aromen. Auch dieses Mal schwebte der Geist der Chaîne im Raum. Begleitet von einem schwungvollen und freundlichen Service, der dafür sorgte, dass sich die Gäste rundum wohl fühlten. Warum geht die Zeit nur immer so schnell vorbei? Schmunzelnd überreichte Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski die Plakette an Confrère Philipp Ferber mit den Worten, ob überhaupt noch Platz dafür vorhanden sei?

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



20 JAHRE BAILLIAGE NORDRHEIN CHAMPAGNER-GALA MIT DEM OMGD IM SCHLOSSHOTEL HUGENPOET

02. März 2024: Ja, wir hatten einen guten Grund zu feiern mit einer Champagner-Gala im Schlosshotel Hugenpoet in Essen und dem Champagnerhaus Louis Roederer. Es war ein wahrhaft glanzvolles Ereignis für 20 Jahre Bailliege Nordrhein. Den festlichen Rahmen schuf das Schlosshotel Hugenpoet im Festsaal des Hauses unter der Leitung von Frau Lambach und ihren Mitarbeitern, sowie dem Anlass entsprechend festlich gekleidete Gäste.

Nach dem Champagner-Empfang hielt Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski anlässlich des 20-jährigen Bestehens der Bailliege Nordrhein eine launige Rede. Außerdem begrüßte er Gäste aus den benachbarten Bailliagen Westfalen-Lippe, Mittelrhein, Niedersachsen und dem Präsidium. Der Hausherr von Schloss Hugenpoet, Maître Hôtelier Maximilian Freiherr von Fürstenbarg ließ es sich nicht nehmen uns alle herzlich zu begrüßen. Bailli Délégué Klaus Tritschler überreichte mit Freude und als Anerkennung für das Engagement von Dr. Joachim von Gratkowski eine Gratulations-Urkunde.

Die Gäste wurden mit einer Auswahl exzellentem Champagner aus dem Hause Louis Roederer verwöhnt, während Frau Dördelmann, als Repräsentantin aus dem Hause Schlumberger, zwischen den Gängen interessante Erläuterungen dazu gab.

Der Abend war geprägt von Genuss und Geselligkeit, wobei die Champagner-Sorten gut auf die Menüfolge abgestimmt waren. Ein perfektes Menü unter der bewährten Leitung von Abraham Willem Rouw und seinen Mitarbeitern. Nicht zu vergessen der aufmerksame und freundliche Service. Ein Saxophonist sorgte für die musikalische Begleitung. Der Abend fand schließlich an der gemütlichen Hotel-Bar seinen Ausklang.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



Schloss-Hotel Hugenpoet

August-Thyssen-Straße 51 · 45219 Essen
Tel. 02054 120 40 · www.hugenpoet.de

„WEIHNACHTEN WIRD EINGELÄUTET“

Vorweihnachtliches Dîner Amical im Victor's Seehotel Weingärtner

Nohfelden-Bosen 2. Dezember 2023: Traditionell wie jedes Jahr trafen sich die Consœurs und Confrères zum vorweihnachtlichen Dîner Amical - dieses Jahr im Victor's Seehotel Weingärtner bei Officier Maître Restaurateur Gerold Weingärtner und Hoteldirektorin Frau Cindy Manfra.

Bailli Rolf Bauer freute sich den Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler in unserem Kreise begrüßen zu dürfen, was für die Bailliege Pfalz-Saar-Mosel eine besondere Ehre war. Zudem begrüßte er unsere Freunde aus Luxembourg mit ihrem Bailli Délégué Luxembourg Francis Sandt, Chancelier d'Allemagne hon. Lutz Heyer, Bailli hon. Ulrich Schroeder, den Regionalen Rat und die Chaîne Freunde herzlich.

Bailli Rolf Bauer freute sich über die große Beteiligung, was für das Haus Weingärtner spricht. Zum Empfang wurde Fingerfood und ein 2021er Sekt Pinot Rosé aus dem Hause Petgen-Dahm gereicht.

Alle waren schon neugierig auf das vielversprechende Menü, das Maître Rôtisseur Waldemar Oks und sein Küchenteam für uns kreiert hatten: Crème Brûlée von

der Gänsestopfleber mit hausgemachter Brioche dazu 2010er Saarburger Fuchs, Beerenauslese Edelsüß, Weingut Appel - Raviolo vom Lobster mit Kartoffelwolke und schwarzem Trüffel dazu 2022er Chardonnay Alte Reben Weingut Petgen-Dahm - Sorbet von der Clementine - Rinderfilet im Gartenkräutermantel an Sherry-Jus mit Kartoffelbaumkuchen und Bouquet von jungem Gemüse dazu 2019er Angiolino Spätburgunder, Weingut Lergenmüller - Gâteau opéra d'or oder Käseauswahl vom Büffet.

Bailli Rolf Bauer bedankte sich bei der Schwarzen und Weißen Brigade mit einer Urkunde für die hervorragende Küchenleistung und dem aufmerksamen, zuvorkommenden Service - bei Direktorin Frau Cindy Manfra mit einem Blumenstrauß und der Chaîne-Plakette für genussvolle Stunden zum Wohlfühlen. Ein wunderschöner Abend bei der die Sängerin Daisy C. Black mit ihrer Klavierbegleitung Daniel Krüger zur weihnachtlichen Atmosphäre beitrugen, ging viel zu schnell zu Ende.

