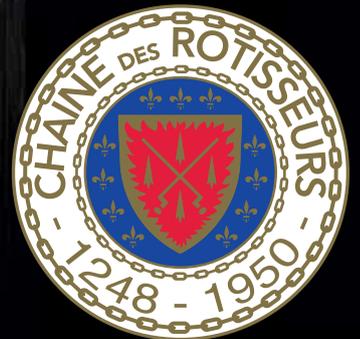


AUSGABE 79 · JANUAR 2021

CHAINED[®]

Journal





MASTERPIECE BY POMMERY

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



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



Chères Consœurs, chers Confrères,

willkommen im Neuen Jahr 2021!

Das Jahr 2020 mit allen seinen Einschränkungen und manchem Leid liegt hinter uns. Ein Jahr in dem alles anders wurde, als wir uns das vorgestellt haben. Es hat viel Verwirrung und Unsicherheit gegeben. Nicht nur wir in Deutschland, weltweit waren die Menschen zum Stillstand gezwungen durch diese unabsehbare Pandemie.

Trotzdem haben alle Bailliagen ihr Jahresprogramm 2021 soweit fertiggestellt und warten auf den Moment, bis Lockerungen eintreten. Die Programme können Sie dann über unsere Website www.chaine.de abrufen.

Ein großartiger Erfolg war unser Newsletter-Angebot eines ersten Online Wine Tasting im Dezember. Echanson Natalie Lumpp hat in ihrer charmanten Art 82 Mitgliedern mit Weinen unserer Chaîne-Weingüter einen unterhaltsamen und gleichwohl lehrreichen Abend geboten.

Wir legen Wert auf Freundschaft und die gemeinsame Leidenschaft für gutes Essen und Trinken. Bis diese besonderen Zusammenkünfte wieder möglich sind, wollen wir auf neuen Wegen mit unseren professionellen Mitgliedern Kontakt halten und sie unterstützen.

Bleiben Sie guten Mutes – es wird weitergehen!

Wir alle sollten daher das neue Jahr mit viel Schwung beginnen und uns auf ein gemeinsames Wiedersehen freuen.

VIVE LA CHAINE !

Ihr Klaus Tritschler

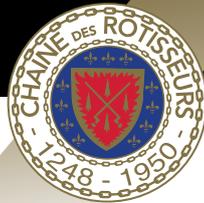
Bailli Délégué d'Allemagne
Membre des Conseils d'Administration et Magistral
Directeur International de Développement et Communication
Comité International des Jeunes Sommeliers



CHAINE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Nachwuchsförderung der Jeunes Chefs Rôtisseurs & Junior Sommeliers

WWW.CHAINE.DE



FÜR EINE GENUSSVOLLE ZUKUNFT!

Wir unterstützen den jungen professionellen Nachwuchs:
Sommeliers & Jungköche bis 27 Jahre werden von der Chaîne-Stiftung
Deutschland auf internationale Wettbewerbe vorbereitet und erhalten
eine qualifizierte Weiterbildung in ihrem Berufsfeld.

Wir freuen uns über Ihre Zuwendung!

INHALT

| | |
|---------|--|
| 6 - 7 | The Fontenay |
| 8 | Portrait – Sascha Stemberg |
| 9 | redaktionell – Friedr. Dick |
| 10 - 13 | nationaler Kooperationspartner – Hapag-Lloyd Cruises |
| 14 - 15 | Interview – Jan-Philipp Berner JCR Wettbewerb 2021 |
| 16 | redaktionell – Söl’ring Hof |
| 17 | redaktionell – FrischeParadies GmbH & Co.KG |
| 18 - 19 | redaktionell – Dry Aged Spezialitäten |
| 20 - 21 | redaktionell – Dry Ager Manufaktur |
| 22 - 23 | Resiebericht – Duorotal |
| 24 - 25 | nationaler Kooperationspartner – Zwiesel Glas |
| 26 | Wein-Tipp – Weingut Clauß aus Nack |
| 27 | wissenswertes – Olivenöl |
| 28 | Wein-Tipp – Weingut Aldinger |
| 29 | nationaler Kooperationspartner – Pommery |
| 30 - 31 | nationaler Kooperationspartner – PrioVino |
| 32 - 33 | redaktionell – Château Magnol Rezept-Tipp – Ratatouille |
| 34 - 35 | redaktionell – Veeks Detillate |
| 36 | Wein-Tipp – Weingut Finca Anfora |
| 37 | Bailliage National d’Allemagne – Online Wine-Tasting |
| 38 - 39 | Chaîne-Stiftung Deutschland – Stiftungsrat & Berichte |
| 40 - 41 | redaktionell – Lifestyle - Smeg Deutschland GmbH |
| 41 | Buch-Tipp – Trüffel - Fake & Facts |
| 42 - 43 | nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig |
| 44 | Lifestyle – Produkte |
| 45 | redaktionell – Dibbern GmbH |
| 46 | redaktionell – Robbe & Berking |
| 47 | nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking Das Lexikon der Küche |
| 48 - 79 | Berichte aus den Bailliagen – Deutschland |
| 80 - 81 | National – Veranstaltungen Januar – Mai 2021 OMGD Veranstaltungen 2021 |
| 82 | International – Veranstaltungen 2021 & Impressum |
| 83 | nationaler Kooperationspartner – Villa Cavicana |
| 84 | nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig |



7
Stefanie Hehn –
Master Sommelière



15
redaktionell –
Söl’ring Hof



12
DRY AGER
made in Germany



LAKESIDE LUXURY:

The Fontenay an der Hamburger Außenalster

Mit dem The Fontenay ist im Herzen Hamburgs, nur wenige Gehminuten vom Jungfernstieg entfernt, ein echtes City-Resort entstanden. Der Hamburger Architekt Jan Störmer hat sich bei der Konzeption von der Parklandschaft und von der Wasserlinie der Außenalster inspirieren lassen. Das organisch geformte Gebäude besteht aus drei ineinander verlaufenden Kreisen, die an große Baumkronen erinnern. Das gesamte Hotel ist lichtdurchflutet, durch 14.000m² Glasflächen verschwimmen die Grenzen zwischen Drinnen und Draußen, eine vollkommene Balance von Natur und Urbanität.



The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburg – eine Hommage an die Hansestadt: offen, kosmopoli-

tisch und ausgesprochen gastfreundschaftlich. „Das Luxushotel ist maßgeschneidert für die vielen nationalen und internationalen Gäste, die die Stadt neu oder wieder für sich entdecken. Wir sind aber gleichzeitig auch ein Hotel für die Hamburger: Die schönsten Ausblicke gibt es in den für jeden Gast zugänglichen Restaurants, der Bar und dem Spa“, beschreibt der geschäftsführende Direktor Thies Sponholz seine Sicht auf das Hotel.

Modern Classic – Zimmer und Suiten

Hell, großzügig und zeitlos-klassisch: Fast alle 130 Zimmer und Suiten im The Fontenay verfügen über einen Balkon, teils zur Alster, teils in die grüne Nachbarschaft. Der trapezförmige Grundriss, die halbrunden Wände und die große Panoramafassade aus bodentiefen Fenstern sorgen für ein großzügiges Wohngefühl. Weitere Details sind das hochwertige Holzparkett aus den Wäldern der Abtei Fontenay in Frankreich, überlange Betten aus den Schramm Werkstätten und eigens angefertigte Möbel.

Kulinarische Vielfalt

Lichtdurchflutet, leger und für jede Tageszeit von Frühstück bis Dinner: Durch die großen Fensterfronten des Gartenrestaurants Parkview schweift der Blick auf die

großzügige Terrasse und direkt ins Grüne auf die Alster. Die Küche ist modern geradlinig, regional und kosmopolitisch. Das Gourmetrestaurant Lakeside im siebten Stock des The Fontenay verspricht ein zeitgemäßes Fine-Dining-Erlebnis in luftig-heller Atmosphäre unter der Leitung von Küchenchef Julian Stowasser. Sein Küchenstil lässt sich als weltoffen und mit französischen Wurzeln beschreiben. Die Gerichte sind für den Gast leicht nachvollziehbar und nicht überzogen, zugleich zeichnen sie sich durch hohe Geschmacksdichte und Komplexität aus. Das Herzstück des Hotels bildet die Atrium Lounge mit einer imposanten Deckenhöhe von 27 Metern und einer gleichzeitig modern-wohnlichen Optik aus 200 satinierten Scheiben. Hier kann man

gemütlich sitzen und bei Afternoon Tea, Kaffee oder einem kleinen Snack gute Gespräche führen. Die Fontenay Bar in der sechsten Etage beeindruckt mit 320° Rundum-Blick über Hamburg und 500m² Panoramaterasse. Das Bar-Team nimmt die Gäste mit auf eine Zeitreise durch die jahrhundertalte Bargeschichte und hat gleichzeitig die neuesten Trends im Blick.

Fontenay Spa

Auch im 1.000m² großen Spa-Bereich hoch über den Dächern Hamburgs spielen Luft, Licht, Lifestyle und Lebendigkeit die Hauptrollen. Beim Schwimmen bilden der 20 Meter lange Infinity-Pool und die Außenalster scheinbar eine gemeinsame Wasserlinie.

CHEF-SOMMELIERE STEFANIE HEHN IST MASTER SOMMELIER!

Ein Ritterschlag der ganz besonderen Art: Die Chef-Sommelière Stefanie Hehn aus dem The Fontenay darf sich seit Anfang November 2020 offiziell als „Master Sommelier“, geprüft vom renommierten Court of Master Sommeliers in London, bezeichnen. Weltweit haben bislang in 50 Jahren nur 267 Personen diesen Titel erreicht. Damit darf sie die Initialen MS oder das Wort Master Sommelier nach ihrem Namen nennen und ist nun Teil des exklusiven Mentorenprogramms des Court of Master Sommeliers Europe.

„Ich freue mich wirklich unheimlich über diese ganz besondere Auszeichnung und bin auch sehr stolz und erleichtert, bestanden zu haben“, so Stefanie Hehn. Mit einer Erfolgsquote von gut vier Prozent ist es eine der anspruchsvollsten internationalen Prüfungen der Branche. Neben Stefanie Hehn gelang dies in diesem Jahr nur zwei weiteren Bewerbern aus Ungarn und Italien. Begonnen hat Stefanie Hehn ihre Laufbahn 2005 mit einer Ausbildung zur Hotelfachfrau im Romantikhôtel „Laudensacks Parkhotel“ in Bad Kissingen. Nach weiteren Restaurantstationen in der „Speisemeisterei“ in Stuttgart und im Restaurant „Chezann“ in Warnemünde, konnte sie in der „Villa Rothschild“ in Königstein erste Sommelier-Erfahrungen sammeln. In dieser Zeit



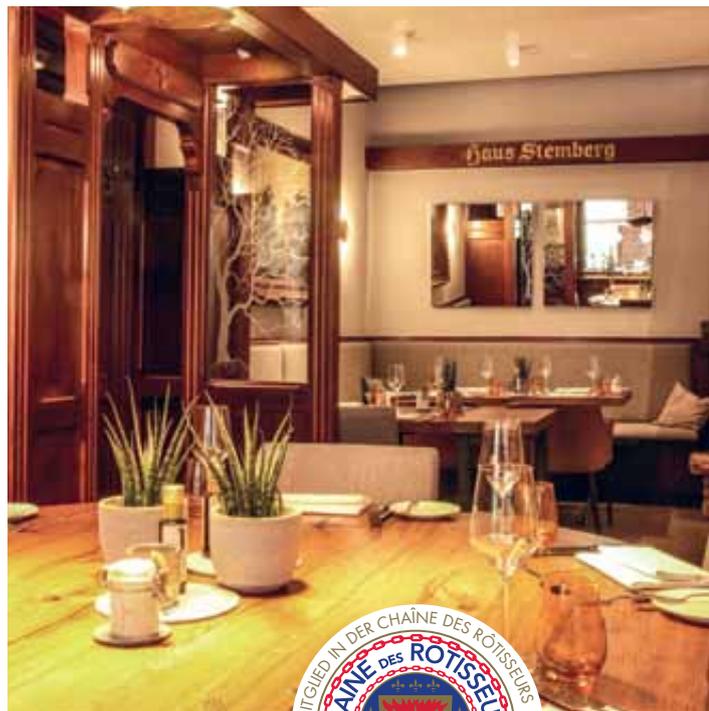
legte sie 2009 ihre Prüfung als geprüfte Sommelière bei der IHK ab. Ihre erste Stelle als Sommelière trat Stefanie Hehn 2008 auf „Burg Schwarzenstein“ an. 2010 zog es die gebürtige Fränkin nach Hamburg, für sie Liebe auf den ersten Blick. Sie arbeitete in „Jacobs Restaurant“ im Hotel Louis C. Jacob (2 Sterne im Guide Michelin) für zwei Jahre als Sommelière, bevor sie dann 2012 an den Tegernsee, ins Restaurant „Überfahrt“ (3 Sterne im Guide Michelin) wechselte. Seit 2017 ist sie für alle Weinbelange im Hotel The Fontenay verantwortlich. Der Restaurantführer Gault Millau zeichnete sie 2019 als Sommelier des Jahres aus.

Die Bailliage d'Allemagne ist sehr stolz darauf, mit Stefanie Hehn eine weitere Master Sommelier zu unseren Mitgliedern zählen zu dürfen.

Text & Fotos: The Fontenay

The Fontenay

Fontenay 10 · 20354 Hamburg · Tel: 040 605 6 605 – 0
info@thefontenay.com · www.thefontenay.com



150 JAHRE GASTLICHKEIT TRADITIONELL & WELTOFFEN

Im Haus Stemberg genießt man die herzliche Gastlichkeit. Die hervorragende Küche, den aufmerksamen Service und die legere Großzügigkeit des familiär geführten Traditionshauses lieben die Gäste. Schon seit 1864 besteht das Haus Stemberg und wird jetzt von der fünften Generation geführt. Heute zählt Haus Stemberg zu den besten kulinarischen Adressen in Deutschland, gelegen zwischen den Metropolen Düsseldorf, Essen und Wuppertal, in direkter Nachbarschaft zum Golfplatz „Velbert - Gut Kuhlendahl“. Die Gäste schätzen die anspruchsvolle Kochkunst mit deutlichem Bezug zur Region und zum traditionellen Erbe.

Alle Produkte stammen von regionalen Erzeugern und anderen Lieferanten der Spitzengastronomie. Mit Sascha Stemberg steht nun die fünfte Generation als Küchenchef am Herd des Traditionshauses. Nach dem Motto: „Zwei Küchen von einem Herd“ bietet Sascha Stemberg Klassisch-Regionales und moderne Kreationen.

Im Jahr 1975 übernahm Walter Stemberg mit seiner Frau Petra das gastliche Haus in Velbert-Nevigens.

Seit 2015 führt Sohn Sascha mit Ehefrau Coren das Familienunternehmen. Mit seinem professionellen Team in Küche und Service wird das Haus Stemberg hochgesteckten Ansprüchen gerecht. 2018 erkochte sich Sascha Stemberg seinen ersten Michelin-Stern.

Die umfangreiche Weinkarte überzeugt den Weinliebhaber. Die trinkfreudige Auswahl großer Weingüter lagert in zwei Felsen-Weinkellern und kann auch dort probiert werden. Das besondere Augenmerk der Stembergs gilt den Weinen der „Selektion Stemberg“, die Gäste auch für den privaten Bedarf erwerben können.

Sascha Stemberg ist seit 2004 Mitglied in unserer Confrérie. Am 1. Oktober 2021 wird er uns zu einem Dîner Amical einladen. Wir freuen uns schon heute darauf erneut in den Genuss seiner Küche kommen zu dürfen – ein Besuch lohnt sich!

Text und Fotos: Haus Stemberg

RESTAURANT HAUS STEMBERG

Kuhlendahlerstraße 295 · 42553 Velbert
www.haus-stemberg.de · Tel: 02053/56 49

STAY HUNGRY – BLEIB HUNGRIG!

Der Tiger steht symbolisch für Stärke, Dynamik und Leidenschaft. Eigenschaften, die in der Küche täglich aufs Neue gefordert werden. Der ersehnte Restart Gastro hat bisher nur einen kleinen, zaghaften Aufwärtstrend mit sich gebracht. Deshalb ist es im Moment umso wichtiger, die Leidenschaft am Kochen weiter anzuhetzen und zu bewahren. Friedr. Dick will dies mit der limitierten Sonderedition des geschmiedeten Santoku aus der Serie Premier Plus mit dem ausdrucksstarken Tigermotiv und dem Motto „STAY HUNGRY“ auf der Klinge, zum Ausdruck bringen. Der Tiger steht unter anderem auch für Zielstrebigkeit und Organisationstalent, ebenfalls zwei Eigenschaften, die in keiner Küche, ob beruflich oder privat, fehlen dürfen.

Leidenschaft, Belastbarkeit und Disziplin werden bereits bei der Ausbildung zum Koch gefordert, dies wird nicht nur von einem Tiger sondern auch von dem geschmiedeten Santoku erfüllt. Die energetische Kraft des Tigers zur Bewältigung dieser noch nie dagewesenen Krise soll zumindest symbolisch mit der Sonderedition von Friedr. Dick dargestellt werden. Die aus Asien stammende Messerform Santoku bedeutet Messer der 3 Tugenden, die für seine guten und vielseitigen Eigenschaften beim Schneiden von



Fleisch, Fisch und Gemüse steht.

Aus einem Stück Stahl geschmiedet, perfekt ausbalanciert und mit einer hochwertigen Beschichtung auf der Klinge sowie einer einzigartigen Kennzeichnung - das perfekte Werkzeug für Kreativität und Inspiration beim Kochen. Die Messerklingen sind mit einer speziellen keramisch verstärkten Hybridbeschichtung versehen. Diese antibakterielle Antihaft Beschichtung reduziert das Anhaften des Schnittguts und ermöglicht eine einfache Reinigung. Darüber hinaus bewirken keramische Partikel beste Gleiteigenschaften bei reduziertem Kraftaufwand und höherer Verschleißfestigkeit.



Die auf 500 Stück limitierte Sonderedition ist nur über den Fachhandel zu beziehen.

ÜBER FRIEDR. DICK

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilenhauerwerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Komplettdienstprogramm für Köche und Fleischer, vom Feilenspezialist zum Inbegriff für richtig gute Messer entwickelte. Harte Qualitätskriterien und hohe Ansprüche an Design zeichnen die Traditionsmarke der Profis aus, die heute Einzug in die privaten Küchen hält. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. www.dick.de

FRIEDR. DICK GMBH & CO. KG

Esslinger Str. 4-10 · 73779 Deizisau
www.dick.de · Tel: 7153 817-0

AB APRIL 2021 MIT VIER SCHIFFEN AUF DEN WELTMEEREN



Hapag-Lloyd Cruises blickt zuversichtlich auf das neue Jahr. Ab April 2021 sollen alle vier Schiffe der Flotte wieder Fahrt aufnehmen. Während bisher ein Luxusship der Flotte, die EUROPA 2 sowie ein Expeditionsschiff, die HANSEATIC inspiration, an den Neustart gegangen sind, sollen ab Frühjahr 2021 auch die jeweiligen Schwesterschiffe, EUROPA und die HANSEATIC nature, wieder starten. Die neuen Reisen der EUROPA führen nach Westeuropa, durch die Schärenlandschaft Stockholms und in die Ostsee nach St. Petersburg. Das Expeditionsschiff HANSEATIC nature nimmt Kurs auf die Friesischen Inseln, Südnorwegen und Schottland.

Die neuen Routen fokussieren sich weiterhin auf beliebte europäische Ziele. Das Expeditionsschiff HANSEATIC inspiration geht im Frühjahr weiterhin auf Polarlicht-Abenteuer in Norwegens Fjordwelt bis hoch zum Nordkap, das Schwesterschiff, HANSEATIC nature, bietet neue Expeditionen vor der Haustür zu den Friesischen Inseln, nach Südnorwegen, zu den Shetlands, Orkney, den Hebriden oder in die Dänische Südsee. Die beiden Luxusshipps widmen sich im Frühling den Sonnenzielen. Während die EUROPA 2 die Kanarischen Inseln bereist, geht die EUROPA mit neuen sie-

ben- bis zehntägigen Reisen rund um Kulturstädte wie Lissabon, Tallin, Danzig und St. Petersburg sowie kleine mondäne Häfen wie Capri und Bonifacio. Karl J. Pojer, CEO von Hapag-Lloyd Cruises: „Wir sind sehr zuversichtlich, dass wir im Frühjahr 2021 mehr Reiseziele ins Programm aufnehmen können und planen daher die gesamte Flotte wieder in Dienst zu stellen. Unsere neuen Routen bieten viel Abwechslung in nahegelegene Ziele in Europa. Es ist unser Anliegen, so bald wie möglich in der zweiten Jahreshälfte in die regulären Fahrpläne zurück zu kehren.“

Bereits seit Sommer 2020 sind zwei Schiffe der Hapag-Lloyd Cruises Flotte erfolgreich mit Reisen unter neuen Bedingungen unterwegs und haben mit 30 neu aufgelegten Reisen und rund 4.000 zufriedenen Gästen gezeigt, dass Luxus- und Expeditionskreuzfahrten sicher und genussvoll sein können. Die Basis für die Wiederaufnahme der Kreuzfahrten sind Leitsätze der zuständigen Behörden, die in Koordination mit CLIA Deutschland sowie in Zusammenarbeit mit Experten erarbeitet worden sind. Hierauf basiert das umfassende Präventions- und Sicherheitskonzept von Hapag-Lloyd Cruises.

PRÜFUNG ERFOLGREICH!

aktive Flotte vom unabhängigen SGS Institut

Fresenius mit Hygiene Zertifikat ausgezeichnet.

Seit dem kontrollierten Neustart im Sommer bietet Hapag-Lloyd Cruises mit einem umfassenden Präventions- und Hygienekonzept auch unter neuen Vorzeichen sichere und genussvolle Kreuzfahrten an. Für die neu aufgelegten Reisen sind je ein Luxus- und ein Expeditionsschiff im Einsatz, die EUROPA 2 und die HANSEATIC inspiration. Für die derzeit aktive Flotte wurde die Umsetzung der Hygiene-Maßnahmen auf den sicheren Umgang mit COVID-19 vom SGS Institut Fresenius in umfangreichen unabhängigen Audits überprüft. Nach der HANSEATIC inspiration liegt nun ebenfalls für die EUROPA 2 das Ergebnis vor. Sie besteht mit 97,7 Prozent. Damit haben alle Schiffe der aktiven Flotte das Hygiene Zertifikat erhalten.

Text & Foto: Hapag-Lloyd Cruises

VOR UNS DIE WELT

SEIT JEHER UNSER KURS: MASSSTÄBE SETZEN.

An Bord unserer kleinen Schiffe genießen Sie Freiraum in einem noch nie dagewesenen Maß, damit Sie noch sicherer reisen. Genießen Sie die vertraute Symbiose aus perfektem Luxus, individueller Entspannung und inspirierenden Momenten, wenn Sie den Horizont der Welt wieder zu Ihrem machen.

Folgen Sie uns auf unserem Kurs: www.hl-cruises.de

JETZT
INFORMIEREN
UND BUCHEN.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES



EUROPA 2: GOLF AUF DEN KANARISCHEN INSELN

Die EUROPA 2 von Hapag-Lloyd Cruises bereist in den kalten Wintermonaten die sommerlichen Kanaren. Gäste können sich auf warme Temperaturen, malerische Sandstrände, UNESCO-Welterbestätten, atemberaubende Lavalandschaften und über beliebte Nationalparks freuen. Auf ausgewählten Reisen des „5-Sterne-plus“-Luxusschiffes erwarten die Gäste sowohl erholsame Stunden als auch faszinierende Erlebnisse sowie sportliche Highlights: So sorgen beispielsweise Yogaexperten bei Kursen für die perfekte Balance zwischen Körper und Geist. Auch Golfer können zusammen mit PGA Golfprofessionals in ihre Saisonvorbereitung starten. Für den Monat Februar veröffentlicht Hapag-Lloyd Cruises drei weitere Reisen an Bord der EUROPA 2 auf den Kanarischen Inseln. (*Ist. Berlitz Cruise Guide 2020)

Die EUROPA 2, das moderne Luxusschiff von Hapag-Lloyd Cruises, bietet ihren derzeit maximal 300 Gästen eine entspannte Auszeit auf den sommerlichen Kanaren. Gäste haben im Januar die Auswahl aus vier Reisen auf der Inselwelt. Die Kreuzfahrten beginnen und enden jeweils in Santa Cruz auf Teneriffa mit Anläufen auf Lanzarote, Gran Canaria, La Palma, La Gomera und El Hierro. Bei den letzten zwei der vier Reisen wird bei einem zusätzlichen Tag auch Fuerteventura angelaufen. Die neu veröffentlichten Kanaren-Reisen im Februar besuchen auch alle Fuerteventura. Gäste können sich an Bord über exklusive, sportliche und interessante Angebote freuen: Auf ausgewählten Reisen bieten Yoga-Experten den Gästen die Möglichkeit, an Bord Entschleunigung und Entspannung zu finden. Golfsportler erwartet auf drei Golf & Cruise-Reisen sattgrüne Fairways, schnelle Greens und ein angenehmes Golfklima. Im Februar wird an Bord der EUROPA 2 auch wieder ein talk2christiansen zu aktuellen und politischen Themen mit Sabine Christiansen stattfinden.

