

AUSGABE 93 · JULI 2024

# CHAINED<sup>®</sup>

*Journal*



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie



# LOUIS ROEDERER

C H A M P A G N E



COLLECTION,  
*Freiheit à la Roederer!*



## Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

GOURMET-ERLEBNISSE ALS SYMBOLE DER BRÜDERLICHKEIT  
UND DES ZUSAMMENHALTS.

In einer Welt, die oft von Hektik und Individualismus geprägt ist, gewinnen Werte wie Brüderlichkeit und Zusammenhalt zunehmend an Bedeutung. Die Wurzeln der Brüderlichkeit reichen tief in die menschliche Geschichte zurück; wie auch unsere Bruderschaft, die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, gegründet 1248. Ihr Konzept ist einzigartig auf der Welt und wir können stolz darauf sein, ein Teil dieser Gemeinschaft zu sein.

Wenn Menschen zusammenkommen, um exquisite Gerichte zu genießen, entsteht eine Atmosphäre, in der Gemeinschaft und Freundschaft gedeihen können. Die gemeinsame Freude an kulinarischen Kreationen schafft eine Plattform für Gespräche, in denen sich Menschen austauschen, lachen und Erinnerungen schaffen können.

In dieser Ausgabe haben wir uns einem, der Jahreszeit entsprechend, somerlich-leichthem Thema gewidmet: dem Apéritif & Sommercocktail.

Suchen Sie sich ein sonniges Plätzchen und genießen Sie einen Drink während Sie das neue Chaîne Journal lesen. Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Sommer und vielleicht trinken wir gemeinsam beim 100. Grand Chapitre National d'Allemagne in Dresden einen Apéritif auf unsere Bruderschaft!

VIVE LA CHAÎNE !

Ihre Karin Deißner  
*Chargée de Presse d'Allemagne*

# RESTAURANT ROTER HAHN

*Wir möchten mit unseren Gerichten überraschen,  
verwöhnen und begeistern.*



Dass wir größten Wert auf eine wohlüberlegte Weinkarte mit erlesenen Weinen legen, ist für uns Selbstverständlichkeit und Passion. Aber nicht nur der Wein spielt bei uns eine wichtige Rolle, sondern auch unsere selbstgemachten alkoholfreien Säfte, die Sie als Begleitung zu Ihrem Menü genießen können.

Ein Michelin-Stern ist das eine, viel wichtiger aber ist uns das Versprechen an unsere Gäste: Wir geben alles, damit Sie in entspannter Atmosphäre einen wunderbaren Abend haben. Wir verwöhnen Sie mit einer Küche, die kreativ, raffiniert und modern ist – und dabei Traditionen & Region achtsam würdigt. Wir sind erst dann zufrieden, wenn Sie am liebsten nicht nach Hause gehen möchten.

Alles ist erlaubt. Egal ob Jeans und T-Shirt oder Abendgarderobe, in unserem Restaurant hat der Genuss keine Kleiderordnung. Hauptsache, Sie fühlen sich wohl. So wohl, dass Sie sich voll und ganz darauf einlassen – auf die Gesellschaft, die familiäre Stimmung unseres Restaurants und natürlich auf die Speisen, die wir Ihnen kredenzen.

Mit unserem Experience-Menü oder unserer sehr feinen à la carte Auswahl wollen wir Sie auf eine kulinarische Reise mit Einflüssen aus Asien, Frankreich, Skandinavien und Deutschland mitnehmen.

## RESPEKT – EGAL OB MENSCH, TIER ODER GEMÜSE.

Ein Unterschied, der uns wichtig ist. Wir verarbeiten in unserer Küche keine Nahrungsmittel, sondern Lebensmittel. Was das bedeutet? Der liebe und respektvolle Umgang ist nicht nur unter unserer gesamten Belegschaft selbstverständlich, ebenso wertschätzend begegnen wir jedem einzelnen Produkt in unserer Küche. Für manche mag dies Spinnerei sein, für uns ist das nicht diskutierbarer Teil unserer Überzeugung. Und versprochen: Sie werden es schmecken!

## STRESSFREI IM DIALOG MIT EUREN SINNEN.

Wir wollen in unserem Restaurant eine wertvolle Auszeit schenken, in der der Alltag einfach mal draußen bleibt. Auge, Ohr oder Mund – es sind die kulinarischen Details, die entspannte Atmosphäre und das gemütliche Ambiente, das alle Sinne anspricht. Für einen gelungenen Abend sorgt unser lässiger und aufmerksamer Service, ein Lächeln inklusive.

# INHALT

- 6 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Radeberger  
 7 Hotel- & Restaurant-Tipp | The Liberty Hotel  
 8 - 9 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises  
 10 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH  
 11-13 Bailliage National d'Allemagne |  
 Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers  
 14 Save the Date | Chapitre Sylt  
 15 Apéritifs & Cocktails | Der Apéritif  
 16 Apéritifs & Cocktails | Der Cocktail  
 17 Apéritifs & Cocktails | Barlexikon & Wissenswertes  
 18 - 19 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Radeberger  
 20 Apéritifs & Cocktails | Richtig gute Drinks zuhause mixen  
 21 Apéritifs & Cocktails | Sommercocktails  
 22-23 Apéritifs & Cocktails | Berühmte Barkeeper der Geschichte  
 24 - 25 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection  
 26 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Staatlich Fachingen  
 27 Anzeige | Villeroy & Boch  
 28 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection  
 29 Interview | Stephan Hinz – Bartender  
 30 - 31 Apéritifs & Cocktails | Die angesagtesten Cocktailbars Deutschlands  
 32 - 33 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner PrioVino  
 34 Wein-Tipp | Thüringer Weingut Zahn  
 35 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer  
 36 Anzeige | Lifestyle  
 37 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig  
 38 - 40 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Cove  
 41 OMGD | Raritätenprobe  
 42 - 79 Berichte aus den Bailliagen  
 80 - 81 National | Veranstaltungen von Juli 2024 bis Oktober 2024  
 82 International | Veranstaltungen 2024 & Impressum  
 83 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar  
 84 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Bailliage National d'Allemagne –  
 Concours National des Jeunes Chefs  
 Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers



Titelthema –  
 Apéritifs & Cocktails



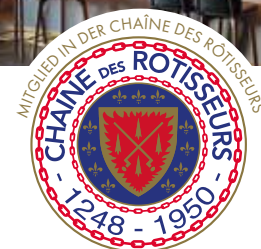
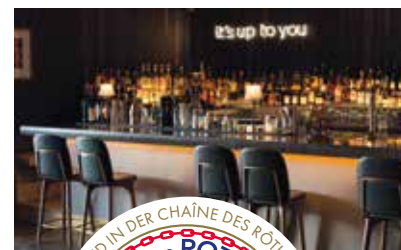
Interview –  
 Stephan Hinz – Bartender

# AUF *schöne* MOMENTE, DIE UNS VERBINDEN

MIT RADEBERGER PILSNER.



*Radeberger*  
PILSNER



## THE LIBERTY HOTEL – MODERNES HAFENFLAIR IN BREMERHAVEN

Das einzigartige Themenhotel THE LIBERTY in Bremerhaven verbindet moderne Eleganz mit dem maritimen Charme der Seestadt. Seinen Namen verdankt das Hotel seinem geschichtsträchtigen Standort, denn genau dort, wo das Hotel THE LIBERTY gebaut wurde, suchten zwischen 1830 und 1974 rund 7 Millionen Menschen ihr Glück in der Auswanderung in die Vereinigten Staaten.

Für die imposante Architektur und das moderne Design ist der Hamburger Architekt Andreas Heller verantwortlich, der mit seiner Expertise ein Vier-Sterne-Superior-Hotel geschaffen hat, das den Flair des Hafens und der Nordseeküste auf moderne Weise verbindet. Insgesamt 93 elegant ausgestattete Zimmer und eine kleine Auswahl an (Junior-) Suiten beherbergen die Gäste auf Premium Niveau und bieten einen wunderschönen Blick über die touristischen Attraktionen, den Yachthafen und die Außenweser bis hin zur Nordsee – immer den historischen Leuchtturm im Blick und das spannende Flair der Seefahrt im Gefühl.

Neben den hochwertig eingerichteten Zimmern und der modern gestalteten Hotelloobby bietet das Hotel über ein vielfältiges kulinarisches Angebot – von Casual bis Fine Dining. Dabei sticht die hohe Kochkunst von Küchenchef Phillip Probst hervor, der im FINE DINING BY PHILLIP PROBST hochwertigste Zutaten zu aromatischen Gaumenfreuden verarbeitet. Das waschechte Nordlicht ist der kreative Kopf

des Restaurants und hat eine klare Mission vor Augen – den ersten Michelin-Stern nach Bremerhaven zu holen. Das lichtdurchflutete Restaurant und das stilvolle Ambiente mit Blick auf den Neuen Hafen bieten den Raum, um die Vision der Sterneküche in Bremerhaven weiter nach vorne zu bringen.

Für sein gastronomisches Konzept spricht auch, dass in der Küche kein Produkt verschwendet wird und auch der Einkauf so erfolgt, dass Food-Wasting vermieden wird. Grundsätzlich steht das Produkt, wie zum Beispiel der Nordsee-Kabeljau oder Dammwild aus heimischer Jagd im Mittelpunkt, was auch bedeutet, dass das gesamte Team sehr behutsam mit den Gewürzen umgeht, damit sich der eigentliche Geschmack des Produktes voll entfalten kann.

Die variierenden Menüs im FINE DINING BY PHILLIP PROBST sind harmonisch arrangiert und mit erlesenen Zutaten zubereitet und werden je nach Wunsch mit vier bis acht Gängen und korrespondierender alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung serviert.

Und nach dem Dinner bietet die NEW YORK BAR den besten Blick auf den Hafen. Coole Cocktails, hochwertige und erlesene Whisky- und Rumsorten sowie besondere Destillate können in der 5. Etage des Hotels genossen werden – bei schönem Wetter sogar auf der großen Dachterrasse.

*Text: The Liberty, Fotos: Lennart Duden & Chantal Weber*

### THE LIBERTY

Columbusstraße 67 · 27568 Bremerhaven  
www.liberty-bremerhaven.com

# WOW FARBEN DES NORDENS

Kurze  
An- und Abreise

**ab/bis  
Hamburg**

**€ 200**

Genießerpaket  
für Getränke p.P. bei  
Buchung einer Reise  
ab 10 Tagen  
(KP2405003)

Erleben Sie Norwegens Naturwunder an Bord unseres kleinen Expeditionsschiffes HANSEATIC spirit (max. 230 Gäste). Entlang der legendären Inside Passage erwarten Sie eine spektakuläre Fjordwelt, die Magie des Nordkaps und dank des Sonnenzyklus beste Chancen, den Himmel besonders oft und intensiv im Glanz der Polarlichter erstrahlen zu sehen.



## 6x POLARLICHT-ABENTEUER NORWEGEN (JE 15 TAGE)

14.11. – 29.11.2024, Reise SPI2431

29.11. – 14.12.2024, Reise SPI2432 (Musikreise)

20.01. – 04.02.2025, Reise SPI2532

04.02. – 19.02.2025, Reise SPI2533

19.02. – 06.03.2025, Reise SPI2534

06.03. – 21.03.2025, Reise SPI2535

von Hamburg nach Hamburg

u. a. über Bergen, Alesund, Tromsø, Nordkap, Alta, Svolvaer/Lofoten, Svartisen-Gletscher, Geirangerfjord, Stavanger

z. B. Reise SPI2431: pro Person **ab € 7.790**

Seereise (Doppelbelegung, GOLD-Tarif)

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



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

Buchung und  
Beratung:  
040 30703070  
oder in Ihrem  
Reisebüro.



[hl-cruises.de/wow-skandinavien](https://hl-cruises.de/wow-skandinavien)



# ABKÜHLUNG GARANTIERT: EISIGE EXPEDITIONEN NAH UND FERN



Während die Sommersonne hoch am Himmel steht und die Temperaturen steigen, sorgt der Gedanke an einen Winterurlaub für eine willkommene Erfrischung. Die Vorstellung von glitzernem Eis, majestätischen Gletschern und den kühlen Brisen des hohen Nordens verschaffen eine angenehme Auszeit von der sommerlichen Hitze. Ob vor der Haustür oder mit Kurs auf den weißen Kontinent – das Winterprogramm der Expeditionsflotte von Hapag-Lloyd Cruises bietet Möglichkeiten nah und fern. Während die HANSEATIC nature und HANSEATIC inspiration die antarktische Eiswelt der Pinguine erkunden, richtet die HANSEATIC spirit ihren Bug ab Hamburg und ab Kiel gen Norden und steuert die malerischen Landschaften des winterlichen Nordkaps und eisig-schönen Bottnischen Meerbusens an. Egal, ob Süd- oder Nordhalbkugel, eine Reise mit einem der Expeditionsschiffe aus der laut Insight Guides Cruising & Cruise Ships 2024 besten Flotte weltweit versprechen ein unvergessliches Abenteuer mit Schneeflocken- und Eisblumengarantie.

## WINTERZAUBER IN SKANDINAVIEN

Im Winter 2024/2025 stehen für die HANSEATIC spirit Polarlicht-Abenteuer von und nach Hamburg auf dem Programm. Das kleine, wendige Expeditionsschiff besucht unter anderem die bunte Hansestadt Bergen, das liebevolle restaurierte Jugendstilstädtchen Ålesund, den im Winter besonders eindrucksvollen Geirangerfjord und die markanten, oft tief verschneiten Lofoten. Dann geht es über den Polarkreis bis nach Tromsø, das wegen seiner schönen Häuser und strahlenden Lichter auch „Paris des Nordens“ genannt wird, bevor die HANSEATIC spirit das Nordkap erreicht. Insbesondere von den vielen offenen Decksflächen aus haben Gäste mit Glück die Möglichkeit, die spektakulären Polarlichter in allen Farben am Himmel tanzen zu sehen. Diese können sich aufgrund des Sonnenzyklus 2024 besonders oft und intensiv zeigen.

Die „hyggelige Kurzreise“ in die Ostsee in der Vorweihnachtszeit von Hamburg nach Kiel über Dänemark, Schweden und Polen bietet skandinavische Gastfreundschaft, echte Gemütlichkeit und Trendmetropolen abseits der Hochsaison. Wer sich zu Weihnachten etwas Besonderes gönnen möchte, bucht das „Weihnachtsabenteuer Lappland“ mit Silvester in Stockholm. Als „Reise für junge Entdecker“ hält die Reise ein spezielles Angebot für 10- bis 17-jährige bereit. Zwei Winterabenteuer von Hamburg nach Hamburg nach Schwedisch- und Finnisch-Lappland komplementieren die Reisen in den Norden Skandinaviens. Gäste erleben das Meereis der Ostsee sowie die verschneite und einsame Landschaft, etwa bei Langlauftouren, Schneeschuhwanderungen und Schlittenfahrten mit Huskys oder Rentieren.

## FASZINATION ANTARKTIS

Während die HANSEATIC spirit den Winter in Skandinavien verbringt, erleben die Gäste der beiden baugleichen, hochmodernen Schwesterschiffe HANSEATIC nature und HANSEATIC inspiration eindrucksvolle Momente im Südpolarmeer der Antarktis, die sie bis zum südlichen Polarkreis und darüber hinaus bringen. Die Gäste der kleinen und wendigen Schiffe erwartet echter Entdeckergeist, spannende Aktivitäten an Land gepaart mit Expertenwissen und jahrzehntelanger Erfahrung mit Reisen ins Eis. Wenn der europäische Winter Einzug hält, erwacht die Südhalbkugel zum Leben und der Pinguin-Nachwuchs erblickt das Licht der Welt. Die Schönheit dieser Region und Einzigartigkeit der Natur erleben die Gäste hautnah und mit allen Sinnen als respektvolle Besucher und Beobachter.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER: [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)





**FÜRSTENBERG**  
**Foster + Partners**

DATUM

FINEST HANDCRAFTED  
PORCELAIN.





# CONCOURS NATIONAL DES JEUNES RÔTISSEURS & CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS



*Die Nationalen Wettbewerbe 2024 der Chaîne des Rôtisseurs !  
Wir suchten den beste/n Jung-Koch & Jung-Sommelier Deutschlands.*



Unter dem Motto „gemeinsam - vernetzen - inspirieren“ fanden in diesem Jahr erneut beide Wettbewerbe an einem Tag statt. Die Chaîne des Rôtisseurs Deutschland bietet mit dieser exklusiven Veranstaltung jungen, engagierten Mitarbeitern aus gastronomischen Betrieben die Möglichkeit, sich mit Gleichaltrigen zu messen. Der Wettbewerb hat schon in den vergangenen Jahren junge Talente entdeckt, die alle einen sensationellen Weg bestritten haben und in den besten Restaurants - international arbeiten.

Der diesjährige Wettbewerb begann für die jungen Sommeliers im The Westin Grand Hotel Frankfurt mit einer Blindverkostung, bevor es weiterging zu einer theoretischen und praktischen Prüfung. Zu den Aufgaben zählte die Weinempfehlung zu einem Menü, Problemlösung im Betrieb und Champagner-Service.

Eine hochkarätige Jury nahm die Bewertung vor:

- Hagen Hoppenstedt – Echanson d'Allemagne
- Maximilian Wilm – Maître Sommelier
- Tobias Toff – Sommelier, Vizeweltmeister 2023

Die jungen Köche wurden wie jedes Jahr in der Schulküche des IB Hotel in Frankfurt auf „Herz & Nieren“ geprüft. Aus einem anspruchsvollem Warenkorb mussten sie 3 Gänge kochen, dabei wurde in 2 Kategorien geprüft. Küche & Tasting. Beim Tasting kommt es ausschließlich auf den Geschmack, die Kreativität und die Präsentation an. In der Kategorie Küche auf die Arbeitsweise, die Kochtechnik und die Organisation.

Auch hier haben wir eine hochkarätige Jury gefunden, die die Bewertung vornahm:

### **Tasting- Jury**

- Hans-Stefan Steinheuer\*\* –  
Conseiller Culinaire d'Allemagne
- Wolfgang Becker\* – Officier Maître Rôtisseur
- Stefan Neugebauer\* – Maître Rôtisseur
- Dennis Kuckuck – Chef de Cuisine im  
Restaurant Vendôme Bergisch-Gladbach
- Daniel Schöfisch – Chef de Cuisine im  
Wellnesshotel Seezeitlodge Hotel & Spa

### Küchen-Jury

- Thilo Hanke – Maître Rôtisseur, Küchenmeister, Hotel-Betriebswirt (HMA)
- Gregor Engels – Maître Rôtisseur, Küchenchef
- Adrian Kaiser – Maître Rôtisseur, Chef

Nach einem langen, anstrengenden Tag fand am Abend die Siegerehrung mit anschließender Inthronisation im Westin Grand Hotel Frankfurt statt, das zu den 101 besten Hotels Deutschlands gehört und seit kurzem Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs ist. Es waren insgesamt 146 Mitglieder aus ganz Deutschland beim Gala Dîner Amical dabei, um den Nachwuchs und das 60-jährige Bestehen der Bailliage Hessen zu feiern.

Eine großartige Leistung und Anerkennung für alle Teilnehmer insbesondere für:

### Jeunes Chef Rôtisseurs:

Platz 1: John Delbrouck – The Charles Hotel, München

Platz 2: Lucas Jacob – Restaurant Mulberry St & Fine Dining by Phillip Probst, Bremerhaven

Platz 3: Jonas Mielke – Deidesheimer Hof, Deidesheim

### Jeunes Sommeliers:

Platz 1: Mirco Liesk – Kinfelts Kitchen & Wine, Hamburg

Platz 2: Leonard Cologna – KadeWe, Berlin

Platz 3: Eric-Vincent Skroch – Kinfelts Kitchen & Wine, Hamburg

Herr John Delbrouck und Herr Mirco Liesk werden die Bailliage National d'Allemagne bei den internationalen Wettbewerben der Chaîne des Rôtisseurs vertreten.

Der Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs findet vom 02.10. – 06.10. 2024

In Budapest statt. Der Concours International des Jeunes Sommeliers am 15.10. – 20.10.2024 in Lissabon.

Wir wünschen ihnen schon heute viel Erfolg und eine tolle Zeit mit vielen neuen Erfahrungen.

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

### VIVE LA CHAINE !

Text: Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Fotos: Alexandra Kapherr





## DIE CHAÎNE-ACADAMY DAS COACHING DER BESTEN

John Delbrouck, Gewinner des Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs und Mirco Liesk, Gewinner des Concours National des Jeunes Sommeliers werden die Bailliege National d'Allemagne bei dem internationalen Wettbewerben der Chaîne des Rôtisseurs vertreten.

Der Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs findet vom 02.10. – 06.10. 2024 in Budapest statt. Der Concours International des Jeunes Sommeliers am 15.10. – 20.10.2024 in Lissabon.