Text: Edna Gander – Vice Chargée de Presse,

Fotos: Anke Frenzel – Dame de la Chaîne & Angela Bauer



Victor's Seehotel Weingärtner

Bostalstraße 12 · 66625 Nohfelden-Bosen
Tel. 06852 889 - 0 · info.nohfelden@victors.de

„HIGHLIGHT IM SÜD WESTEN“

Déjeuner Maison im neuen Mitgliedshaus Ristorante Roma

Saarbrücken 28. Januar 2024: An einem wunderschönen sonnigen Vormittag folgten die Conscœurs und Confrères der Einladung zum Déjeuner Maison im Ristorante Roma bei Davide Del Fa, neues Mitglied in der Bailliege Pfalz-Saar-Mosel. Das Ristorante Roma nunmehr seit fast 50 Jahren in Saarbrücken besticht uns mit einer edlen toskanischen, norditalienischen Küche mit ausgefallenen, kulinarischen Köstlichkeiten. Im exklusiven schwarz-weißen Ambiente fühlten sich alle gleich wohl. Dazu trug auch die musikalische Umrahmung von Nicole Havener -Akkordeonistin- bei.

Nach dem Amuse-Bouche mit Champagner Gobillard Rosé brut begrüßten Bailli Rolf Bauer und Maître Restaurateur Davide Del Fa die Chaîne-Freunde, Bailli Délégué Luxembourg Francis Sand und Bailli hon. Ulrich Schroeder, den Regionalen Rat und die Gäste. Nun freuten sich alle auf das verlockende Menü: Gebratene Jakobsmuscheln auf Tomaten-Granatapfelsalat *** Tagliolini al Tartufo - dünne Bandnudel mit schwarzem Trüffel aus dem Parmesanrad *** Zitronensorbet mit Grappa *** Medaillons vom Hirschrücken in Preiselbeer-Rotweinsauce, an hausgemachten Gnocchi und Rotkraut *** Variation unserer süßen Köstlichkeiten. Weinbegleitung: 2022 Sauvignon blanc, Petgen-Dahm, Mosel *** 2019 Terre di Monteverro, Toscana aus der Doppelmagnum, Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Merlot und Petit Verdot *** 2017 Grauer Burgunder, Beerenauslese Petgen-Dahm, Mosel.

Bailli Rolf Bauer lobte die vortreffliche Leistung der Küche und den ausgezeichneten Service. Er überreichte Confrère Davide Del Fa die Chaîne-Plakette und einen Blumenstrauß für die Seniorchefin Maura. Der Schwarzen und Weißen Brigade überreichte Vice Chargé de Missions Wolfgang Egler die Urkunden und den Tronc. Auch durfte ein Dank an den Grand Senior Alberto nicht fehlen. Das Menü hatte alle Erwartungen übertroffen und die Gäste waren sich einig ein Menü auf höchstem Niveau verkostet zu haben. Nach dem genussvollen Nachmittag war allen klar, wir kommen wieder. Die Bailliege Pfalz-Saar-Mosel freut sich und ist stolz darauf, das Ristorante Roma mit Confrère Davide Del Fa als neues Mitglied begrüßen zu dürfen.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse



Ristorante Roma

Hafenstraße 12 • 66111 Saarbrücken • Tel. 0681 454 70
ristorante.roma@t-online.de • www.roma-saarbruecken.de

GRATULATION VOM PRÄSIDIUM

zum 100. Geburtstag von Grand Officier Dr. Rudolf Müller-Weisbrod

Frankenthal 5. Februar 2024: Das Präsidium mit Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne und Rolf Bauer, Bailli Pfalz-Saar-Mosel freuten sich, zu einem ganz besonderen Geburtstag gratulieren zu dürfen. Unser langjähriges Mitglied Confrère Grand Officier Dr. Rudolf Müller-Weisbrod feierte am 5. Februar seinen 100. Geburtstag. Edna Gander, Vice Chargée de Presse, überreich-

te im Namen des Präsidiums eine gerahmte Urkunde mit den besten Wünschen und einen Wein-Gruß der Bailliege Pfalz-Saar-Mosel. Der Jubilar war hocherfreut über die Glückwünsche und Würdigung durch das Präsidium und seiner Bailliege und sprach ihnen seinen Dank aus.

Text & Foto: Edna Gander – Vice Chargée de Presse



JAHRESAUFTAKT IN LEIPZIG

Dîner Amical, 6. Januar 2024: Traditionell startet die Bailliege Sachsen das Chaîne-Jahr bei Maître Rôtisseur Detlef Schlegel in seinem Restaurant Stadtpfeiffer im Gewandhaus Leipzig. Traditionell wurden wir mit Champagner und Gillardeau-Austern empfangen. Schaut man auf die Bewertungen diverser Gourmetführer, so ist das Restaurant derzeit Sachsens Nummer Eins. Entsprechend verführerisch war wieder einmal das Menü. Die Reise der Aromen führte uns vom Hummer-Gelee über Gänseleber und Steinbutt zum Lammrücken und fand mit Picandou und schließlich Bitterschokolade ihre Vollendung. Ein Genuss! Fast zu schnell war der Abend vorüber. Die Küchenmannschaft (ja, tatsächlich

eine reine Mann-Schaft) um Detlef Schlegel und das Serviceteam um seine liebe Frau Petra haben uns einen genussvollen und rundum gelungenen Abend bereitet. Den Applaus zum Abschluss haben sich alle mehr als verdient.

Nun freuen wir uns auf all das, was wir in diesem Jahr mit unserer Bruderschaft noch erleben und erschmecken dürfen. Und dann ist er wahrscheinlich schon schnell wieder heran – der nächste Jahresauftakt im Stadtpfeiffer.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse



Restaurant Stadtpfeiffer im Gewandhaus Leipzig

Augustusplatz 8 · 04109 Leipzig

Tel. 0341 217 89 20 · www.stadtpfeiffer.de



FRÜHLINGSERWACHEN IN DRESDEN

Dîner Amical, 2. März 2024: Obwohl erst Anfang März standen in den Rabatten rings um das Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais die Schneeglöckchen und Krokusse schon in voller Blüte. Und was gibt es nach einem sonnigen Frühlingstag Schöneres, als ein exzellentes Dîner mit Freunden? Grand Officier Maître Restaurateur Ralf J. Kutzner hatte ins Gourmetrestaurant Caroussel Nouvelle eingeladen und wir haben diese Einladung sehr gern angenommen.