Golf & Cruise

Während in Deutschland die kalte und dunkle Jahreszeit vorherrscht und die verfügbare Zeit auf dem Golfplatz weniger wird, bieten die Kanarischen Inseln ein geradezu ideales Umfeld für Golfspieler. Die beiden letzten Reisen im Januar – EUX2133 und EUX2134 – sowie die erste Reise im Februar – EUX2135 – finden zusätzlich auch als Golf & Cruise-Reisen statt. Die Gäste genießen ein Rund-um-Paket: Die schönsten Golfanlagen auf den Kanarischen Inseln,

Transfers, Abschlagzeiten, Trolleys oder Elektrocarats sind gebucht und die Betreuung ist durch den PGA-Golfprofessional Guido Tillmanns und im Februar durch seinen Kollegen, dem PGA-Golf-Pro Ralf Pütter, garantiert. An Bord erwartet die Golfer auch ein informativer Vortrag zu dem wichtigsten Thema der Saison 2021: dem neuen World Handicap System und den in Deutschland geltenden neuen Handicap-Regeln.

Reisebeispiele Golf & Cruise:

Vom 26.01.2021 bis 03.02.2021 (8 Tage) von/ bis Santa Cruz/ Teneriffa mit Anläufen in Arrecife/ Lanzarote, Puerto del Rosario/ Fuerteventura, Las Palmas/ Gran Canaria, San Sebastian/ La Gomera, Santa Cruz/ La Palma und Puerto de la Estaca / El Hierro. Die Reise ist buchbar ab 4.890 € pro Person inkl. Charterflug (Garantie Silber), mehr Informationen unter: <https://www.hl-cruises.de/reise-finden/EUX2134>

Vom 03.02.2021 bis 11.02.2021 (8 Tage) von/ bis Santa Cruz/ Teneriffa mit Anläufen in Arrecife/ Lanzarote, Puerto del Rosario/ Fuerteventura, Las Palmas/ Gran Canaria, Santa Cruz/ La Palma, San Sebastian/ La Gomera und Puerto de la Estaca / El Hierro. Die Reise ist buchbar ab 4.850 € pro Person inkl. An- und Abreisepaket (Garantie Silber), mehr Informationen unter: <https://www.hl-cruises.de/reise-finden/EUX2135>

Talk2Christiansen

Erstmals nach dem erfolgreichen Neustart der EUROPA 2 im August dieses Jahres, wird die bekannte TV-Journalistin und Moderatorin Sabine Christiansen zurück an Bord sein: Das Superwahljahr 2021 steht bevor, der Antritt eines neuen US-Präsidenten und die wirtschaftlichen Herausforderungen für die Bundesrepublik und Europäische Union nach den Lockdowns sind Themen, die mit hochrangigen Gesprächspartnern im Rahmen des Diskussionsformats talk2christiansen an Bord der EUROPA 2 diskutiert werden.

Reisebeispiel talk2Christiansen

Vom 11.02.2021 bis 19.02.2021 (8 Tage) von/ bis Santa Cruz/ Teneriffa mit Anläufen in Puerto de la Estaca / El Hierro, Arrecife/ Lanzarote, Puerto del Rosario/ Fuerteventura, Las Palmas/ Gran Canaria, Santa Cruz/ La Palma und San Sebastian/ La Gomera. Die Reise ist buchbar ab 4.850 € pro Person inkl. An- und Abreisepaket (Garantie Silber), mehr Informationen unter: <https://www.hl-cruises.de/reise-finden/EUX2136>

REISEN MIT BEWÄHRTEN HYGIENE- & PRÄVENTIONSMASSNAHMEN

Die Wiederaufnahme der Seereisen von Hapag-Lloyd Cruises erfolgt weiterhin schrittweise und besonders kontrolliert. Zahlreiche positive Gästestimmen seit dem Neustart Ende Juli belegen den Erfolg. Zufriedenheitswerte und eine Weiterempfehlungsrate von durchschnittlich 94 Prozent bestätigen, dass die Reisen an Bord der Hapag-Lloyd Cruises Flotte auch unter den neuen Bedingungen weiterhin genussvoll bleiben. Das Präventions- und Hygienekonzept an Bord der Hapag-Lloyd Cruises Schiffe umfasst ausführliche Maßnahmen für die Sicherheit von Gästen und Crew vor und während der Reise sowie bei Landausflügen. Darüber hinaus steht Hapag-Lloyd Cruises in stetigem Kontakt mit den verantwortlichen Behörden und lokalen Agenturen und passt die Maßnahmen auch an lokale Anforderungen der besuchten Regionen an. Die Reisen werden mit einer reduzierten Passagierkapazität von maximal 60 Prozent durchgeführt. Bei allen Reisen ist ein negatives PCR-Testergebnis Voraussetzung für die Mitreise. Für Crewmitglieder sind Tests und Quarantäne vor dem Einsatzbeginn bereits seit der Wiederaufnahme des Schiffsbetriebs etablierter Bestandteil des detaillierten Präventionskonzeptes.

Zu den weiteren Maßnahmen gehören zum Beispiel ein verpflichtender Gesundheitsfragebogen, gestaffeltes Boarding und tägliche Temperaturkontrollen. Jede Reise wird durch qualifiziertes medizinisches Personal begleitet. Hapag-Lloyd Cruises kooperiert darüber hinaus mit einem spezialisierten Dienstleister, der eine medizinische Versorgung an Land und im Bedarfsfall den Rücktransport ins Heimatland begleitet und unterstützt. Alle Vorsichtsmaßnahmen basieren auf den medizinischen Standards renommierter Institutionen wie dem Robert Koch-Institut (RKI), der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und entsprechen den Leitsätzen der Behörden zur Wiederaufnahme des Kreuzfahrtbetriebs.

Ausführliche Informationen unter: www.hl-cruises.de/sicher-reisen

Text & Foto: Hapag-Lloyd Cruises



INTERVIEW MIT JAN-PHILIPP BERNER

Weltmeister der Internationalen Ausscheidung 2013

der Jeunes Chefs Rôtisseurs der Chaîne des Rôtisseurs

Wann wurde Dir klar, das Du Koch werden willst und wer hat Dich am Stärksten beeinflusst?

Nach Abschluss der Schule kam die Frage: was jetzt? Es gab zwei Berufe, die mich interessierten, nämlich Koch oder Gärtner. Ich stellte jedoch fest, dass Gärtner im Winter bei Eiseskälte Schnee schippen müssen. Da war mir klar, dass ich es zunächst mal als Koch versuchen würde. Es war Liebe auf den ersten Blick. Mein ehemaliger Berufsschullehrer brachte mich mit diesem Beruf in Kontakt, was großen Einfluss auf meine Entscheidung hatte.

Wie kamst Du in Kontakt mit der Chaîne des Rôtisseurs?

Durch Nils Henkel, damals mein Chef, mittlerweile ein guter Freund. Er war Mitglied in dieser Vereinigung. Ich habe dadurch an dem Wettbewerb teilgenommen.

Erzähle uns von Deiner Erfahrung bei der Internationalen Ausscheidung.

Der Wettbewerb war eine unvergessliche Erfahrung für mich. Zum ersten Mal stand ich als Jungchef auf der großen Bühne. Es war ein einzigartiges Erlebnis,

mich international mit anderen zu messen und Menschen und Kulturen aus aller Welt kennen zu lernen. Die Teilnahme und der Sieg brachten mir unendlich viele Vorteile. Eine unbeschreibliche Woche in Istanbul gab mir neue Impulse für meine Kochkunst, Network und internationale Aufmerksamkeit. Es machte mich reifer und bestärkte mich auf meinem beruflichen Weg. Dieser große Wettbewerb war bisher der einzige an dem ich teilgenommen habe.

Covid-19 hat die Gastronomie hart getroffen. Inwieweit ist Deutschland und vor allem Deine Karriere beeinflusst?

Die Pandemie hat die ganze Welt beeinflusst. Sie ist überall spürbar und für meine Generation, welche in Zentraleuropa leben darf, die erste Katastrophe, weltweit und eine echte Herausforderung. Vielen Firmen in Deutschland geht es schlecht. Wir sollten jedoch bedenken, dass es für viele Menschen nicht nur ein wirtschaftlicher Rückschlag ist sondern es verändert das Leben generell. Ich bin dankbar in Deutschland zu leben. Trotz aller Kritik (zum Teil gerechtfertigt) hat unsere Bundesregierung sinnvolle und vernünftige Maßnahmen angeordnet. Wir bemühen uns unser

Geschäft zu stabilisieren und unsere Gäste und Mitarbeiter zu schützen.

Du arbeitest schon eine Weile im Söl'ring Hof mit großem Erfolg. Woher nimmst Du Deine Inspirationen?

Das besondere an meiner Arbeit ist die ständige Weiterentwicklung. Inspiration kommt aus den eigenen Erlebnissen, aus der Natur und der derzeitigen Jahreszeit. Wichtig ist der fortwährende Austausch mit meinen Mitarbeitern und unseren Produzenten und Zulieferern. Vor allem auch der Wunsch neugierig zu sein und zu probieren.

Welchen Ratschlag gibst Du zukünftigen Wettbewerbsteilnehmern?

Vertrau auf Dein Können!

Dieser Wettbewerb eröffnet viele Möglichkeiten. Nutze die Gelegenheit und es wird deinen beruflichen Weg bereichern.

Text & Foto: Söl'ring Hof

SÖL'RING HOF

Am Sandwall 1 · 25980 Sylt · Telefon +49 (0)4651 836200
info.soelringhof@homage-hotels.com · www.soelring-hof.de



JEUNES CHEFS WETTBEWERB 2021

*Ein Wettbewerb für Jungköche bis 27 Jahre, um sich unter Gleichaltrigen zu „messen“ – erst regional dann national und später sogar international! Eine Erfahrung fürs Leben, ein Netzwerk ganz im Sinne der Chaîne des Rôtisseurs.
- Unser Beitrag zur Förderung des Koch-Nachwuchses -*

DURCH ZWEI JUROREN-TEAMS WIRD IN FOLGENDEN KATEGORIEN GEPRÜFT:

TASTING (u.a.):

- Geschmack
- Kreativität
- Präsentation

KÜCHE (u.a.):

- Arbeitsweise
- Kochtechnik
- Organisation / mise en place

ES FINDEN 3 WETTBEWERBE STATT:

Jeunes Chefs Wettbewerb 2021 *regional*

Die regionalen Wettbewerbe werden bis Ende März 2021 in den regionalen Bailliagen durchgeführt.

Jeunes Chefs Wettbewerb 2021 *national*

Unter allen Siegern der regionalen Wettbewerbe findet der nationale Jeunes Chefs Wettbewerb statt.

Wo: Frankfurt am Main
Wann: 26. April 2021

Jeunes Chefs Wettbewerb 2021 *international*

Der Sieger des nationalen Wettbewerbs vertritt die Bailliage d'Allemagne! Bei dieser Endausscheidung tritt der Gewinner gegen 20 Mitstreiter aus der ganzen Welt an.

Eine große Ehre!
Wo: Paris
Wann: 24. September 2021

HABEN SIE DAS GEWUSST ?!

Die Jeunes Chefs Wettbewerbe gibt es schon seit 24 Jahren. Der erste Wettbewerb fand 1977 in Frankreich statt. Seit dem hat die Bailliage National d'Allemagne 16 mal den Weltmeistertitel „erkochen“ können.

Text: Karin Deters, Chargée de Presse d'Allemagne



„LÄSSIGER LUXUS IM SÖL’RING HOF AUF SYLT“

Ein Restaurant-Besuch als Urlaub vom Alltag. Drei Stunden Schlemmen werden zum unvergessenen Erlebnis. Jeder Bissen ein Hochgenuss im Zwei-Sterne-Restaurant des „Söl’ring Hof“, das Hideaway in den Rantumer Dünen. Sylts wohl feinste Adresse.

Hier stimmt einfach alles. In entspannter Atmosphäre werden köstliche Amuse Gueules mit einem Glas edlen Champagner als Auftakt in der Bar des Hauses serviert. Später das Menü mit Blick in die Dünen und die offene Landhausküche, in der das bis zu 15-köpfige Team die fantasievollen Menüs mit vielen Sylter Spezialitäten auf höchstem Niveau zubereitet. Spitzenküche wird im Söl’ring Hof dennoch nicht als aufgesetzter Luxus zelebriert, sondern herzlich und kompetent serviert. Dem Gastgeber Johannes King geht es vielmehr um „Caring“, darum Menschen zu umsorgen. Und das tut er auf seine ganz eigene Art. Mehrmals am Abend geht er von Tisch zu Tisch und schaut, ob es seinen Gästen so richtig gut geht. Was für eine Frage? Himmlischer kann man sich kaum umsorgt fühlen. Dazu immer wieder die verführerischen Gerüche der Köstlichkeiten aus der Küche. Kurze Zeit später genießt man den Geschmack der Nordsee, zumeist mit Zutaten aus nachhaltiger und teils eigener Erzeugung. Engagement für die einzigartige Insel und Nachhaltigkeit sind für Johannes King eine Selbstverständlichkeit. Ganz nach dem Motto: Das Beste in der Nähe suchen, ohne selbst der Nabel der Welt sein zu wollen. Dieses wird von jedem im Team gelebt. Allen voran von Küchenchef Jan-Phillip Berner, der mit King zusammen immer wieder innovative Konzepte entwickelt. Zum Team gehört auch die Kräuter-Fee Maria Schierz, die nach Aussagen von Johannes King schon mal mit der Nagelschere über die Wiesen der Insel krabbelt, um essbare Kräuter zu ernten.

Nicht zu vergessen die begnadete Sommelière Bärbel Rings, die jedes Menü mit teils seltenen Tropfen aus Deutschland und aller Welt begleitet. Eine Portwein-Probe mit ihr im gemütlichen Portwein-Room des Hauses ist ein weiteres Highlight. Wer nach all diesen Gourmet-Genüssen auch noch das Glück hat, in einem der 15 eleganten Zimmer und Suiten des 5-Sterne Hotels – natürlich mit Blick auf die Nordsee – zu übernachten, ist endgültig angekommen im Paradies. So also fühlt sich Sylt an: where moments make memories...

Text & Fotos: Söl’ring Hof

SÖL’RING HOF

Am Sandwall 1 · 25980 Sylt · Telefon +49 (0)4651 836200
info.soelringhof@hommage-hotels.com · www.soelring-hof.de



FRISCHE PARADIES

EIN PARADIES FÜR GENUSSMENSCHEN

Vom Küchenprofi bis zum Hobbykoch – im Frischeparadies finden alle ihr Gourmet-Glück

Samtig roter Lachs aus den klaren Küstengewässern Schottlands, zartes Maisgeflügel aus Frankreichs Pinewäldern oder saftiges Lammfleisch von einem Traditionshof in der Eifel – wer im Frischeparadies nach dem Protagonisten für sein nächstes Menü sucht, wird garantiert fündig. Mehr als 12.000 Delikatessen haben die 11 Märkte in Deutschland und Österreich dem gehobenen Gaumen zu bieten. Was einst als Lieferant für frischen Fisch begann, überzeugt heute mit einem Komplettangebot von hochwertigem Fleisch und Schinken, knackigem Obst und Gemüse, köstlichen Käsesorten, einer umfassenden Feinkostauswahl sowie einem erlesenen Wein- & Champagnersortiment. Das Herz eines jeden Feinkostmarktes ist jedoch noch immer die umfangreiche Fischtheke: Über 30 verschiedene Fischarten und Meeresfrüchte liegen hier frisch auf Eis und können im Ganzen oder fachmännisch filetiert in den Einkaufskorb wandern. Kein Wunder, wenn die Entscheidung bei diesem Angebot etwas schwerer fällt. Um Kundinnen & Kunden die Wahl zu erleichtern, bietet das Frischeparadies einen herausragenden Service sowohl im Markt als auch telefonisch und per Newsletter an. Profiköche können sogar montags bis samstags ab 5 Uhr morgens bei ihrem persönlichen Kundenbetreuer die Bestellung des Tages aufgeben. Dank des eigenen Frischeparadies-Fuhrparks trifft die Lieferung schon kurz darauf am vereinbarten Zielort ein. Sowohl Spitzen-Gastronomen als auch Freizeitköche fühlen sich im Frischeparadies willkommen – und fast schon wie zu Hause. Die hellen Märkte laden zum Verweilen ein, um das Sortiment in Ruhe zu erkunden. Wer gern die eine oder andere Delikatesse direkt vor Ort probieren möchte, kann sich in den gemütlichen Bistros niederlassen.

Hier bereiten Profiköche in einer offenen Küche wöchentlich wechselnde Tagesgerichte mit frischen Zutaten aus dem Markt zu. Bei einem Glas der ausgesuchten Weine schaut der Gast den Köchen neugierig über die Schulter und ergattert vielleicht sogar einen wertvollen Tipp. Gegen einen kleinen Aufpreis kann man sich im Bistro auch sein Lieblingsstück aus der Fisch- oder Fleischtheke zubereiten lassen und vorab probieren, was man später vielleicht seinen eigenen Gästen serviert. Neben dem täglichen Mittagstisch finden im Genießerbistro auch regelmäßig Kochkurse, Gourmet-Abende und andere Events statt. Und wer im Frischeparadies zwischen all den Qualitätsprodukten das ganz Besondere sucht, hält am besten nach dem hauseigenen QSFP-Label Ausschau. Mit diesem Qualitätssiegel Frischeparadies zeichnet das Frischeparadies nämlich all jene Lebensmittel aus, die noch gehobeneren Anforderungen an Qualität und Erzeugung gerecht werden.

Das Frischeparadies ist seit seinem Ursprung im Jahr 1874 in Berlin zum wahren Mekka für Genussmenschen jeder Art und Profession geworden. Die herausragende Qualität, das opulente Angebot und der Spitzenservice überzeugen einfach.

Apropos Service: Wer mag, kann sich im Frischeparadies auch individuelle Präsentkörbe mit Delikatessen aus der ganzen Welt zusammenstellen lassen. Wie gesagt, in diesem Paradies bleiben keine Wünsche offen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.frischeparadies.de oder
www.b2c-shop.frischeparadies.de

Text: FrischeParadies GmbH & Co.KG | Foto: Sascha Walz

FrischeParadies GmbH & Co. KG

Berlin | Essen | Frankfurt | Fürth | Hamburg
Hürth/Köln | Leipzig | München | Stuttgart | Innsbruck



VOLLER GESCHMACK IN JEDEM CUT

Herkunft und Auswahl sind die beiden Zauberwörter, wenn es um Fleisch und Geflügel geht. Exzellente Qualität und außergewöhnliche Vielfalt fallen aber nicht vom Himmel, sondern sind die Ergebnisse langjähriger persönlicher Zusammenarbeit mit regionalen und internationalen Lieferanten. Und so bietet das FrischeParadies Wagyu-Rind aus dem Vogelsberg und Ur-Lamm aus der Eifel oder Ibérico-Schwein aus Spanien, Label Rouge-Geflügel aus Frankreich und Black Angus-Rind aus den USA und Argentinien.

Das Geheimnis all dieser hochwertigen Produkte? Ein unaufgeregtes und glückliches Tierleben – denn nur dieses ergibt am Schluss höchste Fleischqualität und besten Geschmack. Das alles fängt mit artgerechter Haltung und Fütterung an. Viele dieser Tiere wachsen sogar im Freien auf Weiden und Wiesen auf. Label Rouge-Geflügel aus Frankreich zum Beispiel oder die Weidenrinder aus Argentinien. Großzügige Stallungen in einwandfreiem Zustand,

Beschäftigungsmöglichkeiten und beste Lichtverhältnisse im natürlichen Rhythmus der Tiere – das sind die Grundlagen für Tierwohl. Hinzu kommen Futter- und Wasserversorgung in hoher Qualität. Das verwendete Futter wird oft auf rein pflanzlicher Basis hergestellt. Nur die wichtigsten Vitamine, Mineralstoffe und Aminosäuren dürfen zugegeben werden.

Sie sehen: Hier geht es genau um das Gegenteil der zu Recht kritisierten industriellen Massentierhaltung. Denn ob Jungbullen, Schweine, Hühner und alle anderen Tiere: Jedes Lebewesen verdient ein glückliches und artgerechtes Leben.

Und so müssen auch in Sachen Geschmack, Textur, Farbe und Reifegrad keine Kompromisse gemacht werden. Von den Backen bis zum Tri Tip, vom Rücken bis zum Frenched Rack ... was auch immer Sie für Ihren Fleischgenuss planen, das Wichtigste ist immer: gleichbleibend hohe Qualität!



Bei Fragen zu Zuschnitten, Zubereitung, Menüplanung oder harmonisierenden Begleitern steht eine gute, kompetente Beratung im Vordergrund. So sind zahlreiche, hoch qualifizierte Fleischexperten in ganz Deutschland im FrischeParadies an Bord – und die verstehen ihr Handwerk.

Das zeigt sich auch in der sagenhaften Auswahl an Salami und Schinken. Ob Jamón Ibérico de Bellota vom Pata Negra, italienische Coppa di Parma, Bresaola della Valtellina oder der berühmte Lardo-Speck: Alles wird frisch für Sie geschnitten. Manchmal von Hand, manchmal mit der Maschine – aber immer mit viel Leidenschaft und Behutsamkeit.

In zahlreichen FrischeParadies Märkten gibt es zudem spezielle Reifeschränke für Dry Aged-Spezialitäten. So kann eine optimale Lagerung und Qualität garantiert werden.

Text: FrischeParadies GmbH & Co. KG

Fotos: Sascha Walz und Der Vogelsberger

KLEINE REIFEKUNDE:

WET AGED

Nassreifung ist das am meisten verbreitete Verfahren. Dabei wird das Fleisch nach der Schlachtung heruntergekühlt und vom Knochen gelöst. Anschließend wird es zerlegt und dann luftdicht vakuumiert.

DRY AGED

Das Fleisch reift am Knochen und wird von Schlachttemperatur auf sieben Grad heruntergekühlt. In speziell konstruierten Kammern mit 85 % Luftfeuchtigkeit hängt es dann mindestens 21 Tage bis zur verzehrfertigen Reifung. Gerne auch mal länger.

LUMA DRY AGED

Nur sehr wenige Tiere entsprechen den hohen Ansprüchen von Luma. Die Zuschnitte werden, wie beim Dry Aging, am Knochen gereift. Allerdings wird zusätzlich ein Edelschimmelpilz auf der Oberfläche gleichmäßig verteilt.

ASCHE-AGED

Ein extrem zeitintensives Verfahren. Denn bevor das Fleisch, zumeist in Buchenasche, zur Reifung kommt, verbringt es zunächst vier bis acht Wochen in einer speziellen Reifekammer, einer sogenannten Carnothek.

Weitere Informationen finden Sie unter :

www.frischeparadies.de oder www.b2c-shop.frischeparadies.de

FrischeParadies GmbH & Co. KG

Berlin | Essen | Frankfurt | Fürth | Hamburg

Hürth/Köln | Leipzig | München | Stuttgart | Innsbruck



EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

DRY AGER® – BUILT FOR BEEF

Schon beim Anblick des gefüllten DRY AGER® läuft Fleischliebhabern das Wasser im Munde zusammen. Denn der Reife- und Präsentationsschrank lässt kostbare Fleischteile nicht nur unter klimatischen und hygienischen Idealbedingungen ihr volles Aroma entfalten. Er zeigt zudem seinen wertvollen Inhalt in einem äußerst ästhetischen Rahmen und zieht die Aufmerksamkeit in jedem Umfeld sofort auf sich. Für jede Metzgerei eine Bereicherung, die den Verkauf und die Präsentation des Fleisches einzigartig macht.

Im Gegensatz zu dem sehr neuartigen und modern wirkenden DRY AGER ist der Prozess des Trocken-Reifens jedoch eine sehr alte Methode. Bis zur Erfindung der Vakuumiermaschinen gab es kaum andere Möglichkeiten, Rindfleisch reifen zu lassen. Was gut für den

Fleischliebhaber war, bereitete dem Handel jedoch Sorgen. Denn beim klassischen „Abhängen“ trocknete das Fleisch stark aus, die Außenkruste musste großzügig entfernt werden und somit ging etwas Umsatz verloren. Bei der „nassen“ Reifung im Einschweißbeutel bleibt das Gewicht dagegen erhalten, während das Fleisch meist trotzdem zart wird. Die Folge: Heute kommt so gut wie jedes Rindfleisch in den Plastiksack. An das metallisch-säuerliche Aroma, das dem Beutelfleisch anhaftet, hat sich der Konsument leider schnell gewöhnt.

Erst durch die wachsende Beliebtheit hochpreisiger Steakhäuser wurden zuletzt mehr und mehr Genussmenschen zurück auf den Dry-Aged-Geschmack gebracht. So auch die Brüder Christian und Aaron Landig von Landig + Lava. Als begeisterte Köche und Griller starteten



die Brüder 2011 mit den ersten DRY AGER Prototypen. Gemeinsam mit zwei Metzgern und einem Lebensmittel-labor gelingt es ihnen schließlich, mit dem DRY AGER neue Maßstäbe in Design und Technik zu setzen und das bei einem Preis, der ihn für Gewerbetreibende höchst lukrativ und für Privatanutzer absolut erschwinglich macht.

Inzwischen ist das Produktangebot weiter ausgebaut und DRY AGER kann Lösungen für alle Größen und Branchen anbieten. Selbst begehbare Reifezelle im individuellen Design sind kein Problem. Auch für die schon gut ausgestatteten fleischverarbeitenden Betriebe hat DRY AGER eine clevere Antwort gefunden: DRY AGER Aggregate, die aus jeder normalen Kühlzelle eine voll ausgestattete Dry Aging Reifekammer machen. So einfach war Dry Aging noch nie.

DRY AGER MANUFAKTUR

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Mackstraße 90 · 88348 Bad Saulgau
info@dry-ager.com · www.dry-ager.com

Ausgereift ist dabei besonders auch die Technik, mit der die Entwickler den Fleisch-Safe ausgestattet haben. Mehrere rechtlich geschützte Innovationen sind im DRY AGER® Premium verbaut und sorgen für die optimalen technischen Rahmenbedingungen für Fleisch, Schinken und Salami: So sichert die präzise elektronische Steuerung eine konstante Temperatur (von 0 bis +25 °C), die in exakten Schritten von nur einem Zehntel Grad Celsius geregelt werden kann. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl® hochpräzise in 0,5 % Schritten zwischen 60 % und 90 % einstellen. Und das komplett ohne Wasseranschluss! Zusammen mit dem integrierten DX AirReg® System entsteht selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur ein perfektes Mikroklima im Schrank.