Die **CHAÎNE-ACADEMY** besteht aus mehreren Coaches (Köchen und Sommeliers) der Chaîne des Rôtisseurs, die sich um die Nachwuchstalente kümmern und die Gewinner optimal auf den internationalen Wettbewerb vorbereiten:

### SCHULUNG VON JOHN DELBROUCK:

- 2 tägige praktische Schulung in der Schulungsküche im Schlosshotel Gedern mit Hubertus Schultz, Thilo Hanke und Axel Horn

- Mental-Coaching und Kochschulung auf Sylt im Söl'ring Hof mit Jan Phillip Berner (Gewinner des Internationaler Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerb in Istanbul im Jahr 2013)

### SCHULUNG VON MIRCO LIESK:

- Schulung & Training mit Maximilian Wilm (Sommelier und Betriebsleiter des Restaurant Kinfelts Kitchen & Wine in Hamburg und Gewinner des Jeunes Sommeliers Wettbewerbs 2017, Bester Sommelier Deutschlands 2019)
- Schulung & Training mit Torsten Junker (Sommelier bei Wein am Limit, Gewinner des Jeunes Sommeliers Wettbewerbs 2014, Bester Sommelier Deutschlands 2015)

*Text: Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne  
Fotos: Alexandra Kapherr*

# SYLT

SAVE THE DATE

## CHAPITRE VOM 26. BIS 30.09.2024

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

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

*Champagnerempfang*

*Forellenkaviar mit Chips und crème fraîche*

*Austern Natur und auf verschiedene Arten überbacken*

*Hummer mit den üblichen Beilagen*

*Crêpes Suzette mit Eis und mit einem Schuss Calvados*

*Zu allen Gängen reichlich Champagner oder Weißwein*

### Folgende Restaurants werden voraussichtlich teilnehmen:

**Hotel Rungholt** · [www.hotel-rungholt.de](http://www.hotel-rungholt.de)

**Il Ristorante Kampen** · [www.il-ristorante.de](http://www.il-ristorante.de)

**Dorfkrug Kampen** · [www.dorfkrug-kampen.com](http://www.dorfkrug-kampen.com)

**Vogelkoje Kampen** · [www.vogelkoje.de](http://www.vogelkoje.de)

**Henry's Restaurant & Bar** · [www.henrys-sylt.com](http://www.henrys-sylt.com)

**Söl'Ring Hof** · [www.soelring-hof.de](http://www.soelring-hof.de)

**Dittmeyer Austern Company** · [www.sylter-royal.de](http://www.sylter-royal.de)

**Alte Friesenstube** · [www.altefriesenstube.de](http://www.altefriesenstube.de)

**Jünne - Feine Fischköök** · [www.juenne.de](http://www.juenne.de)

Unverbindliche Anmeldung möglich per Mail:

**[r.crone@chaine-sylt.de](mailto:r.crone@chaine-sylt.de)**

Weitere Informationen folgen.

Text: Dr. Ronald Crone – Bailli

Fotos: Sylt Marketing GmbH\_Dittmeyer Austerncompany, Adobe Stock



# DER APÉRITIF

*Ein Apéritif ist ein alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und den Geschmackssinn zu stimulieren. Es dient dazu die Gäste zu begrüßen und die Geselligkeit zu fördern.*

**TYPISCHE APÉRITIF GETRÄNKE** sind unter anderem Prosecco, Martini (Rosso oder Bianco), Campari, Lillet, Kir Royal (Champagner mit Crème de Cassis) oder Sherry.

**DER BELIEBTESTE APÉRITIF IST** wahrscheinlich der Aperol Spritz, ein Getränk aus Aperol, Prosecco und Soda, das in vielen Bars und Restaurants weltweit beliebt ist.

**DER BEGRIFF "APÉRITIF" STAMMT AUS DEM LATEINISCHEN** und bedeutet so viel wie "öffnend" oder "Appetit anregend". Mit dem Apéritif öffnet sich der Mensch den gastronomischen Köstlichkeiten und den Gesprächen mit anderen.

**DER ERSTE BEKANNTE APÉRITIF WAR** Vermouth, der im 18. Jahrhundert in Italien erfunden wurde. Ursprünglich wurde Vermouth als Medizin gegen verschiedene Krankheiten eingesetzt,



bevor er sich zu einem beliebten Getränk entwickelte, das vor dem Essen als Verdauungsförderer und als appetitanregendes Getränk genossen wurde.

**DER APÉRITIF IST EIN FESTER BESTANDTEIL DER ITALIENISCHEN LEBENSART** und wird oft in Bars und Cafés in Städten wie Rom, Mailand und Florenz zelebriert. Die Idee hinter dem Apéritif ist es, den Appetit anzuregen und die Geselligkeit zu fördern, bevor man zu Tisch geht. Es ist eine Gelegenheit, sich mit Freunden zu treffen, gute Unterhaltung zu genießen und den stressigen Tag hinter sich zu lassen. In Italien wird der Apéritif oft von einer Auswahl an kleinen Snacks wie Oliven, Fleischwaren, Käse und Crostini begleitet. Es ist eine entspannte und angenehme Tradition, die dazu beiträgt, das gemeinsame Essen zu einem besonderen Ereignis zu machen.

## REZEPT-TIPP:

### TREND-APÉRITIF: POMELLO SPRITZ

Der "Pomello Spritz" ist DER Sommerdrink für das Jahr 2024, der die fruchtige und leicht bittere Note der Pomello-Frucht perfekt mit spritzigem Prosecco und einem Schuss Soda kombiniert.

#### ZUTATEN

- 50 ml Pomello Aperitif
- 100 ml Prosecco
- Spritzer Soda oder Mineralwasser
- Eiswürfel
- Grapefruitscheibe & einen Stiel Minze

#### ZUBEREITUNG

- Füllen Sie ein Weinglas mit Eiswürfeln.
- Geben Sie den Pomello Likör und den Prosecco in das Glas.
- Mit einem Spritzer Soda oder Mineralwasser auffüllen.
- Mit einer Grapefruitscheibe Minze garnieren und genießen.



# DER COCKTAIL

## ODER DIE KUNST DES MISCHENS

DAS WORT "COCKTAIL" STAMMT URSPRÜNGLICH aus den USA und hat vermutlich seine Wurzeln im frühen 19. Jahrhundert. Es gibt verschiedene Theorien über die Herkunft des Wortes, aber die populärste besagt, dass es von einem französischen Ausdruck "coquetel" abgeleitet ist, der eine Mischung aus Spirituosen bezeichnet. Der Begriff wurde schließlich in die englische Sprache übernommen und bezeichnet heute eine breite Palette von gemischten alkoholischen Getränken.

### AUF DIE GRÖSSE KOMMT ES AN:

Wenn hauptsächlich Spirituosen verwendet werden, ist es wichtig, den Alkoholgehalt im Auge zu behalten. Eine Möglichkeit, dies zu tun, ist die Einteilung von Cocktails in drei "Größen" basierend auf ihrem Alkoholgehalt. **LONGDRINK:** Ein Longdrink ist ein Cocktail, der in einem hohen Glas mit viel Eis serviert wird und meist aus einer Kombination von Spirituosen und Säften oder Limonaden besteht. Der Alkoholgehalt ist in der Regel niedrig, da der Drink meist mit anderen Zutaten verdünnt ist.

**HIGHBALL:** Ein Highball ist ähnlich wie ein Longdrink, wird aber in einem etwas kleineren Glas serviert. Der Alkoholgehalt ist normalerweise höher als bei einem Longdrink, da weniger verdünnt wird. **SHORTDRINK:** Ein Shortdrink ist ein stärker alkoholhaltiger Cocktail, der ohne zusätzliche Verdünnung serviert wird. Der Drink wird in einem kleinen Glas serviert und hat in der Regel einen höheren Alkoholgehalt als ein Longdrink oder Highball.



DER ÄLTESTE BEKANNTE COCKTAIL DER WELT IST der Sazerac, der seinen Ursprung im 19. Jahrhundert in New Orleans hat. Er besteht aus Whiskey, Zucker, Peychaud's Bitters und Absinth.

### DER MARTINI IST WOHL DER KLAS- SISCHSTE UND BELIEBTESTE COCKTAIL DER WELT.

Er besteht in seiner ursprünglichen Form aus Gin und Wermut, wird aber oft mit verschiedenen Variationen zubereitet. Ob geschüttelt oder gerührt, mit Oliven oder Zitruschale garniert, jeder hat seine eigene Vorliebe für die perfekte Zubereitung eines Martinis. Sein legendärer Satz "geschüttelt, nicht gerührt" ist untrennbar mit dem berühmten Geheimagenten James Bond verbunden, der den Martini zu seinem Lieblingsgetränk gemacht hat. Egal wie man ihn am liebsten trinkt, der Martini bleibt ein zeitloser Klassiker, der die Herzen vieler Cocktail-Liebhaber auf der ganzen Welt höher schlagen lässt.

DER RUBY ROSE COCKTAIL GILT ALS DER TEUERSTE COCKTAIL DER WELT und wird im "Skyview Bar" des Burj Al Arab Hotels in Dubai serviert. Er besteht aus handverlesenen Zutaten wie Vintage Champagner, Granatapfelsaft aus Iran, Rosewater aus Bulgarien, Himbeergeist aus der Schweiz und einem Rubinschmuckstein am Boden des Glases. Der Cocktail wird in einem mit 18-karätigem Gold verzierten Glas serviert und kostet stolze 40.000 US-Dollar. Dieser exklusive Drink ist eine wahre luxuriöse Erfahrung für diejenigen, die sich etwas Besonderes gönnen möchten.



## WISSEN:

## KLEINES BARLEXIKON

**BITTERS:** Eine stark aromatische Flüssigkeit aus Kräutern, Gewürzen und Früchten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksverstärkung in Cocktails verwendet wird.

**COCKTAILSHAKER:** Ein Gerät, das zum Mischen von Cocktails verwendet wird. Es gibt verschiedene Arten von Cocktailshakern, darunter Boston Shaker, Cobbler Shaker und French Shaker.

**FLOAT:** Eine Schicht aus einer anderen Flüssigkeit, die vorsichtig über die Oberfläche eines bereits gemischten Cocktails gegossen wird.

**GARNITUR:** Die Dekoration oder Verzierung eines Cocktails, wie z.B. eine Olive, eine Zitronenzeste oder ein Cocktaillikör.

**JIGGER:** Ein Messbecher mit zwei verschiedenen Füllmengen (meist 30 ml und 60 ml), der verwendet wird, um die richtige Menge an Spirituosen für einen Cocktail abzumessen.

**KIR:** Ein Apéritif-Cocktail aus Weißwein (traditionell Bourgogne Aligoté) und Crème de Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör).

**MUDDLER:** Ein Werkzeug zum Zerdrücken von Früchten, Kräutern oder Zucker in einem Glas, um deren Aromen freizusetzen.

**SPRITZ:** Ein erfrischender Apéritif-Cocktail aus Prosecco, Soda und einem Bitterlikör wie Aperol oder Campari.

**STRAINER:** Ein Sieb, das verwendet wird, um Eiswürfel oder Fruchtstücke beim Ausgießen eines Cocktails zurückzuhalten.

**TWIST:** Eine dünne Scheibe Zitronenschale, die über den Cocktail gedreht wird, um ätherische Öle freizusetzen und dem Getränk Aroma zu verleihen.

GESCHÜTTELT,  
NICHT GERÜHRT

James Bond, der berühmte Geheimagent des britischen Geheimdienstes MI6, ist nicht nur für seine coolen Gadgets und gefährlichen Missionen bekannt, sondern auch für seinen exquisiten Geschmack in Sachen Cocktails. Einer seiner berühmtesten Sätze ist: "Geschüttelt, nicht gerührt." Dieser Satz bezieht sich auf die Zubereitungsart seines Lieblingsgetränks, dem Martini. Ein Martini besteht traditionell aus Gin und trockenem Wermut, garniert mit einer Olive oder Zitronenzeste. Die Zubereitungsmethode kann jedoch variieren und beeinflusst den Geschmack des Cocktails erheblich.

Wenn ein Martini geschüttelt wird, werden Gin und Wermut zusammen mit Eiswürfeln in einem Cocktailshaker kräftig geschüttelt. Dadurch wird der Cocktail gut gekühlt und verdünnt, was zu einem leichteren und frischeren Geschmack führt. Das Schütteln sorgt auch für eine angenehme Schaumigkeit auf der Oberfläche des Getränks. Im Gegensatz dazu wird ein Martini gerührt, indem die Zutaten sanft mit Eiswürfeln im Rührglas umgerührt werden. Dies führt zu einem klareren und stärkeren Geschmack, da weniger Verdünnung stattfindet und das Getränk weniger Luftblasen enthält.

James Bond bevorzugt den geschüttelten Martini, da er glaubt, dass dies zu einem besseren Mix der Aromen führt und den Cocktail insgesamt verfeinert. Sein legendärer Satz "Geschüttelt, nicht gerührt" ist zu einem Symbol für Eleganz und Raffinesse geworden und hat dazu beigetragen, den Martini als ikonisches Getränk in der Welt des Films und darüber hinaus zu etablieren.



## LEIDENSCHAFTLICH GEMIXT: RADEBERGER BIER-COCKTAILS

Denkt man an einen klassischen Cocktail, erscheint vor dem geistigen Auge zumeist ein glasklarer Wodka, ein vollmundiger Wermut oder ein spritziger Cachaça als Basis für einen blutroten Cosmopolitan, hellweißen Martini Dry oder limettengrünen Caipirinha. Ein kraftvolles Pilsner oder ein aromagehopftes alkoholfreies Bier liegen da gedanklich in weiter Ferne.

Radeberger Pilsner startete im März nach über zehn Jahren in unverändertem Äußeren mit einem neuen

Markenauftritt in die Saison. Denn zu einem anspruchsvollen Bier gehört auch immer eine klare Positionierung mit einem dem jeweiligen Zeitgeist entsprechenden Markenauftritt. Diese Tradition setzte Radeberger nun konsequent fort. Mehr noch: Mit einem neuen, zeitgemäßen Flaschendesign und einer begleitenden Kommunikationskampagne sollen verstärkt junge Erwachsene für das Pilsner aus der Bierstadt Radeberg begeistert werden.

Mit Blick auf die jüngere Zielgruppe lag es nahe, auch über neue geschmackliche Kreationen auf der Grundlage eines Pilsners nachzudenken. Der Biersommelier Tobias Meißner, der als Bierbotschafter für die Marke Radeberger auf vielen Events unterwegs ist, nahm sich ein paar Cocktail-Experten zur Seite und experimentierte mit geschmacklichen Nuancen. Kreatives Ergebnis waren zwei Cocktailvarianten, die sich sehen lassen können:

Schon die Namen der beiden Genussgeschwister verheißen ein besonders geschmackvolles Erlebnis. Der „Radeberger Birracello“ basiert auf braufrischem Radeberger Pilsner, gepaart mit Limoncello, Zitronensaft, Grapefruitlimonade und einem Zweig Rosmarin als geschmacklichem i-Tüpfelchen. Er verkörpert so die alkoholhaltige Variation. Der „Radeberger Passion Green“ wurde auf der Basis des Callista-gehopften Radeberger Alkoholfrei geschmacklich mit dem Saft einer frischen Gartengurke sowie mit Apfelpüree, Lime Juice und frischer Minze abgestimmt. Gekrönt wird dieser mit einer hauchdünnen Gurkenscheibe.

Am 23. Mai wurden beide Cocktails erstmals einem Publikum präsentiert. Ihr wollt die Cocktails auch pro-



bieren? Dann empfiehlt es sich, die Augen nach aktuellen Events mit Radeberger Pilsner offen zu halten. Mit etwas Glück bekommt ihr so in der laufenden Sommersaison vielleicht auch die Möglichkeit, die eisgekühlten Drinks zu kosten.

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



# RICHTIG GUTE DRINKS ZUHAUSE MIXEN!

## 1. COCKTAILS ZUBEREITEN:

### FRISCHE & QUALITÄT MACHEN DEN UNTERSCHIED.

Es mag simpel klingen, aber ein Drink ist immer nur so gut, wie die Summe seiner Zutaten. Es ist ratsam auf frische, unbehandelte Zitrusfrüchte zurückzugreifen und von Zitrusäften aus der Flasche abzusehen! Bei der Auswahl der alkoholhaltigen Zutaten, sollten Sie auf gute Erzeugnisse achten. Denn die Qualität der Spirituosen wird sich auf die Qualität des Drinks niederschlagen.

## 2. ZUTATEN ABMESSEN: COCKTAIL-MESSBECHER

Ein sogenannter Jigger hilft Ihnen die Maßeinheiten genau einzuhalten. Eine echte Bereicherung für das Mixen von Cocktails zuhause. Das genaue Abmessen ist wichtig, da nur so die perfekte Balance aus Süße und Säure ins Glas kommt.

## 3. COCKTAILS KÜHLEN: DAS RICHTIGE EIS

Eiswürfel sollen die Drinks kühlen, ein wenig Schmelzwasser abgeben und dabei helfen, die Zutaten in der richtigen Konsistenz zu vermengen. Der wichtigste Tipp: Verwenden Sie immer klare und möglichst große Eiswürfel.

## 4. COCKTAILS SHAKEN: SCHÜTTELN WIE EIN PROFI!

Die meisten Cocktails werden geschüttelt. Beim Schütteln vermischen sich nämlich auch Zutaten, die sich nur unwillig vermengen lassen, wie Sirup, Likör oder Zitrusaft. Beim Shaken von Cocktails ist es wichtig, dass Sie ausreichend Eis benutzen. Die Füllmenge Eis sollte die der Zutaten übersteigen. Stellen Sie außerdem sicher, dass Ihr Shaker gut verschlossen ist. Anschließend sollten Sie beim Schütteln einfach alles geben.

## 5. COCKTAILS RICHTIG RÜHREN

Anders als beim Schütteln, wird der Drink beim Rühren weniger energisch gemixt. Das ist vor allem gut für filigranere Drinks, bei denen das Rezept nur nach klaren Flüssigkeiten verlangt. Das Rühren ermöglicht es Ihnen, die feinen Noten der Drinks sicher herauszukitzeln. Zum Rühren brauchen Sie ein größeres Gefäß, etwa ein Cocktail-Rührglas, in dem die Zutaten und Eis vermengt wer-

den. Zum Rühren eignet sich am besten ein Barlöffel, dieser hat einen extralangen Stil, mit dem Sie ganz bis zum Boden des Rührgefäßes kommen.

## 6. COCKTAILS RICHTIG ABGIESSEN

Die Zutaten eines Drinks vermengen sich, indem Sie sie im Shaker schütteln oder im Rührglas verrühren. Anschließend geht es darum, die Zutaten ins Glas abzugießen, ohne dass Eiswürfel-, Frucht- oder Kräuterstücke in den Drink gelangen. Falls ein Rezept keine frischen Fruchtsäfte, angedrückte Früchte, frische Kräuter oder Gewürze verlangt, halten wir beim Abgießen nur das Eis zurück. Hierfür verwenden wir einen Hawthorne Strainer. In allen anderen Fällen halten wir im selben Schritt zusätzlich einen Fine Strainer dazwischen, um kleinste Teilchen zu filtern. Dadurch erhalten wir einen klaren Cocktail, den besten Geschmack und die beste Konsistenz.

## 7. DIE RICHTIGEN GLÄSER – DAS AUGE TRINKT MIT!

Daher empfehlen wir Ihnen, Ihre Cocktails in hübschen und idealerweise zum Drink passenden Gläsern zu servieren. Aber welches Glas wird für welchen Cocktail genutzt? Ein gutes Standard-Repertoire an Cocktailgläsern besteht aus einem kleinen Rocks- bzw. Tumblerglas, einem schlanken Longdrinkglas, und einer Cocktailschale. Die ersten beiden sollten 250-320ml fassen, die Cocktailschale eher rund 150ml. Mit diesen Gläsern haben Sie immer das passende Glas für Ihren Cocktail.

## 8. COCKTAILS SCHICK GARNIEREN

Die Dekoration bzw. Garnitur ist neben dem passenden Glas entscheidend für eine tolle Optik bestimmt. Da frische Zutaten wie Zitronenzesten und Kräuter feine Aromen freisetzen, dient die Garnitur auch dazu, weitere Sinne zu bedienen. Benutzen Sie daher vorwiegend, was auch im Drink enthalten ist. Denn dadurch können Sie die Noten Ihrer Komposition unterstreichen.

UND NUN – VIEL FREUDE BEIM MIXEN.

WEITERE INFORMATIONEN & COCKTAILZUBEHÖR:  
[www.drink-syndikat.de](http://www.drink-syndikat.de)



# SOMMERCOCKTAILS

## REZEPT-IDEEN VOM BREMER WEINKOLLEG

*Wir präsentieren Ihnen drei Sommer-Cocktails zum selber mixen.*

*Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Cheers!*



### ROSÉ SPRITZ

Frische und Leichtigkeit – das zeichnet den Rosé Spritz aus. Feine Süße in Kombination mit dezenter Würzigkeit und einem Prickeln dazu – der Star für jeden After-Work-Kickoff!

#### ZUTATEN

50 ml Lustau Vermut Rosé  
100 ml cl Schaumwein Rosé Brut  
Pink Grapefruit Spalte  
Eiswürfel

#### ZUBEREITUNG

Vermut in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Mit Schaumwein aufgießen und vorsichtig umrühren. Mit einer Pink Grapefruit-Spalte garnieren.



### IRISH BREEZER

Würzige Aromen nach Tannennadeln und Kardamom treffen auf die herbe Frische von Grapefruit – eine wahre Geschmacksexplosion und eine tolle Alternative zu "normalem" Gin Tonic!

#### ZUTATEN

5cl Ninth Wave Gin  
Fill Up Grapefruit-Limonade  
Eiswürfel

#### ZUBEREITUNG

Gin und Grapefruit-Limonade mit Eiswürfeln in einen Cocktail Shaker geben und gut schütteln. Das Longdrink Glas mit Eiswürfeln auffüllen und das Getränk vorsichtig abgießen. Mit Grapefruit & Limetten Scheiben garnieren.