Uns erwarteten festlich gedeckte Tische im Wintergarten und ein ausgezeichnetes Menü, kreiert von Küchenchef Sven Vogel. Bereits der erste Gang war ein Frühlingsgedicht auf Tellern und bekam mit den folgenden Gängen noch weitere genussvolle Strophen hinzu. Die harmoni-

sche Weinbegleitung war dann noch das I-Tüpfelchen. Serviert wurde das Ganze von Damen und Herren im Service, denen man die Freude an der Arbeit anmerkte.

Neben hervorragendem Essen sind es vor allem die Menschen, die einen solchen Abend zu etwas Besonderem machen – das gesamte Team im Bülow Palais, was mit herzlicher Gastfreundschaft für Wohlfühlatmosphäre sorgte und die Gäste, die gutgelaunt das Miteinander genossen haben. An diesem Abend hat einfach alles gepasst.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse



Restaurant Caroussel Nouvelle, Bülow Palais Dresden

Königstr. 14 · 01097 Dresden

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



NEUJAHRSDÎNER AMICAL

9 Gänge + 6 Weine – nicht üblich aber gerne wieder!

Am 27. Januar 2024 empfingen Bailli Claas Plesch und Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys im Mitglieds- haus "Landhaus Hadrys" der Chaîne des Rôtisseurs Bailliege Sachsen-Anhalt Mitglieder und Gäste zu einem Neu- jahrs-Dîner Amical, welches alle Erwartungen übertraf und den Beginn des neuen Gourmetjahres würdig einläutete.

Zunächst wurde die Regionalversammlung durchgeführt, bei der die positive Entwicklung der Mitgliederzahl in der Bailliege Sachsen-Anhalt hervorgehoben wurde. Es freute Bailli Claas Plesch sehr zu verkünden, dass sich immer mehr Freunde, Feinschmecker und Genießer der Bailliege anschließen.

Nachdem die Versammlung erfolgreich beendet war, begann das eigentliche Highlight des Abends - das festliche Menü mit neun Gängen und sechs korrespondierenden Weinen. Die Gäste wurden mit einem erfrischenden Pom- mery Apéritif-Champagner sowie einem kleinen Apéro aus dem Landhaus herzlich willkommen geheißen.

Das kulinarische Erlebnis startete mit hausgebackenem Brot und buttrigem Brioche serviert mit Salzbutter und dem köstlichen Gänseeschmalz mit Apfel und Röstzwiebeln. Dieser Auftakt versprach bereits ein Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau. Zum ersten Gang wurde ein Ceviche vom Wolfsbarsch serviert - ein peruanischer Fischsalat, der als maritime Rohkost große Beachtung verdient. Besonders begeistert waren alle Gäste von dieser exotischen Köstlichkeit, die durch die Kreativität von Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys maximal veredelt wurde.

Es folgten weitere exzellente Gänge wie Bruschetta - um- hüllt mit Tiroler Speck und Focaccia mit Zimtomate, eine kräftige Waldpilz-Essenz sowie der "Heiße Hund" mit Oc-

topus und Tomate, in Zeitungspapier modern angerichtet. Der Hauptgang bestand aus einem Broiler im Landhaus- Style - ein mit niedrig Temperatur gegartes und frittiertes Maishähnchenfilet, gefüllt mit Cheddar und mit grünem Erbspürre, gefolgt von Tafelspitz mit Meerrettich und Apfel- sorbet. Die Gerichte wurden meisterhaft und handwerklich perfekt zubereitet und präsentiert - ein wahrer Gaumen- schmaus für alle, die das Glück hatten dabei zu sein.

Ein weiterer Höhepunkt des Menüs war das Zusammenspiel von Sellerie und Kohl in einer raffinierten Kombination. Dieses Gericht zeigte eindrucksvoll, wie Gemüse zu einem kulinarischen Meisterwerk werden kann. Den krönenden Abschluss bildete die Apfel-Passionsfrucht-Tarte mit ge- flämmtem Eiweiß - eine süße Versuchung, die den Abend perfekt abrundete. Als klassischer Nachtisch wurden leckere Topfenbällchen serviert, begleitet von Zwetschgenröster und Vanilleeis. Zu jedem Gang wurde ein korrespondieren- der Wein gereicht, um das Geschmackserlebnis noch in- tensiver zu gestalten. Die Auswahl der Weine harmonierte perfekt mit den einzelnen Gängen und rundete das Menü auf geschmackvolle Weise ab.

Das Neujahrs-Dîner im Landhaus Hadrys war zweifellos ein wunderbarer Jahresauftakt. Die Mitgliederversamm- lung zeigte die positive Entwicklung der Bailliege und das festliche Menü mit neun Gängen und sechs korrespondie- renden Weinen überzeugte auf ganzer Linie. Besonders das Ceviche vom Wolfsbarsch beeindruckte durch seinen exotischen Geschmack, der die Gäste in ferne Küstenregi- onen entführte. Es war eine wahrhaft kulinarische Reise, bei der jeder Bissen ein Genuss für Gaumen und Sinne war.

*Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse,
Fotos: Jörg Neubert – Officier*

DÎNER AMICAL IM TRAVEL CHARME GOTHISCHES HAUS WERNIGERODE

17.02.2024: Ein erstklassiges kulinarisches Ereignis: Das Dîner Amical im Travel Charme Hotel Gotisches Haus in Wernigerode begeisterte die Teilnehmer mit exquisiten Speisen, erlesenen Weinen und einer herausragenden Gastfreundschaft.