Das oberste Gebot beim Hantieren mit empfindlichen Lebensmittel wie Fleisch, ist das präzise Einhalten von Hygienestandards. Selbstverständlich wurde bei der Entwicklung des Reifeschranks sehr viel Wert darauf gelegt. Das ausgeklügelte Entkeimungssystem sorgt dafür, dass Luft im DRY AGER mit einer UVC-Entkeimungsbox und der Unterstützung eines Aktivkohlefilters permanent hygienisch rein gehalten wird. Die Isolierglastüren schützen außerdem vor UV-Strahlen. Für den Metzger, Fleischverarbeiter, Selbstvermarkter, Restaurantbesitzer oder Hotelier das A und O: ein sicheres Produkt für seine Kunden.

Diese Glanzleistung gibt es in zwei Größen, für bis zu 20 kg (DRY AGER DX 500 Premium) und bis zu 100 kg (DRY AGER DX 1000 Premium) Fassungsvermögen. Die Investition ab €1.995,- rentiert sich bereits nach wenigen Füllungen. Denn der Wert von Dry Aged Beef, Schwein, Salami oder Schinken wird inzwischen auch von Profi-Gourmets geschätzt.

Auch immer mehr normale Kunden sind bereit, für außergewöhnliche Qualität tiefer in die Tasche zu greifen. Zudem haben immer mehr Metzgereien, Restaurants und Hotels den DRY AGER® im Einsatz und können ihn aus tiefer Überzeugung an weitere Interessenten empfehlen.

Mehr Informationen über die Geräte erhalten Sie hier:
www.dry-ager.com

Text & Fotos: DRY AGER MANUFAKTUR – Landig + Lava GmbH & Co. KG



MIT VIEL GLÜCK ZU SCHIEFER, KALK, GRANIT & 80JÄHRIGEM VINTAGE PORTWEIN.

Dourotal im Oktober 2020

26 Chaîne-Freunde hoffen und bangen bis zum letzten Tag vor Abflug zur Genuss & Weinreise ins Dourotal mit A-Rosa Alva, denn in diesen Zeiten ändern sich die Einreisebedingungen täglich. Aus verschiedenen Bailliagen kommen wir zusammen und müssen den Gesundheitstest bestehen, bevor wir unsere Kabinen beziehen. Gleich am ersten Abend bieten unsere portugiesischen Köche ihre Spezialitäten feil, z.B. zarter Pulpo oder Lammhaxe, köstlich geschmort, natürlich stets mit Weinbegleitung aus dem Tal. Beim Champagner-Empfang stellen sich traditionell alle Chaîne-Freunde gegenseitig vor, so wie es üblich ist auf Reisen der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern. Seit Beginn ist uns Petrus hold, denn eitel Sonnenschein begleitet uns auch heute zum Ma-

theus-Palast & Garten, noch immer Wohnsitz der Familie, bekannt durch den prickelnden Matheus Rosé. Wir befahren den Douro bis zur spanischen Grenze und zurück, aus bekannten Gründen leider ohne Besuch Salamancas. Gleichwohl sind wir reichlich gesegnet mit Besuchen verschiedener Quintas entlang des Flusslaufes, immer jeweils mit Verkostung vor Ort. Wir lernen die Unterschiede zwischen Portwein Ruby-Tawny und Vintage, sowie viele unterschiedliche Weine aus dem ältesten, geschützten Anbaugbiet der Welt kennen. Master Sommelier Hendrik Thoma erklärt humorvoll die besonderen Gewächse und gibt Tipps, was ein Weinkenner wissen sollte, ohne einen Fauxpas zu begehen. Erlaubt und nicht unfein ist auch heute noch das „Anstoßen“ in ge-



selliger Runde! Wir besichtigen dunkle und moderne Weinkeller, speisen am Abend in der Quinta Da Paceca in Pinhao, besuchen tagsüber die berühmte Himmelstreppe von Lamego, durchwandern Wein­gärten in Pinhao, bestaunen Viseu im Landesinneren und besuchen in Porto die bekannte Kellerei Burmes­ter.

An zwei Abenden hat auch wieder Oliver Edelmann das Küchen-Zepter in der Hand und kredenzt Diners Amicaux vom Feinsten, abgestimmt auf die gereichten Spitzen-Weine. Unterstützt durch die Weinlegen­de Louis Cerdera "Quinta de Solheiro" und Dirk van der Niepoort, Holländer mit deutschen Wurzeln und

Inhaber der gleichnamigen Kellerei. Überraschung und Höhepunkt ist die Verkostung einer Rarität, des 80jährigen Vintage Portweins von Niepoort, der reichlich im Wert eines Kleinwagens ausgeschenkt wird!

Bailli Erhard Kulosa verteilt Urkunden mit dem Gast­geschenk und freut sich über den sehr großzügig ge­füllten Behälter für die dienstbaren Geister.

Fotos & Text: Astrid Kulosa Vice Chargé de Presse

Fotos: Manuela Schäfer, Erhard Kulosa, Bailli

A-ROSA Flussschiff GmbH

Loggerweg 5 · 18055 Rostock



ENOTECA – FÜR DIE SEELE DES WEINES

Guten Wein herzustellen, bedeutet Leidenschaft. Mit derselben Leidenschaft wie die Winzer ihre Weine reifen lassen, stellen auch die Glasmacher von ZWIESEL GLAS leidenschaftlich handgefertigte Gläser her. Enoteca bedeutet Passion pur. Genuss pur. Für Kenner. In der Form des Glases spiegelt sich die Seele des Weines.

Nicht zuletzt deshalb sind handgefertigte Kristallgläser für viele Weinliebhaber ein Synonym für wahre Kennerchaft. Die edlen Gläser von ZWIESEL GLAS bringen Genuss perfekt zum Ausdruck. Großes Wissen und lange Erfahrung sind für die Herstellung von Wein und mundgeblasenem Glas unverzichtbar. Handwerkliches Geschick von Winzer und Glasmacher sind für das Erzielen höchster Qualität unabdingbar - wie beim Wein, so auch beim Glas. Weitere Informationen finden Sie unter: www.zwiesel-glas.com

Text und Fotos: Zwiesel Glas



1 Das Klima und der Boden sind entscheidend für die Qualität des Weines. Dies gibt ihm den unverwechselbaren Charakter und seine Geschmacksvielfalt.



2 Rund hundert Tage entwickeln sich die Beeren, bis jede einzelne Weinrebe ihre einzigartige und typische Form angenommen hat. Sie ist reif zur Lese.



3 Wenn die Natur Ihre Arbeit vollendet hat, wird der Wein vom Winzer in größter Sorgfalt abgebeert und gekeltert.



4 Der Lohn der Mühlen. Einzigartige Eeine für auserwählte Gläser.



1 Was für den Wein der Boden und das Klima, ist für das Glas der Quarzsand, Pottasche, Soda und Kalk. Die Rohstoffe der Glasherstellung.



2 Bei ca. 1.500 Grad beginnt die Metamorphose. Aus den Rohstoffen entsteht die glühende Glasmasse.



3 In vielen kleinen Schritten formt der Glasmacher mit Leidenschaft den Kelch. Stück für Stück entsteht ein mundgeblasenes Unikat.



4 Der Lohn der Mühlen. Einzigartige Eeine für auserwählte Gläser.



ZWIESEL
GLAS



HANDMADE



Glamorous

Die Brillanz des Feinschliffs.

Die feinen, mundgeblasenen und in aufwändiger Handarbeit geschliffenen Gläser eignen sich perfekt für außergewöhnliche Anlässe. Mit ihren extravaganten Formen, dem schwarzen Stiel und dem auffälligen Schliff feiert die Serie die 20er Jahre und das Design des Art Déco. So wird Glamorous zur stilvollen Begleitung für jedes perfekte Menü und besonders glamouröse Momente.

zwiesel-glas.com



WEINGUT CLAUSS AUS NACK IST DEUTSCHE GAUBURGUNDER ELITE!

Wie ein Donnerschlag krachte die Nachricht ins südbadische Nack: der 2018 URBANUS® PINOT GRIS erreicht 93+ Punkte bei der FALSTAFF Gauburgunder Trophy 2020, nur ganz knapp geschlagen von der Großen Lage eines Kaiserstühler Weltklasseweingutes.

Was für eine Freude, und was für eine Bestätigung für die vielen kleinen Stellschrauben, die Berthold Clauß in den letzten Jahren gesetzt hat.

Der URBANUS® PINOT GRIS gehört selbstredend zu den Flaggschiffen des Weingutes. Die alten Reben wachsen im steilen Erzinger Kapellenberg auf schweren Lehmböden mit hohem Kalkanteil - Terroir und das Klima an Rhein und Bodensee sind für Burgunder ideal. Ertragsreduktion, Handlese mit strenger Selektion, besondere

Transportkisten, schonende Vermaischung, schließlich eine 12-monatige Reifung im Tonneau zeugen vom Anspruch, einen großen Wein zu erschaffen. Das ist ohne Zweifel gelungen.

Der FALSTAFF schreibt über diesen Gauburgunder: „Würziges Neuholz, rauchige Töne, Netzmelone, etwas Honig, kandierte Birne. Seidiger Gaumen, sehr feine Phenole, reife und dennoch auch tragende Säure, ein sehr stilvoller Abklang, der Schmelz und Stoff, Frucht und zarte Holznuancen ineinander webt.“

Und so adelt der 2018 URBANUS® PINOT GRIS souverän seine Brüder PINOT BLANC und PINOT NOIR - ein Wein Trio, das in Südbaden und am Bodensee schon lange Massstäbe setzt.

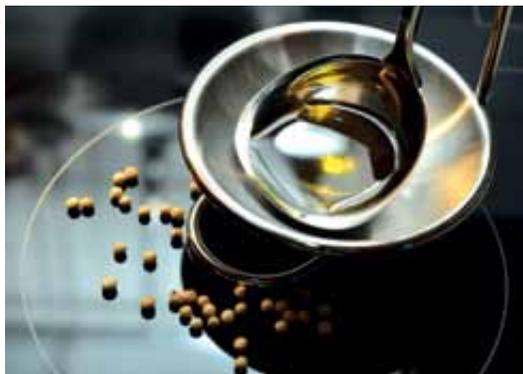
Im Online-Shop einzeln oder auch im URBANUS® Paket bestellbar, <https://shop.weingutclauss.de>

Fotos: Helmuth Scham BFF / Text: Weingut Clauß





OLIVENÖL



Sind Sie ein Freund von Olivenöl? Wenn nicht, sollten Sie es werden. Dieses Öl hat unglaublich viele Talente, deren man sich nicht bewusst ist. Nicht nur in der Küche. Besonders interessant ist auch der medizinische Aspekt. Das Öl ist eine wertvolle Nahrungsergänzung. Im Mittelmeerraum wird es täglich gebraucht. Das spiegelt sich in geringen Herz- oder Kreislauferkrankungen wider. Es gleicht den Cholesterinspiegel aus, hat somit Schutzwirkung auf das Blut, und verlängert die Elastizität der Haut. Olivenöl unterstützt das kindliche Wachstum und hilft mit seinen Antioxidantien gegen das Altern und Demenz! Äußerlich angewandt hilft es bei Rheuma und Muskelkrämpfen. Diese Erkenntnisse sind auch international anerkannt.

Seit dem 4. Jahrtausend ist der Baum als Nutzpflanze bekannt. In der Antike ist er als heiliger Baum verehrt worden. Der Siegeskranz eines antiken Olympiasiegers bestand aus Blättern des Olivenbaums. Auch gilt der Ölweig als Symbol des Friedens im Schnabel einer Taube. Einer der größten Olivenöl-Produzenten sitzt in der Provinz Malaga an der Grenze zu Sevilla und Cordoba in Spanien. AOVE Agura ist ein Familienbetrieb in der mittlerweile 5. Generation. Sie haben 200 Sorten im Angebot. Die zum Teil 100-jährigen Bäume, gepflanzt von der Urgroßmutter wachsen in einer großartigen Naturlandschaft. An einem Salzwasser-See und in der Nähe sieht man Flamingos und Störche. In Südeuropa gibt es viele Olivenöl-Produzenten, deren Erzeugnisse auch bei uns zu kaufen sind. In Kreta z.B. haben die Olivenbauern verstärkt auf den Verkauf dieses Produkts gesetzt, um während der Corona Krise die Verluste durch den fehlenden Tourismus auszugleichen.

Konnte ich Sie überzeugen? Wenn nicht ist hier ein Tipp von Plinius. Er empfiehlt für die Gesundheit:

Innen: Wein – Außen: Olivenöl

Diese Empfehlung kommt vielleicht nicht nur mir persönlich sehr entgegen!

VIVE LA CHAINE !

Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne





WEINGUT ALDINGER TRADITION, EIGENSTÄNDIGKEIT & FINESSE.

Seit 1492 liegt der Weinbau der Familie Aldinger im Blut. Mittlerweile bewirtschaften die Aldingers in der 16. Winzergeneration die Weinberge um Fellbach und in der Region. Die Weine sind geprägt von einer feingliedrigen Struktur, eigenständigen Charakter und einer klaren Sortentypizität. Hansjörg und Matthias Aldinger gelingt es Jahr für Jahr sich stets zu verbessern und eine Konstanz in Ihre Kollektionen zu bringen wie kaum ein anderer Betrieb im Remstal. So haben beide es geschafft, sich bis in die Spitze des deutschen Weinbaus hoch zu arbeiten.

Bentz der Aldinger legte 1492 den Grundstock für das heutige älteste Weingut Fellbachs. Er kam aus der kleinen Stadt Aldingen nach Fellbach, um hier Reben zu kultivieren. Gerhard Aldinger heiratet im Jahre 1955 Anneliese Aldinger (geb. Pflüger) und beschließt, die bis dahin bestehende Holzküferei des Schwiegervaters in ein Weingut umzuwandeln. Ein weiterer Eckpfeiler der Geschichte wurde dann der Erwerb der Lage Untertürkheimer Gips 1973. Schnell gewann im Ländle der Name GIPS neue Bedeutung. Er stand für mineralische und eigenständige Weine wie es sie bislang noch nicht gab. 1992 – nach 500 Jahren Weinbautradition übernahm Gert Joachim Aldinger das Ruder. Mittlerweile wird er als König des Kappelbergs bezeichnet. Mit dem Anbau internationaler Rebsorten sowie der radikalen

Ertragsreduzierung hat er maßgebend dem Lande eine neue Richtung vorgezeigt. 15 Jahre später steht das Weingut an der Spitze Württembergs, die Söhne Hansjörg und Matthias Aldinger geben nun den Takt an. Erstaunlich wie auch prägend für die Familie ist es, dass jede Generation nahtlos an der Tradition des Weinbaus anknüpft.

Die größte Wertschätzung für das Schaffen wurde der Familie mit dem Titel „Winzer des Jahres 2020“ im VINUM Weinguide dargebracht.

Text & Fotos: Weingut Gert Aldinger



UNTERTÜRKHEIMER GIPS MARIENGLAS® SPÄTBURGUNDER 2018

Ein expressiver, feinfruchtiger und zugänglicher Spätburgunder. In der Nase zeigt er sich zarte rauchig Anklänge von gerösteten Weißbrot und mit Aromen die dunkle Holunderbeere, Sauerkirsche & rote Johannisbeere erinnern. Im Gaumen spürt man sanfte feinmaschige Tannine & eine spielerisch belebende Säure. Der elegante und zarte Körper wird untermalt von einem Hauch Mocca, Stroh, lila Basilikum und einer kraftvollen saftigen Kirschfrucht.

Erhältlich bei: www.weingut-aldinger.de



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



L'ART DU CHAMPAGNE
SINCE 1836

DIE NEUEN KÜHLERSTÄNDER FÜR DEN PRIOVINO CLASSIC

Für einen noch komfortableren Weingenuss

Nicht immer braucht gut Ding Weile. Nachdem der Wunsch nach einem geeigneten Stand für die Classic-Kühler groß wurde, hat sich das Design-Team von PrioVino Anfang 2020 wieder ans Zeichenbrett gesetzt. Kurz vor Weihnachten war der fertige Kühlerständer bereits im Angebot. Passend zum Kühler, besteht er aus schwarzem Kunststoff mit einer Mittelstange aus hochwertigem Aluminium. Eine Eisenplatte am Fuß bietet zusätzliche Stabilität. Der Kühlerständer ist für €91 erhältlich und bietet eine perfekte Ergänzung zum elektrischen Weinkühler. Das edle Design und die unkomplizierte Bedienung der PrioVino Weinkühler macht die stilvolle Bewirtung von Familie und Freunden kinderleicht und der passende Kühlerständer rundet das Komfort-Paket für den Wein-Service elegant ab.

Nach dem Launch des Flaggship-Produkts PrioVino Premier im November 2017 und der Vorstellung des preiswerteren PrioVino Classic bei der ProWein in Düsseldorf 2019, wurde mit der Entwicklung des Kühlerständers Ende 2020 der nächste logische Schritt in der Produktgeschichte vollzogen. Gleichzeitig widerspiegelt diese schnelle Produktentwicklung die neuen wirtschaftlichen Realitäten seit der Corona-Krise.

„Das Jahr 2020 war eine echte Herausforderung für uns alle,“ sagt Gründer und Geschäftsführer Jürgen Sauer. „Wir wurden gezwungen neue Wege zu gehen und das war gut so. Die Corona-Krise hat die Gastronomie- und Hotelbranche sehr hart getroffen. Natürlich glauben wir fest daran, dass sie durchhält und mit neuen und innovativen Konzepten bald durchstarten kann. Aber durch den kurzfristigen Wegfall des B2B Marktes, konnten wir uns auf dem privaten End-User Markt viel mehr engagieren als zuvor. Mit unserer erweiterten Produktpalette und der Unterstützung unserer Kunden und Partner sind wir wieder auf dem besten Weg.“

Als bestes Beispiel dafür: am 06.12.2020 machte der PrioVino Premier einen Cameo-Auftritt beim Münchener Tatort, der im Sternerestaurant Schwarzreiter im Hotel Kempinski Vierjahreszeiten gedreht wurde. Schließlich ist und bleibt ein wohltemperiertes Glas Wein auch in schwierigen Zeiten ein außerordentlicher Genuss.

Weitere Informationen: www.priovino.com

Text & Foto: Chhaya Krüger



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.

Jetzt schöne Vorführmodelle
zum Sonderpreis!



Sichern Sie sich jetzt Ihren PrioVino Premier zum Vorteilspreis.
Perfekt auch als exklusives Geschenk.

Mehr Informationen und Bestellung unter:

www.priovino.com | info@priovino.com

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS



CHÂTEAU MAGNOL - EINE ERFOLGSGESCHICHTE SEIT 1725

Mit Gründung im Jahr 1725 ist Barton & Guestier das älteste Weinhandelshaus Frankreichs mit Sitz in Bordeaux, rund 45 Kilometer entfernt vom Atlantik. Der Firmengründer, Thomas Barton, verließ sein Geburtsland Irland Anfang des 18. Jahrhunderts und wanderte nach Bordeaux aus als er gerade mal 30 Jahre alt war. Als wahrer Abenteurer gründete er 1725 sein Weinhandelshaus. Sehr schnell brachten ihm seine Bemühungen einen unglaublichen Wohlstand, und von 1747 an wurde Thomas Barton als führender Spediteur in Bordeaux geschätzt und seine loyalen Kunden gaben ihm den Spitznamen „French Tom“. Er war der erste Weinhändler der Region, der gleichzeitig auch Eigentümer von Weingütern wurde.

1802 schloss sich Hugh Barton, sein Enkel und Nachfolger, mit Daniel Guestier, einem französischen Händler, zusammen um Barton & Guestier, heute eines der ältesten in Bordeaux niedergelassenen Weinhäuser, zu gründen. Château Magnol – Appellation Haut-Médoc Contrôlée Château Magnol aus dem Jahr 1842 gilt als das Herzstück von Barton & Guestier. Es ist gleichzeitig Hauptsitz des Unternehmens, historisches Gästehaus und renommierte Weinschule. An erster Stelle jedoch ist Château Magnol ein erfolgreiches Weingut, dessen vielfach ausgezeichneten Cru Bourgeois-Weine in den besten Restaurants der Welt serviert werden. Die 25 ha Weinberge des Château Magnol befinden sich im südlichen Teil von Médoc. Die sogenannte Appellation Haute-Médoc liegt westlich der Stadt Bordeaux an

der linken Flussmündung der Gironde. Dank der Nähe zum Ozean sowie zum Fluss herrscht hier ein optimales Mikroklima. Der fruchtbare Boden besteht an der Oberfläche hauptsächlich aus Kiesel und Sand und eignet sich hervorragend für den Anbau von Cabernet Sauvignon. Eine Rebsorte, die wegen ihres robusten Charakters, der komplexen Aromenvielfalt (z.B. Kräuter und schwarze Johannisbeere), ihrer intensiven Farbe und dem hohen Alterungspotenzial für die Herstellung von Bordeauxweinen sehr beliebt ist.

Das Terroir eignet sich auch sehr gut für den Anbau von Merlot, zuständig für Körper und fruchtbetonte, «rote» Aromen im Bordeaux. Der Dritte im Bunde, Cabernet Franc, ist weniger farbintensiv und weniger tanninbetont und sorgt für Frische, Frucht und eine perfekte Balance. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 22 Jahre alt. Vielfach prämiertes Bordeaux Wein Château Magnol 2016 – ein ausgezeichnetes Jahrgangswein, der von Mundus Vini mit der Goldmedaille und der Zusatzauszeichnung „Best Show of Bordeaux“ bedacht wurde. Siehe Verkostungsexpertise im Anhang Erhältlich unter: www.Vranken-pommery-shop.de

Chefönologe Laurent Prada Laurent Prada, seit 2002 amtierender Chefönologe von Barton & Guestier, arbeitet eng mit 250 Weinbauern aus den besten Anbaugebieten zusammen. Darunter Bordeaux, die Gascogne sowie Korsika. Sie alle erfüllen Monsieur Pradas kompromisslosen Qualitätsmerkmale:

Er zeigt sich auch verantwortlich für die Umsetzung der Nachhaltigkeitsansätze im Hause B&G:

- So wurde Château Magnol als Teil der Pilotgruppe in 2013 erstmals nach ISO 14001 zertifiziert; diese wurde 2017 erneuert.

- Seit September 2017 trägt Barton & Co. Guestier auch zusätzlich die noch anspruchsvollere „Haute Valeur Environnementale - Niveau 3“ Zertifizierung

Château Magnol 2016 - Vinifizierung eines hervorragenden Jahrgangs

- Mit der Ernte wurde am 28. September von Merlot, am 4. Oktober von Cabernet Franc und am 6. Oktober von den Cabernet Sauvignon-Trauben begonnen.

- Die Mazeration dauerte 3 Wochen.

- Keine Sulfite während der Weinbereitung

- Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in Fässer gefüllt

- Verwendung von 350-Liter-Fässern aus feiner Holzarbeit (30% neues Holz), Lagerung im Holzfass für 12 Monate.

Foodparing by B&G

Barton & Guestier, ältestes Weinhandelshaus im Bordeaux, besitzt viel Erfahrung in der Kombination von gutem Essen und Wein. Nina, B&G Brand Ambassador und passionierte Weintrinkerin, sie schaut Frédéric Prouvoyeur, Chef de Cuisine auf Château Magnol, manches Mal über die Schulter. So kann sie stets den passenden Wein für die jeweilige Jahreszeit einschließlich darauf abgestimmte Food Pairings empfehlen.

Text & Fotos: Vranken-Pommery



CHÂTEAU MAGNOL CRUS BOURGEOIS 2016

AUSSEHEN: Tiefrote Farbe mit glänzenden violetten Reflexen.

REBSORTEN: 48% Merlot,
40% Cabernet Sauvignon,
12% Cabernet Franc

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 16° - 18°C

ANBAUGEBIET: Médoc

RATATOUILLE REZEPT

serviert mit einem Glas Château Magnol 2016



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 2 Zucchini
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 3 Tomaten
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Bouquet garni
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Man könnte sagen, dass Ratatouille der Inbegriff der französischen Küche ist - einfache, regionale Zutaten, liebevoll gewürzt und mit Sorgfalt zubereitet. Es handelt sich ja nur um einen Gemüseeintopf, wie man ihn überall im Mittelmeerraum finden kann. Es gibt jedoch ein paar Dinge, die Ratatouille von anderen Gemüseeintöpfen abheben. Das erste ist die lokale Würze. Das Schmoren Ihres Gemüses mit einem Bouquet garni aus den traditionellen Kräutern der Provence (Rosmarin, Majoran, Thymian, Oregano und sogar Lavendel) verleiht Ihrer Ratatouille den unverwechselbaren Geschmack Südfrankreichs. Der zweite Tipp ist, jedes der Gemüse einzeln zu garen, bevor sie zusammen geschmort werden, um sicherzustellen, dass jede Zutat ihren Geschmack so gut wie möglich beibehält. Dieser kleine Tipp könnte die Zubereitung um ein paar Minuten verlängern, aber glauben Sie mir, das ist es absolut wert!

LOS GEHT'S:

Das Gemüse waschen und Zucchini, Paprika und Auberginen in Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln und die Zwiebel hacken. Einen Schuss Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, die Paprikaschoten dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Die Paprikaschoten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen, dann für die Aubergine wiederholen, gefolgt von den Zucchini. Dann die Zwiebeln und Tomaten gleichzeitig hinzufügen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann die angebratenen Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini und das Salat Bouquet hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann zugedeckt bei geringer Hitze 40 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig mischen.