### ERDBEERZAUBER

Verführerische Erdbeer-Süße mit einem Hauch Zitrone – gibt es etwas Köstlicheres an einem warmen Sommertag auf der Terrasse?

#### ZUTATEN

5cl Etter Erdbeerzauber  
1cl Zitronensaft  
Fill-Up Zitronenlimonade  
Erdbeerscheiben  
Eiswürfel

#### ZUBEREITUNG

Etter Erdbeerzauber in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Zitronensaft hinzufügen und mit Limonade aufgießen und vorsichtig umrühren. Mit Erdbeerspalten und Minze garnieren.



# BERÜHMTE BARKEEPER DER GESCHICHTE

*Hinter den Kulissen vieler bekannter Drinks verbergen sich die oftmals weniger bekannten Lebensgeschichten ihrer Schöpfer. Dabei ist die Geschichte der Barkeeper eine wahre Schatzkammer für Anekdoten rund um einzigartige Persönlichkeiten und besondere Lebensgeschichten.*

## JERRY THOMAS – WEGBEREITER DER MODERNEN COCKTAILKULTUR

Jerry Thomas wurde um 1830 als Jeremiah P. Thomas bei New York geboren. Sein Spitzname lautete „Professor“. Er wird oft als der Wegbereiter und Urvater der US-amerikanischen Cocktailkultur erwähnt. Zahlreiche renommierte Hotelbars in New York, Chicago, San Francisco und New Orleans zählten zu seinen Stationen. Eine längere Rundreise führte ihn außerdem durch Europa. Jerry Thomas verstand es, seine Gäste mit besonderen Showeinlagen zu unterhalten. Er jonglierte mit Flaschen, Shakern und Cocktailzutaten. Bei der Zubereitung seines Signature Drinks, dem Blue Blazer, goss er flammenden Whisky und kochendes Wasser zwischen zwei Bechern hin und her. Jerry Thomas gilt somit als Mitbegründer, wenn nicht gar als Erfinder des

Flairbartending. Wenn Jerry Thomas das Mixen mit Unterhaltungskunst verbinden konnte, fühlte er sich in seinem Element. Darüber hinaus war er ein leidenschaftlicher Kunstsammler und malte auch selbst. Seine Bars fungierten daher zugleich als Kunstgalerie. 1862 veröffentlichte er sein Werk „How to Mix Drinks, or the Bon Vivant’s Companion“, das später auch unter dem Titel „The Bartender’s Guide“ erschien. Jerry Thomas starb am 14.12.1885 in New York.

## ADA COLEMAN – EINE DER BERÜHMTESTEN FRAUEN DER BARSZENE

Ada Coleman lebte von 1875 bis 1966. In der Zeit zwischen 1903 und 1925 leitete sie die Bar des Londoner Luxushotels Savoy. Sie zählte berühmte Gäste wie Charlie Chaplin, Mark Twain und Marlene Dietrich zu



ihren Gästen und Freunden. Einen Namen machte sie sich auch durch die Erfindung des Hanky Panky, den sie für den Schauspieler Sir Charles Hawtrey schuf. Dieser war auch ihr vermutlich wichtigster Signature Drink. 1925 lies das Hotel die Bar renovieren. In der neuen Bar stellte das Unternehmen dann Harry Craddock als leitenden Bartender ein. Ada Coleman starb im Jahr 1966 im Alter von 91 Jahren. Ihr Ruf als „Queen of Cocktail Mixers“ lebt bis heute fort.

#### HARRY CRADDOCK – VERBINDUNG VON AMERIKA UND EUROPA

Harry Craddock (1876-1963) wurde in der Nähe der englischen Stadt Bristol geboren. Mit 21 Jahren machte er sich mit dem Schiff auf den Weg nach New York, um sich dort als Barkeeper ausbilden zu lassen. Bereits drei Jahre später bot ihm das neu erbaute Luxushotel Hollenden in Cleveland eine Festanstellung an. 1916 führte ihn sein Weg erneut in die New Yorker Barszene. Einer Anekdote zufolge soll Craddock dort 1920 den letzten legalen Cocktail vor Beginn der Prohibition gemixt haben. Wenige Monate später kehrte er mit seiner Familie wieder zurück nach Großbritannien. Hier wurde das Londoner Savoy zu seiner neuen und berühmtesten Wirkungsstätte. 1930 erschien sein Buch „The Savoy Cocktail Book“, das sich zu einem Standardwerk der Szene entwickelte. Es enthält über 750 Cocktailrezepte, darunter Klassiker wie der Aviation, die White Lady, der Corpse Reviver No. 2 und nicht zuletzt Ada Colemans Hanky Panky.

#### CONSTANTINO RIBALAIQUA VERT – KUBAS COCKTAILKÖNIG

Der katalanische Einwanderer Constantino Ribalaigua Vert (1888-1952) kam 1899 im Alter von 11 Jahren mit seiner Familie nach Kuba. Bereits als Teenager begann er im Jahr 1914 als Barkeeper in der Bar El Floridita in Havanna zu arbeiten. Schon kurze Zeit darauf, im Jahr 1918, wurde er Eigentümer der Bar. Bei seinen Gästen (sie nannten ihn „Constante“) war er sehr beliebt und in der lokalen Szene wurde er bald als „El Rey de los Coteleros“ (Cocktail-König von Kuba) gefeiert. In die Geschichte der Barkeeper ging er aber vor allem durch seinen wohl berühmtesten Gast, den amerikanischen Schriftsteller Ernest Hemingway, ein. Dieser ging im El

Floridita ein und aus. Eigens für ihn erfand Constante den Papa Doble, eine Daiquiri-Variation mit Maraschino und Grapefruitsaft. Daher ist der Papa Doble auch als Hemingway Daiquiri bekannt. Bis heute gilt Constantino Ribalaigua Vert als einer der berühmtesten Barkeeper Havannas und weltweit. Die Bar El Floridita wird als Geburtsstätte des Daiquiri ("La Cuna del Daiquiri") gehandelt und ist heute ein beliebter Touristenmagnet.

#### ERNEST GANTT – “DONN THE BEACHCOMBER”

Donn Beachcomber (kurz: Donn Beach) wurde 1907 unter dem bürgerlichen Namen Ernest Raymond Gantt geboren. Nach dem Ende der Prohibition eröffnete er in Hollywood eine Bar mit dem Namen Don the Beachcomber. Daraus entstand der berühmte Spitzname des Barkeepers, der viele der frühen Hollywood-Größen bediente. Dort erfand er unter anderem den Sumatra Kula. Gantt mixte viele Drinks mit Rum, darunter auch den berüchtigten Zombie. Im Zweiten Weltkrieg diente er in der Luftwaffe und wurde mit einem Purple Heart und einem Bronze Star ausgezeichnet. Nach Kriegsende unterstützte er die Tiki-Kultur durch seine Arbeit als kreativer Barkeeper mit einem unverkennbaren Faible für polynesischen Einflüsse. Sein Umzug nach Hawaii, das zu seinem wichtigsten Wirkungsort wurde, lag somit auf der Hand. In seiner Wahlheimat lebte Ernest Gantt bis zu seinem Lebensende im Jahr 1989.

#### VICTOR BERGERON – ERFINDER DES MAI TAI

Victor Bergeron („Trader Vic“) gilt neben Donn Beachcomber als zweite große Persönlichkeit der Tiki-Bartender-Szene. Der 1902 in San Francisco geborene und 1984 verstorbene Bergeron eroberte sich mit der Erfindung des Mai Tai, seinem Signature Drink, einen Platz im Olymp der Mix-Geschichte. Überlieferungen zufolge soll er den Mai Tai im Jahr 1944 erfunden haben. Der Cocktail mit den betont fruchtigen Aromen zählt bis heute zu den beliebtesten Tiki-Cocktails weltweit. Bergerons Wirkungsstätte war das Restaurant Trader Vic's in Oakland, wo er allabendlich mit den Aromen der Karibik experimentierte.

#### MEHR INFORMATION RUND UM COCKTAILS:

[www.mymojito.de](http://www.mymojito.de)



## DER PERFEKTE MIX FÜR IHREN LIEBLINGS-SOMMER

*Einen Cocktail mixen, bei dem einfach alles stimmt; ein Drink der uns beim ersten Schluck ein Lächeln auf die Lippen zaubert – schon das alleine das ist eine Kunst für sich. Schön, wenn ein Sommerurlaub auch sonst noch unvergessliche Momente zu bieten hat.*

### SUMMERTIME, AND THE LIVING IS EASY

Auf einer Bergwiese den Schmetterlingen beim Tanzen zusehen, in Flip-Flops lässig über den Boulevard flanieren, im Oldtimer die schönsten Straßen der Region erkunden, stimmungsvollen Open-Air-Konzerten lauschen und laue Abende unter Sternen verbringen:

Sommer ist, wenn aus „durchs Leben gehen“ mit einem Mal „durchs Leben schweben“ wird – und erfrischende, köstliche Sommer-Drinks den Tag genussvoll abrunden.





### MEHR ALS COCKTAILS LOCKER AUS DEM ÄRMEL SCHÜTTELN

Wie kommt der Sommer ins Glas: Frische Früchte und Kräuter, Low- und No-Alcohol-Drinks sowie Inspirationen aus der Kulinarik sind angesagt. „Food Pairing“ heißt es bei Barprofis, wenn Drinks mit Speisen oder Desserts korrespondieren oder sich sogar zu einem köstlichen Gesamtkunstwerk vereinen.

Apropos Profis: Was macht eigentlich eine gute Barkeeper:in aus? Perfektes Handwerk, fundiertes Fachwissen und kreative Inspiration für Neues, unabhängig vom persönlichen Geschmack. Also, der Mix macht's – und dabei spielen auch Persönlichkeit und Charakter eine wichtige Rolle: Hinter der Bar muss man zuhören, sich einfühlen können und diskret sein, denn tatsächlich schütten Menschen an der Bar oft ihr Herz aus.

### RENDEZVOUS MIT IHREM TRAUMSOMMER

Exklusives Ambiente, weltweite Atmosphäre, überbordende Auswahl – die 3 „A“ einer 1A-Bar. Erst sie schaffen ein einzigartiges Gesamterlebnis für die Gäste.

Von stylish bis traditionell; von der klassischen Kamin- und Pianobar mit Zigarrenlounge bis zur modernen, urbanen Jazzbar mit Clubcharakter: in den sechs individuellen Häusern der Hommage Luxury Hotels Collection finden Sie die perfekten Orte, um in guter Gesellschaft exquisite Drinks und besondere Augenblicke zu genießen – und den Sommer Ihrer Träume zu erleben: voller Kultur & Kulinarik, Lebensfreude & Lifestyle, Spa & Sport, Natur & Nachtleben – in exklusiven Bars mit Livemusik, DJ-Sets, exquisitem Barfood und erlesenen Getränken – vom all time Classic bis zum kreativen Summer Special.

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES.

[www.hommage-hotels.com](http://www.hommage-hotels.com)



Zuhause in den  
besten Häusern.

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie



## MANUFACTURE ROCK BLANC – STRAHLENDE MOMENTE IN WEISS

Klassisch, zeitlos und doch besonders – weißes Porzellan kommt einfach nie aus der Mode und steht auch aktuell wieder hoch im Kurs. Gepaart mit minimalistischem Design schaffen Weiß- und Cremetöne eine positive und zugleich stilvolle Wohnatmosphäre und setzen so immer wieder kleine Lichtblicke. Die perfekte Symbiose aus Minimalismus und hellen Farben: Die Kollektion Manufacture Rock blanc von Villeroy & Boch. Mattes Weiß verbindet sich mit klaren Formen und authentischer Schieferoptik zu ausdrucksstarkem Porzellan. Nun wird die erfolgreiche Kollektion um passende Gläser mit strahlend weißen Akzenten erweitert.

### NATURNAHE HAPTİK

Gerade in einer zunehmend digitalen Welt erhalten haptische Erlebnisse eine ganz neue Bedeutung. Eine wahre Wohltat für die Sinne sind daher die rauen Oberflächen in authentischer Schieferoptik von Manufacture Rock. Ob in elegantem Weiß oder geheimnisvollem Schwarz, nichts bringt spektakuläre Gerichte besser zur Geltung als Naturstein. Das umfangreiche Sortiment – quadratische, rechteckige und runde Teller und Platten sowie Bowls, Schalen, Becher und Tassen – bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten für individuelle Tischinszenierungen und wirkt dabei immer minimalistisch, ausdrucksstark und zeitlos zugleich.

### NEUE TRINKGLÄSER IN PURISTISCHEM WEISS

Nun wird die Produktpalette der Manufacture Rock-Kollektion durch passende Gläser mit weißem Stiel erweitert und verfeinert. Als elegante Sekt- oder Weingläser stehen sie im Kontrast zum rauen Charme des bereits bestehenden Manufacture Rock blanc Porzellans und verleihen dem Tisch einen spannenden Look. Ton in Ton wirkt das strahlende Weiß puristisch edel, im Mix & Match mit seinem schwarzen Pendant lässt es sich aber auch kontrastreich kombinieren. Wie auch immer man die hellen Gläser dekoriert, sie zaubern sofort eine positive und faszinierende Atmosphäre auf den Tisch.

### KONTRASTE FÜR DIE COCKTAILBAR

Zum Sortiment der neuen Manufacture Rock blanc-Kollektion gehören auch Bargläser für Whisky, Longdrinks und Shots. Ihr besonderes, kontrastreiches Design macht sie zum Highlight für jede heimische Cocktailbar. Während die obere Hälfte sowie der Boden aus Kristallglas transparent bleiben und eine gewisse Zartheit ausstrahlen, ist das Glas der unteren Hälfte in mattweißer Farbe handbemalt. Feine Pinselstrukturen bleiben dabei sichtbar und unterstreichen die Verbindung zum Handwerk und den natürlichen Charakter der dazugehörigen Geschirrkollektion Manufacture Rock.



HOMMAGE  
LUXURY HOTELS COLLECTION



# GÖTTLICH GOLFEN. GRANDIOS GENIESSEN.

Wie gemalt liegt er in der atemberaubenden Kulisse der Kitzbüheler Alpen, direkt vor unserem Hotel: der 18-Loch-Championship-Course Eichenheim. Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Golfsommer – buchen Sie jetzt genussvolle Urlaubstage im Luxusresort Grand Tirolia mit 15 % Chaîne-Rabatt.

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES





## INTERVIEW MIT STEPHAN HINZ

*Der international bekannte Barexperte Stephan Hinz gilt als Visionär der modernen Gastronomie. Er ist Autor mehrerer Fachbücher und Inhaber der renommierten Kölner Bars Little Link und Grace & Grape. Hinz wurde vielfach preisgekrönt, darunter zuletzt als „Innovativster Bartender“. Als Referent hat Hinz sein Wissen auf Fachmessen und Events in über 20 Ländern auf vier Kontinenten weitergegeben. Mit seinen Unternehmen Hinzself und Cocktailkunst unterstützt er Gastronomie und Industrie durch seine Expertise.*

### WARUM SIND SIE BARTENDER GEWORDEN?

Die Gastronomie hat mich immer schon gereizt. Kaum eine Branche ist so vielfältig und abwechslungsreich. An der Bar fasziniert mich, dass hier alle Aspekte der Gastronomie vereint werden: Am gleichen Ort finden sowohl die Zubereitung und die Kommunikation mit den Gästen statt. Das wird nie langweilig!

### WAS IST DAS BESONDERE AN IHREN DRINKS?

Im Little Link verknüpfen wir seit mittlerweile zehn Jahren Barkultur mit Techniken aus der modernen Küche und Pâtisserie. Bei der Verwendung vieler Zutaten und Präsentationsweisen haben wir damit Pionierarbeit geleistet. Für viele Bars war es zu der Zeit noch ungewöhnlich, Kräuter oder Gewürze in Cocktails einzusetzen und wir haben schon damals begonnen, Zutaten wie Steinpilze, Rote Bete, Lachs oder Heu in aufwendigen Verfahren so zu verarbeiten, dass sie zu spannenden Getränken geworden sind. In unserer neuen Bar Grace & Grape setzen wir dagegen vor allem auf Drinks mit weinhaltigen Zutaten wie Wermut oder Crémant.

### WAS SIND DERZEIT DIE GRÖSSTEN TRENDS IN DER WELT DER COCKTAILS?

Aperitifs oder generell Drinks mit reduziertem Alkoholgehalt sind momentan sehr wichtig. Ich würde hier aber nicht nur von einem Trend sprechen, sondern von einer generellen Entwicklung. Das haben wir schon vor vier Jahren erkannt, als wir unter dem Namen Root to Fruit unsere eigenen Aperitifs entwickelt haben. Momentan springen viele neue Marken auf den Aperitif-Hype auf und überfluten den Markt mit meiner Meinung nach unausgereiften Produkten. Aber langfristig werden sich die Produkte halten, die wirklich geschmacklich überzeugen.

### WAS MACHT IHRER MEINUNG NACH EINEN GUTEN BARTENDER AUS?

Er muss vor allem aufmerksam sein, sowohl bei der Kommunikation mit den Gästen und Kollegen, aber genauso im Bezug auf den kompletten Raum. Er muss merken, wann Licht oder Musik angepasst werden sollten und wann Gäste Fragen haben oder unterhalten werden möchten. Das kann man nur zu einem gewissen Grad lernen. Wenn diese Basis stimmt, lassen sich Handwerk und Effizienz durch genug Übung schon optimieren.

### UND WAS IST ÜBERHAUPT DER UNTERSCHIED ZWISCHEN BARKEEPER UND BARTENDER?

Im Englischen bezeichnet das Wort „barkeeper“ eigentlich den Inhaber der Bar, während der „bartender“ die Person ist, die auch wirklich an der Bar arbeitet. In den meisten Fällen wird die Bezeichnung Barkeeper also im Deutschen falsch verwendet. Glücklicherweise setzt sich aber auch hier der Begriff Bartender immer weiter durch.

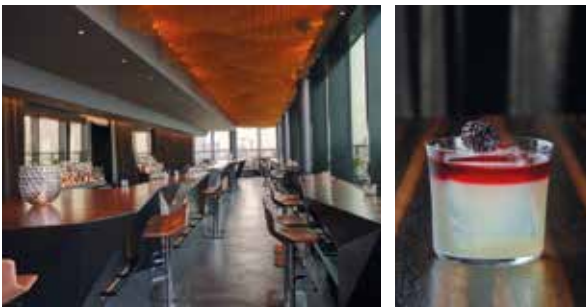
### WAS WIRD DER SOMMERDRINK 2024?

Der Spritz erfreut sich weiterhin großer Beliebtheit, glücklicherweise aber nicht nur mit den üblichen langweiligen Mainstream-Produkten, sondern auch mit hochwertigeren Zutaten. Es geht dabei weniger um ein einziges Trendrezept, sondern um eine Geschmacksvielfalt, die zu den persönlichen Vorlieben passt. Darum servieren wir in unseren Bars eine Bandbreite für jeden Geschmack: Der Ricordino Spritz ist frisch und mediterran, der Camela Spritz vielschichtig und würzig und der Kalyx Spritz fruchtig und floral.

*Text: Stephan Hinz, Foto: Cocktailkunst GmbH*

# EIN BLICK IN DIE ANGESAGTESTEN COCKTAILBARS DEUTSCHLANDS

*Von stilvollen Rooftop-Bars mit atemberaubendem Ausblick bis hin zu gemütlichen Underground-Locations - Deutschland bietet eine Vielzahl an einzigartigen Cocktailbars, die jeden Drinkliebhaber begeistern. Tauchen Sie mit uns ein in die Welt der coolsten Bars des Landes und entdecken Sie die perfekte Location für Ihren nächsten Cocktailabend. Cheers!*



## PUZZLE-BAR

In der 15. Etage des Campus Towers in der HafenCity genießen Gäste der Puzzle Bar von Dreisternekoch Kevin Fehling einzigartige Drinks in exklusivem und gleichzeitig lockerem Ambiente. Gemeinsam mit seinem ehemaligen Souschef Dennis Ilies begrüßt er seit 2020 Gäste in luftiger Höhe. Die Location mit bodentiefen Fenstern bietet einen weiten Panoramablick über die Skyline Hamburgs. Die Aussicht reicht von Hafen und Elbe bis hin zur Innenstadt. Eine Außenterrasse umläuft das Stockwerk und lädt zum gemeinsamen Anstoßen an lauen Sommerabenden ein. In der Puzzle Bar trifft das Know-how eines Barkeepers auf die Kreativität eines Sternekochs. Auf diese Weise entstehen einzigartige Eigenkreationen, häufig inspiriert von fernen Kulturen und Gerichten.

### **Puzzle Bar**

Versmannstraße 2 · 20457 Hamburg  
info@puzzle-bar.de · www.puzzle-bar.de

## VELVET

Das Velvet ist eine hypersaisonale Cocktailbar in Berlin Neukölln. Die wöchentlich wechselnde Cocktailkarte spiegelt die Aromen wider, die das Berliner Umland zur jeweiligen Jahreszeit bietet. Gesammelte Pflanzen wie Magnolienblüten und Veilchen im Frühling, Fichtentriebe und Holunderblüten im Sommer, Feigenblätter und Sanddorn im Herbst. Jedes Pflanzenaroma, ob wild oder kultiviert, wird für das kleine leidenschaftlich arbeitende Bar-Team zur potenziellen Zutat. Nach Ausflügen in und um Berlin verwandelt das Team am wöchentlichen Lab Day die Pflanzen mittels innovativster Verarbeitungstechniken in Flüssiges. Die Bar konzentriert sich auf weiße Spirituosen und Weinartiges wie Sake, Madeira, Sherry oder trockenen Wermut, um den natürlichen Pflanzenaromen Raum zur vollen Entfaltung zu bieten.