Beim jährlichen Dîner Amical im Travel Charme Hotel Gotisches Haus in Wernigerode erlebten Mitglieder und Gäste der Bailliege Sachsen-Anhalt ein herausragendes kulinarisches Ereignis. Das historische Hotel, eingebettet inmitten der charmanten Fachwerkhäuser des historischen Stadtkerns, bot den perfekten Rahmen für diesen besonderen Abend. Die Gäste wurden in einem eleganten Ambiente empfangen, das traditionellen Flair und modernen Komfort gekonnt kombinierte.

Im Rahmen der Begrüßung an der Hotelbar mit einem Crémant de Loire Rosé Edition Etienne, überreichte Bailli Claas Plesch Nominationsurkunden und begrüßte die Maitre Hôtelier Antje Märker mit einem Blumenstrauß.

Die Speisenfolge begann mit einer köstlichen Vorspeise: marinierte Gelbschwanzmakrele mit Radieschen-Marmelade, Grapefruit-Granité, Topinambur Chip und Püree. Dieses Geschmackserlebnis wurde von einem Zwischengang aus Kohlrabisuppe mit Wasabi und Rauchaal begleitet, was die Sinne erweckte und auf einen weiteren Zwischengang vorbereitete. Bei diesem wurden Stör

mit Misosauce, geschmortem Lauch und Yuzuzitrone serviert, wobei die zarte Textur des Störs und die abgestimmten Aromen hervorstachen. Der Hauptgang folgte mit Filet und Schulter vom heimischen Rind, begleitet von Trüffeljus, Karottenpüree und glasierten Mini-Karotten. Das Dessert bildete den fulminanten Abschluss mit einer Komposition aus Brombeere, Estragon und Joghurt. Zu guter Letzt wurde zum Espresso eine hübsche Etagère mit leckeren Macarons und Pralinen gereicht.

Die begleitende Weinvielfalt, sorgfältig von Frau Stephanie Döring, Geschäftsführerin der WSP Weinladen Service GmbH aus Hamburg, ausgesucht, ergänzte die exquisiten Speisen auf ganz besondere Weise. Der Zier-eisen Gutedel, der Tement Blanc, der Juno Magnum, ein Sangiovese und der ganze Stolz des Weinladens aus St. Pauli und der Château Coutet Barsac AC Süßwein untermalten die Geschmacksnuancen und rundeten das kulinarische Erlebnis ab.

Das Dîner Amical im Restaurant des Travel Charme Hotel Gotisches Haus bot ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse. Mit erlesenen Speisen, einer ausgezeichneten Weinbegleitung und einem einzigartigen Ambiente bleibt dieser Abend sicherlich allen Mitgliedern und Gästen in wunderbarer Erinnerung.

Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse





„WILDE“ GENUSSMOMENTE IM BÄRENKRUG IN MOLFSEE

Dîner Amical, 17. Februar 2024: Der professionelle und umsichtige Service empfing uns mit einem Crémant Rosé oder einem Frucht Secco „Apfel-Quitte“.

Herzlichst begrüßt wurden wir von unserem Bailli Prof. Gerald Kuhnt und unserem Confrère Ulf Sierks, der sich freute, dass der Auftakt unseres Chaîne-Jahres wieder in seinem Hause stattfand: „Eine sehr schöne Tradition, ich kann mir vorstellen, dies fortzusetzen.“ Unser Bailli konnte Urkunden zur Promotion an Dr. Ulrich Müggenburg zum Vice-Argentier und an Dr. Susanne Andree zum Vice-Chancelier überreichen. Die Nominationsurkunde als Chevalier erhielt Timo Keßeböhrer. Zu 40 Jahren Mitgliedschaft wurde unser Confrère Jörg Thiessen beglückwünscht! Das Menü startete mit einem Amuse-Bouche von der sehr schön gewürzten Wildbratwurst mit geröstetem Landbrot, Zwiebel Chutney und Pilzmayonnaise. Daran schloss sich eine wunderbar duftenden Markeruper Gänse Consommé mit selbstgeräucherter Gänsebrust und Gemüse Brunoise an.

Im Hauptgang wurde eine vorzüglich geschmorte Roulade und rosa Rücken vom Damkalb mit köstlicher Wacholderjus, sautierten Grünkohlknospen und Pastinaken Püree serviert. Zum Dessert wurde ein sehr schön angerichteter Teller mit Mandarinen Crème Brulée, Orangen-Ingwer Sorbet und Kompott von Zwergorangen gereicht. Die Getränkebegleitung waren ein 2022-er Grauburgunder und ein 2018-er Cuvée Gaudenz, Barrique vom Weingut Knipser aus der Pfalz.

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

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



DIE QUELLE FÜR ERLESENE LANDHAUSKÜCHE - DER BÄRENKRUG IN MOLFSEE

Interview mit dem Inhaber Ulf Sierks, 13. März 2024

Der "Bärenkrug" ist nicht auf die Anwesenheit von Bären, sondern auf das plattdeutsche Wort "Born" für die „Quelle“ zurückzuführen.

Das aus dem 17. Jahrhundert stammende Gasthaus führt die Familie Sierks seit 1919 und hat den "Bärenkrug" zu einem weithin angesehenen Landgasthof mit gehobener Küche entwickelt. Der Charakter des Chaîne-Hauses, in vierter Generation von unserem Confrère Ulf Sierks und seiner Frau Jeannette geführt, wird durch die familiäre Atmosphäre geprägt. Unterstützung haben Sie vom Senior Klaus Sierks und den Söhnen Sander und Vasco.