Text & Foto: www.barton-guestier.com/BGBlog/



DER GEIST AUS DEM HUNSRÜCK

Wir schreiben das Jahr 2015: Eine Gruppe von Freunden trifft sich für ein Wochenende auf einer Hütte im Hunsrück zum Wandern. Einer der Freunde kennt ein gutes Restaurant in der Nähe, das für seinen Spießbraten berühmt ist: die Kirschweiler Brücke im gleichnamigen Örtchen Kirschweiler, früher einer der wichtigsten Stätten der Edelsteinproduktion, mit der man heute vor allem die Nahestadt Idar-Oberstein in Verbindung bringt. Man kehrt dort also ein und erlebt ein kulinarisches Feuerwerk! Nach dem Essen geht ein Herr in Kochjacke herum, fragt, ob alles in Ordnung war. War es. Ein perfekter Abend. Und weil der Herr in der Kochjacke der Meinung ist, dass dazu noch eine flüssige Kleinigkeit fehlt, setzt er sich zu den Freunden an den Tisch. In der Hand hält er ein großvolumiges Glas mit einer klaren Flüssigkeit: „Das ist mein Aquamarin-Gin“, stellt Hans-Werner Veek sich und seine besondere Spirituose vor. „Na klar, Gin“, denken sich die Freunde: „macht ja heute irgendwie jeder.“ Doch dann lässt Hans-Werner Veek das Glas herumgehen. Und die Aromenvielfalt, die einem da aus dem Kristalle entgegenflutet, ist umwerfend intensiv! Und erst der Geschmack! Das ist kein normaler Gin, das ist, das

ist – es fehlen einem eigentlich die Worte, um das Duftspiel von Thymian, Minze, Melisse und natürlich Wacholder zu beschreiben. Irgendwann sitzt man also auf der überdachten Terrasse des Restaurants „Kirschweiler Brücke“. So gerne man auch die Karte nutzen würden, die einem die freundliche Bedienung anreicht, muss man ja erst noch etwas arbeiten. Und da kommt auch schon Hans-Werner Veek an den Tisch. Die Stifte sind gezückt und man lauscht gespannt dem Werdegang vom Sohn aus einer Metzger- und Gastronomen-Familie bis ins eigene Restaurant in Kirschweiler.

Veek ist ein „Kind der Region“. Der Hunsrück prägt das Leben des 52-jährigen nachhaltig. Nur 15-Auto-Minuten von Idar-Oberstein entfernt hat er seine private und berufliche Bestimmung gefunden. Dort wo sich der Idar-Bach durch das gleichnamige Tal an Kirschweiler vorbeischlängelt, mitten im Hunsrück-Hochwald-Nationalpark, in Kirschweiler. „Ich habe schon als Kind gern gekocht“, verrät er. Zuhause in Niederbrombach hatte der Vater eine eigene Metzgerei. Die frischen Produkte lieferte die Familie an den Lebensmittelhandel und die Gastronomie in der Region. Auch an die Kirschweiler Brücke. „Als Schü-

ler habe ich dort ein Praktikum gemacht“, erinnerte er sich. Danach wusste Veek, was er wollte. Auch sein Vater hatte das Talent des Sohnes bereits erkannt und sagte: „Dein Bruder ist Metzger und Du wirst Koch.“ Eine Entscheidung, die die Veek-Brüder bis heute zu Partnern macht: „Mein Bruder liefert uns ein Teil der Fleisch und Wurstwaren für das Restaurant. Natürlich nur die beste Qualität“, betont Veek, der selbst das Handwerk beherrscht.

Mit Weitsicht legte er einen Kräutergarten an. Dort wachsen heute nicht nur die Zutaten für Soßen und Salate, sondern auch ein Großteil der 20 Botanicals für seinen Gin: Thymian, Zitronenmelisse, Mandarinenminze oder Engelswurz. „Das Besondere daran ist der Zeitpunkt der Ernte“, verrät er. „Die Tages- und Jahreszeit entscheidet über die Qualität der Destillation und wie viel Bitterstoffe in den Geist abgegeben werden.“

Dass die Vielfalt und die Fülle des Gartens die Wegbereiter für seinen Gin sein werden, war ihm anfangs allerdings nicht bewusst. „Ich habe mich gefragt, was ich mit diesen unglaublichen Mengen außerhalb der Küche noch anfangen kann“, erinnert er sich. Letztlich war es sein Freund und Brennmeister Timo Stöben, der für seine Hausbrennerei „Zum Eulenturm“ in Briedel an der Mosel nach Zutaten suchte. Veek lieferte seinen „Überschuss“ an Kräutern, Wurzeln und Blüten. Irgendwann wurde ihm bewusst: „Das will ich auch.“ Gemeinsam mit Stöben probierte und experimentierte Hans-Werner Veek in zahllosen Versuchen. An der Mosel wurden die Kräuter aus dem Hunsrück und die Wachholderbeeren aus Italien und Frankreich für den Gin in 96-prozentigen Alkohol mazeriert, bis Veek und Stöben den Aquamarin-Gin entwickelten und endlich für gut befanden. Das war vor knapp acht Jahren.

Veek ist ein wacher Geist und immer auf der Suche nach etwas Neuem. Mit seinem Aquamarin-Gin hat er ein Statement gesetzt, an dem sich seine übrigen Spirituosen messen lassen müssen. Ein Clou seiner Marke HW Veek ist übrigens der Edelstein, der in

den Flaschen das Glas zum Klingen bringt. Im Aquamarin-Gin etwa findet sich ein echter Aquamarin. Die Steine sind zum Markenzeichen seiner flüssigen Produkte geworden. Sie geben Gin und Bränden nicht nur eine persönliche Note, sondern sind gleichzeitig das Bindeglied zur Region. „Kirschweiler ist das Dorf der Edelsteinschleifer“, erklärt er. Sein Label steht heute für hochwertige Destillate. Zum Produktportfolio gehören neben seinem Gin mittlerweile auch Brände und Geiste aus Himbeere, Brombeere, Williams-Birne, Zwetschge oder Mandarine. Mit fast kindlicher Freude und Stolz verweist Veek auf die optische Parallele der Edelsteine zur jeweiligen Spirituose. „Ich wähle sie entsprechend aus. Der Wildhimbeeren-Geist enthält einem Rosenquarz und der Baumpfeffergeist wird mit einem Tigereisen kombiniert“, zählt Veek auf.

Zum Schluss wollen wir noch wissen: Wie trinkt der Koch und Genussmensch Veek seinen Gin? Und erhalten eine überraschende Antwort: „Ich trinke keinen Alkohol.“ Die Erklärung folgt auf dem Fuße: „Der Geruch ist für mich wichtig – der Geschmack kommt erst danach.“ Das gilt auch für die Küche. Apropos Aroma: Am besten schmeckt der Geist aus dem Hunsrück aber bei Raumtemperatur. „Dann kommt sein kraftvolles Aroma, das an eine blühende, intensiv duftende Kräuterwiese erinnert, zur Geltung.“ Aber auch als klassischer Gin-Tonic macht der Aquamarin-Gin eine gute Figur.

Fraglos eine tolle Geschichte, die Hans-Werner Veek da erzählt. Und man freut sich schon darauf, die Küchenkunst dieses kreativen Geistes am Abend genießen zu dürfen. Und neben dem legendären Aquamarin-Gin natürlich auch den einen oder anderen Brand oder Geist aus seinem Sortiment zu verkosten.

Mehr Informationen erhalten Sie hier:

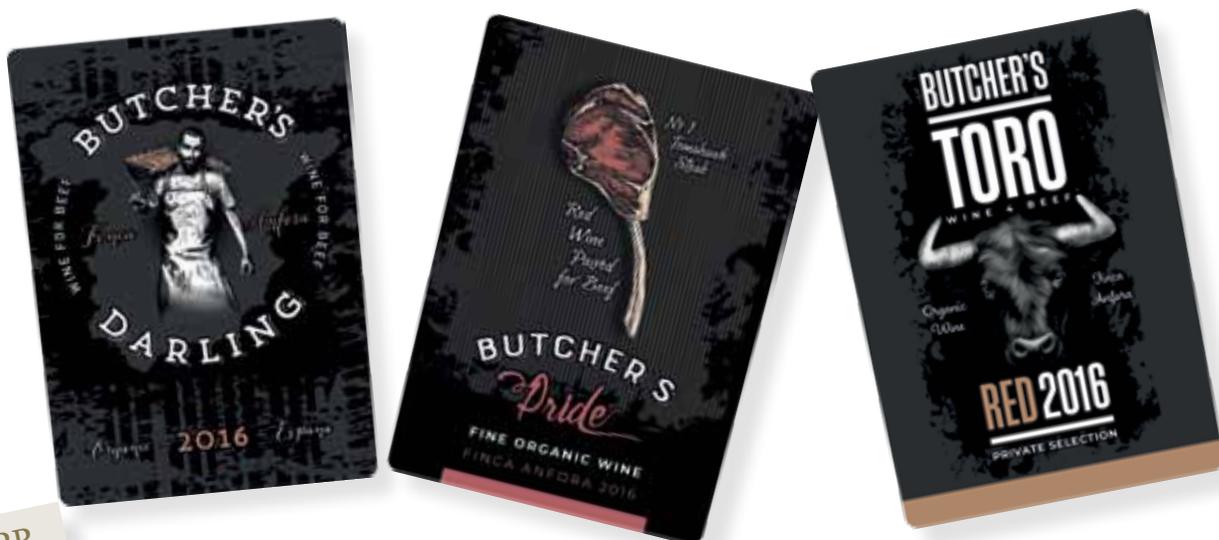
www.veeks-shop.de

Text: Kerstin Kopp & Jan-Geert Wolff | Fotos: Hans Werner Veek



Veeks Destillate

Kirschweiler Brücke 2 · 55743 Kirschweiler
mail@kirschweilerbruecke.de · www.veeks-shop.de



WEIN-TIPP

WENN FRAUEN „BUTCHER WEIN“ MACHEN

Ja genau – Butcher – wie der englische coole Metzger – eine wirklich ungewöhnliche Weinlinie finden Sie beim Weingut Finca Anfora....

... Das wunderschöne Kleinod liegt in den Bergen von Almeria auf 750 m Höhe. Dort herrschen ideale Bedingungen für anspruchsvolle mineralische Rotweine. Typische spanische Rebsorten wie Monastrell und Garnacha werden mit internationalen Rebsorten wie Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon ergänzt.

Internationale Frauenpower

Das Allerbeste: im Weingut Finca Anfora sind internationale Powerfrauen par excellence am Werk! Von Anfang an hält Verica Wissel das Zepter fest in der Hand. Die gebürtige Kroatianer spricht nicht nur akzentfrei Spanisch, Deutsch und Englisch – Sie versteht das Weingut unglaublich attraktiv und liebevoll zu gestalten. Nichts entgeht ihrem aufmerksamen Blick. Eine perfekte Ergänzung hat sie in der argentinischen Kellermeisterin Gérardine Riis. Obwohl sie noch relativ jung ist, verfügt sie über einen enorm großen Erfahrungsschatz. Die hübsche, schlanke Frau trifft in ihrem Metier Entscheidungen wie ein alter Hase. Sie zeigt den spanischen Arbeitern im Rebberg, wie im Keller, wie richtig große Weine gemacht werden!

Schnellste Lese denn je

Just in dieser Zeit hat sie unglaubliches vollbracht. Die gesamte Weinlese – die sich in normalen Jahren über vier Wochen zieht – hat sie in diesem Jahr in anderthalb Wochen komprimiert, dass die Trauben im opti-

malen Reifegrad in den Keller kommen. Das heißt für die Önologin ab 7.00 h in der Frühe leitet sie ihr Team im Weinberg an. Wenn es zur Mittagszeit zu warm wird, selektionieren die Lesehelfer an langen Tischen nochmal alle Trauben einzeln durch – jedes nicht optimal reifes Beerchen oder überreife Beeren werden herausgepickt... Täglich steht Kellereisterin Gérardine dann bis 3.00 oder 4.00 h in der Nacht im Keller. Die roten Trauben müssen eingemaischt und regelmäßig untergestoßen werden. Dazwischen werden die Trauben gepresst, umgefüllt und vieles anderes – Multitasking ist gefragt! Nachdem die Powerfrauen auch noch eine Beraterin dazu bekommen haben, gehen sie mit ihrer Weinlinie ganz neue Wege. Die kraftvollen, sehr hochwertigen Rotweine sind wie geschaffen zu hochwertigem Fleisch – ich denke gerade an ein Tomahawk oder Côte de boeuf. Die „Butcher Reihe“ mit modernen schwarz-weiß Etiketten umfasst den „Butcher's Pride“ – ideal zum Tomahawk Steak oder Entrecôte. Dann folgt der Liebling „Darling“ – mit einem muskulösen charaktervollen Butcher auf dem Etikett. Den Topwein „Toro“ zielt ein wilder Bulle – Sie müssen die Weine einfach sehen und probiert haben!

Ab sofort sind die Weine auch auf dem Deutschen Markt erhältlich bei n.lumpp@natalie-lumpp.de

Text & Fotos: Natalie Lumpp, Grand Echanson d'Allemagne

PREMIERE!

VIRTUELL AN EINEM TISCH!

Erstes Online-Winetasting der Bailliage National d'Allemagne

Was soll man nur tun in Zeiten der Pandemie? Restaurants haben geschlossen, Freunde und Verwandte können nicht besucht werden; und auch das Vereinsleben ist fast auf null heruntergefahren...

Diese Frage hat das Präsidium in einer kleinen Sondersitzung versucht zu beantworten. Herausgekommen ist die Idee, dass auch die Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National d'Allemagne solange es nicht anders geht, die digitalen Möglichkeiten nutzen muss.

Die Idee: Unsere Mitglieder wieder an einen Tisch zu bekommen – wenn auch „nur“ virtuell – aber ganz im Zeichen der Chaîne!

Es war ein großartiger Erfolg! 82 Teilnehmer aus Deutschland und der Schweiz kamen der Online-Einladung der Bailliage National d'Allemagne nach und trafen sich virtuell am 11.12.2020 um vier hervorragende Weine zu verkosten. Das exklusive Weinpaket bestand aus 4 Weinen von Winzern, die Mitglieder der Confrérie sind.

Weingut Mario Thürkind, Saale-Unstrut
Weingut Andreas Laible, Baden
Weingut Georg Müller Stiftung,
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Für alle digitalen „Neueinsteiger“ wurde ein paar Tage zuvor ein Testlauf von der Chancellerie, Frau Christina Birth angeboten um hier perfekt vorbereitet zu sein.

Mit charmanten Anekdoten führte uns Grand Echanson Natalie Lumpf durch das 90 minütige Tasting. Anschließend blieb noch Zeit die Weine mit neu geknüpften Bekanntschaften weiter zu genießen.

Die anschließende Resonanz hat gezeigt, dass wir dieses Event in Kürze wiederholen werden.

Es war schön, alle mal wieder an einem „Tisch“ zu haben. Wir hoffen sehr, dass das bald auch wieder persönlich möglich sein wird.

Text & Bild: Karin Deters, Chargée de Presse d'Allemagne



WEITERE ONLINE-EVENTS IN PLANUNG

Online Kochevent: Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique lädt im neuen Jahr zu einem Online-Event der ganz besonderen Art ein, freuen Sie sich auf einen spannenden Abend. Die Einladung erfolgt wieder per Newsletter.

Käsetasting: Ein Abend, der uns verschiedene Sorten an Käse näher bringen soll, hier stecken wir noch in der Planung, es wird aber nicht mehr lange dauern.

Champagnertasting: Freuen wir uns auf einen „prickelnden“ Abend!

Einladungen folgen wieder per Newsletter.

Sie erhalten noch keine Genussnews?

Schreiben Sie uns einfach:

newsletter@chaine.de

CHAINE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Der Stiftungsrat der Chaîne-Stiftung Deutschland

Im Jahre 2006 wurde von unserem damaligen Bailli Délégué und heutigen Ehrenvorsitzenden Prof. Dr. Wolfgang von Stetten gemeinsam mit dem Conseil National die gemeinnützige Chaîne-Stiftung Deutschland gegründet. Der Hauptzweck der Stiftung ist es, internationale völkerverbindende Beziehungen zwischen Auszubildenden des Gastronomiegewerbes und Berufsanfängern herzustellen und zu unterstützen. Der Stiftungszweck wird insbesondere dadurch verwirklicht, dass internationale und nationale Wettbewerbe (Jeunes-Chefs-Rôtisseurs-Wettbewerb, Jeunes-Sommeliers-Wettbewerb), welche die Kochkunst betreffen, zwischen Auszubildenden und Berufsanfängern durchgeführt oder unterstützt werden. Zur Verwirklichung gehören auch Stipendien zur Weiterbildung des Berufsnachwuchses, mit deren Hilfe die Teilnehmer Kenntnisse in erstklassigen Betrieben erwerben können. Die Stiftungsorgane sind der Vorstand und der Stiftungsrat. Der neue Vorstand mit Dr. Gabriele Bartel-Lingg als Vorsitzende, Robert Mangold als stellvertretendem Vorsitzenden, Gabriele Schramm als Schatzmeisterin sowie Claas Plesch als Vertreter der Baillies wurde Ihnen bereits im Chaîne-Journal vom September 2020 vorgestellt.

HEUTE MÖCHTE ICH IHNEN DIE MITGLIEDER DES STIFTUNGSRATES VORSTELLEN:



ULRICH SCHROEDER,
Bailli Honoraire,
Vorsitzender des Stiftungsrats



WOLFRAM MEVEN,
Rechtsanwalt & Steuerberater
stellvertr. Vorsitzender des Stiftungsrats



DR. SIBYLLE VON HEIMBURG,
Vorsitzende Richterin am
Bundesverwaltungsgericht a. D.



DR. YANNIK RIFFESER,
Fachärztin für Innere-
& Allgemeinmedizin



JÖRG HASHAGEN,
Wirtschaftsprüfer & Steuerberater



KLAUS DIEWALD,
Hotelier

Der Stiftungsrat hat die Tätigkeit des Vorstands zu überwachen und darauf zu achten, dass der Vorstand für die dauernde und nachhaltige Erfüllung des Stiftungszweckes sorgt. Er beschließt über die Entlastung des Vorstands. Der Stiftungsrat ist ferner zuständig für die Genehmigung des Haushaltsplanes, die Feststellung der geprüften Jahresrechnung sowie die Bestellung eines Wirtschaftsprüfers oder Steuerberaters, der die Jahresrechnung unter Einbeziehung der Buchführung prüft. Der Stiftungsrat unterstützt den Vorstand zudem in allen Angelegenheiten der Gewährung von Zuwendungen und Bestimmung von Richtlinien. Ich möchte hiermit allen Sponsoren und Partnern recht herzlich danken für die bisherige großzügige Unterstützung der Stiftung. Ganz besonders danke ich Herrn Ronald Kotzenberg, der seit der Gründung der Stiftung die Kassenprüfung ehrenamtlich durchführt.

Für die Weiterentwicklung der Chaîne-Stiftung Deutschland darf ich unsere Mitglieder und alle Bailliagen bitten, den Vorstand mit kreativen Ideen zu unterstützen. Ich würde mich freuen, wenn Sie recht zahlreich an unseren Charity-Veranstaltungen teilnehmen und die Chaîne-Stiftung auch bei anderen Gelegenheiten tatkräftig unterstützen. Es ist wichtig, dass Sie mit Spenden die Arbeit der Chaîne-Stiftung ermöglichen. Ihr Geld kommt direkt unseren jungen Talenten zu Gute, denn die Arbeiten für die Chaîne-Stiftung erfolgen alle ehrenamtlich, ohne Vergütung.

IHRE SPENDE – FÜR EINE GENUSSVOLLE ZUKUNFT.

VIVE LA CHAINE !

Ulli Schroeder



KULTWEINE DER WELT!

Probe mit 24 Weinen auf dem Weingut Georg Müller Stiftung und anschließendem Dîner

Am Samstag, den 26. September wurde im historischen Riesenfasskeller auf dem Weingut Georg Müller Stiftung in Hattenheim im Rheingau eine Weinprobe mit 24 Kultweinen der Welt abgehalten. Den ca. 30 teilnehmenden Chaîne Mitgliedern wurden drei Durchgänge mit jeweils acht Weinen serviert. Weine, welche teilweise über Jahrzehnte gesammelt und gewertschätzt wurden – eine wahre Premiere, selbst für den Veranstalter Confrère Peter Winter. Moderiert wurde die Probe von Florian Richter, Chef Sommelier des Hotels Kronenschlösschen in Eltville-

Hattenheim. Nach der Probe erfolgte im Kunstkeller des Weinguts Georg Müller Stiftung ein Sektempfang mit Kanapees des Hotels, selbstverständlich coronakonform in kleine 10er Gruppen aufgeteilt. Ab ca. 19.30 Uhr wurde im Riesenfasskeller ein Dreigangmenu, kreiert von den beiden Chefs des Hotels Kronenschlösschen Simon Stirnal und Roland Gorgosilich, mit korrespondierenden Weinen serviert.

Weingut Georg Müller Stiftung

Eberbacher Strasse 7-9 · -65347 Hattenheim im Rheingau



NACHWUCHSFÖRDERUNG AUF FACHKONFERENZ:

„Bau und Betrieb von Grossküchen und moderner Betriebsgastronomie“ in München

Vorstandsvorsitzende der Chaîne-Stiftung Deutschland, Dr. Gabriele Bartel-Lingg, war am 15. & 16. September auf der Fachkonferenz: „Bau und Betrieb von Grossküchen und moderner Betriebsgastronomie“ des Veranstalters Management Forum Starnberg GmbH in München. Ziel war es, neue Stifter und Kooperationspartner von der Chaîne-Stiftung Deutschland zu begeistern und so den gastronomischen Nachwuchs zu fördern. Denn unsere Zukunft von morgen, wartet auf Ihre Unterstützung! Diese Jahreskonferenz richtet sich an Küchenleiter, Betriebsleiter, F&B-Verantwortliche, Caterer, Einkaufs- und

Wirtschaftsleiter, Fachplaner, Händler aus den Bereichen Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Altenheime, Großgastronomie, Cateringdienstleister, Event-Caterer, Bereichsfachschulen, Verbände, Studentenwerke, Schulküchen, Küchen der Behörden und der öffentlichen Hand, Verkehrsgastronomie sowie Fernküchen aus D-A-CH. Denn die gute Küche ist ein wichtiger Baustein sozialer Kontakte, welchen es ohne dynamische Köche nicht geben würde. Helfen auch Sie mit!

Text & Foto: Dr. G. Bartel-Lingg, Vorsitzende d. Chaîne-Stiftung Deutschland

VIVA LA CUCCINA TRADIZIONALE!

*Dolce & Gabbana und Smeg
stellen ihre zweite Sizilien-
Kollektion für Großgeräte vor.*

Majolika-Motive in Blau und Weiß feiern die traditionelle sizilianische Küche. In der Hauptrolle: der kultige Kühlschrank im Stil der 50er und das große Kochzentrum von Smeg. Eine weitere Liebeserklärung der beiden Stilikonen an ihre italienische Heimat.

Wer Sizilien besucht, kommt an ihnen nicht vorbei: Majolika, leuchtend bemalte Keramikgefäße und Kacheln.

Die Modeikonen Dolce & Gabbana und die Designschmiede Smeg feiern diese Jahrhunderte alte Handwerkskunst mit einer edlen Designlinie. Kunstvoll aufeinander abgestimmt, lassen Kühlschrank, Kochzentrum und Wandhaube diese lebendige Tradition und die klassische italienische Küche hochleben!

Kühlschrank im Majolika-Decor: rundherum Sizilien

Schlichtes Blau auf weißem Grund. Mehr braucht es nicht, um den Zauber der italienischen Mittelmeerinsel einzufangen – und ihrer reichen Geschichte. Auf der Kühlschranktür zieht die Zeichnung eines griechischen Tempels den Blick auf sich. Die kunstvolle Arbeit



im Majolika-Stil ist umrahmt von stilisierten Lilien. Die linke Seite des Geräts schmücken eine fein ausgearbeitete Küstenlandschaft und die für Sizilien so typischen Akanthusblätter. Auf der rechten Seite schlägt ein Blick auf den Geburtsort des berühmten Schriftstellers Luigi Pirandello eine Brücke in die Neuzeit. Auch technisch ist der Kühlschrank mit Gefrierfach bis ins Detail durchdacht. Die elektronisch gesteuerte Multiflow-Umluftkühlung temperiert alle Zonen im 244 Liter großen Innenraum genau richtig. Die Life Plus 0°C-Schublade hält besonders empfindliche Lebensmittel hygienisch frisch.

Im Obst- und Gemüse-Fach lässt sich zudem die Luftfeuchte regulieren. Für eine gute Innenausleuchtung sorgen flächenbündige, energiesparende LED-Lichtleisten. Insgesamt ist das Gerät mit der höchsten Energieeffizienzklasse A+++ bewertet.

Kulturreiches Ensemble: Kochzentrum und Dunstabzugshaube

Auch bei der kunstvollen Gestaltung von Kochzentrum und Wandhaube ließen sich Dolce & Gabbana von der sizilianischen Keramikunst inspirieren. Das Kochzentrum ist zu beiden Seiten mit bezaubernden Landschaftszenen geschmückt: eine byzantinische Burg sowie ein Heiligtum aus dem 14. Jahrhundert zeugen von der wechselvollen Geschichte der Insel. Die Herd-Frontseite verziern reiche, traditionelle Majolika-Muster – einfach wunderschön. Auf der Wandhaube präsentiert sich zentral die Ruine eines Tempels, umspielt von Blättern und Ranken. So nimmt dieses luxuriöse Designensemble den Betrachter mit auf eine Reise durch die Jahrtausende, die auch die aromatischen Gerichte der Mittelmeerinsel prägen.