### **Velvet**

Ganghoferstr.1 · 12043 Berlin  
kontakt@velvet-bar-berlin.de · www.velvet-bar-berlin.de





## LITTLE LINK

Der Name Little Link steht für die Verbindungen, die hier geschaffen werden – zwischen Tradition und Innovation, Küche und Bar, Mensch und Mensch. Die hier zelebrierte Barkultur umfasst 360 Grad: Von Musik und Licht über oft vergessene Kleinigkeiten wie dem perfekten Glas und dem ideal abgestimmten Eiswürfel bis zum Duft und Geschmack der Getränke und dem vollendeten Service. Das Getränkesortiment reicht dabei von edlen Klassikern bis zu avantgardistischen Eigenkreationen. Die selbst produzierten Zutaten sprengen die Grenzen der klassischen Barkultur vom Steinpilz-Whiskey über die Yuzu-Essenz bis zum Brombeerkaviar. Dazu gibt es hausgemachtes Barfood wie die legendären Grilled Cheese Sandwiches oder den Funky Chicken Slider mit würzig mariniertem Huhn, Paprika und Senf-Safran-Mayo.

### Little Link

Maastrichter Straße 20 · 50672 Köln  
bar@littlink.de · www.littlink.de

## LES FLEURS DU MAL

Die Schumann's Bar in München gilt als eine der bekanntesten und beliebtesten Cocktailbars der Stadt. Seit ihrer Eröffnung im Jahr 1982 begeistert sie Gäste aus aller Welt mit exquisiten Cocktails, einer gemütlichen Atmosphäre und einem erstklassigen Service. Die Bar, die nach dem renommierten Barkeeper Charles Schumann benannt ist, bietet eine breite Auswahl an klassischen und innovativen Drinks, die von erfahrenen Barkeepern mit Leidenschaft und Können zubereitet werden.

Das Les Fleurs du Mal befindet sich im ersten Stockwerk der Schumann's Bar. An einem Tisch, dessen neun Meter lange Platte aus einem einzigen Baum gefertigt wurde nimmt man Platz und bespricht die Drinks persönlich mit dem Barman. Die Bar Les Fleurs du Mal ist der perfekte Ort, um einen besonderen Anlass zu feiern oder einfach nur einen entspannten Abend in eleganter Atmosphäre zu verbringen. Mit ihrem einzigartigen Flair und erstklassigem Service gehört sie zu den angesagtesten Locations in München und ist definitiv einen Besuch wert.

### Les Fleurs du Mal

Odeonsplatz 6-7 · 80539 München  
info@schumanns.de · www.schumanns.de



## BUCH-TIPP:

STEPHAN HINZ

## COCKTAILKUNST

*Die Zukunft der Bar. Mehr als 400 Cocktail-Rezepte vom Klassiker bis zum extravaganten Avantgarde-Cocktail. Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille*

ISBN 978-3-98541-058-3  
360 Seiten, 220 x 282 mm  
€ 49,90

In seinem neuen Buch widmet sich Stephan Hinz den großen und kleinen Dingen, die den perfekten Cocktail ausmachen. Neben dem entscheidenden Wissen rund um Warenkunde, Techniken und Barwerkzeug beschäftigt er sich dabei auch mit oft übersehenen Aspekten wie dem richtigen Glas, dem passenden Eis und der versteckten Kompositionslehre, die jedem Cocktail zugrunde liegt.





## LUXUS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

### *High-End-Weintemperierer von PrioVino*

Die Weintemperierer von PrioVino aus dem schwäbischen Meßstetten werden mittlerweile nicht nur in Deutschland angeboten. Auch in Österreich, der Schweiz, in Italien, Spanien und anderen europäischen Ländern haben die innovativen Weinkühler bereits Abnehmer gefunden. Sowohl das Modell „Classic“ als auch der luxuriöse PrioVino „Premier“ werden in Hotelsuiten, Restaurants oder in privaten Haushalten eingesetzt, um die optimale Trinktemperatur des Weines am Tisch zu halten.

Wem das „Premier“-Modell aber noch nicht edel genug ist, der kann aus der „My-Premier“-Linie der Weinkühlerschmiede einen exklusiv gestalteten Weinkühler bekommen. Der Weinkühler sowie der dazu gehörige Standfuß kann dann mit einer Beschichtung aus hochwertigem Schwarzruthenium, Silber, Roségold oder 24-Karat-Gold überzogen werden.

Um es noch persönlicher zu gestalten ist auch möglich eine Gravur anzubringen. Das könnte der Name oder das Logo eines Hotels oder Restaurants sein, oder aber ein Familienwappen, das per moderner Lasertechnik auf dem Kühler angebracht wird. PrioVino-Geschäftsführer Jürgen Sauer äußert sich zu den High-End-Produkten: „Ursprünglich wurde die „My-Premier“-Linie für Märkte wie Dubai, Singapur oder Hongkong ins Leben gerufen.

Aber während der Covid-Pandemie haben wir auch verstärkt Anfragen von deutschen und europäischen Privatkunden erhalten. Es handelt sich bei den angefragten Weinkühlern meist um individualisierte Einzelstücke, die nicht nur zum Halten der Weintemperatur dienen, sondern auch als dekorative Designelemente die Wohnung verschönern.“

Natürlich haben solch edle Design-Produkte auch einen stolzen Preis. Während das Einsteigermodell Classic bereits für 390 Euro zu haben ist, muss man für die vergoldete Variante aus der My-Premier-Linie mit 6500 Euro rechnen. Eigentlich günstig, wenn man bedenkt, dass die darin gekühlte Flasche Petrus für diesen Preis noch nicht zu haben ist.

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





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

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



#### Die Vorteile des PrioVino Classic:

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

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

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS

# DAS THÜRINGER WEINGUT ZAHN



André Zahn hat seinen Weinküfer-Meister (2007) erlangt und lenkt heute die Geschicke des Betriebes. Als Kellermeister gibt er unseren Weinen ein Gesicht. Ob Edelstahl, großes Holzfass oder Barrique, für jeden Wein findet André die richtige Ausbaumethode. Getreu dem Motto: „Im Keller kann etwas Großes heranwachsen!“ Hartmut Zahn, Gründer des Hauses, schaut heute noch gern im Weinberg nach dem Rechten. Seine Frau, Christina Zahn, ist nach wie vor als gute Seele des Betriebes aktiv. Aber auch ein florierendes Weingut wäre nichts ohne seine fleißigen Helfer im Hintergrund. Gerade im Weinberg kommt man heutzutage ohne Helfer nicht mehr weit. Das ganze Jahr steht im Weinberg, im Keller und in der Vinothek ein qualifiziertes und engagiertes Team zur Verfügung.

## URSPRUNG & PHILOSOPHIE

Der Ursprung der Weinqualität liegt in den Wurzeln unserer Reben, welche wir auf 13,5 ha in Kaatschen und Umgebung gepflanzt haben. Nicht nur 1600 Sonnenstunden im Jahr und die Tatsache eine der niederschlagärmsten Regionen Deutschlands zu sein, sind eine gute Basis. Auch

das Zusammenspiel von Boden und Klima hier an Saale und Unstrut ist eine der wichtigsten Voraussetzungen, die uns charaktervolle Weine erzeugen lassen. Unsere Lagen Kaatschener Dachsberg und Tultewitzer Bünauer Berg lassen das Terroir im Glas auf unverwechselbare Weise widerspiegeln. Neben Buntsandstein, Lößlehm und Keuper ist besonders der Muschelkalkverwitterungsboden wichtiger Grundstein für unsere gehaltvollen Weine mit einem unvergleichlichen Spiel von Säure, Mineralität und Extrakt. Der Thüringer Wald, der so manches schlechte Wetter vom Atlantik abhält, und die Flusstäler von Saale und Unstrut mit ihren Wärmeinseln und dem besonderen Mikroklima lassen unsere Weine zur Besonderheit werden.

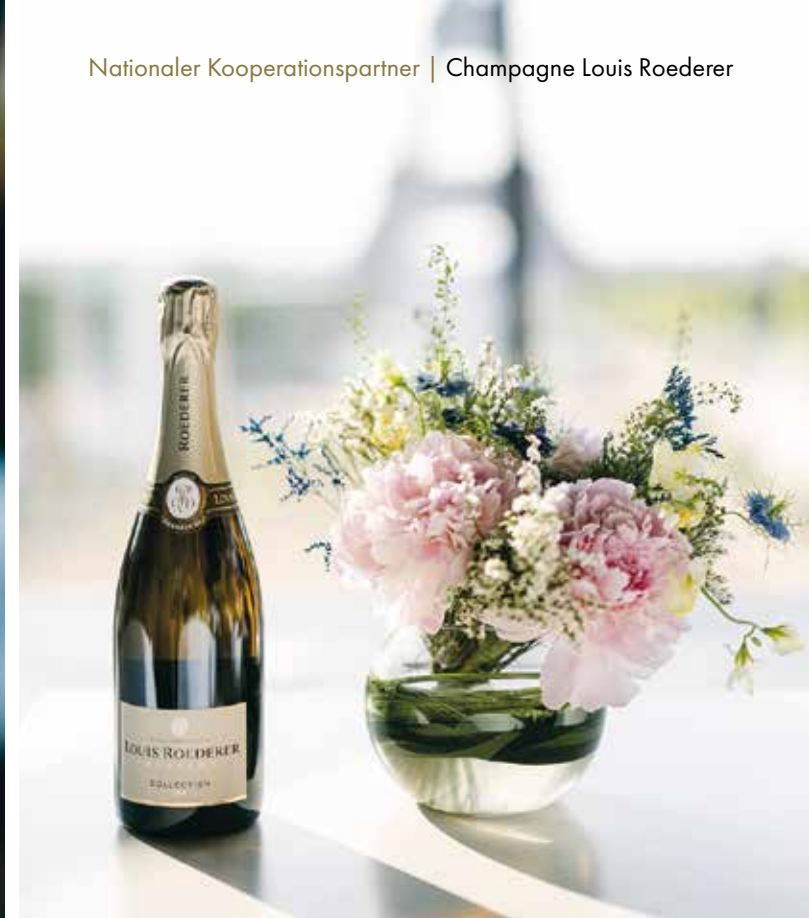
Qualität wächst zwar bereits im Weinberg, aber ein besonders wichtiger Bestandteil der Weinqualität ist auf den Ausbau sprich die Weinbereitung zurück zu führen. Unser 2005 neu erbauter Keller bietet uns hier die besten Voraussetzungen. Nachdem wir bereits im Weinberg umweltschonenden Weinbau betreiben und alle Trauben unserem hohen Qualitätsstreben nach von Hand lesen, legen wir auch im Keller besonderen Wert auf schonenden und sauberen Ausbau. Zur Verarbeitung unserer Qualitätsweine gelangen nur reife und gesunde Trauben. Getreu der Philosophie »Die Natur im Vordergrund, Technik im Hintergrund« entstehen terroir- und sortentypische Weine.

## WEINBEREITUNG

Unser Bestreben sind individuelle Weine von höchster Qualität. Umweltschonender, naturnaher Anbau zusammen mit modernster Kellertechnik einerseits, ein angebotener Enthusiasmus für den Rebensaft andererseits, sind Garanten für erlesene und regionaltypische Tropfen. Ihrem Charakter entsprechend bauen wir unsere Weine im großen Holzfass, in temperaturgesteuerten Edelstahltanks und seit 2005 auch in Barriques aus. Das Ergebnis sind filigrane, frische und elegante Weißweine und ebenso elegante, vollmundige und gehaltvolle Rotweine.

## Thüringer Weingut Zahn

Weinbergstr. 18 · 99518 Großheringen · [www.weingut-zahn.de](http://www.weingut-zahn.de)  
Tel. 034466 17 99 84 · [info@weingut-zahn.de](mailto:info@weingut-zahn.de) · [www.weingut-zahn.de](http://www.weingut-zahn.de)



## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER PER DU MIT DER NATUR

*„Jede Collection ist ein weiteres Kapitel in der umfangreichen Geschichte des Hauses und trägt zu seinem Geschmacksuniversum bei. Jede einzelne ist einzigartig und ganz Roederer!“* Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon

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

Drinks International zeichnete Louis Roederer zum fünften Mal in Folge 2024 als "World's Most Admired Champagne Brand" aus.

Der Multi-Vintage-Blend „Collection“ aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stellt die Signatur des Hauses Louis Roederer dar. Die Nummer der jährlichen Cuveé, z. B. 244, steht für die 244. Weinlese seit der Gründung des Hauses. Die Assemblage betont wie ein Vintage-Champagner die jeweilige Jahrgangstypizität mit über 50% Anteil, angereichert mit ca. 10 % in Eichenfässern ausgebauten Reserveweinen für Komplexität & Tiefe und verbunden mit Frische aus der 2012 etablierten Réserve Perpétuelle, einer Basicuvée, die immer weiter mit verschiedenen Jahrgängen angereicht und im Edelstahl ausgebaut wird.

*Text & Fotos: Champagne Louis Roederer*



**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER  
COLLECTION 244**

Der Multi-Vintage-Blend aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stellt die Signatur des Hauses Louis Roederer dar.

**Aktionspreis:** 52,90 €\* pro 0,75 l Flasche

\*gültig bis 31.07.2024

[www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)



**WEMPE GLASHÜTTE I/SA**

Mit der Iron Walker Taucher 42 mm Automatik entstand in den Wempe-Uhrenateliers ein echtes Lieblingsmodell. Das sportliche Design mit blauem Zifferblatt, Datumsanzeige und innenliegender Taucherlunette begeistert auch über Wasser. Die besonderen Tauch-Qualitäten der Uhr: Das Edelstahlgehäuse ist bis 30 bar wasserdicht und dank Super-Luminova® sind Zeiger und Indizes auch im Dunkeln gut ablesbar.

3.595,- €

[www.wempe.com/leipzig](http://www.wempe.com/leipzig)

**COLLINI COCKTAILSHAKER -  
DIE HOHE KUNST DES SHAKENS**

Stilvoll, formvollendet und funktional das sind die neuen Baraccessoires von Philippi. Die edle Kollektion, mit mattem Edelstahlfinish, umfasst alles - vom mühelosen Mixen bis zum ansprechenden Anrichten - was sich Drink-Liebhaber wünschen.

Art.-Nr.: 110005 –  
COLLINI Cocktailshaker  
Material: Edelstahl, lackiert  
Maße: 20 (h) cm  
UVP: 49,90 €



Art.-Nr.: 110007 –  
COLLINI Eiseimer mit Zange  
Material: Edelstahl, lackiert  
Maße: 18 (h) cm  
UVP: 69,00 €  
[www.philippi.com/de](http://www.philippi.com/de)



**COLLINS EISKUGEL 2ER SET,  
GOLD - COOLER GENTLEMEN-GENUSS**  
Die eindrucksvoll mattglänzende Edelstahlhülle mit Titanbeschichtung ist absolut lebensmittelecht, geschmacksneutral und wiederverwendbar umweltfreundlich. Ein wahrer Gentleman-Genuss zum Verschenken in einer stilgerecht präsentierten, schwarzen Geschenkbox.

Art.-Nr.: 227001  
Material: Edelstahl, Titanbeschichtung  
Maße: 5,4 cm  
UVP: 24,90 €  
[www.philippi.com/de](http://www.philippi.com/de)



**PrioVino CLASSIC**  
Elektrischer Weintemperierer  
mit Netzanschluss  
Perfekte Temperatur.  
Bis zum letzten Tropfen.  
390 € / Stück  
[www.priovino.com](http://www.priovino.com)



**FINK LIVING – NASSAU**

Diese hochwertigen Baraccessoires – Flaschenöffner, Rührlöffel, Messbecher (Barmaß), Stößel, Barsieb – verleihen Ihrer Hausbar ein besonderes Upgrade. Das unempfindliche Material ist robust und alltagstauglich, eine feine Hammerschlagstruktur sorgt für exklusiven Charakter und individuellen Charme.

NASSAU Barzubehör Set, 6tlg,  
Edelstahl, gehämmt UVP 149,00 €  
[www.fink-shop.com](http://www.fink-shop.com)



## VIVE LA CHAÎNE!

*Mit exklusivem Schmuck von Juwelier Wempe*

Seit jeher steht die Verbindung Chaîne des Rôtisseurs für Genuss, den Geist der Exzellenz und die Freude an den guten Dingen. Dem Exzellenz-Gedanken fühlt man sich auch bei Juwelier Wempe verpflichtet. Da passt es nur zu gut, dass Wempe-Geschäftsführer Peter Peters, der zudem Gründungsmitglied der Bailliage Sachsen und deutscher Chaîne-Vizepräsident ist, exklusiv für Mitglieder der Bruderschaft drei Schmuckstücke mit Symbolcharakter kreierte.

Manschettenknöpfe, Ansteck-Pin und Collier-Anhänger ziert das historische Emblem der Chaîne des Rôtisseurs: Der Wappenschild in der Mitte mit zwei gekreuzten Bratenspießen, den vier Spicknadeln, umgeben von lodernen Flammen, und nicht zuletzt die elf französischen Lilien sind in einzigartiger Präzision gearbeitet. „Der Schmuck ist eine Hommage an die bis in das 13. Jahrhundert zurückreichende Tradition der Verbindung. Und gleichzeitig ein kostbarer Ausdruck echter Verbundenheit mit den Werten der Confrérie“, sagt Peter Peters.

Das Leipziger Wempe-Goldschmiedeatelier setzt das Design des Chaîne-Schmucks gekonnt um. Traditionelle Handwerkskunst und modernste Technik gehen hier zusammen mit großer Liebe zum kleinsten Detail eine

perfekte Symbiose ein. Die weiteren Zutaten? 14k Gelbgold, leuchtend roter, synthetischer Rubellit und strahlend blaues Feinemail. Den Collier-Anhänger an einer farblich passenden Seidenkordel zieren zudem zwei Brillanten. Der Anhänger zeigt auch die Gründungsdaten der Verbindung und die namensgebenden Ketten – Symbole für die professionellen und die nicht professionellen Mitglieder.

Den kostbaren Chaîne-Schmuck gibt es exklusiv für die Consœurs und Confrères aller Bailliagen in der Leipziger Wempe-Niederlassung. Das Wempe-Team in der Mädler-Passage freut sich auf Ihren persönlichen Besuch, nimmt Ihre Bestellung aber auch selbstverständlich gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen.  
Tel. +49 341 211 31 12, [leipzig@wempe.de](mailto:leipzig@wempe.de)

Collier-Anhänger: € 7.295,-

Manschettenknöpfe: € 7.975,-

Ansteck-Pin: € 3.675,-





## SARTORIALE DELIKATESSEN

SEIT 1999 GILT FÜR COVE DIE DEVISE „WERTIG,  
INDIVIDUELL, ZEITLOS MIT ZEITGEIST“.

cove hat sich der Philosophie der Kleidungskultur verpflichtet und interpretiert das traditionelle Schneiderhandwerk neu. Ob Neapolitanische Sprezzatura oder Londoner Noblesse – cove versteht die historischen und modernen Strömungen der Herrenbekleidung. Mit wachem Auge und einem offenen Ohr für die Bedürfnisse anspruchsvoller Kundschaft entwickeln sie zeitlose Schnitte und moderne Variationen, in denen sie Connaissseuren der Klaviatur moderner Maßschneiderei wahre Kunstwerke feilbieten.



Die Basis dabei ist eine lebendige Klassik, die nicht zuletzt der Phantasie einen besonderen Stellenwert einräumt. Maßbekleidung von cove ist individuell und international gültig. Sie ist keine Frage des Alters, entscheidend sind einzig und allein Anspruch, Anlass und Persönlichkeit der Kunden.



Zeitlose Farben, Formen und Details werden bei cove in hochwertiger Maßbekleidung aus erlesenen Tuchen umgesetzt. Dabei sind die Wertbeständigkeit sowie der perfekte Tragekomfort ihrer Produkte durch schneiderliche Handwerkskunst über Jahrzehnte gesichert. Sie werden Träger einer echten Klassik, die Ihren Stil durch traditionelle Ausstattungsmerkmale zum Ausdruck bringt.

cove finden Sie ausschließlich in markanten, oftmals historischen, dem Zeitgeist trotzensen Häusern. Die einzelnen Standorte werden mit eigenständigem Charme ausgewählt, die austauschbare Fußgängerzonen weit hinter sich lassen. Dunkles Holz, Leder, Antiquitäten sowie gedeckte Wandfarben - das Ambiente der cove-Ateliers zitiert bewusst die kulturelle Noblesse englischer Maßschneidereien der glorreichen Savile-Row-Zeit.