Herr Sierks, Sie haben den Bärenkrug 1996 von Ihren Eltern übernommen, was war für Sie ausschlaggebend, in den Betrieb einzusteigen?

Zu dem Zeitpunkt, als ich mich entschieden hatte Koch zu lernen, war glasklar, dass ich das Haus übernehme. Ich trage diese Leidenschaft und auch die Verbindung mit der Natur im Herzen und merke, dass auch die Kinder sich dazu hingezogen fühlen. Der Bärenkrug hatte immer Landwirtschaft. Dazu gehören Hühner, das Wild, Reh und Hasen, aus eigener Jagd, individuelle Kräuter, wie z.B. Bronzefenchel und Scharfgarbe und Gemüse aus dem eigenen Garten.

Sie haben verschiedene gastronomische Stationen in Hamburg und auf Sylt durchlaufen. Was war für Sie prägend?

Ich bin mit Feuer und Flamme und auch mit einer gewissen Blauäugigkeit nach Hamburg ins Atlantik Hotel gegangen. Auf kulinarischer Ebene haben wir uns mit dem Hotel Vier Jahreszeiten gemessen. Ich habe Berufswettkämpfe mitgemacht und war im 3. Lehrjahr Jugendmeister in Hamburg. Da war der Bann gebrochen fürs Kochen. Nach der Lehre bin ich zu Jörg Müller nach Sylt gegangen. Neben der breiten und fundierten Ausbildung war diese Station mit regionalem, saisonalem und badischem Einfluss prägend für das feine Kochen. Regionales und Sterneküche aus einer Hand.

Welche kulinarischen Schwerpunkte setzen Sie für Ihr Haus?

Unsere Philosophie ist die gehobene Landhausküche mit Finesse, d.h. unseren regionalen Produkten verfeinert und neu interpretiert, wie z.B. Frikadellen vom Damwild oder Rübenmus mit Jungschweinrücken, frisch oder gepökelt, Birnen, Bohnen und Speck (nur mit Speck gekocht) mit Kalbsfilet. Wir bedienen unsere Gäste aus einer Küche mit Gerichten wie Sauerfleisch bis zum Menü von unseren Produkten und von Landwirten aus der Region, wie Damwild von einem vertrauten Jäger, Fisch aus dem Molfsee oder von der Schlei, Kartoffeln aus dem Nachbarort. Wir legen sehr viel Wert auf Qualität.

Welche Zielgruppen möchten Sie ansprechen?

Jeder Gast ist willkommen und jeder Gast ist wertvoll. Der Mensch als solches ist uns wichtig und das er fühlt, dass er so begrüßt und bedient wird. Diese Authentizität leben wir, besonders mein Vater. Im à la Carte Bereich leben wir von den Stammgästen. Für Familienfeiern sind wir ein Anker für Menschen aus der Region. Es kommen auch viele junge Leute, die gerne gut essen gehen.

Der Charakter Ihres Hauses ist durch die familiäre Atmosphäre geprägt. Wie wird sich der Bärenkrug weiterentwickeln?

Gegenseitigen Respekt und Freiheit haben mir meine Eltern vorgelebt und wir möchten dies so weiterführen. Es geht um den Bärenkrug und zufriedene Gäste. Die beiden Söhne kochen leidenschaftlich, das hat sich so ergeben, ohne Druck. Sander arbeitet bei mir in der Küche und Vasco macht nach seiner Hotelfachausbildung jetzt eine Lehre zum Koch. Ich weiß noch nicht, wo die Reise hingeht. Es ist eine große Aufgabe und Verantwortung für die Kinder und auf der anderen Seite haben wir Top Voraussetzungen, was die Nachfolge betrifft.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Gesundheit und das wir das so weiter tragen dürfen in der Gemeinschaft.

Herzlichen Dank für das interessante Gespräch!



WILLKOMMEN IM SYLTER ROYAL! DIE SYLTER AUSTER – FÜR ALLE, DIE DAS BESONDERE SUCHEN

Im Jahr 1991 als Austernmeyer mit 40 Sitzplätzen gegründet, hat unser Restaurant seitdem eine beeindruckende kulinarische Reise durchgemacht. Im Februar 2020 eröffneten wir unseren Neubau mit Restaurant und Austernbar in List.

Unsere Auster "Sylter Royal" finden sich auf vielen Speisekarten, natürlich auch auf denen vieler Sylter Restaurants und Gasthäusern. Wer unser Restaurant besucht, der genießt neben einer großen Auswahl an besten Austerngerichten auch das originale Ambiente unserer Austernaufzucht: Jedem unserer Besucher steht ein interessierter Blick in unsere Meerwasserbecken offen.

Neben Austerngerichten bieten wir delikate Fischgerichte über köstlichen Hummer bis hin zu einer breiten Palette an Meeresfrüchten an, die Kenner ebenso wie Neulinge begeistern.

Für diejenigen, die eine Vorliebe für Fleisch haben, präsentieren wir stolz unser Rinderfilet, das nach höchsten Standards zubereitet wird. Die Verbindung von erstklassigem Fleisch mit handverlesenen Zutaten und raffinierten Kochtechniken zeichnet unser Angebot aus und sorgt für ein kulinarisches Erlebnis, das die Sinne anspricht.

Unser Ambiente lädt dazu ein, genussvolle Momente in stilvollem und gemütlichem Rahmen zu verbringen. Unser engagiertes Team strebt danach, Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen gastronomischen Erlebnis zu machen, bei dem Qualität, Geschmack und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen. Tauchen Sie ein in die Welt von Sylter Royal und lassen Sie sich von einer geschmacklichen Reise der besonderen Art verwöhnen.