Damit dieser einzigartige Zauber in jedes Zuhause einzieht, legt dieses Ensemble technisch die ideale Basis: Wie in der traditionellen italienischen Küche üblich, verfügt die 90 cm breite Gaskochmulde über 5 Brenner. Im extrabreiten Multifunktions-Backofen mit 115 Litern Nutzvolumen gelingen Braten, Schmorgerichte und Gebäck wie bei „la mama“. Zur Hand gehen dem ambitionierten Hobbykoch dabei die 9 verschiedenen Beheizungsarten inklusive Turboheißluft. Egal ob bei 50 oder 260 Grad: Die Doppelheißluft sorgt für besonders gleichmäßiges Garen.

Dolce & Gabbana und Smeg schreiben Küchengeschichte
Mit dieser außergewöhnlichen Kollektion an Großgeräten setzen die Designkonen Dolce & Gabbana und Smeg die Erfolgsstory ihrer Kooperation fort. Inspiriert von Motiven sizilianischer Handkarren legten die beiden Designhäuser zunächst die luxuriösen Kleingeräte im Design „Sicily is my love“ auf, 2019 gefolgt von Kühlschränken, Kochzentren und Wandhauben der Serie „Divina Cucina“ im farbenfrohen „Carretto“-Design. Mit dem „Majolika“-Design adeln die beiden Designhäuser jetzt eine zweite, herausragende Kulturtechnik Siziliens.

ÜBER SMEG DEUTSCHLAND GMBH

Smeg produziert hochwertige Hausgeräte für den privaten und gewerblichen Bedarf. In Zusammenarbeit mit namhaften Architekten und Designern entstehen klassisch-elegante Produkte für Küche und Haushalt, die Design und Funktion vereinen – mit einem ganz individuellen Erkennungswert. Für professionelle Anwender in der Gastronomie bietet der Geschäftsbereich Smeg Foodservice technisch innovative Küchengeräte mit hoher Ergonomie. Die Sparte Smeg Instruments sorgt mit ihren Medizintechnik-Produkten für zuverlässige Praxishygiene. Alle Produkte werden im unternehmenseigenen Projektstudio entwickelt. Das 1948 gegründete Familienunternehmen aus Norditalien beschäftigt rund 2000 Mitarbeiter. Es wird in dritter Generation von der Familie Bertazzoni geführt. Smeg ist weltweit mit über 18 Niederlassungen vertreten, gefertigt wird an drei Standorten in Italien.

Mehr Informationen über die Geräte erhalten Sie hier: www.smeg.de

Text & Fotos: SMEG Deutschland GmbH

SMEG Deutschland GmbH
smeg@smeg.de · www.smeg.de

Geschichten über

GENUSS & GESCHÄFTE RUND UM EIN LUXUSPRODUKT

Trüffeln verführen zum Genuss – und verleiten zum Schwindel. Zur Trüffel-Geschichte gehören raffinierte Betrüger und historische Gelage. Dieses Lesebuch entführt spannend und unterhaltsam in die Vergangenheit der Trüffeln und ihre Gegenwart im Klimawandel. Um die edlen Knollen ranken sich Mythen und Legenden. Christian Volbracht begibt sich auf Spurensuche und beantwortet viele Fragen: Ist es wahr, dass Trüffeln die Liebe fördern? Warum sind Spaniens Trüffelzüchter heute erfolgreicher als die Franzosen? Woher stammen Trüffeln aus „Alba“ und dem „Périgord“ wirklich? Wie werden Verbraucher mit künstlichen Aromen getäuscht? Christian Volbracht rüttelt an Mythen und erforscht die kulturelle und gastronomische Geschichte der Trüffeln. Er erklärt auch den aktuellen Stand der Forschung und die Chancen des Trüffelanbaus unter veränderten Klima-Bedingungen. Sei Buch ist kritische Bestandsaufnahme und Huldigung der edelsten aller Delikatessen zugleich.

Abbildungen und Illustrationen aus Christian Volbrachts einzigartiger Sammlung an Büchern und historischen Dokumenten erhöhen den Lesegenuss. „Die Trüffel – Fake & Facts“ ist ein Standardwerk für jeden Gourmet. Es bietet präzise Informationen und spannende Reportagen. Lassen Sie sich von der faszinierenden Welt der Trüffeln begeistern.

Die Trüffel – Fake & Facts

Tre Torri Verlag

192 Seiten | zahlr. farbige Abbildungen

14,0 cm x 21,0 cm | Hardcover

€ 35,00 (D) | € 36,00 (A)

ISBN: 978-3-96033-092-9

Text & Fotos: Tre Torri Verlag GmbH





WEMPE BY KIM EINE ERFOLGSGESCHICHTE „MADE IN GERMANY“

Man(n) ist im Hamburger Familienunternehmen Wempe seit 1878 immer mit der Zeit gegangen. Die größte Veränderung und gleichzeitig den größten Erfolg brachte allerdings eine Frau: Kim-Eva Wempe, die vierte Generation des weltweit etablierten Einzelhändlers für Uhren und Schmuck. Sie führt das Unternehmen mit Weitblick – seit 2003, dem Jahr der Übergabe des Staffelsstabs von Vater auf Tochter, hat sich der Umsatz mehr als verdreifacht (von 167 Mio. Euro auf 562) und die Mitarbeiterzahl auf 800 fast verdoppelt. Ihren größten Coup landete sie bereits drei Jahre zuvor, im Jahr 2000, als sie die Schmuckmarke By Kim ins Leben rief. Mal voluminös, mal leicht und transparent gestaltet: Entwürfe für Frauen, die so sind wie sie selbst, kosmopolitisch, kreativ und stark.

Der Anfang – vom Händler zum Hersteller

Als Kim-Eva Wempe bei anderen Herstellern nicht mehr den Schmuck finden konnte, mit dem sie sich selbst identifizierte, entschloss sie sich kurzerhand, ihn selbst zu entwickeln. Im Jahr 2000 lancierte sie die Schmuckmarke By Kim, die ausschließlich in Schwäbisch Gmünd / Baden-Württemberg produziert wird. „Ich hatte eine klare Vorstellung vom Aussehen der Kollektion: Sinnlich sollte sie sein, klar und raffiniert“, sagt die Unternehmerin. Schnell wurde aus der Idee auch ein strategisches Ziel: Den Juwelier zum Hersteller zu machen hieß nämlich auch, Unabhängigkeit zu

erlangen, Qualität zu sichern und die eigenen Vorstellungen von Ästhetik und zeitgemäßem Luxus umsetzen zu können.

Die Vision – weltweit Akzente setzen

Für die Entstehung einer jeden Schmucklinie der Marke By Kim sollte statt kurzlebiger Trends und modischer Strömungen fortan der Zeitgeist ausschlaggebend sein. Dafür musste eine feminine, selbstbewusste und stilsichere Formensprache erschaffen werden, die international Akzente setzen und rund um den Globus funktionieren würde: „Es sollte Schmuck sein, mit dem ich in New York, London, Hamburg und Nürnberg gut aussehe. Und ich war mir sicher, dass das geht“, so die Unternehmerin. Der herkömmliche Schmuck sei ihrer Meinung nach immer etwas zu steif, zu extravagant, zu einfach oder schlicht nicht genug gewesen. „Ich erinnere vor allem das ‚nicht genug‘, mir fehlte fast immer das Volumen“, so Kim-Eva Wempe.

Das perfekte Team – Schmuck von Frauen für Frauen

„Schmuck von Frauen für Frauen, das gab es nicht“, erinnert sich Anja Heiden, CEO Jewellery bei Wempe. Von Anfang an hat sie die Marke By Kim mit auf den Weg gebracht und sie mit liebevollem Engagement begleitet. Auch das Design von By Kim sollte in weibliche Hände fallen: „Es war uns ziemlich schnell klar, dass auch hier eine Frau hermusste“, erklärt Kim-

Eva Wempe. Mit der Französin Catherine Plouchard fand die Unternehmerin eine Designerin, die ihre Vorstellung mutig zu interpretieren wusste: mit klaren, transparenten Fassungen, die den Edelsteinen eine fantasievolle, verführerische Bühne bieten, mit voluminösen Formen, die das „Begreifen“ zum sinnlichen Erlebnis machen, und mit ausgefallenen Ideen, die stilischer Akzente setzen. Plouchard weiß, wie sie By Kim gestalten muss, damit die Emotionalität des Schmucks zum Ausdruck kommt und er eine positive Aura verströmt. Zugleich soll jede Kundin ihr Schmuckstück auch mit den eigenen Gefühlen und Erinnerungen anreichern können. Plouchard betont jedoch, dass die Realisierung ihrer Ideen stets Teamarbeit sei: „Ohne die Goldschmiede würden meine Ideen nicht zu den Schmuckstücken, die sie sein sollen.“

Die Linien – Transparenz, Volumen und Innovation

Ob Splendor, Sensual, Cosmos, Blu, Eclipse, Colonia, Papillon, Voyage oder der internationale Bestseller Helioro – jeder Entwurf aus den insgesamt 24 Linien und jedes Unikat aus dem „By Kim“-Sortiment offenbart eine Designsprache, deren Schönheit universell und deren Technologie meisterhaft ist. Ein besonderes Augenmerk legt Wempe zum 20-jährigen Bestehen der Marke auf die drei Meilensteine Helioro, Puntino und Sensual Cocoon. Jede Linie für sich spiegelt jeweils ein Attribut der Schmuckmarke wider und steht außerdem für technische Kompetenz: Helioro steht mit neun ineinander verwobenen Goldsträngen für Innovation, Puntino verkörpert mit filigranen, zurückhaltenden und sinnlichen Formen die Transparenz der Marke, und Sensual Cocoon betont mit anschmiegsamen Kurven und einer verführerischen Präsenz besonders ihr Volumen. „Zum ersten Mal in der Geschichte von Wempe haben wir Schmuck, der bleibt“, sagt Kim-Eva Wempe, „die Linie Helioro zum Beispiel gibt es beinahe seit Anbeginn der Marke By Kim. Und wir

sind stolz darauf. Erst mit unseren eigenen Entwürfen haben wir gelernt, dass wir nicht ständig einen neuen Armreif brauchen, wenn wir den perfekten bereits entwickelt haben.“

Die Produktion – traditionelles Handwerk in Perfektion

Made By Kim heißt auch „Made in Germany“: Alle Schmuckstücke werden in der renommierten Manufaktur L.C. Köhler im süddeutschen Schwäbisch Gmünd gefertigt, an der Wempe seit 13 Jahren zu 50 Prozent beteiligt ist. Goldschmiede, Polisseure, Steinschleifer, Metallgießer – all diese traditionellen Handwerke werden im Atelier zur Perfektion geführt. Auch die Verzahnung mit modernsten Computerprogrammen und 3-D-Prototypendruckern lässt die Feinheiten Realität werden, die By Kim einzigartig machen. „Unser Design ist außergewöhnlich, aber auch die Fertigungstiefe, die wir haben, das ‚Made in Germany‘, zeichnet unseren Schmuck aus“, so Anja Heiden.

Die Essenz – By Kim als Teil des täglichen Lebens

„Im Rückblick“, sagt Kim-Eva Wempe, „war der Aufbau der Marke By Kim die richtige Entscheidung für das Unternehmen. Die Unabhängigkeit und damit die Kontinuität der Schmuckmarke wissen Kunden weltweit zu schätzen. Und wenn ich höre, dass der Schmuck wie selbstverständlich ein Teil des täglichen Lebens geworden ist, dann ist dies das größte Kompliment, das man mir für die Marke By Kim machen kann.“

Text & Foto: © Gerhard D. Wempe KG



LIFESTYLE

Schönes für Sie & Ihn



GLAMOROUS. DIE BRILLANZ DES FEINSCHLIFFS.
Für den süßen Gaumen hervorragend geeignet: das spezielle Süßweinglas der Serie Glamorous von ZWIESEL GLAS. Durch die perfekt abgestimmte Form des Kelches trifft der Süßwein im Zentrum der Zungenspitze auf, wodurch alle Aromen gleichermaßen zur Geltung kommen.
h 137 mm / Ø 68 mm / 246 ml
74,95 € / Stück
www.zwiesel-glas.com



RING DREAMDANCER BY KIM
18k Weißgold, 18k Roségold,
handgefertigt im Wempe Atelier
ab 3.875,- € /Stück
www.wempe.com/leipzig



CHARDONNAY WEISSWEINGLAS ENOTECA.
Auserwählte Gläser für auserwählte Weine. Das mundgeblasene Chardonnay Weißweinglas der Serie Enoteca von ZWIESEL GLAS bietet durch seinen üppigen Durchmesser Raum für die unterschiedlichen Aromenbilder.
h 230 mm / ø 84 mm / 416 ml
24,95 € / Stück
www.zwiesel-glas.com



THE BOX
24-teiliges Besteck mit glänzenden Messerklingen:
925 Sterling Silber: 5.136,- €
150g massiv-versilbert: 2.058,- €

24-teiliges Besteck
Messerklingen in „Frozen Black“
925 Sterling Silber: 5.376,- €
150g massiv-versilbert: 2.298,- €
www.robberking.de



LAMBAY SMALL BATCH BLEND
Ein wunderbar weicher, ungetorfter Whiskey, der erst in Bourbon-Fässern reift und dann seinen einzigartigen Geschmack über ein Finish in ausgewählten Cognac-Fässern an der Meeresluft von Lambay Island erhält. In der Nase zeigen sich blumig, zitronige Aromen und am Gaumen eine würzige Süße im Nachhall.
€ 29,99,- / Flasche 0,7l
www.vranken-pommery-shop.de



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



DIBBERN - MADE IN GERMANY

Dibbern ist ein deutscher Premiumhersteller von Glas- und Porzellan-Produkten. Das 1966 gegründete Familienunternehmen zählt heute zu den führenden Herstellern und Lieferanten von Design-Produkten in höchster Qualität im Bereich Tischkultur.

Firmengründer Bernd T. Dibbern und seine Söhne Jan und Ben Dibbern beschäftigen 150 Mitarbeiter an zwei Standorten: im Firmensitz im schleswig-holsteinischen Bargteheide und am Produktionsstandort in Hohenberg in Bayern. Die mit zahlreichen Design-

Preisen ausgezeichneten Serien werden weltweit bei exklusiven Fachhändlern und Premiumwarenhäusern geführt. Zu der renommierten Kundenliste zählen neben namhaften Adressen aus der Luxus-Hotellerie und Sterne-Gastronomie unter anderem auch das Bundeskanzleramt oder die Lufthansa First Class. Serien und Dekore der Porzellanmanufaktur Dibbern zählen heute längst zu Designklassikern und sind internationale Referenz in Qualität und ästhetisch durchdachter Einfachheit.

Text & Fotos: Dibbern GmbH

FINE BONE CHINA COUPE

Die Serie COUPE steht für die konsequente Reduktion auf eine puristische, unverfälschte und elegante Form. Diese Essenz – im zeitgemäßen Zusammenspiel mit der subtilen Tiefe der Teller – verleiht dem Design Großzügigkeit. COUPE bietet die perfekte Grundlage für das Fine Dining in einem Restaurant und auch für ein entspanntes Essen zu Hause. Die Serie verkörpert Leichtigkeit und lässt den höchsten gestalterischen Wert erkennen.

WWW.DIBBERN.DE

Dibbern GmbH

Heinrich-Hertz-Str. 1 · 22941 Bargteheide
Tel: 04532 2851-0 · Fax: 04532 2851-50/55
www.dibbern.de · info@dibbern.de



ZUHAUSE IST ES AM SCHÖNSTEN.

Kein Metall der Welt reflektiert das natürliche Licht so, wie Silber es tut. Robbe & Berking schafft seinem Silber deshalb nun eine ganz besondere Bühne. Raus aus der Schublade – rauf auf Ess- oder Lounge-Tisch, Yachtdeck oder Sideboard und damit dorthin, wo das Leben spielt. Ein wahres Centrepiece mit großer Strahlkraft im Inneren und - sowohl im offenen wie geschlossenen Zustand - sehr coolem Design: THE BOX. Stets einsatzbereit errät THE BOX was der Gast will. Ein Filet zerschneiden, eine Suppe löffeln oder den Tee umrühren. Für alles hält sie nicht nur die richtigen, sondern auch edle Werkzeuge bereit und lässt – kaum geöffnet – den ganzen Raum funkeln. Ein besonderer Glanz, den Kenner in aller Welt im täglichen Einsatz ebenso lieben, wie in besonderen Momenten mit Familie und Kindern, guten Freunden oder Geschäftspartnern. Essgewohnheiten finden zunehmend einen informellen neuen Chic. Die Kombination aus Eleganz, Raffinesse und kosmopolitischem Stil machen aus der Robbe & Berking Box ein absolutes Must-have, das in jedem Umfeld Akzente setzen wird. Die mit viel Liebe

zum Detail in Flensburg und dem benachbarten Dänemark gefertigte Box hat einen unverbindlich empfohlenen Verkaufspreis von EUR 380,- und bietet je 6 versilberten oder silbernen Menüöffeln, Menügabeln, Menümessern und Kaffeelöffeln der Robbe & Berking Bestseller Martelé, Riva und Belvedere Platz. Als Premierenanbot erhalten Silberfreunde die edle Box bis zum 14. Februar 2021 beim Kauf des 24-teiligen Bestecks einer der drei Kollektionen auf Wunsch als kostenfreie Zugabe.

Unverbindlich empfohlene Verkaufspreise:

24-teiliges Besteck mit glänzenden Messerklingen:

925 Sterling Silber: 5.136,- Euro

150g massiv-versilbert: 2.058,- Euro

24-teiliges Besteck Messerklingen in „Frozen Black“

925 Sterling Silber: 5.376,- Euro

150g massiv-versilbert: 2.298,- Euro

Text: & Fotos: Robbe & Berking / Gefunden auf: trendXpress.org

DAS LEXIKON DER KÜCHE

Ein kleiner Einblick in die (Fremd)Sprache der Köche

- Ablöschen:** Bratensatz lösen durch aufgießen einer Flüssigkeit (Brühe , Wein, Wasser..)
- Aufmontieren:** Suppen oder Sauce mit sehr kalter Butter mit einem Schneebesen aufschlagen.
- Brunoise:** sehr feine, geschnittene Gemüswürfel.
- Dämpfen:** Garen im Wasserdampf mit Hilfe von einem Sieb- oder Locheinsatz.
- Flageolets:** grüne Bohnenkerne.
- Glace:** auch Fleischextrakt genannt. Sehr stark eingekochte Fleischbrühe die im kalten Zustand geleeartig ist.
- Graupen:** poliertes Gerstenkorn.
- Lardo:** fetter,weißer italienischer Speck.
- Mallosol:** aus dem russischen übersetzt „mild oder wenig gesalzen“. Diese Bezeichnung wird beim Kaviar verwendet und bedeutet einen Salzgehalt von 3-4%. Parieren, unerwünschte und nicht essbare Teile vom Fleisch entfernen. (Sehnen und Fett).
- Plattieren:** Klopfen von Fleisch, um die Eiweißstrukturen aufzubrechen. Gleichzeitig erhält das Fleisch dadurch eine gleichmäßige Stärke.
- Sisteron:** bestes Lammfleisch aus der Provence
- Royale:** Eierstich
- Xantan:** Binde- ,Verdickungs- und Geliermittel.
- Zesten:** sehr dünne Streifen von Zitrusfrüchten oder auch Gemüsen. Am besten man verwendet einen Zestenreisser.

Text: Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique

ROBBE & BERKING

SILBER



DIE „JUNGEN WILDEN“ KONNTEN BEGEISTERN!

Déjeuner Maison im Hotel & Gasthaus Schwanen

5. September, die Bailliege Baden-Schwarzwald freute sich über die Neuaufnahme von Stephan Ritter und dessen Hotel und Gasthaus Schwanen in Weil am Rhein. Das idyllisch gelegene Haus im Herzen Altweils hat eine lange gastronomische Tradition, denn schon im Jahre 1739 wurde der Schwanen zu einer sogenannten „besseren Wirtschaft“ ernannt. Zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang der sogenannte „Engeli-Saal“ mit einer der weltweit größten Engelsammlungen, die der bekannte Basler Kunstmaler Ivan Grill im Laufe seines Lebens zusammengetragen hat und diese stetig erweitert. Das Hotel und Gasthaus wird heute in der 4. Generation von dem 30-jährigen Stephan Ritter geführt. Nach seiner Kochlehre waren markante Stationen das renommierte Palace in Gstaad und das Castello del Sole in Ascona.

Auf die Frage nach seinem Kochstil antwortete er selbstbewusst: traditionell und modern.

Das fulminante 5-Gänge Menü konnten auch Mitglieder verschiedener Nachbar-Bailliagen sowie hochzufriedene Gäste genießen. Die im Betrieb mittätige Mutter Carmen Ritter sorgte mit dem stets sehr aufmerksamen Service-Team für eine tadellose Betreuung. Aus der Schweiz war unter anderem auch sein früherer Lehrmeister Werner Martin aus Flüh ange-reist, der stolz und nachhaltig „seinen Stephan“ aus

der Ausbildungszeit lobte. Die hervorragend ausgesuchten Weine stammten von dem Weingut Schneider aus der unmittelbaren Nachbarschaft. So wie die Weine und die Gänge harmonierten, war auch die Freundschaft und Verbundenheit zwischen Stephan Ritter und Christoph Schneider, der seine Weine locker, aber mit großer Fachkenntnis präsentierte, unverkennbar. Eine solche Harmonie auf höchstem Genussniveau muss jedes Chaîne-Mitglied erfreuen: hiermit wird offensichtlich, dass die „jungen Wilden“ ihren Beitrag zur Erhaltung von Tisch- und Tafelkultur in der Zukunft leisten können!

Das Weingut Schneider wurde ausdrücklich im Gault Millaut Wine Guide 2020 lobend erwähnt www.schneiderweingut.de. Bailli Dr. Gerhard Dickgießer überreichte stolz dem Neumitglied das Gastgeschenk und nahm zusammen mit den anwesenden Regionalräten die Ehrung der schwarzen und weißen Brigaden vor.

Ein wundervoller Sommertag ging in dem sehr hübsch eingedeckten Gastgarten unter Einhaltung aller Corona Vorschriften genussvoll zwar viel zu schnell vorbei, wird aber allen Teilnehmern/innen noch lange in bester Erinnerung bleiben.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse

Hotel und Restaurant Schwanen

Hauptstr. 121 · 79576 Weil am Rhein

Tel: 07621 – 97 86 0 · www.schwanen-weil.de

EINE SPEKTAKULÄRE LOCATION MIT WELTSTADT FLAIR

Déjeuner Maison im Restaurant 959 !

26. September, Mitglieder von fünf Bailliagen und Gäste konnten unter Einhaltung der Corona Hygiene Maßnahmen die Aufnahme eines Chaîne-Hauses der besonderen Art in die Bailliege Baden Schwarzwald erleben:

Beeindruckend ist schon die 8m hohe Räumlichkeit mit den zwei 8 Tonnen schweren computergesteuerten Paternosteranlagen für die Spirituosen getrennt durch ein ebenso 8m hohes Wandgemälde vom Künstler Lüpertz. Über dem eigentlichen Restaurantbereich schwebten mobileartig Deckenlampen entdeckt von Jürgen B. Harder auf den Malediven, die dann nach seinen Vorgaben in Frankreich hergestellt worden sind. Als Übergang zum weiteren Barbereich – Pino's Bar - dient eine Zigarrenlounge, welche als solche unschwer zu erkennen ist an einer beeindruckenden, aus Saint Tropez stammenden, übergroßen Bronzeplastik im Garten mit einer zigarrenhaltenden Hand. Die Teilnehmer konnten sich kaum entscheiden, was ihr Herz hat noch höherschlagen lassen: kostbare und erlesene Weine, professionell aufbewahrt in Weinschränken „am laufenden Meter“, oder die extravagante Sammlung von – zum Teil auch provozierenden – Originalkunstgemälden. Die einmalige Symbiose dieser mit enormem Aufwand der bis ins Detail perfektionierten und mit viel Herzblut gestalteten Location „959“ nur als Restaurant zu bezeichnen, würde der Einzigartigkeit bei Weitem nicht den verdienten Tribut zollen!



Mit ehrlichem Stolz bei der Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen worden zu sein, stellte Hausherr Jürgen B. Harder in äußerst sympathischer und lockerer Weise die Geschichte zur Entstehung des „959“ dar.

Die junge Küchenmannschaft, gemanagt von Tristan Brandt – vormals Opus 5 in Mannheim, und dem im Team neuen Timo Steubing verwöhnte die Anwesenden. Eine Auswahl an Amuse Bouche sorgte zusammen mit Champagner für einen furiosen Auftakt. Das folgende extravagante drei Gänge Menü wurde mit speziell dazu ausgesuchten Weinen hervorragend begleitet. Nach Petits Fours, Kaffee und Digestifs wurden die weißen und schwarzen Brigaden für ihre tadellosen Leistungen von Bailli Dr. Gerhard Dickgießer geehrt. Herr Jürgen B. Harder wurde als Maître Restaurateur in die Chaîne aufgenommen und mit einem wunderschönen Blumenstrauß bedankte sich der Bailli auch bei Franziska van Almsick.