**MEHR INFORMATIONEN:**

[www.cove.de](http://www.cove.de)

# COVE

DIE MAßSCHNEIDER



Foto: Atelier Baden-Baden

10%  
RABATT  
für Freunde  
der Chaîne

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

Termin vereinbaren unter [chaîne@cove.de](mailto:chaîne@cove.de) • [www.cove.de](http://www.cove.de) • 0800 0268326





## DÉGUSTATEURE DER OMGD RARITÄTENPROBE – A TABLE!

Pünktlich zum Start der Mandelblüte in der Pfalz fand die 7. OMGD-Raritätenprobe dieses Jahr in den historischen Mauern des „Amtshaus“ in Freinsheim statt. Seit 2021 verwöhnen Sybille und Swen Bultmann ihre Gäste mit pfälzischer Gastlichkeit und einer modernen Interpretation der klassischen französischen Küche in ihrem Gourmetrestaurant „A table“.

Dass Finesse und elegante Aromen den Küchenstil von Maître Rôtisseur Swen Bultmann bestimmen, machte sich bei den maritimen Gängen wie „Bretonischer Rochen mit Safranfenchel, kandierter Zitrone und Beurre Blanc“ oder „Gebratene Jakobsmuschel mit Pilzrisotto und Rotweibutter“ besonders bemerkbar. Aber auch die klassische Wachtelterrinen als Entree und das kross gebratene Kalbsbries mit Trüffeljus sowie der Lammrücken mit Artischocken und die exzellente Tarte „au Citron“ mit Mousse von weißer Schokolade und Limone mit Blutorange sorgten bei den Gästen aus ganz Deutschland für Begeisterung.

Aber bei der Raritätenprobe spielen bekanntlich die von den Teilnehmern eingereichten 18 Raritätenweine nun mal die Hauptrolle. Unser eigens aus Berlin angereister Echanson Hagen Hoppenstedt, der erstmals die Dégustation moderierte, hat die Herausforderung brillant gemeistert und sieben interessante Flights zusammengestellt, bei denen mit einem ungarischen und einem österreichischen Tropfen auch zwei „Piraten“ eingeschmuggelt wurden. Nur mit viel Unterstützung konnten die

beiden Blindverkostungen nach und nach identifiziert werden. Nach dem im „Blauen Salon“ aus der Doppelmagnum gereichten Champagner Pommery Brut Royal ging die sonstige Auswahl heuer von deutschen Spitzengewächsen aus den Häusern Dönnhoff und Rebholz über die legendären Chateaux Latour und Haut Brion sowie namhafte Barolos aus Italien bis zu einem 1970er Erdener Prälat von der Mosel. Peter Winter hatte aus seinem Weingut Georg Müller Stiftung ebenfalls einige Pretiosen aus seiner Schatzkammer mitgebracht. Unser Echanson hatte fast zu jedem Wein eine amüsante Anekdote parat und führte durch die sehr unterhaltsame Einbeziehung der jeweiligen „Weinpaten“ äußerst kompetent und überaus charmant durch den Abend. Dabei vergaß er auch nicht einen Gruß und Dankesworte an seine Amtsvorgängerin Natalie Lumpf zu richten, die dieses Format gemeinsam mit Lutz Heyer ins Leben gerufen hat.

Echanson Hagen Hoppenstedt und die Organisatoren Claas Plesch und Markus Gerspacher bedanken sich bei allen Spendern für einen diesjährigen Erlös von €6.250,-. Damit der durch dieses Format seit 2016 erzielte Spendenerlös demnächst die Schallmauer von €50.000 durchbricht, wird es im nächsten Jahr die 8. OMGD-Raritätenprobe geben. Interessenten können sich gerne vorab mit Confrère Markus Gerspacher in Verbindung setzen.

*Text: Markus Gerspacher (mgrspchr@aol.com)  
Fotos: Birgit Bachmann, Niclas Plesch*



## „HISTORISCHE KLOSTERSCHÄNKE AUS DEM DORNRÖSCHENSCHLAF ERWACHT“

*Dîner Maison am 24. Februar 2024 in der Klosterschänke, Bad Herrenalb*

Die vermutlich 1148 gegründete Klosterschänke ist eines der ältesten Gasthäuser Süddeutschlands. Bereits in den Gründungsjahren des Klosters Herrenalb entstand die „Herberge vor dem Tore“ – gemeint war das Klostertor. Familie Mönch hat die Herberge zwischen den Jahren 1863 und 2002 geführt. Danach fiel das Haus in einen Dornröschenschlaf. Jetzt haben es die neuen Besitzer, Barbara und Matthias Wedner renoviert und ihm damit neues Leben eingehaucht. Familie Wedner ist mit Bad Herrenalb eng verbunden, denn sie betreiben gemeinsam dort auch das Kurhausrestaurant und die Villa Lina.

Die regionale Verbundenheit war ebenfalls der Grund des Küchenchefs Sven König um nach seinen Lehr- und Wanderjahren gerne nach Bad Herrenalb zurückzukehren - und dies speziell wegen der Klosterschänke. Die Erwartungshaltung an ihn war hoch, denn schließlich hatte das Gasthaus von 1965 bis 1993 unter Chefkoch Peter Baunacke einen Michelin Stern. Sven König hingegen beschreibt seine Küche als ehrliche, gehobene,

regionale, schwäbisch-badische Küche mit wechselnden Genussmenüs.

Mitglieder der Chaîne und ihre Gäste wurden sehr freundlich von Restaurantleiter Martin Bastian, der auch die Weine zu den einzelnen Gängen trefflich ausgesucht hatte, mit einem Glas Bassermann-Jordan, Riesling Sekt BRUT, Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz begrüßt. In diesem Zusammenhang konnten wir eine wertvolle Erfahrung sammeln: die Getränkebegleitung ohne Alkohol wurde von einigen Gästen sehr gerne und lobend angenommen.

Die einhellige Meinung war die völlige Begeisterung darüber, dass ein Traditionshaus in neuem Gewande mit einer modernen und genussvollen Speisefolge wieder zu einem Glanzpunkt in Bad Herrenalb wurde. Die glücklichen Teilnehmer des Abends versprachen bald wiederzukommen.

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor*

**Klosterschänke**

Dobler Straße 2 · 76332 Bad-Herrenalb

Tel. 07083 932 56 80 · info@dieklosterschaenke.de · www.dieklosterschaenke.de



## „WORLD CHAÎNE DAY – EIN ABEND UNTER FREUNDEN“

**Dîner Amical am 20. April 2024:** Zum World Chaîne Day 2024, bei dem Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs und Gäste rund um den Globus die Kunst der Tafelkultur und die Freundschaft pflegen, trafen sich Mitglieder der Bailliage Baden-Schwarzwald sowie Chaîne-Freunde aus anderen Bailliagen und Gäste im Hotel Colombi.

Einer der großen Klassiker der Südbadener Gastronomie liegt im international renommierten Grandhotel Colombi und hat mit Henrik Weiser und Sven Usinger eine Doppelspitze mit Sterne-Erfahrung am Herd. Französische Klassik wird hier mit Gefühl und Finesse umgesetzt, basierend auf ausgezeichneten regionalen Produkten. Die Küche wurde auch dieses Jahr wieder mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Das Colombi Hotel ist eines der wenigen inhabergeführten Stadthotels der Luxuskategorie. Roland und Waltraut Burtsche haben es 1978 erworben. Das Hotel hat seinen Namen nach dem Colombi Schloßchen im gegenüberliegenden Park. Am Rande der Freiburger Altstadt liegt dieses Haus am Fuße des Schwarzwaldes und im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Vor

den Ehrungen der schwarzen und weißen Brigaden hat Bailli Gabriele Steyer auf die weltweite Bedeutung unserer Bruderschaft sowie den World Chaîne Day hingewiesen. Danach wurde das Chaîne-Geschenk an den geschäftsführenden Direktor Michael-Stephan Sänger übergeben. Dieser bestellte auf ausdrücklichen Wunsch von Familie Burtsche, die sich im wohl verdienten Urlaub befindet, herzliche Grüße an die Chaîne. Es war herzerfrischend die hochmotivierte und professionell arbeitende Küchen- und Servicemannschaft bei der Ehrung erleben zu haben. Die durchwegs jungen Leute versprühten einen solch positiven Geist, dass man sich schon jetzt auf die „nächste Generation“, in der Gastronomie freuen kann.

Nach diesem durchweg gelungenen Menü der Spitzenklasse ließen viele Chaîne-Freunde diesen wunderbaren Abend noch bei guten Gesprächen in der eleganten und gediegenen Piano Bar im Hotel Colombi „ausklingen“.

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier*

### **Colombi Hotel**

Rotteckring 16 · 79098 Freiburg  
Tel. 0761 210 60 · info@colombi.de · www.colombi.de

# SCHWEIN GEHABT!

*Dîner Maison Bienvenue im Hotel und Weinmanufaktur exNicrum 20. April 2024.*

**Schwein gehabt am World Chaîne Day:** Das kann die Bailliage Baden-Württemberg nach dem Dîner Maison Bienvenue bei ihrem jüngsten Mitgliedsbetrieb – der Weinmanufaktur exNicrum im idyllischen Hessigheim – in der Bedeutung des Synonyms als auch in der realen Bedeutung behaupten. Als Fabian Alber, der Chef des Hauses, bei einer Planwagenfahrt zu seinen Weinbergen in den Hessigheimer Felsengärten seinen Gästen die ersten seiner Weine ausschenkte, lugte trotz der unschönen Wetterprognosen die Sonne durch die Wolken. Welch ein Glück an diesem ansonsten kalten und nassen Frühlingstag. Schwein gehabt, konnten die 20 Consœurs und Confrères und deren Gäste auch nach dem von Maître Rôtisseur Marcel Hild und dessen Team servierten Menü feststellen – und diesmal in der tatsächlichen Bedeutung der Worte. Nach kleinen Hörnchen mit Tartar und Lachscreme und einem gleichermaßen erfrischenden und exotischen Gurkenceviche zum Aperitif-Sekt servierte die Küche des Steinenbronner Löwen zunächst eine Vorspeise aus fermentierten Tomaten und knusprigen Wan Tans, deren Füllung aus dem Fleisch der Königskrabbe bestand. Als Hauptgang folgte ein Duett vom heimischen Spanferkel. Neben dem sous-vide gegarten Filet schmeichelten vor allem die zart ge-

schmorten Bäckchen und deren äußerst delikate Sauce den Gaumen der Gäste. Und der Abschluss: Rhabarber, Erdbeere Schokolade, Tonkabohne – Frühlingsstimmung und -genuss pur.

Bei seinen Weinen setzt Fabian Alber von Anfang an auch auf Reben wie Tempranillo, Sangiovese und Merlot. Weine davon kennt der Kenner eher aus südeuropäischen Ländern. Dank der Klimaerwärmung, aber vor allem durch die mühevollen Arbeit in den steilen Terrassenlagen der Felsengärten oberhalb des Neckars gelingt es dem jüngsten Mitgliedsbetrieb der Bailliage Baden-Württemberg Trauben für fantastische Rotweine zu ernten. Ein weißes Weinschmankerl schenkte Alber seinen Gästen ebenfalls aus: Einen Weißburgunder, der in einem ausgehöhlten Granitblock gereift war und sich dort zu einem faszinierenden Wein voller Mineralik und Aromen entwickelt hat. Vor dem „au revoir“ für dieses gelungene Dîner Bienvenue überreichte Bailli Joachim Schramm die Plaketten der Chaîne des Rôtisseurs für Fabian Albers Manufaktur und die Urkunden für die umsichtigen Kräfte in der Küche und im Service.

*Text: Gerhard Schertler – Vicé Charge de Presse  
Fotos: Wolf Dieter Sträß*





## JAGDHÖRNER & STERNEKÜCHE

*Déjeuner Amical der Bailliege Baden-Württemberg in der Krone in Waldenbuch*

**19. Mai 2024:** Wenn auch der Wonnemonat Mai seinem Ruf in diesem Jahr alles schuldig blieb, mit der Chaîne des Rôtisseurs scheint es der Wettergott immer gut zu meinen. Davon profitierten am Pfingstsonntag rund 30 Consœurs und Confrères der Bailliege Baden-Württemberg. Anstatt wie angesichts der Wetterprognosen befürchtet werden musste, fand das Déjeuner Amical nicht im Restaurant statt, sondern bei angenehmen Frühlingstemperaturen im grün umrankten Garten der Waldenbucher Krone ab. Die Gastgeber Matthias Gugeler und Erik Metzger empfingen die Gäste nicht nur mit Winzersekt und Fingerfood, sondern auch mit einem musikalischen Gruß aus zahlreichen Jagdhörnern. Confrère und Vice Chargé de Presse hon. Hartmut Juncker, war es wieder gelungen, die Jaghornbläser Heimsheim für das Déjeuner zu gewinnen.

Nach dem Ohrenschaus kamen aus Erik Metzgers Sterneküche zunächst ein dreifaches Amuse-Bouche bevor es mit fermentierten Tomaten, Fenchel, Nektarine und dem apulischen Frischkäse namens Burrata weiterging. Weißer Spargel und Orange zur Maischolle

war Metzgers nächste Kreation, bevor den Gästen zum Hauptgang eine Tranche vom rosa gebratenen Rinderücken serviert wurde, die auf gelben Beten, Kartoffeln und Zitronenthymian angerichtet war. Das Dessert bildete eine Kreation aus Johannisbeeren, Mascarpone und Guanaja-Valrhona-Schokolade. Den Wohlgeschmack aus der Küche ließ Matthias Gugeler mit einem Riesling-Sekt brut aus dem Remstal, burgenländischen Weinen und einer Muskateller Auslese aus dem Keller des Grafen Neipperg zum Dessert begleiten. Erwähnenswert ist sicher auch, dass Matthias Gugeler zum Sektempfang auch einen besonderen Apfelsaft anbot: Pur Pomme vom Boskop vom württembergischen Gut Duttenhofer.

Mit Überzeugung für das Déjeuner und vergnügt vom Genuss überreichten Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier-Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert die Plaketten und Urkunden der Chaîne des Rôtisseurs an Mathias Gugeler und Erik Metzger samt deren Teams.

*Text und Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Chancelier-Argentier*

### **Gasthof Krone Waldenbuch**

Nürtinger Straße 14 · 71111 Waldenbuch  
Tel. 07157 40 88 49 · info@krone-waldenbuch.de · www.krone-waldenbuch.de

## DÎNER MAISON BEIM HUBERWIRT AM 16.03.2024

Der Huberwirt liegt in Unterdiefurt im Rottal, im Südosten der Bailliage. Den stattlichen Landgasthof hat Fabian Lex, unser neuestes und zugleich jüngstes Profimitglied von seinen Eltern übernommen. Er führt ihn mit seiner Partnerin Lea Hentschel, die als Sommelière fungiert und Patronin Isolde Lex, der Mama.

Mit seinen 27 Jahren mag Fabian für den ein oder anderen noch ein echter Jungkoch sein, aber einer mit enormem Erfahrungsschatz aus renommierten Restaurants.

Das Essen, der Service, nein, der ganze Abend hat unsere Erwartungen übertroffen. Der Huberwirt passt durch und durch zu uns. Einen detaillierten Bericht finden Sie auch für diese Veranstaltung auf [www.baviere-orientale.de](http://www.baviere-orientale.de).

*Text & Fotos: Erich Vargas – Vice Chargé de Missions*

**Gasthaus Huberwirt Lex**  
Dorfplatz 14 · 84339 Unterdiefurt  
[www.huberwirt-lex.de](http://www.huberwirt-lex.de)



## DÎNER AMICAL IM STORSTAD AM 11.04.2024

Verglichen mit der 2000-jährigen Geschichte Regensburgs ist die kulinarische Tradition am Ort des Dîner Amical, das wir am Donnerstag, 11. April 2024 genießen durften, geradezu jugendlich. Zwar ist das Goliathhaus, in dessen 5. Etage sich heute das Restaurant Storstad befindet eine stattliche Patrizierburg aus dem 13. Jahrhundert, ein Restaurant aufs Dach bekam es jedoch erst in den späten 1980er Jahren, zunächst unter dem Namen David. 2014 zog nach umfangreicher Renovie-

rung Maître Rôtisseur Anton Schmaus ein, nachdem er vorher 5 Jahre gegenüber im „Historischen Eck“ wirkte, und erkochte auch hier unmittelbar den begehrten Michelin-Stern. Wie exzellent unser Dîner Amical am 11. April 2024 war, lesen Sie wie immer ausführlich, begleitet von vielen Photos, auf [www.baviere-orientale.de](http://www.baviere-orientale.de).

*Text: Joachim Hüther – Bailli*

*Fotos: Martina Glück – Dame de la Chaîne*



# EIN KLASSISCH-FRANZÖSISCH ANMUTENDES DEJEUNER AMICAL IN OSWALD'S GOURMETSTUBE



**Sonntag, 05.05.2024:** Bei Freunden zu Gast im Landromantik Hotel Oswald – so könnte der Titel unseres diesjährigen Ausflugs mitten in den Bayerischen Wald lauten.

Unser Bailli Hon. Karl-Günther Wilfurth hieß zusammen mit unseren Gastgebern Maître Hôte­lier Alfons Oswald, seiner Frau Rosmarie und Sohn Andreas, der für diese Veranstaltung verantwortlich zeichnete, unsere kleine, aber feine Gruppe von 20 Teilnehmern willkommen.

Das Feuerwerk an Amuses Bouches genossen wir auf der Terrasse mit einem wunderschönen Blick in die umliegende Landschaft, bevor wir uns im stilvollen Ambiente der Gourmetstube einfanden.

Sterne­koch Thomas Gerber, der hier in diesem Jahr sein 10-jähriges Jubiläum feiert und seinen Stern seit neun Jahren behauptet, hatte das Gourmet-Menü für uns vorbereitet.

Es überzeugte nicht nur durch erstklassige Produktqualität wie z.B. Gillaudeau-Austern, handgetauchte Norwegische Jakobsmuscheln, Limousin Lammrücken und Valrhona Schokolade, sondern auch durch ein breites Spektrum an Aromen und Texturen. Gerber liebt die

Haute Cuisine, kocht traditionell und innovativ zugleich, strebt immer ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau an. Sensationell seine Saucen, sechs Jahre bei Heinz Winkler lassen sich nicht verleugnen, wenn man allein an seinen Krustentierjus denkt.

Immer an seiner Seite Ehefrau Filiz Gerber, eine begnadete Pâtissière, die die Dessertvariation und die Pralinés- und Macaron-Auswahl gezaubert hatte.

Und was wäre eine weiße Brigade ohne ihr schwarzes Pendant? Im Hause Oswald leitet dieses Sommelière Michaela Skotnicova, eine herzliche Gastgeberin, die eine hervorragende Weinauswahl quer durch Europa getroffen hatte.

Unser Bailli Hon. Karl-Günther Wilfurth überreichte zur Erinnerung die Chaîne-Plakette, die nun neben den bereits existierenden ihren Platz finden wird. Langanhaltender Applaus war der Dank von Seiten der Orientalen für diesen wunderschönen Mittag. Vive la Chaîne!

*Text: Kirsten Wolff – Vice Chargée de Missions*

*Fotos: Hartmut Wolff – Vice Chargé de Missions*



**Landromantik Hotel Oswald**

Am Platzl 2 · 94244 Kaikenried  
www.hotel-oswald.de



## EIN FRANZÖSISCHES KLEINOD AM RÜDESHEIMER PLATZ

*Wo Frankreich draufsteht, ist auch Frankreich drin*

**Dîner Amical, 22. März 2024:** Ausgebucht bis auf den letzten Platz war das kleine französische Restaurant durch die 43 gemeldeten Chaîne-Freunde, denn unser Confrère und Maitre Rôtisseur Vincent Garcia hatte zu einem 5-Gänge-Menü mit natürlich authentischen französischen Gerichten geladen. Vorangestellt war ein einstündiger Crémant-Empfang (weiß oder rosé), dazu Verrines (kleine Glasbehälter) mit kleinen Köstlichkeiten.

Highlights waren das Seezungenfilet mit Beurre blanc, der Trou normand zur Erfrischung und eine perfekte Tranche vom Chateaubriand mit Sauce bordelaise, dazu zwei Weine (ein Sancerre und ein Saint-Émilion).

Wir wurden bestens versorgt.

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

### **Restaurant Pastis**

Rüdesheimer Straße 9 · 14197 Berlin (Wilmersdorf)

Tel. 030 81 05 57 69 · info@restaurant-pastis.de · restaurant-pastis.de

## DER APRIL MACHT, WAS ER WILL – AUCH AM WORLD CHAINE DAY

*Aber ein sehr gutes Menü glich alles wieder aus*

**Dîner Amical, 20. April 2024:** Da wir schon erahnten, dass – bedingt durch unsere Erfahrungen von zwei sommerlichen Regenveranstaltungen auf der Terrasse und der meteorologischen Wetterregel über den April – dieser auch sehr kühl-regnerisch sein kann, wählten wir erstmals zum Dîner das Restaurantinnere.

Aber wir konnten nach den obligatorischen World-Chaîne-Day-Fotos vor dem Ristorante ein schönes 4-Gänge-Menü genießen, das zwar – etwas unitalienisch – mit einem Champagnerempfang begann (dafür aber von hoher Qualität) und besonders durch die Getränkebegleitung bestach. Wir - 70 Gäste - waren sehr zufrieden.