Wir freuen uns, dass wir seit 2024 Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs sind. An dem geplanten Sylter Chapitre werden wir mit einem ganz besonderen Diner teilnehmen – lassen Sie sich überraschen.

Dittmeyer's Austern-Compagnie GmbH
SYLTER ROYAL

ENTDECKEN SIE DIE STURMHAUBE AUF SYLT: EIN ORT ZUM GENIESSEN UND VERWEILEN



Willkommen in der Sturmhaube, einem Ort, an welchem die raue Schönheit der Nordseeküste mit kulinarischer Raffinesse verschmilzt. Gelegen unmittelbar am Roten Kliff in Kampen, ist die Sturmhaube mehr als nur ein Restaurant – sie ist ein Erlebnis für alle Sinne. Die Besonderheit der Lage, inmitten der majestätischen Landschaft und der atemberaubende Blick auf die Nordsee, die Dünenlandschaft, das Querkornfeuer bis hin zum Wattenmeer macht die Sturmhaube zu einem wahren Juwel der Insel.

Unter kulinarischer Leitung von Chefkoch Markus Gerlach wird jedes Gericht in der Sturmhaube zu einem Erlebnis. Seine Kreationen verzaubern die Gäste und lassen sie die Vielfalt und Raffinesse der norddeutschen Küche erleben.

Eine weitere Besonderheit der Sturmhaube sind die Sonnenuntergänge, die vor allem an lauen Sommerabenden auf der Terrasse zu unvergesslichen Erinnerungen werden. Wo lässt es sich besser den Alltag hinter sich lassen und einfach den Augenblick genießen.

Doch bietet die Sturmhaube mehr als nur gutes Essen und eine traumhafte Aussicht. Zum Gesamt-Arrangement der STURMHAUBE gehören ein Restaurant mit großer Terras-

se und spannendem Spielplatz, ein Kiosk für Beachfood to Go, sechs Gästezimmer, ein Veranstaltungsraum sowie eine eigene Brauerei im Keller, in welcher aktuell 4 Sorten des original Sylter Sturmbräu's gebraut wird. Erstmals in der Geschichte kann hier am Roten Kliff übernachtet werden. Die 6 hochwertigen und stilvoll gestalteten Hotelzimmer bieten ein großzügiges Zuhause auf Zeit mit einem Panorama, welches keine Wünsche offen lässt. Des Weiteren sorgen unsere professionellen Mitarbeiter für den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Ganz gleich, ob Jubiläum, Hochzeit, Ausstellung oder Tagungsereignis – wir kümmern uns um alle Details, damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren und ihren Moment genießen können.

Entdecken Sie die Sturmhaube auf Sylt – einen Ort, an dem die Zeit stehen zu bleiben scheint und jede Mahlzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Hier finden Sie nicht nur gute Küche, sondern auch echte Gastfreundschaft und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Willkommen in der Sturmhaube, wo die Nordsee rauscht, die Sonne untergeht und die Herzen höherschlagen. Hier finden Sie mehr als nur ein Restaurant – Sie finden ein Stück Heimat und ein Gefühl von Zuhause.



Sturmhaube Sylt

Riperstieg 1 · 25999 Kampen auf Sylt
www.sturmhaube.de

BEWÄHRTES NEU ENTDECKEN – NEUJAHRSEMPFANG IM KAISERHOF

Liegt es an der dunklen Jahreszeit oder an den Vorsätzen im neuen Jahr, bewusster und gesünder zu leben? Der Neujahrsempfang im Kaiserhof ist eine willkommene Gelegenheit, sich nicht nur den Freunden, sondern auch einem herausragenden Diner in ausgesuchter Qualität zu widmen. Auch weil das letzte Event schon länger zurückliegt, freuen wir uns über die große Anzahl erschienener Mitglieder sowie über zahlreiche Gäste, u.a. Bailli Gunter Anton aus Sachsen.

Confrère Kai Fenneberg und sein Team erfreuen uns im frisch renovierten Saal des Kaiserhofes mit wunderbaren Kombinationen aus kulinarischen Evergreens mit raffinierten Zutaten, von Küchenchef Michel Waehnel und seinem Team gekonnt in Szene gesetzt.

Den fulminanten Start gibt z.B. der Stramme Max „Deluxe“ mit Geflügelleberpastete, Wintertrüffel und Wacheltspiegelei mit einem vorzüglich passenden Gewürztraminer von Domaines Schlumberger aus dem Elsass, dessen zurückhaltende Süße die opulenten Noten der Leberpastete lieblich umspielt. Oder auch das promi-

nent servierte Blutorangensorbet mit Zitrusfrüchten an Prosecco und Sasse Nu Korn, dessen eisig bittere Note den Gaumen vor dem Hauptgang mit Zweierlei vom Ibericoschwein wunderbar klärt.

Im Nachhinein einzelne Aspekte herauszuheben ist bei der Fülle an dargereichten Köstlichkeiten eigentlich ungerecht, denn obwohl wir nichts wirklich Unbekanntes kredenz bekommen, werden die liebevoll angerichteten Gänge mit all ihren Einzelheiten vom Service um Bastian von Romatowski exzellent präsentiert – so soll es sein, so soll es bleiben.

Der obligatorische Ausklang findet an der Bar des Kaiserhofes statt, womit nicht unbedingt neue Akzente gesetzt werden. Aber warum sollte man Bewährtes ändern? Ganz im Sinne der Bruderschaft Chaîne des Rôtisseurs, die Traditionen zu wahren und die erlesene Qualität hochzuhalten.