Dieses Déjeuner unter Freunden bei guten Gesprächen und kulinarischen Genüssen in einem einzigartigen Ambiente war eine Veranstaltung, wie wir es uns alle schon lange einmal wieder gewünscht haben und die wir in allerberster Erinnerung behalten werden.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse



„959“

Friedrich-Ebert-Anlage 2 · 69117 Heidelberg · Tel: 06221 – 674 29 59
959@959heidelberg.com · www.959heidelberg.com



DINER AMICAL HANAMI

Japanisches Kirschblütenfest im Herbst & Jubiläum Confrère Dr. Baur

15. Oktober 2020, Unter sorgfältiger Beachtung der Corona-Auflagen fanden sich erwartungsfrohe 22 Mitglieder und 5 Gäste zum exklusiven SAKURA-MENÜ 2020 im mit einem Michelin-Stern gekrönten Restaurant bachofer in Waiblingen bei Stuttgart ein (Sake: Elixier der japanischen Seele). Eine große Inspiration bezieht Maître Rôtisseur Bernd Bachofer neben seinen regionalen Wurzeln aus der Küche Südostasiens, Japan und China. Durch zahlreiche Besuche und Reisen in kulinarischem Auftrag entstand eine große Leidenschaft, die nachhaltig die Speisekarte prägt – in der Region Stuttgart ist er der bekannte Vertreter fernöstlicher, authentischer Kulinarik!

Eingeladen hat Confrère Bachofer die erste Sake-Sommelière in Deutschland und Master of Sake Tasting Yoshiko Ueno-Müller und ihren Ehemann Jörg Müller, die uns mit einer außergewöhnlichen Sake-Verkostung die Welt des Reisweins vorstellten. Im Jahr 2011 erhielt sie den seltenen Titel SAKE SAMUREI! Von Shichika Sparkling bis zu einem besonderen Amabuki (bedeutet Himmelswind) aus der bereits 1688 gegründeten Brauerei steigerte sich die 6-teilige Weinbegleitung mit charmant vorgetragenen Erklärungen von Frau Ueno-Müller im roten Kimono.

Das 8-gängige Menü mit zwei hochwertigen Amuse-Bouches zu Beginn mit Stäbchen zu speisen, gestaltete sich von Mal zu Mal zu einem absoluten Geschmacks-Feuerwerk. Jeder Gang wurde in kunstvollen, exotischen Schalen und Tellern, zu öffnenden kolorierten Schmuckkästchen und Extra-Stöfchen fachmännisch von der geschulten und sehr freundlichen Schwarzen Brigade erläuternd tischweise serviert. Mit den besten Bestandteilen der japanischen Küche wie Königskrabben, Thuna-Tartar, Sushi, Tempura, Matcha, Yuzu-Texturen, Original Ozuki Striploin Beef und Vieles mehr wurden wir verwöhnt.

Unser Bailli Délégué d'Allemagne, Klaus Tritschler besuchte bereits nach dem Neujahrsempfang im TOP Air in diesem Jahr zum zweiten Mal unsere Bailliage aus besonderem Anlass: als höchster Vertreter nahm er die sehr seltene Ehrung der 50-jährigen Mitgliedschaft von Confrère Dr. Helmut Baur persönlich vor. In seiner Hommage erwähnte er den Eintritt am 23.10.1970 in die Chaîne des Rôtisseurs Paris, die weiteren Stationen bis zum aktuellen Grand Officier Commandeur mit feierlicher Überreichung eines repräsentativen Geschenk-Tellers mit gravierter Inschrift. Confrère Dr. Helmut Baur hat sich mit selbstlosem Engagement und vielerlei Aktivitäten um unse-



re weltweite Bruderschaft verdient gemacht. Seinen verliehenen Titel Honorar-Generalkonsul von Malaysia hat er selbstredend im Rahmen von Netzwerk-Kontakten der Chaîne übertragen bekommen.

Ein besonders funkelnder Michelin-Stern über eine fernöstliche Küche mit Sake-Verkostung lies uns einen höchst gelungenen Abend erleben, an den wir uns gerne noch lange erinnern werden. Die Regionalräte Werner Widmann und Hartmut Junker haben in Vertretung des verhinderten Paten Markus Gerspacher dann Consœur Rosmarie Hofmann ihre Ernennungs-Urkunde und dem Patron traditionell die Urkunde mit einem Gastgeschenk anl. des Dîner Amical überreicht. Die sehr engagierten schwarzen und weißen Brigaden freuten sich über persönliche Urkunden und Gastgeschenken der Chaîne und ein großzügiges Trinkgeld – ebenso erhielten die beiden Organisatoren der Sake-Verkostung eine verdiente Urkunde. Herr Tritschler überreichte persönlich noch die neue Plakette der Chaîne zur Anbringung im Eingangsbereich des Hauses. Die Bailliege Baden-Württemberg ist mit großem Dank stolz auf dieses Vorzeige-Haus. „Warum in die Ferne (Japan) Schweifen, wenn das Gute liegt so nah!“

Seit diesem Jahr befindet sich in der ehemaligen Apotheke aus dem Jahr 1647 auch ein modernes Boutique-Hotel mit 8 individuellen Design-Zimmern – benannt nach verschiedenen Gewürzen.

Text: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse

Fotos: Werner Widmann und Bernhard Junker, Vice Chargé de Missions



bachofer Restaurant-Hotel-Catering

Marktplatz 6 · 71332 Waiblingen · Tel: 07151 – 97 64 30
 mail@bachofer.info · www.bachofer.info · www.japan-gourmet.com



NICHT NUR KULINARISCH SONDERN AUCH SPORTLICH AUF TOP NIVEAU!

Am Sonntag, 13. September trafen sich die Mitglieder der Bailliage Bavière Orientale bei strahlendem Sonnenschein mit ihren Fahrrädern in Regensburg. Die Frau des Bailli, Barbara Wilfurth, führte die Truppe dann der Donau entlang an den Weinorten Bach und Kurckenberg vorbei nach Pfatter. Die Radler hörten in Pfatter schon von Weitem die Blaskapelle spielen, von der sie dann mit einem schmissigen Marsch empfangen wurden. Hier wartete bereits Vice Conseiller Gastronomie und Metzgermeister Artur Gierstorfer mit seiner Frau Annette und seiner ganzen Familie, um die Gäste zu bewirten.

Die durstige Truppe wurde bereits noch auf den Fahrrädern mit frischem Weißbier und alkoholfreien Getränken empfangen. Nachdem der Bailli die Gastgeber und auch die Blasmusikkapelle „de Unsern“ begrüßt hatte, gab es kesselfrische Weißwürste und frische Brezen, die zu den Klängen der Blasmusik verspeist wurden. Die Weißwürste von den beiden Metzgermeistern Artur und Thomas Gierstorfer sind sprichwörtlich weltberühmt, wurden diese doch schon mehrmals in den Vatikan nach Rom zur Schweizer Garde geliefert. Auch bei einer Audienz von Papst Benedikt hatten die Gierstorfers damals ihre Weißwürste dabei. Bei einem kurzen Smalltalk sagte Papst Benedikt damals: „Ach Sie haben

mir die Weißwürste mitgebracht, gut warn´s“.

Beim Klang der Blaskapelle ging vielen Mitgliedern buchstäblich das Herz auf, war es doch nahezu das erste Mal, dass heuer coronabedingt eine Blasmusik zu hören war. Als sich alle gestärkt hatten und der erste Durst gestillt war, wurden die Drahtesel wieder gesattelt und es ging unter der Führung von Juliane Lerch und Artur Gierstorfer weiter durch die wunderbare Landschaft, dem Flüsschen Pfatter entlang und durch das Regensburger Naherholungsgebiet an den Badeseen vorbei nach Neutraubling zum Hotel am See. In dem wunderschönen Biergarten direkt am See warteten auf die inzwischen teilweise schon etwas geschwächten Radler ein Buffet von zauberhaften selbstgebackenen Kuchen, Kaffee, eiskaltem Champagner und Weißwein. Der überaus freundliche Service des Hauses servierte dann nach und nach kleine Köstlichkeiten an die Tische.

Bei schönen Gesprächen und immer noch strahlendem Sonnenschein ließ man hier den Nachmittag schön langsam ausklingen. Gegen 17:00 Uhr führte dann Bailli Karl Günther Wilfurth die Radler über die ehemalige Landebahn der Messerschmitt-Flugzeugwerke wieder zurück nach Regensburg.

Text & Fotos: Artur Gierstorfer

EIN GROSSES „KLEINOD“ IM TAL DER SCHWARZEN LABER:



Am 22.10.2020 kamen 44 Freunde und Mitglieder unserer Bruderschaft in die Schloss-Brauerei und Gaststätte nach Eichhofen zum Dîner Maison. Das Haus wurde in unsere Bruderschaft aufgenommen. Dame de la Chaîne Daniela und Chevalier Sommelier Michael Schönharting zusammen mit Chef Rôtisseur Felix Wagner begrüßten uns mit überschwänglicher Herzlichkeit. Hätten wir 1967 diese Feier durchgeführt, wären wir mit dem Zug von Regensburg über Sinzing nach Alling und weiter mit der Kutsche gekommen.

Es war der große Verleger und Druckpionier Friedrich Pustet I., der die Wasserkraft der Schwarzen Laber in zwei großen Papierwerken nutzte, dort die 4,1 km lange Eisenbahnstrecke von Sinzing nach Alling initiierte und es sogar schaffte, dass der Bayerische König Maximilian II. 1855 seine Werke besuchte. Bei dieser Gelegenheit weilte auch unser König in der wunderschönen Schlossgaststätte über der Schwarzen Laber. Die damalige Speisekarte ist zwar nicht überliefert. Dafür aber können wir berichten, dass wir mit einem Amuse Bouche – gebackener Pressack mit Radieschenstreifen und kleinem Salat, Tatar vom Bio-Weideochsen Filet, Rote Bete, Chili-Mayonnaise, Sauerteigbrot, Kapern, gebratene

Tranche vom Oberpfälzer Huchen, 20 Stunden garter Bauch vom Bio-Schwein und Karamellmousse, schwarze Johannisbeere, Cru Virunga, gebrannte Mandeln und Zuckerwatte alles in bester Chaîne-Qualität, verwöhnt wurden.

Für mich persönlich war neben bestens harmonisierenden Weinen die Bierbegleitung von besonderer Güte. Begeistert hat mich das zum Entree servierte Eichhofener Zwickl, Märzen vom Faß. In rötlichem Märzenton hochsüffig war es ein Genuss. Zum Tartar gab es Eichhofener Helles Lager, ein rundes Bier, das den Durst löscht. Zum Huchen tranken wir Eichhofener Premium Pils, ein feines herbes Pils, passt super zum Fisch. Das Bio-Schwein verlangte nach einem Eichhofener Dunkel Spezial, ein Bier für den Herbst. Das Karamellmousse fand seine Begleitung im Eichator, einem dunklen Doppelbock. Bei dem musste man aufpassen, der schlägt schnell aus!

Wer in seiner Bailliage so eine edle Landgaststätte als Chaîne-Haus hat, darf benedict werden. Frohen Mutes verließen wir das gastliche Haus, vorbei an der glänzenden Chaîne-Plakette, leider fuhr kein Zug mehr.

Text & Fotos: Karl-Günther Wilfurth, Bailli



FRANZÖSISCH DIE KÜCHE, FRANZÖSISCH DIE WEINE

Nach der Chaîne-Messingplatte vor einem Jahr nun endlich das Dîner Maison

Dîner Maison, 29. August 2020: Übersetzt heißt „le faubourg“ z. B. Vorort, doch gemeint ist sicher die luxuriöse Rue du Faubourg Saint-Honoré – das Pariser Pendant zum Berliner Kurfürstendamm.

Nach dem spritzigen Empfangs-Crémant und der Ehrung unserer Consœur Edelgard Schmalfuß mit dem „Commandeur“-Abzeichen ließ Küchenchef Sebastian Leyer für die 35 Gäste ein 5-Gänge-Menü mit dem Titel „rund ums Rind“ starten, u. a. mit einem Tatar, Moelle



und Bavette, abgeschlossen mit Café und Petits fours. Alle Gänge begleiteten drei vorzügliche französische Weine.

Viel hochverdientes Lob kam final durch die Laudatio von Bailli Franz, dazu die Erinnerungsurkunde für unseren Maître Restaurateur Stefan Winistörfer für diesen äußerst angenehmen Abend.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Le Faubourg im Sofitel Berlin Kurfürstendamm

(jetzt: Hotel Dorint Kurfürstendamm Berlin)
Augsburger Straße 41 · 10789 Berlin
Tel.: 030 – 80 09 99 77 00



XXL IN BERLIN-MITTE

Dinieren unter dem riesigen Holzrelief

Dîner Maison, 26. September 2020: Wer kann in seinem Gastraum ein 70-m²-Holzrelief bieten? Die „Gendarmerie“ am Gendarmenmarkt! Nach einem Sektempfang, der Gästebegrüßung durch den Bailli und die Gastgeberin bot Küchenchef Philippe Lemoine ein 5-gängiges Menü, dessen Hauptgang eine „Cotriade“ war. Dazu zwei Weißweine als Partner. Sänger Henry de Winter erfreute in den Gangpausen mit den Klassikern der 20er bis 40er Jahre.

Viel Lob und Dank konnte abschließend Bailli Franz Hauk der Gastgeberin Anna-Maria Maaß sowie den Teams für diesen außergewöhnlichen Abend zollen.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Hauptstadtrestaurant Gendarmerie

Behrenstraße 42 · 10117 Berlin (Mitte)
Tel.: 030 – 76 77 52 70

info@gendarmerie-berlin.de · www.gendarmerie-berlin.de



EIN DINER AM SEE

*Es lohnte sich sehr,
Berlin Richtung Zeuthen zu verlassen*

Dîner Amical, 10. Oktober 2020: Heidi Leutloff, Gattin unseres Confrère Hartmut Leutloff, hatte sich mit Küchenchef Andrew Ian Boyle ein exklusives 5-Gänge-Menü einfallen lassen, das von einem Champagner-Empfang eingeleitet wurde. Dem Amuse-Bouche folgten ein Carpaccio von der Rinderzunge, ein Capuccino vom Kürbis und Zander (Tagesfang) auf Rote-Bete-Jus. Nach dem Hauptgang Feines vom Kalb kam als Abschluss eine Kreation von Birne & Holunder. Die fünf Weine harmonierten dazu bestens. Die Gerichte wie auch die eingeschenkten Weine wurden kompetent durch die Gastgeber erklärt.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Restaurant Leutloff's am See

Schulzendorfer Straße 5-6 · 15738 Zeuthen

Tel.: 03 37 62 – 723 66

h.leutloff@wirtshaus-zeuthen.de · www.wirtshaus-zeuthen.de

UND ER KANN NICHT NUR FISCH ...

Dîner Amical, 24. Oktober 2020: Gerade noch in Berlin ist der Spandauer Ortsteil Hakenfelde. Hier am Havelufer liegt der Mitgliedsbetrieb unseres Maître Rôtisseur Raymon Frost, der eindrucksvoll bewies, dass er „nicht nur Fisch kann“. Bedingt durch einen Sportunfall musste aber das Küchenteam ohne ihn auskommen und zauberte ein 5-Gänge-Menü, das mit einer Ceviche von Garnele/Oktopus/Greenshell begann, als Hauptgang Rosa gebratener Rehrücken mit Kartoffelmousseline bot und mit einem Lauwarmen Schokoladenküchlein mit Pflaumeneis endete.

Alle flüssigen Begleiter kamen aus dem Hause Vranken-Pommery – vom Aperitif Port Tonic mit Rozès White Port bis zum Champagner Pommery Falltime.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse



Raymons – Das Fischrestaurant

Frieda-Arnheim-Promenade 7 · 13585 Berlin (Hakenfelde)

Tel. 030 – 54 84 27 43 · reservierung@raymons.de · www.raymons.de



PAPAGENO – ZUR SCHWEIZER GRENZE IN KONSTANZ IST NEUES MITGLIED

Patrick Stier kocht sich in unsere Herzen!

Dîner Maison, 11. September 2020: Vor einem Jahr eröffnete Patrick Stier an der Schweizer Grenze nach Gottlieben das Papageno – zur Schweizer Grenze; klein, aber fein mit kreativer französisch-mediterran inspirierter Küche. Was für ein Juwel durften wir hier entdecken! Hinter ochenblutroter Front und unter der Weinlaube erwarteten uns Patrick Stier und sein junges und sehr engagiertes Team mit erfrischendem Champagner Roederer Premier Cru und leckeren Amuse Bouche, die die Vorfreude auf ein wunderbares Menu steigern ließen. Eine besondere Freude war es für Bailli Henner Wolf, dass er, neben weiteren Ernennungen, seinem Vorgänger Gerd Schweden die Urkunde zum Bailli Honoraire überreichen durfte. Er dankte ihm herzlich für sein langjähriges Engagement beim Aufbau der Bailliege Bodensee.

Sein Handwerk lernte Patrick Stier im Heimatort Ellwangen. Erfahrungen sammelte er in Tirol und St. Moritz, wechselte dann nach Konstanz zunächst ins Hotel Halm und arbeitete ab 2012 als stellvertretender Küchenchef und Ausbilder im Papageno bei Johann Kraxner, damals noch in der Altstadt von Konstanz. „Meine besondere Motivation ist es, jeden Tag aufs

Neue mit meiner Leistung meinen Gästen einen unvergesslichen Moment bei mir im Restaurant beschere zu können - großartige Produkte zu einem wunderbaren Gericht zu vereinen, das den Geschmack in den Vordergrund stellt und dabei das Aussehen nicht vernachlässigt. Das Beste ist, in einem funktionierenden Team aus jungen ehrgeizigen Leuten zu arbeiten. Teamwork wird bei mir im Papageno ganz großgeschrieben.“ Und Patrick Stier kochte sich mit seinem Team in unsere Herzen mit einem fulminanten Menu. Unter großem Applaus dankte Bailli Henner Wolf der weißen und schwarzen Brigade ganz herzlich für das hervorragende Menu und den sehr kompetenten und charmant umsorgenden Service in persönlicher Atmosphäre. Sehr gerne überreichte er Patrick Stier und dem Team die Erinnerungsurkunden an den heutigen Abend. Wir freuen uns sehr über unser neues Mitglied, das mit so viel Freude, Können und Engagement mit seinem jungen Team uns aufs Beste verwöhnt. Es war ein Erlebnis - nicht nur für den Gaumen sondern auch für die Augen und eine Freude, dieses junge, kompetente Team zu erleben! Herzlich Willkommen Patrick Stier und wir kommen sehr gerne wieder!

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



Déjeuner Amical, 30. August 2020: Die Coronapandemie setzte, wie überall, unseren Profis sehr zu. In besonderem Maße war unsere Bailliage aber betroffen, da unser lange geplantes und schon größtenteils ausgebuchtes Grand Chapitre d'Allemagne im Mai leider abgesagt werden musste. Es ist ein besonderer Auftakt: Bailli Délégué Klaus Tritschler mit seiner Gattin ließen es sich nicht nehmen, anlässlich der ersten Veranstaltung unseres neuen Bailli Henner Wolf an den Bodensee zu reisen. Dominique und Erik Essink begrüßten uns herzlich in ihrer schönen Villa mit einem Glas Roederer brut Premier. Gleich zu Beginn freuten sich Klaus Tritschler und Henner Wolf sehr, ver-

SOMMERLICHES DÉJEUNER IM RESTAURANT MEERSALZ

Wunderbarer Auftakt nach der Coronapause – mit neuem Bailli

schiedene Promotionen überreichen zu können, sowohl an die Mitglieder der Jeune Chaîne, wie auch an besonders langjährige Mitglieder. Nun verwöhnte uns Erik Essink mit seinem Team ganz wunderbar! Bis spät in den Nachmittag genossen wir angeregte Gespräche in bester freundschaftlicher Atmosphäre. Bailli Délégué Klaus Tritschler und Bailli Henner Wolf dankten dem engagierten Küchenteam von Erik Essink und dem aufmerksamen und liebevollen Serviceteam. Unter großem Applaus überreichten sie die Erinnerungsurkunde der Chaîne des Rôtisseurs.

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

Boutique Hotel Friesinger & Restaurant Meersalz

Bahnhofstr. 5 · 88079 Kressbronn

Tel. 07543 – 939 87 87 · info@boutique-hotel-friesinger.de · www.boutique-hotel-friesinger.deauss.de



Déjeuner Maison am Sonntag, 27. September: Welch eine Stimmung am Sonntagvormittag – aus den abziehenden Wolken erscheint das Weingut Clauß wunderbar eingebettet in hügelige Weinberge zwischen Schaffhausen und Zürich. Vater Friedrich Clauß zog es Anfang der 1980-er Jahre raus aus dem Esslinger Stammhaus am Neckar. 2003 übernahmen Sohn Berthold und seine Frau Susanne das Weingut in Nack mit 18 ha Rebfläche und erwarben sich mit Qualitätsdenken, Idealismus und Bauchgefühl in der badischen und deutsch-schweizerischen Weinszene und in führenden Restaurants große Reputation. Trockene Burgunder und Müller-Thurgau sind ihre Spezialität. Familie Clauß begrüßte uns aufs Herzlichste in ihrem schönen Verkostungsraum. Zuerst stand ein Spaziergang durch die Weinberge mit herrlichen Ausblicken und fach-



WEINGUT CLAUSS IN NACK

Wein mit Herz & Leidenschaft

männischen Erklärungen an. Belemnit, Umkehrerziehung, Schnitfführung, Rebsorten, Brennrecht usw. - Berthold Clauß ließ keine Frage offen. Und zur Einstimmung genossen wir den elegant frischen und handgerüttelten Pinot Rosé Brut mit selbstgebackenen Speckbrötchen. Im Weingut wartete ein leckeres Menü des örtlichen Gasthof Kranz auf uns. Mit Freude und unter großem Applaus überreichte Bailli Henner Wolf die Erinnerungstafel und Aufnahmeurkunde zum Maître Sommelier an Berthold Clauß und bedankte sich im Namen aller für die herzliche Gastfreundschaft. Außerdem wurde eine Commandeur-Plakette an Rudi Held verliehen. Herzlich Willkommen Berthold Clauß mit der ganzen Familie!

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

WEINGUT CLAUSS

Obere Dorfstraße 39 · 79807 Nack

Tel. 07745 – 54 92 · info@weingutclauss.de · www.weingutclauss.de



CHAINE-WOCHENENDE!

04.09-06.09.2020 in Bremerhaven bei Natusch.

Am Freitagabend begrüßte Kenneth Natusch van Kesteren uns herzlich zum Willkommensabend. Bailli Rudi Stöcker und seine Frau Inge sowie Bailli Honoraire Reinhard Winter und Frau Dr. Andree und das Ehepaar Brinkmann waren aus befreundeten Bailliagen angereist. In der besonderen, maritimen Atmosphäre des Natusch fühlten sich alle Gäste schnell wohl und wir starteten mit einem tollen 4-Gang Menü, dessen Höhepunkt ein kross auf der Haut gebratenes Filet vom Kutterdorsch an Sauce Tatar war. Es war ein sehr schöner Abend mit angeregten Gesprächen und ausgelassener Stimmung.

Am nächsten Morgen trafen wir uns zur „Dicke Pötte Tour“. Es ging mit dem Schiff entlang der Hafenanlagen Bremerhavens bis zu den Seehundbänken. Bei herrlichem Sonnenschein war es ein kurzweiliger Ausflug, auf dem es viel zu sehen gab. Am Abend begrüßte Bailli Rolf Müller die Gäste zum Dîner Amical und überreichte Kenneth Natusch seine Promotionsurkunde zum Maître Restaurateur. Herzlich begrüßt wurde auch Grand Officier Maître Restaurateur Lutz Natusch, der seit 38 Jahren Mitglied in der Chaîne ist.

Von Bailli Rolf Müller, der Familie Natusch und dem Regionalrat gingen herzliche Glückwünsche verbunden mit Blumengrüßen und einer Magnum von Pommery an das frisch vermählte Ehepaar Laureen und Matthias Kossen. Danach wartete ein hervorragendes Menü in 6 Gängen auf uns. Wir haben mit Surf & Turf begonnen, einer Jacobsmuschel auf Seemanns Labskaus, eine tolle Kombination sowie eine Essenz vom Hokkaido Kürbis mit einer Frühlingsschneepflanze, gefüllt mit einem Tatar vom Yellowfin Thunfisch. Als Hauptgang folgten Tranche vom Nordsee Steinbutt mit einer Pfifferlingskruste. Es war ein Genuss. Alle Gänge wurden begleitet von gut abgestimmten Weinen. Zum Dank erhielten alle Mitarbeiter Ihre verdiente Urkunde. Service und Küche hatten eine tolle Leistung vollbracht. Der Abend fand seinen Ausklang in geselliger Runde zusammen mit Kenneth Natusch van Kesteren und seiner Frau Tanja. Wir danken der Familie Natusch und Ihren Mitarbeitern für den wunderbaren Abend, den wir trotz der schwierigen Corona-Zeiten bei ihnen verbringen konnten.

*Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Matthias Kossen, Officier*

Natusch Fischereihafen Restaurant KG

Am Fischbahnhof 1 · 27572 Bremerhaven
Tel. 0471 – 710 21 · info@natusch.de



CONFRERE LUDWIG WALK EHRUNG EINES CHAINE-URGESTEINS

Samstag, 3.10.2020: Von der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Paris wurde Confrère Ludwig Walk für seine treue und ununterbrochene 30-jährige Chaîne-Mitgliedschaft mit der "Officier Commandeur" – Plakette geehrt. Diese hohe Auszeichnung erhielt der Jubilar vom regionalen Bailli von Franken heute alters- und krankheitsbedingt an seinem Wohnort Mühlhausen/Oberpfalz überreicht.

Der 88-jährige Metzgermeister blickt auf eine ungewöhnlich erfolgreiche Vergangenheit. Die ersten Anfänge gehen zurück auf das Jahr 1959 und im Jahr 2001 entstand in Berching unweit vom Stammbetrieb in Mühlhausen eine hochmoderne Fleischfabrik mit z.Zt. 450 Mitarbeitern und insgesamt 25 Metzgerei-Filialen in der Oberpfalz und im Nürnberger Raum. Die Fabrik wird heute in der 3. Generation noch von der Familie geführt, wobei Patriarch Ludwig es sich nicht nehmen lässt, täglich in der Zentrale vorbeizuschauen und Ratschläge zu geben.