*Text & Fotos: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse,  
Fotos: Uwe Bernhard, Rüdiger Kußerow – Chevalier*



### **Ristorante Culaccino Berlin**

Fasanenstraße 40 · 10719 Berlin (Wilmersdorf)

Tel. 030 88 92 89 33 · reservierung@culaccino.berlin · www.culaccino.berlin





## GUTES ESSEN VERBINDET EINE KULINARISCHE FAHRT INS FICHELGEBIRGE

**Fichtelgebirgstour, 09.-12. Juni 2024:** Auch wenn es keine – wie eigentlich geplant – Rallye war und auch keine anstrengende, sondern eher entspannte Challenge, dafür war es aber eine sehr schöne Fahrt nach Oberfranken, die allen Freude bereitet hatte.

Nach einem gemeinsamen Frühstück in Berlin ging es am Christi Himmelfahrtstag in drei Pkws nach Bischofsgrün, wo das privat geführte Hotel Kaiseralm der Familie Schreiner mit einem gelungenen Diner Amical in Form eines 5-Gänge-Menüs „Quer durch Franken“ auf die acht Berliner Gäste wartete.

Der sehr entspannende Freitag mit Unternehmungen in Eigenregie führte nach Bayreuth mit seinen vielen Sehenswürdigkeiten; Abendessen im Bischofsgrüner Waldrasthof Karcher am See, Absacker im Hotel.

Zusammen mit Mitgliedern der Bailliege Franken startete der Samstag im Deutschen Dampflok-Museum in

Neuenmarkt mit einer Fahrt in der Schmalspurbahn und einer anschließenden spannenden Führung durch das Museum. Danach lud die Bailliege Franken im Mönchshof-Brauereigasthof zu einem Imbiss „Bratwurst und Bier“ ein. Abends ein Diner Amical im renommierten Mitgliedsrestaurant „Gasthaus Egertal“ in Weißenstadt mit einem 3-Gänge-Menü mit Amuse-Bouche und sehr guter Getränkebegleitung.

Am Abschiedstag ging es nach dem Muttertagsfrühstück heimwärts, doch nicht ohne einen Abstecher nach Beelitz-Zauchwitz zum „Syringhof“ – natürlich mit einem Spargelessen. Der lustvolle Trip ging leider viel zu schnell zu Ende!

*Text: Manuela Schäfer – Vice-Chargée de Missions,  
J. Kretschmar – Vice-Chargé de Presse  
Fotos: Manuela Schäfer – Vice-Chargée de Missions*

### Hotel Kaiseralm

Fröbershammer 31 · 95493 Bischofsgrün (Fichtelgebirge)  
Tel. 09276 8 00 · info@kaiseralm.de · www.kaiseralm.de



## FRÜHLINGSSTIMMUNG IM KOCHSTUDIO KARR IN LANGENARGEN

**Diner Amical am 20. April 2024:** Was gibt es Schöneres, als durch das Blütenmeer am Bodensee nach Langenargen zu reisen und im Kochstudio von Irene und Rudolf Karr zu Gast zu sein zu einem wunderbaren Abend mit Spargel und Genuss! In geselliger Runde genossen die Mitglieder der Bailliege Bodensee, der Jeune Chaîne und befreundeter Bailliagen ein feines Frühlingsmenü mit bester Weinbegleitung von Confrère Berthold Clauß. Die Atmosphäre war von Anfang an freundschaftlich und fröhlich. Irene und Rudolf Karr begrüßten ihre Gäste herzlich und führten sie fachkundig und sehr persönlich durch den Abend. Als besondere Vorspeise hatte sich Rudolf Karr Pralinen aus Rinder-Carpaccio mit Parmesanmousse und Thunfischtatar in Avocadohülle ausgedacht. Wir waren begeistert! Seine legendäre Bouillabaisse durfte nicht fehlen, bevor es mit Spargel klassisch und einer

Erdbeer-Mandelmousse Kreation als perfektem Abschluss weiterging. Besonders erfreulich war die aktive Beteiligung der Jeune Chaîne. Sie und weitere Gäste hatten die Möglichkeit, beim Vorbereiten und Anrichten der Speisen mitzuhelfen, was wieder allen viel Spaß gemacht hat. Dabei verriet der Maître den einen oder anderen Kniff. Es war ein rundum gelungener Abend, der allen Beteiligten noch lange in Erinnerung bleiben wird. Ein herzliches Dankeschön an Irene und Rudolf Karr! Wir freuen uns schon auf die nächste Genießerrunde.

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

### **Rudolf & Irene KARR – Kochstudio**

Alfred-Weiß-Str. 5 · 88085 Langenargen

Tel. 07543 934 62 02

kochstudio@rudolfkarr.de · www.rudolfkarr.de

## ES LEUCHTET IN DER LINDAUER ALTSTADT – JULIAN KARR IM KARRISMA WIRD MIT EINEM MICHELIN-STERN AUSGEZEICHNET!

Julian Karr stammt aus Langenargen und hat von Kindheit an Aromen, hohe Qualität und Gastlichkeit erlebt im elterlichen Sternrestaurant. Während seiner Lehr- und Arbeitsjahre in Europa, unter anderem im renommierten Vila Joya in Albufeira, fand er seinen ganz eigenen Weg und kreiert jetzt einfallreiche Menüs aus unterschiedlichen Texturen, aromatischen

Überraschungen und markfrischen Produkten von höchster Qualität in seinem Restaurant KARRisma im historischen Hotel Adara in der Lindauer Altstadt. Wir gratulieren unserem Confrère Julian Karr ganz herzlich zu diesem herausragenden Erfolg und freuen uns auf weitere kreative Verwöhnmenüs!

*Text: Dr. Daniela Hennes – Vice Chargée de Presse, Fotos: Julian Karr*



### **Restaurant KARRisma**

Alter Schulplatz 1 · D-88131 Lindau/Bodensee

Tel. 08382 943 50 0 · info@adara-lindau.de · www.adara-lindau.de



## PAPAGENO – ZUR SCHWEIZER GRENZE, EINFACH WUNDERBAR!

**Dîner Amical am 24. Mai 2024:** Mitglieder der Schweizer Bailliagen, der Bailliage Baden-Württemberg und Bailli Gabriele Steyer von der Bailliage Schwarzwald reisten extra nach Konstanz an, um mit uns ein fröhliches Grenztreffen mit kulinarischen Highlights von Patrick Stier zu genießen.

Nach einer herzlichen Begrüßung und Gratulation an Gabriele Steyer zu ihrem Geburtstag durch Bailli Henner Wolf und Patrick Stier mit „Höhenrausch“ Sekt Brut vom Weingut Vollmayer, Hohentwiel wurden wir mit einem wunderbaren Menü verwöhnt von Kalbstatar über Wildsteinbutt, Stubenküken bis Variation von Erdbeeren. Außergewöhnlich, kreativ und perfekt waren neben weiteren feinen Ergänzungen die Spargelvariationen: glasierter Holunder-Orangenspargel, Spargel-Pfifferlingsragout und karamellisiertes Spargeleis erfreuten den Gaumen!

Sommelier Pascal Roth sorgte für eine perfekte Weinbegleitung. Seine Auswahl umfasste Weine aus ganz Europa, die wunderbar mit den einzelnen Gängen harmonierten. Charmant stellte er diese und die Speisen vor. Er hatte am Concours National des Jeunes Sommeliers teilgenommen und erzählte uns angeregt, was er dort gelernt und erlebt hatte.

Begeistert stießen wir gemeinsam auf die Freundschaft über die Grenze und Bailliagen hinweg an und tauschten uns noch lange über das feine Essen und Chaîne-Erlebnisse aus. Patrick Stier mit seinem jungen, ambitionierten Team gelang es wieder hervorragend, uns mit dem wunderbaren Menü und persönlichen Service einen unvergesslichen Abend zu bereiten! Ganz herzlichen Dank für dieses Erlebnis in bester Gesellschaft und wir freuen uns schon auf das nächste Grenztreffen.

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

### Papageno Konstanz

Gottliebstraße 64 · 78462 Konstanz

Tel. 07531 36 86 60 · [info@restaurant-papageno.net](mailto:info@restaurant-papageno.net) · [www.restaurant-papageno.net](http://www.restaurant-papageno.net)



## KULINARISCHE CHAÎNE-REISE HELGOLAND VOM 06.06.2024 - 10.06.2024

Welkom iip Lunn hieß es wieder am 6. Juni 2024 als wir mit Schiff, Katamaran oder Flugzeug auf Helgoland, der einzigen deutschen Hochseeinsel ankamen.

Mittags zum Empfang starteten wir mit Krabbenbrötchen, Crémant und Weißwein, danach erkundeten wir die Insel. Am Abend trafen sich Mitglieder verschiedener Bailliagen zum „Come together“ bei frischem Fisch und Krustentieren.

Am Freitagmorgen erwartete uns die Besatzung des größten und stärksten Seenotrettungskreuzers der Welt

in der Nordsee, die „Hermann Marwede“, und hieß uns an Bord herzlich willkommen. Unser Chaîne-Freund und Mitglied des Präsidiums Peter Peters hatte uns dieses Erlebnis ermöglicht. Als Dank übergaben wir dem Vormann und der Besatzung eine Spende.

Nach einem wunderschönen Inseltag genossen wir am Abend ein köstliches Table Maison im Rickmers Insulaner.

Der Samstag bot genügend Zeit für Bootstouren und zur Inselerkundung. Am Mittag trafen wir uns zum Lunch mit Champagner, Spargelrisotto und Steinbeißer im Aqua-



rium Restaurant bei Ela und Arne. Dabei suchte jeder aus den frisch gefangenen Hummern sich seinen Hummer für den Abend aus.

Am Abend hieß es dann wieder Champagner und „Hummer Pur“, es war Genuss pur. Wir dankten dem Service und Küchenteam und Ela und Arne für diesen genussvollen Tag und die Herzlichkeit und übergaben Ihnen die Urkunden.

Am Sonntag ließen wir die Reise bei einem Dünenbesuch und einem gemeinsamen Abendessen ausklingen.

Helgoland war wieder ein einmaliges Erlebnis und wir kommen wieder.

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

**Rickmers Galerie Restaurant**

Am Südstrand 2 · 27498 Helgoland  
Tel. 04725 814 10

**Aquarium Restaurant**

Aquariumstraße 186 · 27498 Helgoland  
Tel. 04725 64 03 39

## OSTERWOCHELENDE IN FÜRTH

**16.03.2024:** Passend zum bevorstehenden Osterfest hat Confrère Erwin Weidenhiller, Officier Maître Rôtisseur und Officier Commandeur zu einem leckeren Osterlammrücken mit Gemüsestrudel eingeladen, das mit einer überzeugenden Tagliatelle und Frühlingstrüffel als Vorspeise seinen Anfang nahm.

Seit nunmehr fast 40 Jahren glänzt und überrascht Erwin Weidenhiller und seine Küchenbrigade die Gourmet-Gäste mit abwechselnd raffinierten Kreationen und immer gleichbleibender Qualität. In seinem Restaurant fühlen wir uns sehr wohl und durch das Servicepersonal auch in der Weinbegleitung kompetent und aufmerksam beraten.

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



### **Restaurant Kupferpfanne**

Königstrasse 85 · 90762 Fürth · Tel. 0911 771277  
restaurant@ew-kupferpfanne · www.ew-kupferpfanne.de

## TRADITIONELLES SPARGELESSEN IN REICHELSHOFEN

Jährlich im Monat Mai empfängt uns Confrère Roland Hausmann und sein Team zum traditionellen SpargelesSEN im historischen Landwehrbräu–Brauereigasthof mit regionalem Uffenheimer Stangenspargel, Schinken vom örtlichen Metzger, dazu passend einen fränkischen Silvaner oder kühles Fassbier aus der Hausbrauerei.

Nicht nur die eigenen Mitglieder aus der Bailliage Franken schätzen diese Veranstaltung, wir konnten auch Argentier Michael Zacharias vom Chaîne-Präsidium mit Gattin Susanne sehr herzlich beim Déjeuner Amical begrüßen.

Wer dann noch genügend Zeit mitbrachte und im hauseigenen Hotel übernachtete, den entführten wir am frühen Abend ins benachbarte Gickelhausen zu unserem Sommelier und Besitzer der handwerklichen Sektmanufaktur Albert Hasenstein zu einer lockeren Sektverkostung und Fingerfood, liebevoll von Gattin Verena vorbereitet.

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



### **Landwehrbräu – Brauereigasthof**

Reichelshofen 31 · 91628 Steinsfeld  
Tel. 09865 98 90 · www.landwehr-braeu.com

### **Sektmanufaktur Albert Hasenstein**

Gickelhausen 17 · 91587 Adelshofen  
Tel. 09865 941 29 15 · www.sektmanufaktur-hasenstein.de

# GEMEINSCHAFTSTAG IN OBERFRANKEN BAILLIAGES FRANKEN & BERLIN-BRANDENBURG



**11. Mai 2024:** Die Fichtelgebirgstour der Bailliege Berlin-Brandenburg am verlängerten Himmelfahrtswochenende war der Anlass für uns, mit den Chaîne-Freunden aus Berlin gemeinsam den Samstag, 11.5.24 zu planen und zu verbringen.

Zunächst besuchten wir das Deutsche Dampflokomotiv Museum im Eisenbahnerdorf Neuenmarkt am Fuße der Schiefen Ebene und erlebten die Geschichte der „Schwarzen Giganten“ mit der faszinierenden Dampflokomotiv-Technik der damaligen Zeit, die im Oktober 1977 endete als die letzten Dampflokomotiven aufs Abstellgleis geschoben wurden.

Die Bierstadt Kulmbach war in Sichtweite. Was lag da näher als ein Besuch in der ältesten Kulmbacher Brauerei, der Mönchshofbräu aus dem Jahr 1349, um dort die Kulmbacher Bratwürste bei einer Bierprobe zu testen. Ein wolkenloser Sonntag, eine verlängerte Bierprobe – wir wurden müde und faul.

Nach einer kurzen Rast im Urlaubshotel KAISERALM in Bischofsgrün fuhr die Gruppe wieder gestärkt zum abendlichen Diner Amical ins Gasthaus EGERTAL mit seiner 42-jährigen Chaîne – Geschichte nach Weißenstadt.

Dort erwarteten uns weitere Gäste aus Lindau (Bodensee), Nürnberg, Kulmbach und Wirsberg, um gemeinsam einen gemütlichen und unterhaltsamen Abend zu verbringen, an dem uns Küchenchef Theo Rupprecht jun. mit einem typisch fränkischen Menü begeisterte und seine Frau Angelina im Service und bei der Weinbegleitung alle Wünsche prompt erfüllte.

Der Wunsch auf Wiederholung solcher Treffen in der Zukunft wurde von beiden Seiten mehrfach geäußert.

*Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse (Franken)*

*Fotos: Manuela Schäfer – Vice Chargée de Missions (Berlin)*



## **Gasthaus EGERTAL**

Wunsiedler Straße 49 · 95163 Weißenstadt  
Tel. 09253 237 · info@gasthaus-egertal.de · www.gasthausegertal.de

## BLICK BAR GET-TOGETHER

am 22. April 2024 in der Blick Bar in der Elbphi

Der Ausblick von der BLICK BAR im 8. OG der „Elbphi“ bietet ein einmaliges Panorama auf die Hamburger Innenstadt, den Hafen und die Elbe. Dank Consœur Madeleine Marx, Vice Chargée de Missions Hon. und General Manager im THE WESTIN HAMBURG, konnten wir diesen einmaligen Ort für unser diesjähriges Get-together, nutzen. Zwanglos nach Feierabend wurden wir mit leckeren Fingerfood und korrespondierenden Getränken verwöhnt, tauschten uns in lockerer Atmosphäre aus und genossen den „Absacker“ in dieser grandiosen Umgebung.

Die Confrères Oliver Burschberg und Julius Burchardt (Regionalrat Bailliage de Hambourg) dankten Madeleine Marx und dem sehr aufmerksamen Team für diesen gelungenen Abend.

*Text: Irmtraud-A. Schliephake – Vice Chargée de Presse Hon., Fotos: Michael Zuther & Dr. Ronald Crone*

### **HOTEL THE WESTIN HAMBURG – BLICK BAR**

Platz der Deutschen Einheit 2  
20457 Hamburg  
Tel. 040 8000 100  
Restaurant.theWestinHamburg@Westin.com  
www.westin hamburg.com



## AFTERNOON TEA IM 5 STERNE HOTEL THE FONTENAY AM 24. APRIL 2024

Zur gehobenen Tischkultur gehört nicht nur ein abendliches Diner und so traf sich die Bailliage de Hambourg im 5-Sterne Hotel THE FONTENAY Hamburg zu einem Afternoon tea der Extraklasse.

Chef Pâtissier Marco d'Andrea verwöhnte klassisch mit Scones, köstlichen Sandwiches-Varianten, raffinierten Törtchen und herzhaften Leckereien. Consœur Maître Sommelier Stefanie Hehn hatte drei begleitende Sparkling Wines herausgesucht und so wurde dieser Nachmittag auch eine hoch interessante Reise durch die unterschiedlichen Anbaugebiete.

Abgerundet wurde der Nachmittag mit einer begleitenden Tee-Reise.

Ein herzliches Dankeschön an das Team vom The Fontenay Hamburg für diesen ganz besonderen Nachmittag.

*Text & Fotos: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli*

### **THE FONTENAY**

Fontenay 10  
20354 Hamburg  
Tel. 040 605 660 50  
www.thefontenay.com



## DÉJEUNER AMICAL ZU PFINGSTEN

im RESTAURANT LEUCHTTURM am 19.05.2024

Südlich der Elbe, am Harburger Außenmühlenteich gelegen, befindet sich das Restaurant Leuchtturm. Es könnte kaum einen besseren Ort geben für einen Pfingstausflug der Bailliage de Hambourg und dazu noch in Kombination mit Spargel!

Ein Ausflug mit der Familie und das wurde von den Mitgliedern freudig aufgenommen, so dass wir auch Kinder, Eltern und Schwiegereltern begrüßen konnten. Das Menü rund um den Spargel, begann mit Saibling Variation, gefolgt von einem Spargel-Bärlauch Süppchen und wurde durch den Hauptgang gekrönt, der als Tischbuffet dargereicht wurde. So konnte jeder Gast selbst entscheiden, welche Beilage er bevorzugt. Flambierte Erdbeeren rundeten das Menu ab. Dazu wurden ausgesuchte korrespondieren Weine gereicht und erklärt.

### LEUCHTTURM Restaurant Hamburg-Harburg

Außenmühlendamm · 21077 Hamburg · Tel. 040 702 99 777 · info@leuchtturm-harburg.de · www.leuchtturm-harburg.de

Frank und Bettina Wiechern, Andreas Aude und dem Service- und Küchenteam ein herzliches Dankeschön für diese wunderbare Veranstaltung!

Text & Fotos: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli



## EXQUISITES DÎNER IM RESTAURANT ATLANTIC

Das Hotel Atlantic mit seinem gleichnamigen Restaurant ist bekannt für seinen unvergleichlichen hanseatischen Charme. In dieser Atmosphäre der gediegenen Eleganz empfangen Maître Hôtelier André Vedovelli und Maître Restaurateur Thomas Eckjans zusammen mit Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt die Gäste zu einem kulinarischen Erlebnis der Extraklasse. Die einzelnen Gänge waren perfekt mit dem dazu gereichten Wein abgestimmt und jeder Gang war ein kleines Highlight für sich.

Verdient erhielt das Team um Küchenchef Alexander Mayer kurze Zeit später einen Michelin-Stern. Herzlichen Glückwunsch!

Text: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

Fotos: Beate Rabanus, Katja Danker

### ATLANTIC Restaurant

An der Alster 72-79 · 20099 Hamburg

Tel. 040 28 88 860 · restaurant.atlantic-hamburg@brhhh.com · www.brhhh.com/atlantic-hamburg

## FRÜHLINGSERWACHEN

**Dîner Amical, 16. März 2024:** „Das Schlosshotel in Gedern ist immer eine Reise wert“, meinte Bailli Prokop und begrüßte erfreut auch die Gäste aus den Bailliagen Mecklenburg-Vorpommern und Thüringen, die extra den weiten Weg auf sich genommen hatten. Anschließend überreichte er gerne die Aufnahme-Urkunde zum Chevalier an Nicolas Jäger.

Küchenchef Maximilian Schultz, bereits in 2. Generation, leitete souverän die Küchenbrigade und verwöhnte die Gäste mit ausgewählten und köstlichen Gaumenfreuden – frisch aus der Umgebung Vogelsberg. Der Service rundete den Abend ab mit einer frischen Aufmerksamkeit, die die Gäste verwöhnte. Ein wahrlich gelungener Frühlingsauftakt!

*Text: Carina Saleck-Prokop – Commandeur, Grand Officier*

*Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*

### Schlosshotel Gedern

Schloßberg 5 · 63688 Gedern

Tel. 06045 961 50 · info@schlosshotel-gedern.de · www.schlosshotel-gedern.de



## WORLD CHAINE DAY 2024

**Dîner Amical, 20. April 2024:** Nach dem Apéritif versammelte sich die gesamte Gästeschar hinter dem eigens für diesen Abend kreierten Banner „World Chaîne Day 2024“ um diesen weltumspannenden Chaîne-Tag fotografisch festzuhalten. Ein besonderes Highlight dieses Abends war, dass Bailli Prokop vier finnische Mitglieder der Bailliege Tampere begrüßen und ihnen Label Pins der Chaîne Hessen überreichen durfte.

Consoeur Johanna Ullrich hatte mit ihrer Küchenbrigade und ihren Sommeliers - diesem Motto entsprechend - ein internationales Menü mit korrespondierenden Weinen aus verschiedenen Kontinenten zusammengestellt. Ein wahrlich internationaler und genussvoller Abend!