Text & Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse



Hotel Kaiserhof

Bahnhofstr. 14 · 48143 Münster

Tel. 0251 417 80 · www.kaiserhof-muenster.de · hotel@kaiserhof-muenster.de



BOUILLABAISSSE MARSEILLAISE

Mittwochs ist Bouillabaisse-Tag! Jedenfalls im Giverny, einem kleinen französischen Restaurant in der Innenstadt von Münster mit Blick auf die Aa. Jeden Mittwoch kauft der Chef des Hauses, Jörg Winkler, die speziellen Bouillabaisse-Fische (diesmal Meeräsche, Knurrhahn und Rotbarsch) fangfrisch vom Pariser Großmarkt Rungis und bereitet daraus die Fischsuppe Marseiller Art. Ein willkommener Anlass für die Chaîne Westfalen-Lippe bei einem After-work-Treffen am Mittwochabend eine neue Art von Veranstaltung auszuprobieren.

Anders als sonst stand kein Menü im Mittelpunkt, sondern wir hatten das Vergnügen, ausschließlich die „Bouillabaisse Marseillaise“ als komplettes Gericht zu genießen: Zunächst die kräftige Fisch-Suppe mit Aioli, Rouille, Croûtons, geriebenem Käse und Knoblauch als Vorspeise, anschließend die Fische als Filets mit Safrankartoffeln und Fenchelgemüse im Sud als Hauptgang.

Und natürlich gab es auch noch einen Nachschlag von der Fisch-Suppe, die jeder mit den angebotenen Zutaten verfeinern und seinem individuellen Geschmack anpassen konnte. Eine ganz andere Chaîne-Veranstaltung als sonst, die sich aber über guten Zuspruch erfreuen durfte.

Die leichte französische Genussart und die lockere Atmosphäre gefielen uns ausnehmend gut, war es doch eine passende Gelegenheit, mitten in der Woche eine kleine kulinarische Pause einzulegen. Und für den Moment ließ uns die Lokalität vergessen, dass das wirkliche Frankreich so weit entfernt ist. Beim Abschied waren sich jedenfalls alle einig: Ein genussreicher Abend, den man in dieser Form gern fest in das Programm aufnehmen sollte.

Text & Fotos: Horst Wüstenbecker – Bailli

Restaurant Giverny

Spiekerhof 25 · 48143 Münster

Tel. 0251 51 14 35 · www.restaurant-giverny.de · info@restaurant-giverny.de

TERMINE 2024

APRIL 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
20.04.	Romantik Hotel Schwanefeld	Dîner Amical "World Chaîne Day"	Meerane	Thüringen / Sachsen
20.04.	Restaurant Votum & Schorse	Dîner Amical "Leineschloss Delights Chaîne Day"	Hannover	Niedersachsen
20.04.	Bratwurst Glöcklein	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
20.04.	Colombi Hotel	Dîner Amical "World Chaîne Day"	Freiburg	Baden-Schwarzwald
20.04.	Duxcaar Luxury Villas Gbr.	Dîner Maison "World Chaîne Day"	Groß Schwansee	Mecklenburg-Vorpommern
20.04.	Hotel & Weinmanufaktur Exnicrum	Dîner Maison	Hessigheim	Baden-Württemberg
20.04.	Hotel Kronenschlösschen	Dîner Amical "World Chaîne Day"	Eltville-Hattenheim	Hessen
20.04.	Ristorante Culaccino	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
20.04.	Buchna's Landhotel Saarschleife	Dîner Amical "World Chaîne Day" & Mitgliederversammlung	Mettlach-Orscholz	Pfalz-Saar-Mosel
20.04.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Amical zum "World Chaîne Day"	Arendsee	Sachsen-Anhalt
20.04.	Kochstudio Karr	Dîner Amical	Langenargen	Bodensee
22.04.	Westin Blick Bar	"After Work Party"	Hamburg	Hambourg
26.-27.04.	Mövenpick Hotel Münster	"Chaîne NRW – Frühling im Münsterland"	Münster	Westfalen-Lippe / Nordrhein / Mittelrhein
27.04.	Due Fratelli	Table Maison	Lübeck-Travemünde	Schleswig-Holstein

MAI 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
05.05.	Hotel Oswald	Déjeuner Amical	Teisnach	Bavière Orientale
07.05.	Trattoria Seitz	Dîner Maison	München	Munich & Haute-Bavière
09.-12.05.		"TOSCANA MIT SAITTA"	Italien	Nordrhein
09.05.	Hotel & Restaurant Jägerhof	Dîner Amical "Spargel Exklusiv"	Hannover	Niedersachsen
09.-12.05.	Hotel Kaiseralm	Rallye nach Bischofsgrün	Bischofsgrün	Berlin-Brandenburg / Franken
11.05.	Restaurant Egertal	Dîner Amical	Weißensadt	Berlin-Brandenburg / Franken
18.05.	Hotel Kempinski Gravenbruch	Dîner Maison "Spargel - Kulinarische Reise"	Neu-Isenburg	Hessen
19.05.	Gasthof Krone	Déjeuner Amical	Waldenbuch	Baden-Württemberg
19.05.	Restaurant Leuchtturm	Déjeuner Amical Spargelessen "To Pingsten ach wie scheun"	Hamburg	Hambourg
24.05.	Restaurant Papageno	Dîner Amical	Konstanz	Bodensee
25.05.	Restaurant High Kitchen	Dîner Amical	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
25.05.	Landwehrbräu Brauereigasthof	Déjeuner Amical	Steinsfeld	Franken
25.05.	Restaurant The Stage	Dîner Amical "Stars are made in heaven"	Dortmund	WestfalenLippe
25.05.	Schönes Leben auf dem Lande	Déjeuner Amical	Neuendeich	Schleswig-Holstein
26.05.	Restaurant Gaumenkitzel	Déjeuner Maison	Radebeul	Sachsen
29.05.	Green Beetle by Käfer	Dîner Maison	München	Munich & Haute-Bavière