Zu dem beruflichen Erfolg gesellt sich auch das private Glück. Seit nunmehr 62 Jahren ist Ludwig Walk mit seiner Grete verheiratet, die früher die Verkaufsfilialen leitete und überwachte.

Der gesamten Familie wünschen wir auch in Zukunft viel Glück und Erfolg.

Bleibt alle gesund und der Chaîne weiterhin treu.

Text und Fotos: Inge Stöcker-Chargée de Presse

18. CHAINE DES ROTISSEURS GOLFCUP DER BAILLIAGE DE HAMBOURG

*Nach der Hitzeschlacht auf dem Fairway wurden die Sieger beim Dîner Amical
im Waldhaus Reinbek gefeiert*



Golf und Corona – geht das überhaupt? Und ob es geht. Das bewiesen jedenfalls die Golferinnen und Golfer, die auf Einladung der Bailliage de Hambourg am 14. September 2020 auf der herrlichen Anlage des Golfclubs am Sachsenwald zum 18. Chaîne des Rôtisseurs Golfcup an den Start gingen. Und das obwohl auf Grund der Corona-Vorschriften diesmal auf die sonst üblichen Annehmlichkeiten verzichtet werden musste: kein kleines Frühstück am Start, kein großzügiges Buffet mit kulinarischen Köstlichkeiten am Halfway-House. Und leider auch kein frischgezapftes Bier oder perlender Prosecco nach der Runde. Dafür hatte Confrère Dieter Schunke vom Hotel Waldhaus Reinbek für jeden der 39 Spielerinnen und Spieler einen üppig gefüllten Lunchbeutel packen lassen, der helfen sollte, auf der Runde verbrauchte Energien wieder aufzuladen. Und das war bei Temperaturen um die 30 Grad und Sonnenschein pur auch dringend notwendig.

Gespielt wurde diesmal ein Einzel nach Stableford. Und trotz aller Widrigkeiten mit zum Teil sensationellen Ergebnissen. So gewann die Bruttowertung Confrère Oliver Burschberg (HCP 3,3) mit 32 Bruttopunkten, gefolgt von Confrère Alexander Schreiter (HCP 5,4) mit 29 Bruttopunkten. Nettosieger wurde Philipp Wilczek,

der mit Handicap 39 sagenhafte 55 Nettopunkte erreichte. Herzlichen Glückwunsch auch an dieser Stelle noch einmal für alle Sieger. Ihre Preise – stilvolle Silberrahmen mit Gravur sowie großzügige Weingeschenke – überreichte Bailli Bettina Schliephake-Burchardt später am Abend während des Dîner Amical. Zudem hatten Officier Maître Hôte Dieter Schunke und seine reizende Gattin Christa ins Waldhaus Reinbek eingeladen.

Nach dem Sektempfang im romantischen Innenhof des Fünf-Sterne-Hauses servierte die schwarze Brigade geflammten Thunfisch mit Soja und Ingwer, gefolgt von einer cremigen Kürbissuppe mit Jacobsmuschel. Ein wunderbarer Auftakt, der von einem 2019er Grauer Burgunder vom Weingut Langenwalter in der Pfalz begleitet wurde. Mit dem Hauptgang bewies Küchenchef Christian Dudka wieder einmal sein ganzes Können: ein auf den Punkt rosa gebratenes Rinderfilet, das wie Butter auf der Zunge zerging. Dazu wurde Sauce Bernaise, bunte Möhren, wilder Mandelbrokkoli, Kräutersaitlinge und getrüffeltes Kartoffelpüree gereicht. Ein Gang, der bei den Consœurs und Confrères ebenso ankam, wie der 2018er Cabernet Sauvignon aus der Weinkellerei Wetzl (Pfalz), der in der Nase mit einem Hauch Kirsche, Cassis und Brombeerkonfit sowie einer leichten Edelholznuance überzeugte und im Abgang mit einem zarten schokoladigen Touch für anhaltenden Nachhall sorgte. Der perfekte Begleiter zu einem überragenden Hauptgang.

Als süßen Abschluss hatte die Patisserie des Hauses sich einen Gaumenschmeichler ganz besonderer Güte einfallen lassen: Vanille Financier und Schokoladenmousse mit Mangokern, Joghurtschaum, Brownie und Tutti Frutti Sorbet. Ein Dessert, so bunt und voller toller intensiver Geschmacksnuancen, dass manchen Gast vermutlich die Lust auf eine zweite Portion überfallen hätte, wäre da nicht noch die reichhaltige Auswahl an Rohmilchkäse gewesen, die stilvoll mit süßem Senf, Landbrot und Salzbutter vom Käsewagen gereicht wurde.

Das Fazit am Ende eines langen, aber herrlichen Tages: Im nächsten Jahr wird es – dann hoffentlich ohne die Einschränkungen durch Corona – auf jeden Fall wieder einen Chaîne des Rôtisseurs Golfcup geben und natürlich auch ein Dîner Amical bei Christa und Dieter Schunke im Waldhaus Reinbek.

Text: Klaus Zelgin, Vice Chargée de Presse / Fotos: Irmtraud Schliephake, Klaus Zelgin



Waldhaus Reinbek

Loddenallee · 21465 Reinbek
Tel. 040 – 72 75 20 · www.waldhaus.de



ATLANTIK-FISCH ERÖFFNUNG DER AUSTERNSAISON

Dîner Amical, 10. September 2020: Wenn Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl zu einem Dîner Amical in sein Traditionsrestaurant Atlantik-Fisch im Münchner Schlachthofviertel einlädt muss man sich beeilen, um einen der begehrten Plätze zu bekommen.

Mit Champagner Brut Reserve und Fine de Normandie-Austern begrüßten Anja und Peter Feigl die Gäste – besonders auch Mitglieder der Jeune Chaîne - und bereiteten sie auf ein grandioses Menü vor. Bei Hamachi, Heilbutt mit Krustentieren und Seeteufel Medaillons war die Freude groß sich nach langer Enthaltbarkeit wieder in größerer Runde mit Freunden zu treffen und sich auszutauschen.

Text: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli / Fotos: Christina-Anna Wagner, Dame de la Chaîne





„EINE KLEINE INSEL DER NORMALITÄT“

Table Maison, 07. Oktober 2020: Aus gegebenem Anlass hat Officier Maître Restaurateur Carl Geisel die Einladung zum Table Maison kurzer Hand von den Räumlichkeiten des Restaurants Vinothek in den Salon Hubertus verlegt. Bei ausreichendem Platzangebot und unter Einhaltung aller Hygieneregeln war es gerade in diesen Tagen, bei wieder zunehmenden Einschränkungen, eine willkommene Abwechslung sich unter Freunden treffen zu können.

Bei einem reichlichen Angebot an Gaumenfreuden und einer vielfältigen Weinauswahl war die Stimmung schnell diszipliniert entspannt. Ein großer Applaus gilt der Service-/Veranstaltungsleitung Frau Sabrina Isenmann mit ihrem Team und der engagierten Küchenbrigade unter der Leitung von Thomas Beiglböck.

*Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse
Fotos: Julia Platte, Officier*



GROENESTEYNER SOMMER IM SCHLOSSGARTEN!

Déjeuner Amical, 13. September 2020 – Der Sommer kam zurück extra für unsere Veranstaltung draußen auf der Terrasse mit Blick in den Rheingau. Die Begeisterung war bei allen riesig, sich nach 6 Monaten endlich wiederzusehen. Nach der Übergabe der Commandeur Plakette an Dr Stephanie Dittmar und der Beförderungsurkunde zum Grand Officier an seine Frau, drückte Bailli Prokop seine Freude über diesen „kleinen Neustart“ in diesem wunderschönen Ambiente aus.

Die 1-Sterne-Küche von Confrère Dirk Schröer (mit der Unterstützung schon der 2. Generation) und der Service, geleitet von seiner Frau, übertrafen alle Erwartungen. Es war ein tolles Déjeuner!

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier Commandeur

Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse



Weinschänke Schloss Groenesteyn

Oberstraße 36 · 65399 Kiedrich

Tel. 06123 – 15 33 · info@groenesteyn.net · www.groenesteyn.net

HERBSTZAUBER – BURG GLEIBERG

Déjeuner Amical, 4. Oktober September 2020 – Ein bisschen wie Burgherren fühlten wir uns als wir oben ankamen und den einzigartigen Blick auf das Lahntal genießen konnten. Nach der Begrüßung überreichte Bailli Prokop die Aufnahme-Urkunde an Frau Camille Horn-Briga - die in 2. Generation - in ihrem neuen Grad als Chef de Table den freundlichen und umsichtigen Service souverän leitete.

Axel Horn und sein Küchenteam zauberten ein hervorragendes Herbstmenu, wobei der Stör aus der nahegelegenen Stör-Farm erst am Vortag geschlachtet wurde und der Rehbock nur 1 Woche zuvor erlegt wurde. „Mehr regionale Frische geht nicht!“ meinte Prokop abschließend anerkennend.

Text: Carina Saleck-Prokop, Grand Officier Commandeur

Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse



Burg Gleiberg

Burgstraße 90 · 35435 Wettenberg

Tel. 0641 – 814 44 · info@burggleiberg.de · www.burggleiberg.de



SONNENSCHNEIN & SAHNESTÜCKE

12. bis 14. September 2020

Rustikal und Chaîne-like ist der Auftakt zum Wochenende, wenn im gemütlichen Blockhus hochklassige Weine auf artenreiche Grillerlebnisse treffen, angerichtet vom Küchenchef Matthias Stolze. Als Dauerbrenner gilt tags drauf unsere Zeesbootstour im Achterwasser bei sportlichem Wind, dem auch diesmal unsere Chaîne-Freunde furchtlos trotzen.

Bereits seit Jahren in der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern vertreten, ist kein Weg zu weit zur Ostseelounge im Strandhotel Fischland, freut sich Bailli Erhard Kulosa! Maître Hôte Isolde Heinz greift auch heute wieder tief in die Schatztruhe vom köstlich Nass und kredenzt zu jedem Gang außergewöhnliche Tropfen. Mit Laurent Perrier Rosé als „sundowner“ zur lukullischen Kleinkunst vom Team Pierre Nippkow bis hin zum optisch- und phantasievollen Geschmackserlebnis als Menü fragen wir uns, wo bleibt der 2. Stern beim Aufsteiger des Jahres 2019?

Text & Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse





PERFEKTE CHAINE-TAGE

zur Deutschen Einheit in den Kaiserbädern

02.10.20 Kaisers Eck: Kulinarische Überraschungen gibt es stets bei Confrère Fred Quaisser im kleinen Restaurant an der Kirche in Ahlbeck. Diesmal als Starter Zanderbäckchen! Wer hätte vermutet, dass diese Winzigkeiten überhaupt verarbeitet werden können und auch herrlich mit Pfifferlingen und Kartoffelrisotto munden? Er kann es - und so geht es weiter mit einem Fisch-dominierten, köstlichen Menü, worüber wir lange lobpreisen könnten, allein es fehlt der Platz an dieser Stelle. Gleichwohl verschweigen wir nicht, dass Sandra Quaisser als Chefin und einzige Servicekraft des Hauses, alle Gänge mit erfrischenden Weißweinen und Digestif bedacht hat. Wir kommen wieder, auch außerhalb der Chaîne!

03.10.20: Eher marschieren als flanieren, denn es gilt einige Kilometer abzuspulen! Bei hohem Wellengang fällt die geplante Schiffstour nach Bansin aus, so dass wir per Bähnchen fahren. Es folgen: Einkehrschwung im neu gestalteten Hotel Atlantic, zu Fuß nach Heringsdorf, Hunger und Durst stillen im Usedomer Brauhaus. Weiter geht's bei verlässlichem

Sonnenschein zu unserer Herberge Ahlbecker Hof nach sechs strammen Kilometern.

Dîner Amical im Blauen Salon, zuvor begrüßt uns Grand Officier Maître Hôte Rolf Seelige-Steinhoff persönlich und hält im Kaminzimmer spannende Informationen zur gastronomischen Situation Mecklenburg-Vorpommern aus erster Hand bereit. Wir staunen und starten anschließend zu einem fulminanten Menü von Chefkoch Maik Gehrke. Auch hier fehlt der Platz für mehr, erwähnt werden soll beim 5-Gänge Menü dennoch z.B. die kräftige Wachtelconsommé mit ihrem Raviolo und das Dessert von weißer Sachertorte mit Korbelsorbet! Die Weine dazu bleiben uns ebenfalls in bester Erinnerung.

Bailli Erhard Kulosa freut sich über zwei neue Amateur-Anwärter für die Bailliage Mecklenburg-Vorpommern und trägt auch unserem bewährten Küchenchef Maik Gehrke und Hoteldirektor Falck von Hahn, zur Freude von Confrère Seelige-Steinhoff, die Mitgliedschaft in der Bailliage an!

Text & Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Kaiser's Eck

Kaiserstraße 1 · 17419 Heringsdorf · Tel: 038378 - 300 58

Ahlbecker Hof

Dünenstraße 47 · 17419 Heringsdorf · Tel: 038378 - 620

SONNIGES DEJEUNER IM SCHLOSS LOERSFELD



Déjeuner Amical, 13. September 2020. Bei sommerlichen Temperaturen empfingen uns Maître Rôtisseur Thomas Bellefontaine und Küchenchef Paul Spießberger auf der Terrasse des anmutigen Schösschens bei Kerpen in geschichtsträchtiger Umgebung. Die Consoeurs und Confrères waren begeistert von der leichten und äußerst abwechslungsreichen Küche mit österreichischen und französischen Wurzeln, aber auch mediterranen und asiatischen Einflüssen und Nuancen. Entsprechend viel Applaus gab es bei der abschließenden Laudatio.

Text: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique

Fotos: Dr. Wolfgang Frieß, Vice Chargé de Missions Honoraire

Restaurant Schloss Loersfeld

50171 Kerpen · Tel: 02273 – 577 55 · www.schlossloersfeld.de

SAX IN THE CITY

Ladies Night im Kölner

Lokschuppen bei Julia Komp

Dîner Maison, 25. September 2020. Seit März diesen Jahres residiert Spitzenköchin Julia Komp in einer schicken Industrie-Location auf der „Schäl Sick“ von Köln – nämlich im „Lokschuppen“ in Köln-Mülheim. Dies nahmen die Damen der Bailliege Mittelrhein zum Anlass, um dort ihre erste Ladies-Night zu feiern.

Julia Komp und ihr Team, allen voran Restaurantleiter Yasin Yesilmen, nahmen uns mit auf eine kulinarische Reise durch Asien und den Orient. Die Damen waren begeistert und fühlten sich in dem coolen Industriecharme sichtlich wohl.

Text: Ulla Heyder, Vice Chancelier Argentier

Fotos: Claudia Kornmann, Dame de la Chaîne

Lindgens Lokschuppen by Julia Komp

Hafenstraße 7 · 51063 Köln

Tel: 0221 – 967 00 39 · www.lindgens-gastronomie.de





GANZ UND GROSS AM CHEFS TABLE

Gentlemen's Dinner im Restaurant Maximilian Lorenz

Dîner Amical, 25. September 2020. Unter dem Motto „Große Stücke, große Flaschen, großer Spaß“ stand das Gentlemen's Dinner bei Maître Rôtisseur Maximilian Lorenz am imposanten Chefs Table mit direktem Blick in die Küche. Es sollte „männlich“ geklotzt und nicht gekleckert werden. Den Anfang machten zwei handgeangelte Wolfsbarsche in der Salzkruste. Es folgten ganze Schwarzfederhühner aus dem Ofen, und als Highlight der köstliche Primecut vom US-Beef. Auch die begleitenden Weine – passend zum Thema ausschließlich aus Magnumflaschen – trugen zur guten Stimmung bei.

Text: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique

Fotos: Dr. Maximilian Zeller, Vice Chargé de Missions

Restaurant Maximilian Lorenz

Johannisstraße 64 · 50668 Köln

Tel: 0221- 37 99 91 92 · www.maximilianlorenz.de

FESTMENÜ IN ODENTHAL

Eine gelungene Soirée im Hotel Zur Post

Dîner Amical, 10. Oktober 2020. Zahlreiche Consœurs und Confrères waren zum Dîner Amical in den Festsaal des Hotel-Restaurants Zur Post gekommen, wo ihnen Christopher Wilbrand in der Showküche das Tranchieren einer Bergischen Lachsforelle vorführte. Im Anschluss daran zeigte Karl-Josef Esser in seiner Kunstschmiede, wie man schmiedeeiserne Zaunpfähle herstellt.

Bailli Joachim Römer würdigte in seiner Laudatio die herausragenden Leistungen von Küche und Service. Er überreichte Christopher Wilbrand die Ehrengabe der Chaîne und dankte Ulla Heyder, Vice Chancelière und Argentière, für die perfekte Organisation der Veranstaltung.

Text: Joachim Römer, Bailli

Fotos: Dr. Wolfgang Frieß, Vice Chargé de Missions Honoraire

Hotel Restaurant zur Post

Altenberger-Dom-Str. 23 · 51519 Odenthal

Tel: 02202 – 97 77 80 · www.hotel-restaurant-zur-post.de



EIN STERN FÜR NIEDERSACHSEN DINER MAISON IM SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN

Aerzen / Schwöbber, 25. September 2020 bis 27. September 2020

Bereits am Freitagabend empfing uns in der Zehntscheune die Kulturbeauftragte des Hauses Frau Andrea Gerstenberger zu einem Abendessen und entführte uns in die Geschichte des Schlosses und die der Herren von Münchhausen.

Sonnabendmorgen waren die Golfreunde unter Ägide von Grand Officier Georg Kornau auf dem anspruchsvollen Lucia von Reden - Platz bei einem Turnier unterwegs. Danach wurden wir zu einer dendrologischen Führung vom Parkdirektor Herrn Dipl. Ing. Klaus Freese empfangen. Viel Neues und Interessantes vermittelte er uns. So erfuhren wir, dass die Familie des Schlossgründers von Münchhausen es sich zum Ziel gestellt hatte, Flora aus aller Welt in seinem Schlosspark heimisch werden zu lassen. Die Herren von Schwöbber versorgten bereits im 18. Jahrhundert die Königshäuser Europas mit Ananas, die sie in ihrem Schlosspark kultiviert hatten.

Im Anschluss an die Parkführung genossen wir ein außergewöhnliches Konzert in der Schlosskapelle. Ein Geschwisterpaar hat uns mit Musik und Gesang

verzaubert, dabei wurde der Bogen von Klassik bis Jazz gespannt und die 15-jährige Sängerin faszinierte uns mit ihrem Können.

Um 18 Uhr begrüßte uns Bailli Dr. Andreas Wiedemann zum Dîner Maison. Der besondere Dank galt dem Gastgeber Maître Hôte Thomas Bonanni, welcher das Haus 2016 übernahm. Für die Küche steht in diesem 5 Sterne-Superior-Hotel Achim Schwekendiek der seit nunmehr 25 Jahren einen Michelin-Stern trägt. Nun sprach Maître Hôte Thomas Bonanni über sich und seine Philosophie zur Entwicklung des Hotels und übergab sodann an den Service und ein fulminantes Sterne-Menü nahm seinen Gang. Alle waren begeistert von der Kulinarik und die Weinauswahl war formidabel.

Für das ausgezeichnete Menü und den exzellenten Service konnte unser Dank durch die Übergabe von Erinnerungsurkunden zum Ausdruck gebracht werden. So fand ein hochklassiges Wochenende seinen Abschluss.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse

Fotos: Uwe Bernhard



CHAMPAGNER, TRÜFFEL & WEIN IM SCHLOSS

Dîner Maison im Schloss Landestrost in Neustadt am Rübenberge



24. Oktober 2020 - Die weinverrückte Familie Rothärmel hat uns zu einem ausgebuchten Dîner Maison ins Schloss Landestrost eingeladen. In herzoglicher Umgebung wurden wir von unserer Sommelier Beate Rothärmel sehr herzlich begrüßt, und man hat sich an kleinen Tischen von besten Weinen und Delikatessen umgeben sofort wohl gefühlt. Zum Empfang wurde vom Champagnerhaus Laurent Perrier, vertreten durch die charmanten Herren Buse und Simon, ein Cuvée Rosé ausgeschenkt. Mit Champagner im Glas begrüßte auch Bailli, Dr. Andreas Wiedemann, alle Gäste und durfte dem jüngsten Mitglied der Bailliege Niedersachsen und Teilnehmer am Jeunes Som-

meliers Wettbewerb 2019, Alexander Rothärmel, die Urkunde zum Sommelier unter großem Applaus aushändigen. Bruder Georg war in der Küche und Papa Hans-Peter im Service eingesetzt. Vor jedem Trüffelgang wurden wir mit Erläuterungen zu den jeweils 2 Weinen und dem jeweiligen Champagner eingestimmt. So probierten wir insgesamt 4 Champagner des Hauses Laurent Perrier zum Teil aus der Magnum. Dazu die herausragenden Kochkünste von Gregor Rothärmel und die treffsichere sechsfache Weinauswahl von Beate ließen keine Wünsche offen. Ein Abend wie er vollkommener nicht sein konnte.

Text & Fotos: Susanne Pahl, Dame de la Chaîne



Schloss Landestrost

Schloßstraße 1 · 31535 Neustadt am Rübenberge
Tel. 05032 – 89 91 54 · www.schloss-landestrost.de



„ROOTS & CULTURE“

im Restaurant Schote, Essen

29.08.2020: Viel hat sich in der aktuellen Zeit verändert, eines ist jedoch konstant geblieben: die herausragende Kochkunst unseres allseits geschätzten Maître Rôtisseur Nelson Müller. Das erste Dîner Amical unserer Bailliege nach dem coronabedingten Shutdown vermochte es, uns auf wie gewohnt höchstem kulinarischen Niveau für die lange Durststrecke zu entschädigen.

Unter dem vielversprechenden Titel „Roots & Culture“ zauberte Maître Rôtisseur Nelson Müller ein 5-Gang-Menü, das keine Wünsche offen ließ. Begrüßt wurden wir mit einem die Geschmacksinne anregenden, herausragenden Champagner, dann stellte sich die Küche mit einer modernen Variation von Gänseleber, Sardinen und Tomaten Caipirinha vor. Dem noch warmen Sommermonat August angepasst, begeisterte uns im zweiten Gang eine gelierte und damit kalte Bouillabaisse. Auch das Saltimbocca vom Eismeersaibling sowie der leichte Sommertrüffel begleitend zum geschmorten Ferkelbäckchen verwöhnten unsere Geschmacksnerven weiter sommerlich leicht. Dem Motto „Roots & Culture“ getreu, überraschte uns die erste süße Verführung mit dem Namen der bekannten Pra-

line „Mon Chérie“ in einer sehr anderen und abstrakten Form, was aber den herausragenden Geschmack noch weiter verstärkte. Für das letzte kulinarische Feuerwerk sorgte dann der süße Ausklang einer Pralinenvariation von Chefpâtissière Florentine Fleuringer. Zusammen mit der korrespondierenden Weinreise von Frankreich über Italien bis nach Südafrika, die perfekt mit den einzelnen Gänge harmonierte, ist es unserem lieben Maître Rôtisseur Nelson Müller und seinem eingespielten Team gelungen, uns einen unvergesslichen Abend zu bereiten, der allen Genießern in diesem Moment die unruhigen Zeiten vergessen ließ.

Lieber Nelson, liebe weiße und schwarze Brigade, wir möchten Euch allen danken für dieses einmalige kulinarische Erlebnis mit einem exzellenten Service unter den aktuellen Bedingungen. Mit diesem Wiederanstieg in das bisher so schwierige Jahr 2020 sind wir sicher, dass wir uns auch trotz Corona auf weitere außergewöhnliche Events unserer Bailliege freuen können und wir mit diesem Zusammenhalt allen Hindernissen trotzen.

Text & Fotos: Dr. Natalie Meyerhans, Vice Chargée de Presse

42 JAHRE „LA GRAPPA“ E RINO FRATTESI

10.10.2020: Pünktlich zu Beginn der dunklen und kalten Jahreszeit gelang es unserem äußerst geschätzten Confrère Rino Frattesi und seinem Team, uns einen Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten und italienischem Dolce Vita zu bereiten.

Passend zu dem Thema 42 Jahre „La Grappa“ zauberte Maître Rôtisseur Rino Frattesi wie gewohnt ein exklusives italienisches Menü, das keine Wünsche offen ließ. Bereits der erste Gang in Gestalt des Carpaccio Mare e Monti vom Bison sorgte in Komposition mit einer sehr reichlich gereichten Sauce von Kaviar für eine gewaltige Geschmacksexplosion. Es folgten weitere Highlights wie der berühmte 40 Jahre alte Aceto Balsamico auf Himbeere sowie die Gnocchi alla Grappa, die die Herzen der Trüffeliebhaber unter uns höher schlagen ließen. Auch die Tagliata di Tenderloin Beef von Silver Fern Farms in Begleitung des perfekt dazu gewählten Rotweins Decebalò Riserva Strogolo aus der Magnum begeisterten uns. Für das letzte kulinarische Feuerwerk sorgte der süße Ausklang des Desserts „Fantasia“ in Gestalt einer wunderbaren Schokoladenmousse, einer zarten Crème Brûlée und einer kleinen Schokoladentarte. Unvergessen bleiben aber nicht nur die Gaumenfreuden, sondern auch die vermittelte Lebensfreude und die so positive Stimmung von Maître Rôtisseur Rino Frattesi und seiner gesamten weißen und schwarzen Brigade. Das spontan eingelegte italienische Gitarrensolo entführte uns für einen Moment in das wunderschöne Italien mit all seinen Sinnesfreuden und ließ uns alle Sorgen vergessen.