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier*

*Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*

### Hotel Kronenschlösschen

Rheinallee · 65347 Eltville am Rhein

Tel. 06723 640 · info@kronenschloesschen.de · www.kronenschloesschen.de

## KULINARISCHE REISE – RUND UM DEN SPARGEL

*Hotel Kempinski Gravenbruch*

**Dîner Amical, 18. Mai 2024:** In diesem wunderschönen Hotel, umgeben von einem See und herrlichen Parkanlagen durften die Gäste ein exquisites Spargelmenu - rund um den Globus - mit hervorragenden Weinen genießen. 60 Jahre Bailliage Hessen war auch ein stolzes Thema an diesem Abend, das von allen Mitgliedern – auch aus der Bailliage Berlin-Brandenburg – gebührend gewürdigt wurde.

Confrère Kai Behrens und seine Mannschaft kreierten eine unvergessliche Veranstaltung, die keine Wünsche offenließ. „Die Zeit ist leider viel zu schnell vergangen“, meinte Bailli Prokop abschließend, „wir kommen gerne wieder!“

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



### **Hotel Kempinski Gravenbruch**

Graf zu Ysenburg und Buedingen Platz 1 · 63263 Neu-Isenburg  
Tel. 06102 505 0 · reservations.frankfurt@kempinski.com · www.kempinski.com/de/hotel-gravenbruch

## TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE

*Restaurant Fisch Franke*

**Montag, 3. Juni 2024:** Confrère Gregor Engels und seine Mannschaft haben mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus der See - auf ganz hohem Niveau - wahrlich kulinarische Gaumenfreuden zubereitet. Jeder einzelne Gang in sich war eine großartige Genussfreude. Auch ein außerordentlich aufmerksamer Service hat effizient und freundlich jeden Wunsch von den Augen abgelesen.

„Sie haben uns heute einen wunderbaren Abend beschert mit klassischen Fischspezialitäten und geschmacklich hervorragend miteinander verknüpft. So geht Fisch!!“ waren Vice Chancelier Dagmar Röschs abschließende Worte unter großem Applaus der Gäste.

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



### **Fisch Franke**

Domstraße 9-11 · 60311 Frankfurt am Main  
Tel. 069 29 62 61 · info@fischfranke.de · www.fischfranke.de



## ERSTER WORLD CHAÎNE DAY IN GROSS SCHWANSEE

Was für ein Abend, 17 engagierte Chaîne Mitglieder waren sich einig, dieser Abend im Hause DUXCAAR Villas hat der Zelebrierung des World Chaîne Day am 20.04.2024 im westlichen Mecklenburg-Vorpommern, in der Gemeinde Groß Schwansee, zur Ehre gereicht. Ein perfekt abgestimmtes 5-Gänge-Menü inkl. einer Käsereise durch verschiedene französische Regionen, die dazu kenntnisreich abgestimmten Weine aus dem Périgord und das exzellente Lübzer Pils als Reminiszenz an die Mecklenburgische Braukunst ergaben ein Gourmet Gesamtkunstwerk, dem man sich der Zustimmung und dem Genuss nicht entziehen konnte.

Maitre Holger Sudmann aus Boltenhagen und sein Küchenteam und das sehr zugewandte Service Team um seine Frau haben uns Gästen eine gastliche Behaglichkeit angeidehen lassen, die wir einfach genossen ha-

ben. Ergänzt wurde das Menu durch drei "musikalische Gänge" am Blüthner Flügel durch die Pianistin Edith Escudero, die Werke von Rossini, über Rachmaninow bis Fazil Say zu Gehör brachte. So wundert es dann auch nicht, dass die über 5 Stunden des World Chaîne Day Menüs wie im Fluge vergingen. Ergo; alle wollen wieder kommen. Die Ehrung der Profis durch Bailli Hans Pape und Regionalrat Hartmut Wolk haben dies sehr zum Ausdruck gebracht und nochmals bestätigt, dass zu einem guten Diner Maison eine ausgesprochene Harmonie zwischen Gastgebern und Gästen gehört.

Nicht unerwähnt bleiben sollte der erfolgreiche Aufruf der Baillis Hans Pape und Rolf Müller zur Spende an die Chaîne Stiftung, die immerhin einige hundert Euro erbrachte.





## ENTDECKUNGSREISE IN DIE CHAMPAGNE

### *5 Tage prickelnde Lebenslust pur*

Eine kleine Gruppe von Mitgliedern der Bailliagen Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen begab sich Ende April in die Champagne, um fünf Tage lang die Geheimnisse des Champagners und dessen Herstellung zu ergründen, aber auch die Weinlandschaft des Champagners zu entdecken. Als Standort für unsere Tagesausflüge wählten wir Reims, die Stadt der Könige und des Champagners. Die Kathedrale Notre-Dame aus dem 13. Jahrhundert gilt als eine der architektonisch bedeutendsten gotischen Kirchen Frankreichs. Sie diente als Schauplatz für die Krönungen vieler Könige von Frankreich und wurde zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt. Heute ist Reims eine Studentenstadt mit viel fröhlichem Leben in den Straßen und Gassen.

Den Fokus unserer Reise legten unsere Reiseorganisatoren Chevalier Sven Sczibilanski und Chevalier Markus Methner nicht auf die großen renommierten Champagnerhäuser, sondern auf die kleinen Champagner-Winzer. So erhielten wir sehr herzliche und umfangreiche Einblicke in einige kleine Betriebe rund um Reims. Im Gespräch mit den stolzen Winzern und bei Kellerführungen erfuhren wir viel über die Champagnerherstellung. Während in den großen Champagnerhäusern Roboter das maschinengesteuerte Rütteln übernehmen, werden die kostbaren Flaschen in den kleinen Betrieben meist noch auf den Rüttelpulten handgerüttelt. Die kopfüber stehenden Flaschen werden etwa drei Wochen lang täglich so bewegt, dass sich die darin enthaltene Hefe langsam Richtung Flaschenhals absetzt und nach einiger Zeit entfernt werden kann. Heutzutage wird dazu der Flaschenhals durch ein Eisbad geführt, so dass

die Hefe als Pfropfen gefriert. Dann wird der Kronkorken geöffnet und der Eispfropfen schießt durch den Überdruck aus der Flasche. Früher dagegen wurde der abgesetzte Hefepfropfen ohne Einfrieren aus der Flasche entfernt. Diese Methode wird heute kaum noch angewandt, da sie besonders ausgebildetes Personal erfordert und größere Verluste verursacht. Wir hatten aber das große Vergnügen, auf einen sehr erfahrenen Winzer zu treffen, der für uns eine Flasche per Hand geöffnet hat. Diese besondere Flasche durften wir noch im Keller probieren.

Nicht selten hatten wir das Glück, in den Champagnerhäusern neben einem »Tradition«, einem »Grand Réserve« oder etwa einem »Blanc de Blanc« auch einen »Millésimé« verkosten zu können. Eine begehrte Rarität! Unsere gemeinsamen Tage verflogen in heiterer Champagner-Laune nur so. Neben vielen Champagner-Tastings besuchten wir die Kathedrale in Reims, flanierten auf der Avenue de Champagne in Epernay, besichtigten die Grabplatte von Dom Perignon in der Abtei Hautvillers, pausierten im Garten der Villa Demoiselle, unternahmen einen Spaziergang durch den Park des Château Boursault - den Witwensitz von Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin, besser bekannt als Veuve Clicquot -, speisten u.a. in einer Rotisserie und erlebten vieles, vieles mehr. Die Kofferräume unserer Fahrzeuge füllten sich Tag für Tag mit weiteren Champagnerkisten bis zum Maximum. Es gibt noch so viel zu verkosten und zu entdecken. A bientôt Champagne - wir kommen im nächsten Jahr wieder!

*Text: Kristina Trierweiler – Vice Conseiller Gastronomie*

# LE PRINTEMPS À PARIS IM DORINT HOTEL AM HEUMARKT, KÖLN

**13. April 2024:** Unser neues Chaîne-Haus, das Dorint Hotel am Heumarkt in Köln-City, punktet neben Harry's New-York-Bar mit dem neu gestalteten Restaurant „LeBistrof99“. Es ist stilgerecht im typischen Bistrotstil eingerichtet und zudem noch mit wunderbaren Kunstwerken ausgestattet.

Was lag da näher, als aus dem „le printemps à Paris“ einen „Modfrühling in Paris“ zu gestalten. Christiane Speer vom „Laufsteg Köln“ präsentierte mit ihren vier Models die neueste Frühjahrskollektion mit dem passenden Schuhwerk dazu. Das war ganz nach dem Geschmack unserer Chaîne-Damen, ebenso wie das passende Frühlingsmenü à la Paris von Küchenchef Julian Waldner, der kein Unbekannter in der Chaîne ist.

Nach einem Auftakt mit Fine de Claire-Austern und Crémant von der Loire präsentierte er einen Gemüsegarten aus mariniertem Frühlingsgemüse mit Sanddorn-Schmand und Wildkräuter-Salat. In einem französisch orientierten Restaurant darf natürlich auch die Zwiebelsuppe nicht fehlen, die statt mit Käse und Blätterteig mit einem Crostino und Bärlauchcrème daherkam. Nach dem hervorragend zubereiteten Hauptgang aus

Heilbuttfilet mit Topinambur, Salzzitronenschaum und Pierre-Algen in Beurre Blanc bildeten zart schmelzende Macarons begleitet von geflämter Mango mit Safran-Vanille-Eis und Exotic-Crème den süßen Abschluss.

Man war sich einig, dass Florian Waldner keinen besseren Einstand mit seinem Küchenteam hätte geben können. Auch das Team um Restaurantleiterin und außerordentlich fachkundiger Sommelière Nadine Ernesti-Heller bot einen perfekten Service.

Unser neues Chaîne-Mitglied Christina Freialdenhoven nahm an diesem Abend dann auch gerne ihre Promotionsurkunde zur Dame de la Chaîne entgegen.

Zum Ausklang ging es für einige Damen noch an die legendäre Harry's New-York-Bar gleich nebenan, wo dann zu späterer Stunde die Herren vom Gentlemen's Dinner, welches an diesem Abend ebenfalls in unserem neuen Chaîne-Haus, der Resto-Bar „Pvls“ stattfand, dazu kamen und man die Möglichkeit hatte, bei sehr grooviger Livemusik noch das Tanzbein zu schwingen.

*Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli*

*Fotos: Ulla Heyder & Silke Lüssem – Vice Chancelière Argentière*



**Dorint Hotel am Heumarkt**

Pipinstr. 1 · 50667 Köln

Tel. 0221 420 · info@dorint.com · www.hotel-city-koeln.dorint.com

## AROMATISCHES FEUERWERK ZUM TEILEN

**Gentlemen's Dinner im PVLS Restaurant & Bar, Samstag, 13. April 2024:** Der Abend hätte nicht besser starten können als mit einem Cocktail, Champagner und ersten feinen Snacks bei Sonnenschein auf der Dachterrasse des Legend Hotels mit herrlichem Blick auf den Kölner Dom.

Bestens gelaunt ging es dann ein paar Etagen tiefer ins Restaurant und weiter mit einem Menü, das als modernes Sharing-Konzept serviert wurde. Wer hier anfangs ein bisschen skeptisch war, musste sich auf spektakuläre Art und Weise davon überzeugen lassen! Es war hinreißend, was von Küchenchef Johannes Langenstück an Vielfalt und Abwechslung geboten und auf kleinen Platten mittig auf den Tischen serviert wurde, so dass individuell portioniert werden konnte. Zu Beginn verführte uns ein Signature-Dish des Hauses - das köstliche Maggiei - und ein grandioses Tatar vom Dry Aged Beef, dann ein Intermezzo von gebratenem Pulpo und separat gereichte Gewürzkarotte.

Wenn es hier und da beim Hauptgang schon mal etwas weniger spannend wird, explodierten hier weiterhin die Aromen. Kalbsfilet, Ragout vom Eifeler Lamm und wirklich unglaubliche Iberico Rippchen ohne Knochen im BBQ Style lösten durchgängige Begeisterung bei den Herren aus. Ein wunderbarer Service unter Leitung von Nadine Taferner und eine auffallend hochwertige Weinbegleitung rundeten einen grandiosen Abend ab.

*Text: Marc Neldner – Vice Conseiller Gastronomique, Foto: Gäste*



### **PVLS Restaurant & Bar (im Legend Hotel)**

Bürgerstrasse 2 · 50667 Köln · Tel. 0221 222 88 700 · [www.legendhotel.de/kulinarik-pvls/restaurant-bar](http://www.legendhotel.de/kulinarik-pvls/restaurant-bar)

## „ZUR TANT“ IM WONNEMONAT MAI

### **Déjeuner Amical, 28. Mai 2024:**

Ein herrlicher Blick auf den Rhein bot sich unseren Mitgliedern und Gästen beim Besuch des Restaurants „Zur Tant“ in Porz-Langel, als diese sich zum Empfang auf der Terrasse des Sterne-Restaurants von Maître Rôtisseur Thomas Lösche einfanden. Zu einem regionalen 4-Gänge-Menü mit Langeler Huhn, geangeltem Wolfsbarsch, Eifeler Rind sowie einem Abstecher zum Dessert in die österreichische Küche mit hervorragenden kleinen Grießknödeln mit Pistazien, Buttermilchreis, Rhabarber und Erdbeere erläuterte der langjährige Sommelier Mario Fitz in gewohnt unterhaltsamer Art die dazu passenden Weine, die

allesamt aus Österreich kamen.

Zudem freute sich unser Mitglied Hedy Jentsch über ihre Promotion zum Officier, Ronald Kotzenberg erhielt endlich die lang ersehnte Honoraire-Plakette zum Vice Echanson Honoraire, und Küchenchef Erhard Schäfer vom Maître im Landhaus Kuckuck, der bereits beim letzten Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerb die höchste Auszeichnung für seine langjährigen Verdienste um die Chaîne erhalten hatte, wurde nun noch die entsprechende Urkunde zum Pair de la Chaîne überreicht.

*Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli  
Fotos: Peter Schlingloff – Grand Officier*



### **Restaurant „Zur Tant“**

Rheinbergstr. 9 · 51143 Köln-Porz (Langel)  
Tel.: 0221 818 83 · [info@zurtant.de](mailto:info@zurtant.de) · [www.zurtant.de](http://www.zurtant.de)



## Restaurant La Bohème „VON EINEM ANDEREN STERN“

**Dîner Amical am 20.03. 2024:** Es muss keine Reise zur Milchstraße sein, um außergewöhnliches zu erleben. Völlig ausreichend ist eine „Reise“ mit der Trambahn zum Schwabinger Tor in das Restaurant La Bohème von Maître Rôtisseur Michael Urban, seiner Frau und Küchenchefin Lilian Schumann-Urban, wie der weißen und schwarzen Brigade, um lustvolles und wunderbares zu genießen. Dem Motto „Sharing is caring.“ ist das Restaurant treu geblieben, was die Gäste zum legeren Austausch anregt und von der Servicebrigade freudig aufgenommen und zurückgespielt wird. Ebenfalls Be-

stand hat der Klassiker Chateaubriand, das Beste vom Black Aberdeen Rind. Außergewöhnlich wahrnehmbar an diesem Abend war die „Spielfreude“ der Protagonisten im Service und der Küche.

Extraordinaire, merci beaucoup!

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

### **Restaurant La Bohème**

Leopoldstraße 180 · 80804 München  
Tel. 089 23 76 23 23 · [www.boheme-schwabing.de](http://www.boheme-schwabing.de)



## Trattoria Seitz „CENA DI PRIMAVERA“

**Dîner Maison, 07. Mai 2024:** Laut Wikipedia ist eine Trattoria die Bezeichnung für eine Gaststättenart – das ist bekannt. In diesen kleinen italienischen Lokalen werden einfache Speisen zubereitet und angeboten – das trifft so für den Gastgeber Giancarlo Pezzei und seiner squadra nicht zu, ganz im Gegenteil. Die Atmosphäre ist familiär und unterscheidet sich somit von der eines Restaurants – Atmosphäre ja! Trattorien sind typisch für den ländlichen Raum Italiens – nun ja, irgendwann war

die „Seitzstraße“ sicherlich einmal ländliche Gegend Monaco di Baviera gewesen. In einer ausgesprochen feinen kulinarisch italienischen Perle Münchens mit raffinierter Küche haben die Consœurs und Confrères den Frühling begrüßt. Danke für die Initiative von Vice Conseiller Gastronomique Dr. Gottfried Feuchtgruber und Gastgeber Giancarlo Pezzei für den Genuss.

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

### **Trattoria Seitz**

Seitzstrasse 12 · 80538 München  
Tel. 089 23 23 26 49 · [www.trattoriaseitz.com](http://www.trattoriaseitz.com)



## Restaurant Schwarzreiter im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

### SCHWARZER REITER ODER SEESAIBLING?

**Dîner Amical, 17. April 2024:** Der Schwarzreiter ist eine Zwergform des Seesaiblings, kommt im Königssee vor und soll das Leibgericht von König Ludwig II gewesen sein, dessen Vater Maximilian II das Vier Jahreszeiten 1858 erbauen ließ.

Die Philosophie des gleichnamigen Restaurants, in das Chef de Table Sinan Yaman eingeladen hatte, ist das Zusammenspiel von bodenständiger Lebendigkeit, Tradition, Genuss und Eleganz und die hat Küchenchef Franz-Josef Unterlechner mit seinem leichten und phantasievollen Frühlingsmenü perfekt umgesetzt. Hoffen wir, dass ihm nächstes Jahr endlich der verdiente Stern im Michelin zuerkannt wird!

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Missions  
Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Missions,  
Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse, Bailliage Nordrhein



#### Restaurant Schwarzreiter im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Maximilianstraße 17 · 80539 München · Tel. 089 21 25 21 25 · [www.schwarzreiter-muenchen.de](http://www.schwarzreiter-muenchen.de)

## Restaurant Green Beetle

### KÄFER - GRÜN UND NACHHALTIG

**Dîner Maison, 29. Mai 2024:** Seit Herbst 2021 bereichert das „Green Beetle“ die kulinarische Welt von Käfer mit seinem vegan-vegetarischen und rundum nachhaltigen Konzept, das sich auch auf die Getränkekarte und das Innendesign erstreckt. Officier Maître Restaurateur Michael Käfer freute sich sichtlich, hier die Chaîne zu Gast zu haben. Dem Team um Küchenchef Maximilian Philipp gelang eine abwechslungsreiche Menüfolge, die alle Vorurteile, die so mancher gegen „fade Gemüseküche“ haben könnte, Lügen strafte. Die Skepsis, die man beispielsweise bei Chicorée im Dessert empfunden haben mag, wich großer Begeisterung. Das Serviceteam um Dora Banko, das die Gerichte mit bemerkenswerter Detailkenntnis erläuterte, tat sein Übriges zum Gelingen des Abends.

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



#### Restaurant Green Beetle

Schumannstraße 9 · 81675 München  
Tel. 0176 14 16 80 23 · [www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle](http://www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle)



## FULMINANTER NEUSTART...

**20.04.2024:** Ja, es hatte mächtig gerumpelt in der Bailliege Niedersachsen. Es hatten sich Fronten aufgebaut und es gab Kampfabstimmungen - Alles Schnee von gestern. In seiner einmaligen Art und mit wohlgesetzten Worten konnte Bailli Adrian M. Grandt, unser „Neuer Bailli“ fast 90 Gäste zu seiner Première im Leineschloss, dem Sitz des niedersächsischen Landtags zu einem Dîner Amical begrüßen.

Das historische Ambiente des ehemaligen königlichen Schlosses von Hannover, nun auch Heimat des 2-Sterne-Restaurants Votum und des renommierten Restaurants Schorse, bildeten einen eleganten Rahmen für dieses festliche Ereignis, das anlässlich des Internationalen Tags der Chaîne des Rôtisseurs stattfand.

Das außergewöhnliche Interesse an diesem Neustart unterstreicht auch die Reihe der Ehrengäste, angeführt

von Chargé de Missions Jörg T. Böckeler, der in seiner kurzen Rede diesen Neustart, getragen von dem Eindruck echter Wiedersehensfreude und dem spürbaren Interesse an der gehobenen Tafelkultur hervorhob. Mit Überzeugung sprach er von einem sehr beachtlichen Neuanfang. Weiter konnte Adrian M. Grandt den Bailli Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli Honoraire Günter Naroska, sowie die beiden niedersächsischen Baillis Honoraire Burchard Führer und Dr. Ralf Härtel begrüßen.

Regionale Delikatessen standen auf der Menuekarte. Der 2-Sternekoch Benjamin Gallein aus dem Votum und sein Kollege aus dem Schorse Maik Neumann, verwöhnten die Gäste mit einem exquisiten 6-Gang-Menue. Die harmonische Atmosphäre wurde von der begleitenden Dîner Musik bestehend aus Saxophon und Kontrabass noch unterstrichen. Der Bailli rief am Ende dieses Events zum Spargelessen nur 3 Wochen



## ...IN DER BAILLIAGE NIEDERSACHSEN

später im Jägerhof, in Kaltenweide bei Confrère Grand Officier Commandeur Maître Rôtisseur Cord Kelle auf.