JUNI 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
01.06.	Ristorante Gallo Nero	Dîner Amical "La Dolce Vita - eine kulinarische Reise durch Sizilien"	Hannover	Niedersachsen
03.06.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
04.06.	Landersdorfer & Innerhofer Restaurant	Déjeuner Amical	München	Munich & Haute-Bavière
06.-10.06.		"Helgoland/Champagner/Hummer und Meer"		Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
07.06.	Homanns Olive	Dîner Amical	Erkrath	Nordrhein
08.06.	Bräuereigasthof Eichhofen	Dîner Amical "Sommerfest"	Eichhofen	Bavière Orientale
09.06.	Rennbahn Hoppegarten	"Fashion Race Day"		Berlin-Brandenburg
11.06.	Staatliches Hofbräuhaus	After Work	München	Munich & Haute Bavière
14.06.	Landgasthof Lostau	Dîner Amical "Sommerfest"	Lostau	Sachsen-Anhalt
14.-16.06.	Rugard Strandhotel	Wochenende in Binz auf Rügen	Ostseebad Binz	Mecklenburg-Vorpommern
14.06.	Sheraton Frankfurt Airport	Déjeuner "Dames"	Frankfurt am Main	Hessen
14.-16.06.	Bleiche Resort & Spa	Sommerliches Spreewaldfest mit Dîner Maison	Burg	Berlin-Brandenburg
15.06.	Das Kehrs Hotel Petersberg	Terrassen-Party	Erfurt	Thüringen
20.06.	Claas Restaurant	Dîner Maison	Hamburg	Hambourg
21.06.	Hotel Adler	Dîner Amical	Asperg	Baden-Württemberg
21.06.	Hotel Conventgarten	Dîner Amical	Rendsburg	Schleswig-Holstein
22.06.	Restaurant Die Glocke	Dîner Maison "Sommer in der Stadt"	Münster	Westfalen-Lippe
22.06.	Restaurant Literaturhaus	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
22.06.	Weingut Schmidt am Bodensee	Mitgliederversammlung & Dégustation	Wasserburg	Bodensee
22.-23.06.	Restaurant La Becasse	Dîner Amical Wochenende in Aachen	Aachen	Mittelrhein
30.06.	Restaurant Inzlinger Wasserschloss	Déjeuner Amical	Inzlingen	Baden-Schwarzwald

JULI 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
06.07.	Mehrtägige Reise, Informationen folgen	Ausflug in die Schweiz und Elsass		Pfalz-Saar-Mosel
06.07.	Restaurant Max Enk	Dîner Amical "Sommerfest"	Leipzig	Sachsen
08.07.	Alter Schlachthof	Dîner Amical	Regensburg	Bavière Orientale
12.07.	Schloss Solitude Gastronomie	Dîner Amical	Stuttgart	Baden-Württemberg
13.07.	Hotel Burg Abenberg	Déjeuner Amical	Abenberg	Franken
14.07.	Restaurant Meersalz	Déjeuner Amical "Sommer-Schmaus"	Kressbronn	Bodensee
19.-21.07.	Rotkäppchen / Weinhotel Freylich Zahn	"Rund um den Wein" mit Jahrgangsverkostung	Freyburg	Sachsen-Anhalt
26.07.	Hotel Marina	Sommerfest	Bernried	Munich & Haute-Bavière
28.07.	Hotel-Restaurant Zur Post	Küchenparty	Odenthal	Mittelrhein

TERMINE INTERNATIONAL 2024

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
04.05.	Bermuda – Tucker's Town	Chapitre of Bermuda	Bailli Délégué: Josee Roy-Froncioni
04.05.	Switzerland – Horn	Chapitre National of Switzerland	Bailli Délégué: Thomas Kuhn
11.05.	Kuwait – Kuwait City	Chapitre of Kuwait	Bailli Délégué: Mohamed Najia
16.05.	France – Bordeaux	International Grand Chapitre - Bordeaux	Bailli Délégué: Laurent Poulthier Du Mesnil
25.05.	Cambodia – Phnom Penh	Chapitre of Cambodia	Bailli Délégué: Peter Brongers
07.06.	Netherlands – Den Bosch	Chapitre of Netherlands	Bailli Délégué: Siebe Stellingwerff Beintema
07.-10.06.	Tanzania – Arusha	Grand Chapitre of Tanzania	Bailli Délégué: Nadine Atallah
20.06.	Israel – Jerusalem	Chapitre of Israel - Jerusalem	Bailli Délégué: Idan Halperin
28.06.	Norway – Tromsø	Grand Chapitre of Norway	Bailli Délégué: Thore Johan Sande
10.07.	Scotland – Glasgow	64th Grand Chapitre - Glasgow	Bailli Délégué: Philip Evins

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



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

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER
Tel. 06081 68 28 70 · mail@chaine.de · www.chaine.de

Impressum | Chaîne Journal

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

**Chefredaktion,
Konzeption & Idee**
Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:
K.D.Verlag GmbH & Co. KG
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
Tel. 02053 42 67 89 -15

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher
Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für

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

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

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

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Juli 2024,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 07.06.2024.**



www.chefsculinar.de

ERSTE WAHL FÜR PROFIS

Mit mehr als 30.000 Produkten im Sortiment, dem besten Lieferservice Deutschlands und 100 Jahren Erfahrung sind wir zwischen Sylt und Sonthofen der Partner von Köchen und Gastgebern. Wir machen Nachhaltigkeit naheliegend, Digitalisierung einfach und wir helfen gern dabei, Sterne vom Himmel zu holen oder neue Aromen zu entdecken. Denn eins ist klar: wir sind genauso genussverliebt wie Sie!

CHEFS  CULINAR

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

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



WEMPE

IRON WALKER

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

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