Lieber Rino, liebe weiße und schwarze Brigade, wir möchten Euch allen danken für dieses einmalige kulinarische Erlebnis und einen Hauch Italien im deutschen Herbst. Mit Eurem Einsatz und Eurer Begeisterungsfähigkeit sind wir sicher, dass wir uns auch trotz Corona auf weitere außergewöhnliche Events unserer Bailliage freuen können.

Text & Fotos: Dr. Natalie Meyerhans, Vice Chargée de Presse



Restaurant La Grappa

Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen
www.la-grappa.de



AUF DEN KOPF GESTELLT

Kulinarische Italien-Reise im Romantik Hotel Tuchmacher Görlitz

Dîner Amical, 10. Oktober 2020: Das Reisen war ja 2020 eher schwierig. Als kleinen Ausgleich hatte das Romantik Hotel Tuchmacher in Görlitz zu einer kulinarischen Reise nach Italien eingeladen. Eingestimmt wurden wir in den historischen Gemäuern des ehemaligen Patrizierhauses passend zum Thema mit Aperol-Spritz. Das folgenden 8-Gang-Menü präsentierte uns italienische Spezialitäten, ohne ins übliche Italiener-Klischee zu verfallen. Die Erwartungen wurden einfach mal auf den Kopf gestellt. So gab es im ersten Gang ein Tiramisu, jedoch nicht süß, sondern mit Trüffel und Basilikumsorbet herzhaft abgestimmt. Zu später Stunde rundete eine Minestrone mit Ravioli das Menü ab – diesmal natürlich als süße Va-

riante mit Obst und schokoladengefüllten Ravioli. Dazwischen lagen viele leckere Köstlichkeiten, auf den Tellern und in den Gläsern, die die Schneider-Stube des Tuchmacher für uns einige Stunden lang zum Ristorante machten.

Die Kreativität des Teams um die beiden Küchenchefs Robert Kalich und Jörg Winkler sowie der aufmerksame Service haben uns einen schönen Abend bereitet, der für einige Gäste erst in den frühen Morgenstunden an der Bar zu Ende ging. Wir sagen Danke an Officier Maître Hôte Martin Vits und kommen gern wieder, um die herzliche Gastlichkeit im Hotel Tuchmacher zu genießen.

Text: Gunter Anton, Bailli / Fotos: Anke Anton, Officier





PERTRUS MEINTE ES GUT MIT UNS!

Sommerfest im Landgasthof „Zur Erholung“ IN LOSTAU

Diner Amical, 28.08.2020: Allen Befürchtungen zum Trotz konnten wir bei lauschigen 25 °C und ohne Regen auch in diesem Jahr unser traditionelles Sommerfest im wie immer liebevoll dekorierten Innenhof des Landgasthofes „Zur Erholung“ in Lostau mit einem Dîner Amical feiern. Nach der ersten Coronawelle hungrig nach Gemeinsamkeit und Genuss wollten in diesem Jahr weit über 100 Gäste der Einladung von Maître Rôtisseur Katharina Kühn und Bailli Claas Plesch in das kleine Örtchen Lostau folgen, so dass wir unter Beachtung und zur Einhaltung der geltenden Hygienebestimmungen erstmals gezwungen waren, Mitgliedern und Gästen abzusagen, was wir sehr bedauert haben. Wie gewohnt wurden wir kulinarisch hochkarätig mit

allerlei Köstlichkeiten aus der Landhausküche durch den Küchenchef Oliver Kühn und sein Team verwöhnt, die in diesem Jahr den „Ozean zum Kochen“ brachten, dreierlei Fleisch auf dreierlei Art zubereiteten und den Abend mit Schokolade versüßten. Für eine hervorragende Weinbegleitung sorgte Maître Rôtisseur Katharina Kühn. Im Lichte der Feuerschalen ging ein wunderschöner Abend erst deutlich nach Mitternacht zu Ende. Ein herzliches Dankeschön an das gesamte Landgasthof-Team!

Text u. Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Fotos: Jörg Neubert, Officier, Olaf Matho Vice Chargé de Missions

Landgasthof Zur Erholung Lostau

Möserstr. 27 · 39291 Lostau
www.hotel-landgasthof-lostau.de



Dîner Maison, 12.09.2020: Auch in diesem Jahr hatte Bailli Claas Plesch die wundervolle Aufgabe, ein neues Mitgliedshaus in unsere Bruderschaft der Chaîne des Rôtisseurs mit einem Dîner Maison aufnehmen zu können. Das in den Räumen der ehemaligen Junkers Flugzeugwerke in der Bauhausstadt Dessau gelegene Restaurant HUGOS gehört zur Unternehmensgruppe des Bailli Hon. der Bailliege Niedersachsen Burchard

DINER MAISON IM RESTAURANT HUGOS IN DESSAU

Zu Gast bei Bailli Hon. Burchard Führer

Führer, der zusammen mit seiner Frau Susanne alle Gäste auf der Restaurantterrasse mit einem Glas Champagner persönlich willkommen hieß.

Das Haus hat es sich zum Ziel gesetzt, seine Gäste mit sorgfältig ausgewählten Produkten, handwerklich erstklassiger Küche sowie hingebungsvollem Service zu verwöhnen und die Protagonisten des Abends verstanden es aufs Vortrefflichste, dies umzusetzen. So fand

dann auch das hervorragende Menü aus einer Muschelsuppe mit weißer Schokolade und Jakobsmuschel, einer Pastrami mit Senf Aioli, gefolgt von einem Brunnenkresse Ravioli mit Entenbrust und Portwein Espuma, dem Hauptgang aus Cruceta vom Iberico mit gelbem Karottenpüree und einem süßen Abschluss mit Ruby Schokoladenmousse, Nougatparfait und Brombeer-Macaron bei allen Anwesenden in dem bis zum letzten Platz ausgebuchten Restaurant ausschließlich lobende Worte.

Bailli Claas Plesch war es am Ende des Abends eine große Freude, das Messingschild als Zeichen der Zu-

gehörigkeit des Hauses zur Chaîne des Rôtisseurs an Burchard Führer überreichen zu können. Ein herzliches Dankeschön an alle, die diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis haben werden lassen.

Wir freuen uns bereits auf das erste Dîner Amical im Restaurant HUGOS, das wir hoffentlich am 11.09.2021 durchführen können und welches von einem Golfturnier auf dem Gelände des angrenzenden Golf-Park Dessau e.V. begleitet wird.

Text u. Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Fotos: Jörg Neubert, Officier

Restaurant Hugos

Junkerstr. 52 · 06847 Dessau-Roßlau
www.hugos-steakhaus.de



GETESTET, MIT ABSTAND ABER GEMEINSAM

Herbstfest im Naturresort Schindelbruch im Südharz

Dîner Amical, 10.10.2020: Der gemeinsamen Einladung von Bailli Claas Plesch und Bailli Dr. Bernd Grauel der Bailliage Thüringen waren zahlreiche Mitglieder und Gäste in das Naturresort Schindelbruch im bunt gefärbten Südharz zu einem herbstlichen Dîner Amical gefolgt. Doch ungewöhnliche Umstände erfordern ungewöhnliche Maßnahmen: um die Gesundheit aller Teilnehmer zu schützen, hatte unser Gastgeber, Baron von Kempfski, als Teil eines umfangreichen Hygiene-Schutzkonzeptes einen Eingangs-Coronatest vorgesehen, den glücklicherweise alle mit einem negativen Ergebnis absolvierten. Einem gemeinsamen genussreichen und erholsamen Wochenende stand nun nichts mehr im Weg. Als besondere Gäste konnten bereits am Freitagabend Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler und seine liebe Frau Barbara zu einem kleinen Willkommensdiner begrüßt werden. Am nächsten Mittag

führte uns eine Försterwanderung durch den Harzwald bis in das 8 km entfernte, erst kürzlich umgebaute und aufwändig modernisierte Schwesterhotel Freiwerk in Stolberg. Dabei wurden die massiven Schäden, die die Dürre der letzten Jahre und der Borkenkäfer dem Waldbestand zugefügt hatten, offensichtlich und durch den Revierförster mit erschreckenden Fakten untermauert. Am Abend erwartete uns beim Dîner Amical ein ganz besonderes kulinarisches Highlight, welches durch den neuen Küchendirektor Philipp Liebisch, der einigen bereits aus dem Hotel Schumann in der Bailliage Sachsen bekannt sein dürfte, kreiert wurde. Der stets präsent, aber unaufdringliche Service verstand es perfekt, das grandiose Menü an den Gast zu bringen und bescherte allen einen unvergesslichen Abend. Ein herzliches Dankeschön an das gesamte Team!

Text u. Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Naturresort Schindelbruch

Schindelbruch 1 · 06596 Südharz / OT Stadt Stolberg
www.schindelbruch.de



MIT ABSTAND – EINE DER BESTEN RESTAURANTADRESSEN DEUTSCHLANDS

Dinieren erster Klasse im Hotel Cap Polonio in Pinneberg

Dîner Amical, 25. September 2020: Der Auftakt zu unserem Dîner in kleinem Rahmen ist der herzliche Empfang durch unsere Confrères Michael und Marc Ostermanns. Mit einem Glas Riesling Sekt stoßen wir mit Achtsamkeit auf einen unterhaltsamen und genussreichen Abend an. Unser Balli Honoraire Dr. Reinhardt Winter begrüßt im Namen unseres Balli Prof. Gerald Kuhnt unsere Mitglieder. Mit einem herzlichen Dankschön für die langjährige hervorragende und engagierte Zusammenarbeit verabschieden wir Michael Ostermann in den wohlverdienten Ruhestand!

Dann dinieren wir wie einst im Salon der ersten Klasse der MS Cap Polonio (Passagierdampfer der Luxusklasse in den 20-er Jahren) das von Küchenchef Marc Ostermann ausgewählte Dîner:

Zweierlei vom Label Rouge Lachs mit grünem Apfel, Sauerampfer und Rettich Das Label „Rouge Lachs“ erhielt Schottischer Lachs im Jahr 1992 als Gütesiegel für seine ausgezeichnete Qualität und seinen erlesenen Geschmack. Diese Auszeichnung setzt die Erfüllung strengster Kriterien voraus. Dazu gehören die lückenlose Rückverfolgbarkeit von der Herkunftsfarm

bis zur Ladentheke, eine streng kontrollierte Aufzucht, sowie eine geringe Besatzdichte. Aufgeschäumtes Hummersüppchen mit geröstetem Blumenkohl und Estragon, Sanft geschmortes Kalbsbäckchen in Rotweinsauce, Herbstpilze, Zwiebelgewächse und Creme von der Knollensellerie

Dessertparade, Kaffee und Pralinen. Die Küche von Confrère Marc Ostermann zeichnet sich durch die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sowie von frischen Kräutern aus. In dieser besonderen Zeit genießen wir das hervorragende Menü mit allen seinen Geschmacksnuancen außerordentlich und lassen uns gerne von dem sehr persönlichen und herzlichen Service verwöhnen.

Für den schönen Abend mit viel Genuss bedanken wir uns mit einer großen Verbeugung bei der schwarzen und weißen Brigade und bei den Gastgebern Michael und Marc Ostermann!

Mit den besten Wünschen für gute Gesundheit und auf ein baldiges Wiedersehen!

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

HOTEL CAP POLONIO

Fahltskamp 48 · 25421 Pinneberg
Tel. 04101 – 533 0 · www.cap-polonio.de



DIE CHAINE THÜRINGEN AUF REISEN

Bailli Dr. Gravel sowie der Küchenchef Andreas Oberbüchler und seine Frau Patricia luden am 31. Oktober in das Restaurant „Feine Speiseschenke“ nach Rüdigsdorf zu einem 5-Gang-Menü unter dem Motto „Hochlandrind trifft Fasan“ ein. Rüdigsdorf ist ein Ortsteil der nordthüringischen Stadt Nordhausen und liegt im Naturschutzgebiet Rüdigsdorfer Schweiz, einer abwechslungsreichen Karstlandschaft, deren Pflege teilweise von einer Herde schottischer Hochlandrinder übernommen wird. Nach einem Champagnerempfang und der Begrüßung der Gäste durch den Bailli wurde dem Vice Conseiller Gastronomie Dr. Hans-Jürgen Heuzeroth durch Vice Echanson Peter Hengstermann die Nominationsurkunde des Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs überreicht.

Dann startete das vorzügliche Menü mit dem ersten Gang: Butternutkürbis, hausgeräucherter Schinken vom Hochlandrind, Rucola, Pinienkerne, Cranberries beträufelt mit steierischem Öl. Dazu wurde ein 2018er Weißer Burgunder des Weinguts Pawis, Saale-Unstrut gereicht. Nachfolgend wurde eine doppelt geklärte Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Ravioli serviert. Als nächster Gang stand Elsässer Saibling, auf sauer eingelegter Bete und Petersilie auf der Speisekarte. Der Pfälzer Sauvignon Blanc Collage des Weinguts Hammel und Cie war bestens abgestimmt. Als absoluter Höhepunkt des Menüs erwies sich „Zweierlei vom Jagdfasan verfeinert mit einem Schuss Madeira, Wintertrüffel und Sellerie sowie einem Semmelknödel. Als passender Wein erwies sich der 2016er Portugal, Reserva Tinto, DOP trocken, vom Weingut Dorina Lindemann.

Hervorragend zubereitete Speisen und beste Weine ließen den Ausflug in die Rüdigsdorfer Schweiz zu einem kulinarischen Highlight werden.

Text & Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse

SPÄTES GLÜCK BEIM DEJEUNER IM HINTERDING

Déjeuner Amical 30. August 2020: Der laut Jahresplan am 19. Juli gesetzte Termin in Lengerich konnte wegen der Corona-Situation und damit Verordnungen für das Land Nordrhein-Westfalen nicht stattfinden. Nunmehr, durch mehr Erfahrung im Umgang mit den erforderlichen Einschränkungen und einem überschaubar kontrollierten Personenkreis konnte das entgangene Treffen bei Elke und Klaus Weingartz-Zeitner genussvoll nachgeholt werden. Nach einer schmerzlich empfundenen langen Pause fiel denn auch das angekündigte Menü geradezu üppig aus und begann bei schönstem Wetter im Rosengarten der denkmalgeschützten Villa mit einem Vintage Pinot Brut 2014 von Poss von der Nahe. Im Restaurant neue Tapeten. Das Thema „Rosen“ wird dabei groß geschrieben: Es handelt sich um eine Komposition aller Farben und Arten, wie sie dem Betrachter irgendwann in klassischen Stilleben großer Meister bekannt geworden sind. Außergewöhnlich! Überzeugt bin ich jedoch nicht davon, dass diese blumige Wandbekleidung nach einer Abschwächung der Pandemiegefahr ausreicht, die außerordentlichen Fähigkeiten der Blumen-Dekorationskunst unserer Gastgeberin Elke Zeitner zum Schwinden bringen wird. Ihre Seele und Gespür diesbezüglich waren stets einzigartig! Heute mussten wir wegen Corona darauf verzichten.

Nach Tartar und Gambas-Gröstl, Imperial-Kaviar, Provenzalischem Seeteufel, krosser Wolfsbarsch mit einem feinen Safran-Fenchel-Risotto, zum Schwarzfederhuhn mit Périgord Trüffel, welcher vom Meister persönlich auf das Gericht gehobelt wurde, gab es noch eine finale Pawlova von der Zwetschge - welch ein Schmaus! Aus diesem Garten Eden wurden wir mit dem adäquaten Begleiter, einer Riesling Auslese 2015 von Geheimer Rat von Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz, verabschiedet. Der Abschied drängte und die Sonne schien immer noch im Rosengarten. Der Espresso rundete den Nachmittag zu einem unvergesslichen Gala-Déjeuner ab. Herzlichen Dank!

Text: Günter Naroska, Bailli / Fotos: Ingrid Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse Honoraire



Restaurant HINTERDING

Bahnhofstrasse 72 · 49525 Lengerich
Tel. 05481 – 94 240 · mail@hinterding-lengerich.de

TERMINE 2021

JANUAR

| Datum | Haus | Veranstaltung | Ort | Bailliage |
|--------|-------------------------------|--|-----------------------|--|
| 22.01. | Restaurant „Chapeau La Vache“ | „Jahresauftakt“ | Bremen | Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln, Helgoland |
| 23.01. | Restaurant Opera, Alte Oper | Dîner Amical „Willkommen im Neuen Jahr“ | Frankfurt am Main | Hessen |
| 23.01. | Landhaus Hadrys | Dîner Amical „Neujahrs-Dîner“ | Magdeburg | Sachsen-Anhalt |
| 24.01. | Breidenbacher Hof | Déjeuner Amical „Neujahrsempfang“ | Düsseldorf | Nordrhein |
| 30.01. | Restaurant Titus | Dîner Maison | Hannover | Niedersachsen |
| 31.01. | Hotel Bareiss | Déjeuner Amical / Neujahrsempfang | Baiersbronn-Mitteltal | Baden Württemberg |

FEBRUAR

| Datum | Haus | Veranstaltung | Ort | Bailliage |
|--------|-------------------|--|-----------|--------------------|
| 17.02. | Haus Sanssouci | Dîner Amical „Aschermittwoch“ | Berlin | Berlin-Brandenburg |
| 22.02. | Landhaus Hadrys | Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs | Magdeburg | Sachsen-Anhalt |
| 27.02. | Kurhaus Wiesbaden | Dîner Amical „20. Traditionelles Fischessen“ | Wiesbaden | Hessen |
| 27.02. | Hopmanns Olive | Dîner Amical | Erkrath | Nordrhein |

MÄRZ

| Datum | Haus | Veranstaltung | Ort | Bailliage |
|--------|---|--|------------------------|------------------------|
| 06.03. | Hotel bei Schuhmann Restaurant & Spa-Tempel | Dîner Amical | Schirgiswalde-Kirschau | Sachsen |
| 08.03. | Gesellschaftshaus Palmengartens | Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs | Frankfurt am Main | Hessen |
| 13.03. | Travel Charme Gothisches Haus | Wochenende im Harz - Dîner Amical | Wernigerode | Sachsen-Anhalt |
| 20.03. | Hotel Maison Messmer | Déjeuner Maison & Mitgliederversammlung | Baden Baden | Baden-Schwarzwald |
| 20.03. | Ristorante Bocca Di Bacco | Dîner Amical „Frühlingsfest“ | Berlin | Berlin-Brandenburg |
| 20.03. | Krehl's Linde | Dîner Maison | Stuttgart | Baden Württemberg |
| 21.03. | Sea Cloud II | „Unter Weißen Segeln“ Havana-Santo Domingo | | Mecklenburg-Vorpommern |
| 27.03. | Hotel Rungholt | Dîner „INAUGURATION“ mit Inthronisation | Kampen | Sylt/National |
| 28.03. | Schlosshotel Gedern | Déjeuner Amical „Frühlingserwachen im Vogelsberg“ | Gedern | Hessen |

APRIL

| Datum | Haus | Veranstaltung | Ort | Bailliage |
|--------|-------------------------|---|-------------------|--------------------|
| 10.04. | High Kitchen | Dîner Maison | Magdeburg | Sachsen-Anhalt |
| 12.04. | Hotel Le Meridien | Table Maison | Frankfurt am Main | Hessen |
| 17.04. | Rôtisserie Weingrün | Dîner Amical | Berlin | Berlin-Brandenburg |
| 24.04. | Ristorante Rossini | Dîner Amical „Im Schloßturn“ | Düsseldorf | Nordrhein |
| 24.04. | Landhaus Feckl | Dîner Amical World Chaîne Day | Ehningen | Baden Württemberg |
| 24.04. | | World Chaîne Day | | International |
| 26.04. | IB Hotel, Schloss Hotel | Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs | Frankfurt am Main | National |

MAI

| Datum | Haus | Veranstaltung | Ort | Bailliage |
|--------|--|---|--------------------|-------------------------|
| 07.05. | Tillmann Hahns Gasthaus | Dîner Amical „Asiatische Impressionen“ | Kühlungsborn | Mecklenburg-Vorpommern |
| 08.05. | Parkcafé im Blühenden Barock Ludwigsburg | Dîner Maison | Ludwigsburg | Baden Württemberg |
| 08.05. | The Rilano Hotel Frankfurt-Oberursel | Dîner Amical „Frühjahrs-Impressionen“ | Oberursel | Hessen |
| 08.05. | Grand Hotel Heiligendamm | Dîner Amical | Heiligendamm | Mecklenburg-Vorpommern |
| 08.05. | Restaurant Vendôme | Dîner Amical | Bergisch-Gladbach | Mittelrhein & Nordrhein |
| 08.05. | Salzwedeler Baumkuchenfabrik | „Baumkuchen“-Besuch | Salzwedel | Sachsen-Anhalt |
| 08.05. | Flair Hotel Deutsches Haus | Dîner Maison mit Wochenende am Arendsee | Arendsee (Altmark) | Sachsen-Anhalt |
| 17.05. | | Concours National des Jeunes Sommeliers | Ludwigshafen | National |



ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DEGUSTATEURS (OMGD)

| Datum | Veranstaltung | Ort | Ansprechpartner/Bailliage |
|--------------------|--|---|--|
| 12.03.2021 | OMGD Raritätenprobe 2021 z.G. der Chaîne-Stiftung Deutschland | Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe Kärcherstraße 11 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe | Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com |
| 18.– 20.06.2021 | „Tour de Sachsen“ mit Confrère Winzer Mario Thürkind | Weingut Mario Thürkind Neue Dorfstraße 9, 06632 Gröst | Claas Plesch, Sachsen Anhalt info@raplesch.de Tel. 0345/56 67 23 |

TERMINE INTERNATIONAL 2021

| Datum | Land/Ort | Veranstaltung | Ansprechpartner |
|-----------------------|-------------------------|----------------------------------|---|
| 26.02.2021 | Tokyo, Japan | Chapitre of Japan | Bailli Délégué: M. Koji FUKUDA |
| 03.03.2021 | Hokkaido, Japan | Chapitre of Japan | Bailli Délégué: M. Koji FUKUDA |
| 20.03.2021 | Helsinki, Finland | Chapitre of Finland | Bailli Délégué: Mme Johanna Kaarina HORNBERG-OJALA |
| 26.-29.03.2021 | Namur, Belgium | Grand Chapitre of Belgium | Bailli Délégué: Mme Ilse DUPONCHEEL |
| 27.03.2021 | Île de Sylt, Germany | Chapitre inauguration of Germany | Bailli Délégué: M. Klaus TRITSCHLER |
| 22.-25.04.2021 | Bolzano, Tyrol du Sud | Grand Chapitre of Italy | Bailli Délégué: M. Dr. Roberto ZANGHI |
| 30.04.– 02.05.2021 | Genève, Switzerland | Grand Chapitre of Switzerland | Bailli Délégué: M. René R. KAMBER |
| 13.-16.05.2021 | Salzburg, Austria | Grand Chapitre of Austria | Bailli Délégué: M. Norbert SIMON |
| 03.-06.06.2021 | Twente, Netherlands | Grand Chapitre of Netherlands | Bailli Délégué: M. Siebe STELLINGWERFF-BEINTEMA |
| 03.-05.06.2021 | Amboise, France | Grand Chapitre of France | Bailli Délégué: M. Laurent POULTIER DU MESNIL |
| 17.-19.06.2021 | Lyon, France | Grand Chapitre of France | M. Yam ATTALAH Président International |
| 25.-27.06.2021 | Kirchberg, Luxembourg | Grand Chapitre of Luxembourg | Bailli Délégué: M. Francis Nicolas SANDT |
| 25.-27.06.2021 | Tromsø, Norway | Grand Chapitre of Norway | Bailli Délégué: M. Thore Johan SANDE |
| 06.-11.09.2021 | Bordeaux, France | Grand Chapitre of France | Mme Marie Jones Vice-Présidente International |
| 17.-19.09.2021 | Interlaken, Switzerland | Grand Chapitre of Switzerland | Bailli Délégué: M. René R. KAMBER |
| 25.09.2021 | Paris, France | JCR | M. David Tretault Président du Concours International |
| 30.09.– 03.10.2021 | Southampton, GB | Grand Chapitre of Great Britain | Bailli Délégué: M. Philipp EVINS |

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

Impressum – Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deters – Chargée de Presse

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: © DRY AGER MANUFAKTUR

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 Deters – Chargée de Presse
Kirchstr. 95, 42553 Velbert
Tel. 02053 - 42 67 89 0, Fax -19
mail@chaine.de, www.chaine.de

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im April 2021,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.03.2021.**



VILLA CAVICIANA

EINE KOLLEKTION VOLLER PERSÖNLICHKEITEN.

Die Weine von Villa Cavicana

Charakterstark und einzigartig – die Weine der Villa Cavicana sind anders als typische italienische Erzeugnisse. Das liegt nicht nur an unseren seltenen autochthonen Rebsorten, sondern vor allem daran wie wir auf

dem Landgut arbeiten. Die Bewirtschaftung unserer Weingärten erfolgt ausschließlich biologisch. Die ökologische Produktion ist unser Weg, nachhaltig zu arbeiten und qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen.

Villa Cavicana: Nur das Beste aus dem Latium.

Villa Cavicana GmbH
Rheingauer Straße 32, DE-65343 Eltville
Telefon: +49 (0) 61 23 / 7 09 80 65
E-Mail: kontakt@villacavicana.com

www.villacavicana.com



Villa Cavicana ist offizieller Partner
der Chaîne des Rôtisseurs d'Allemagne.





URBANE ELEGANZ.
KREIERT VON WEMPE.



WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

*Machen Sie die Stadt zu Ihrer Bühne. Mit Diamanten im ASHOKA® Cut –
jetzt exklusiv bei WEMPE.*

ASHOKA®

BESUCHEN SIE UNS IN 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