**09.05.2024:** Hier wurde der Spirit des neuen Klimas mit 55 Gästen weiter gepflegt. Ein exzellentes Spargelmenue wurde zelebriert und wie Bailii Adrian M. Grandt versprochen hatte wieder mit entsprechender Begleitmusik. Die beiden Musikerinnen forderten zum Mitsingen einiger Lieder auf und damit trafen sie genau den Punkt. Musik verbindet eben und auch deswegen hat unser Bailli Livemusik zu jedem Essen versprochen. Viele Gespräche und eine große Harmonie unter uns „Feinschmeckern“ rundeten das Bild ab.

Am 1. Juni ging die Trilogie des Neustarts gleich weiter. Bailli Adrian M. Grandt und Maître Rôtisseur Angelo Cipolla hatten ins Gallo Nero in Hannover eingeladen. Mit einem farbenfrohen Empfang vor der historischen

Fachwerkfassade des Traditionsrestaurants, konnten sich Mutige auch am Öffnen des Prosecco „Ferrari Spezialcuvée F 1“ aus der Doppelmagnum und der normalen Flasche mit dem Säbel erfolgreich versuchen. Neu war die Art der Darreichung der Speisen. Zum ersten Mal ein italienisches Buffet mit einer riesigen Auswahl an Antipasti, Pasta, Hauptgerichten und Desserts. Die Kommunikation war am Buffet sehr angeregt. Manches Essen wurde auf den Tellern kalt, denn sonst kommt es doch tischübergreifend nicht zu solchen Begegnungen. Wie versprochen sorgte auch hier Diner-Musik für eine gehobenen Unterhaltung die zu später Stunde mit Tanz im freien endete. Danke.

Weiter geht es am 5. August in Hannover, wenn es heißt „Ufergenuss“!

*Text & Fotos: Lutz Müller – Vice Chargé de Presse*



## SCHWEIZER BERGFRÜHLING

*im Reinhardt's in Düsseldorf*

**Dîner Amical am 13.04.2024:** Das erste Mal lernte ich Maître Rôtisseur Michael Reinhardt im Parkhotel in Euskirchen kennen, wo er von meinem Vorgänger Dr. Friedrich Hassbach aufgenommen worden ist. Ein paar Jahre später wurde er dann Küchenchef im Breidenbacher Hof. Auf zu neuen Ufern sagte er sich und eröffnete das Restaurant Reinhardt's im Gut Moschner Hof in Düsseldorf. Die Teilnehmer erinnern sich noch gerne an die gelungenen Veranstaltungen. Im Rahmen der Corona Situation verließ er den Moschna Hof und eröffnete sein Lokal Reinhardt's in der Schloßstraße in Düsseldorf. Dort spezialisierte er sich auf süd-ländische Schweizer Küche. So auch bei unserem Dîner Amical. Beim Champagnerempfang draußen gab es Fingerfood à la Suisse bei strahlendem Sonnenschein und war die richtige Einstimmung. Gut gelaunt gingen die 40 Gäste an die Tische und wurden mit Tatar vom Simmentaler Rind und in Rauchsaltbutter confierter

Seesaibling verwöhnt. Das geschmorte Kalbskopfbäggli und Roastbeef standen genau wie das Toblerone- Mousse dem nicht nach. Lassen Sie mich bitte noch eine Bemerkung über die Küchencrew machen. Diese bestand aus 2 jungen Männern, die ihre Lehre erst im Sommer anfangen und einer jungen Frau, die gerade erst begonnen hat. Michael Reinhardt hat mit diesem Team eine so exzellente Küche gezaubert ohne Stress oder ein lautes Wort, da kann ich nur sagen „Chapeau“. Der Service war genauso exzellent wie immer.

Wir danken diesem sympathischen engagierten Team ganz herzlich und wir kommen wieder lieber Michael.

*Text: Dr. Joachim v. Gratkowski – Bailli*

*Fotos: Volker Kallenborn – Vice Chargé de Missions*

### **Reinhardt's in Pempelfort**

Schloßstraße 82 · 40477 Düsseldorf

Tel. 0211 99 61 11 22 · [www.reinhardts-restaurant.de](http://www.reinhardts-restaurant.de)

## „HOPMANN'S FRÜHJAHRSKÜCHE“

*Dîner Amical am 07.06.2024*

Zwischen Wuppertal und Düsseldorf liegt etwas versteckt das Genussrestaurant „Hopmann's Olive. Seit 25 Jahren sind Ingo und Petra Hopmann engagierte Gastgeber in diesem freundlichen, geradlinig und modern gehaltenen Restaurant. Er am Herd, sie im Service. Hier wird kreative und mediterrane Küche geboten. Unter dem Motto „Meine Frühjahrsküche“ hat Ingo Hopmann, Officier Maître Rôtisseur, geladen und wir haben einen genussvollen Abend in lockerer Atmosphäre erlebt. Begrüßt wurden wir herzlich und mit Champagner sowie köstlichem Finger-Food, bevor wir in den Genuss exzellenter Gerichte kamen. Jeder einzelne Gang des Menüs war es wert, dabei gewesen zu sein. Besonders

hervorzuheben sei in diesem Fall der „Mild gebeizte Ikarimi-Lachs“ und das „Auf der Haut gebratene Rascassefilet. Dazu wurden perfekt ausgesuchte begleitende Weine ausgeschenkt. Mit viel persönlichem Einsatz hat das Ehepaar Hopmann einschl. der Mitarbeiter uns umsorgt. Es war ein gelungener Abend. Hierhin kommt man immer wieder gerne, auch weil hier eine persönliche Atmosphäre vermittelt wird. Ein rundherum gelungener Abend mit zufriedenen Gästen. Und Bailli Dr. Joachim von Gratkowski brachte das in seinen Dankesworten zum Ausdruck.

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



### **Hopmann's Olive**

40699 Erkrath · Ziegeleiweg 1-3

Tel: 02104 803632 · [www.hopmannsolive.de](http://www.hopmannsolive.de)



## TOSKANA – ZUM VERLIEBEN

**09. bis 12. Mai 2024:** Und wieder führte uns unsere Reise nach „Bella Italia“. Und wieder hat unser Freund und Confrère Giuseppe Saitta diese Reise organisiert. Wir flogen nach Bologna und hatten das Vergnügen diese wunderschöne Stadt zu erkunden. Wie passend: Eine Stadt die für Ihre Genüsse wie Mortadella, Prosciutto, Parmigiano, Tagliatelle, Tortellini und, und, und, bekannt ist. Bologna, die älteste Universitätsstadt Italiens und Mittelpunkt der norditalienischen Region Emilia-Romagna, liegt pittoresk zu Füßen des Apennin. Diese Stadt bietet viel Kunst und Kultur und die besagten kulinarischen Köstlichkeiten. Nicht zu vergessen die berühmten Bogengänge die „portici“ mit einer Gesamtlänge von fast 40 Kilometern, die sich durch die Stadt ziehen und viele der prächtigen Plätze, Kirchen und Paläste miteinander verbinden.

Und dann ging es Richtung Toskana. Nach Siena und San Gimignano. Siena, bekannt geworden durch das berühmte Pferderennen, den Palio delle Contrade. Alle Wege führen zum Herzstück von Siena, wo sich die schönsten Sehenswürdigkeiten auf der Piazza del Campo befinden, einen der interessantesten und berühmtesten Plätze Italiens.

San Gimignano, ein Touristen-Anziehungspunkt wird durch unzählige mittelalterliche Türme geprägt und mittelalterlichen Häusern und Gassen. Besucht haben wir die Weingüter „Il Colombaio die Santa Chiara“, idyllisch gelegen mit traumhaften Blicken in die Landschaft der Toskana, Weindegustation in Verbindung mit einem Lunch auf der sonnigen Terrasse. Hier wollten wir bleiben.

Das Weingut „Lamole di Lamole“ mit einem stimmungsvollen Abendessen auf der Terrasse des hauseigenen Ristorante, vielfältiges Essen, guten Wein und zum Dessert eine Extra-Portion Sonnenuntergang zu unseren Füßen. War das ein Tagesabschluss. Und zu guter Letzt waren wir bei „Antinori“ und seinem beachtlichen architektonischen Meisterwerk und das Ganze gewürzt mit Chianti à la Antinori.

Nicht ohne auch dort im idyllischen begrünten Rundell eine Mittagsmahlzeit eingenommen zu haben, traten wir die Heimreise an, diesmal ab Airport Florenz.

*Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse  
Foto: Giuseppe Saitta – Maître Rôtisseur*



## STERNEKÜCHE VOLLER FINESSE

*Déjeuner Amical Karfreitag Fischessen in Becker's Hotel-Restaurant*

**Trier-Olewig 29. März 2024:** Wieder trafen sich die Consœurs und Confrères der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel zum traditionellen Fischessen. Diesmal bei Confrère Officier Maître Rôtisseur Wolfgang Becker in Becker's Gourmetrestaurant in puristisch-schickem Stil umgeben von Weinbergen inmitten des Weinortes Olewig bei Trier. Bei Confrère Wolfgang Becker steht das Produkt im Fokus und ist dem Wohlgeschmack verpflichtet. Er verbindet präzises Handwerk mit frischer Kreativität und entführt seine Gäste in die herrliche Welt seiner Kulinarik, was die Chaîne-Freunde bei dem anspruchsvollen Fischmenü erfahren und genießen konnten. Er ist nicht nur Sternekoch, sondern auch gelernter Winzer und serviert unter anderem auch Weine aus familiärem Anbau. Seine außergewöhnliche, zeitgenössische Kochkunst hat in den letzten zwanzig Jahren stets beste Auszeichnungen eingebracht.

Nach den kleinen kulinarischen Einstimmungen zu denen Beckers Cuvée "P", Rosé Sekt Mosel brut von Sommelière und Winzerin Frau Christine Becker kredenzt wurde, begrüßten Bailli Rolf Bauer und Confrère Wolfgang Becker die Chaîne-Mitglieder und Gäste, darunter die Chaîne-Freunde aus Luxembourg mit Conseiller Gastronomie Claude Linster und Argentier d'Allemagne

Michael Zacharias. Bailli Rolf Bauer bedankte sich unter großem Beifall bei der schwarzen- und weißen Brigade mit einer Urkunde für die hervorragende Küchenleistung und den zuvorkommenden Service – bei Sommelière und Winzerin Frau Christine Becker mit einem Blumenstrauß und bei Officier Maître Rôtisseur Wolfgang Becker mit der Chaîne Plakette für die fantastische Genussreise mit ausgefallenen Aromen zu originellen Kreationen. Mit Café und einem frisch gezapften Pils ging ein wunderschöner Nachmittag zu Ende.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse*



# “WORLD CHAINE DAY”

## *Dîner Amical in Buchnas Landhotel Saarschleife mit Regionalversammlung*

**Mettlach-Orscholz 20. April 2024:** Dieses Jahr beging die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel den „World Chaine Day“ in Buchnas Landhotel Saarschleife bei Confrère Maître Rôtisseur Michael Buchna und Confrère Maître Rôtisseurs Christian Münch-Buchna. Das bereits in dritter Generation familiengeführte Hotel mit den Restaurants Buchnas Dorfküche und Buchnas Landküche liegt im Luftkurort Orscholz mitten im Grünen und nur wenige Minuten vom Naturdenkmal Saarschleife entfernt. In Buchnas Dorfküche wird der Gast mit einer bodenständigen und schmackhaften Küche verwöhnt mit kreativen, typisch saarländischen Gerichten. In Buchnas Landküche kann in die Kulinarik eingetaucht werden und man sich mit Köstlichkeiten verführen lassen. Dabei steht die Qualität der Speisen und ihr gesunder, nachhaltiger Genuss im Mittelpunkt. Die Küche legt Wert auf die Bewahrung und Pflege der Traditionen sowie handwerkliches Kochen. Inspiriert durch seine Stationen im Hotel Bareiss, Baiersbronn, dem Colombi, Freiburg und dem Becker's, Trier baute Küchenchef Confrère Christian Münch-Buchna sein eigenes Konzept aus.

Zuerst fand die Regionalversammlung statt, bei der unser Bailli Rolf Bauer seinen Rücktritt bekannt gab. Er wurde von allen teilnehmenden Consœurs und Confrères schweren Herzens verabschiedet. Ihm wurde für sein hervorragendes Engagement und unermüdlichen Einsatz für unsere Bailliage gedankt. Da momentan noch kein Nachfolger zur Verfügung steht, ernannte Bailli Rolf Bauer Confrère Peter Kinzer zum Vice Chancelier und Gerd Kölnberger zum Vice Argentier. Beide werden die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel vorübergehend vertreten.

Anschließend trafen sich alle Mitglieder und Gäste zum Sektempfang, dazu wurde Fingerfood und ein 2021er Riesling brut, Weingut Appel, Saarburg gereicht. Bailli Rolf Bauer und Confrère Maître Rôtisseur Michael Buchna begrüßten alle auf das Herzlichste. Nun konnte der Gaumengenuss beginnen: Gâteau vom weißen Spargel und Ziegenkäse, Erbsen-Blütenhonigmousse, Morchelschmand, Holunderessig-Haselnussvinaigrette \*\*\* Bärlauchsüppchen, gebeizte Leukbach-Lachsforelle, Kurkuma-Frischkäse \*\*\* „Saarwirts Ragoutfin“ und Tranche vom Kalbstafelspitz, gefüllte Cham-

pignonköpfe, karamellisierte Finger Möhren, Blätterteig Vol-au-vent \*\*\* Zitronentartelette, Baiser, Himbeersorbet, Pfefferminz-Ganachepraline. Dazu wurden gereicht: ein 2022er Cuvée Landbursche, weißer und grauer Burgunder, QbA trocken, Weingut Schmitt-Weber, Perl-Sehndorf \*\*\* ein 2022er Clarette Rosé, QbA trocken, Weingut Knipser, Laumersheim \*\*\* ein 2022er Chardonnay-P-trocken, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf.

Unter großem Beifall bedankte sich Bailli Rolf Bauer bei den Confrères Michael Buchna und Christian Münch-Buchna für die herzliche Aufnahme, die hervorragende Küchenleistung und den zuvorkommenden, aufmerksamen Service und überreichte die Chaine Plakette und einen Blumenstrauß an Sabine Buchna und Vanessa Münch-Buchna. Mit einem Blumenstrauß bedankte sich Bailli Rolf Bauer auch bei Edna Gander, Vice Chargée de Presse für die stetige Unterstützung und gute Pressearbeit. Wolfgang Egler, Vice Chargé de Missions übergab der weißen- und schwarzen Brigade die Urkunden und Vice Argentier Gerd Kölnberger den Tronc. Zum Ausklang gab es noch ein frisch gezapftes Pils und bei anregenden Gesprächen ging ein schöner Abend zu Ende.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse*



### **Buchnas Landhotel Saarschleife**

Cloefstraße 44 · 66693 Mettlach-Orscholz  
Tel. 06865 179 0 · info@hotel-saarschleife.de

# WORLD CHAÎNE DAY AUF DER LANDESGRENZE

**Dîner Amical, 22. April 2024:** Direkt auf der Landesgrenze zwischen Sachsen und Thüringen liegt das Romantik Hotel Schwanefeld von Maître Hôteier Andreas Barth. So war es naheliegend, dass die Bailliagen Sachsen und Thüringen dort den World Chaîne Day gemeinsam feiern.

Bereits am Freitagabend trafen wir uns in der gerade neu eröffneten Kochschule Schwanefeld. Selbst kochen war angesagt und nicht, sich einfach nur bedienen lassen. Dabei zog sich das Thema „Wasserbüffel“ durch das Menü. Küchenchef Ronny Otremba führte uns auf sehr charmante und unterhaltsame Art durch den Abend. Mit erstaunlicher Ruhe behielt er die Übersicht über uns aufgeweckten Haufen von Kochschülern. Das gemeinsame Kochen hat Riesenspaß gemacht und das selbst zubereitete Menü war ausgezeichnet.

Der Samstag stand zum Entspannen in der großen SPA-Landschaft des Hotels zur Verfügung. Zwischendurch gab es noch einen süßen Ausflug in die Sächsisch-Thüringische Schokoladenmanufaktur direkt neben dem Hotel. Wir erfuhren viel Interessantes über die Schokoladenherstellung und mussten uns mit dem Blick auf das abendliche Dîner beim Probieren der vielen Schokoladensorten ziemlich zurückhalten.

Den kulinarischen Höhepunkt unseres kleinen, aber feinen Bailliage-Treffens bildete das Dîner Amical am Abend. Das Team um Andreas Barth und Ronny Otremba verwöhnte uns mit ausgezeichneter Kochkunst und aufmerksamen Service. Herzlichen Dank für dieses tolle Wochenende!

*Text: Gunter Anton – Bailli*

*Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse*







## WENN SPARGEL AM GAUMEN KITZELT

**Déjeuner Maison, 26. Mai 2024:** An einem wundervollen Sonntagmittag trafen sich Mitglieder und Gäste zu einem Déjeuner Maison im Restaurant Gaumenkitzel in Radebeul, einem besonders charmanten Ort in Sachsen. Maître Rôtisseur Tilo Hamann und seine Frau begrüßten uns auf der sommerlich und liebevoll eingedeckten Terrasse mit einem besonderen Apéritif - Pét Nat. Pét Nat ist die Abkürzung für Pétillant Naturel. Das heißt französisch „natürlich perlend“ und bezeichnet Schaumweine, deren Perlage das Ergebnis einer Flaschengärung nach der sog. Méthode Rurale (auch Méthode Ancestral) ist.

Wir wurden mit einem kreativen Spargelmenü überrascht. Ob fermentierter Spargel mit Wildkräutersalat, Spargelsüppchen, Brust vom Thiendorfer Freilandhähn-

chen bis hin zum Spargeleis mit marinierten Erdbeeren war es ein sehr leckerer und geselliger Sonntag. Tilo Hamann verwöhnt seine Gäste mit Slow Food. Viele Zutaten kommen aus dem eigenen Garten oder aus der unmittelbaren Umgebung. Dazu passend gab es Kastler Weine aus dem mit dem Restaurant verbundenen Wein- gut.

Die Bailliege Sachsen freut sich, Tilo Hamann mit dem Restaurant Gaumenkitzel als neues Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs begrüßen zu dürfen. Es ist eine Empfehlung für alle, die Gastlichkeit, Handwerk und Leidenschaft zu schätzen wissen.

*Text & Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse*

### Restaurant Gaumenkitzel

Coswiger Straße 23 · 01445 Radebeul  
Tel. 0351 79 51 43 93 · [www.gaumenkitzel-radebeul.de](http://www.gaumenkitzel-radebeul.de)

# JUBILÄUM ZUM 20. JAHRESTAG

Am 20. März 2024, genau 20 Jahre nach ihrer Gründung, feierte die Bailliage Sachsen-Anhalt der Chaîne des Rôtisseurs ihr beeindruckendes Jubiläum. Dieses große Ereignis fand im Landhaus Hadrys statt und erinnerte so an das Gründungsereignis im Maritim Hotel Magdeburg, am 20.03.2004. Voller Stolz konnten wir den Minister für Wissenschaft, Energie, Klimaschutz und Umwelt von Sachsen-Anhalt, Herrn Prof. Dr. Armin Willingmann, begrüßen und es war uns eine außerordentliche Ehre, dass er nicht nur die Schirmherrschaft für unsere Jubiläumsfeier übernahm, sondern auch persönlich unter uns weilte. Unser geschätzter Bailli Délégué, Klaus Tritschler, bereicherte die Veranstaltung mit seiner besonderen Präsenz. Herr Wilfried Kluge, der frühere Küchenchef des Hotel Maritim in Magdeburg, machte uns ebenso die Freude, bei uns zu Gast zu sein. Bei der Gründungsveranstaltung am 20.03.2004 wurde er zum Chef Rôtisseur ernannt. Wir starteten das Jubiläums-Dinner mit einem herzlichen Willkommen, begleitet von einem prickelnden Champagnerempfang, "Schwarzem Gold" serviert von Bailli Claas Plesch persönlich, zur Verkostung vom Handrücken - so wie es sich für Kaviar-Puristen auch gehört und feinen Köstlichkeiten aus der Landhausküche. Unser Bailli Claas Plesch hielt danach eine bewegende Festrede. Es folgte das feierliche Grußwort des Bailli Délégué Klaus Tritschler und er überreichte eine Gratulationsurkunde zum Jubiläum. Zur Feier des 20-jährigen Bestehens

der Bailliage Sachsen-Anhalt bereitete der Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys mit seinem Team ein besonderes Drei-Gänge-Menü vor. Nachdem die Mitglieder und Gäste das köstliche Menü genossen hatten, war es Zeit für das Grußwort des Ministers für Wissenschaft, Energie, Klimaschutz und Umwelt von Sachsen-Anhalt Herr Prof. Dr. Armin Willingmann. Er erwähnte besonders, dass die Chaîne in Sachsen-Anhalt eine unglaubliche Attraktivität, nicht nur auf die Mitglieder in Sachsen-Anhalt, sondern auch auf die vielen Gäste außerhalb unseres schönen Bundeslandes ausstrahlt. Für die Landesregierung ist es ein Segen, wie die Chaîne des Rôtisseurs zur Völkerverständigung beiträgt. Es gäbe kaum einen anderen Bereich in unserer abendländischen Kultur, der mehr mit Völkerverständigung zu tun hat als "Gutes Essen und Trinken". Dafür stand die Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage Sachsen-Anhalt die letzten 20 Jahre und sie steht auch weiterhin dafür. Er sprach seine herzlichen Glückwünsche für Bailliage Sachsen-Anhalt aus, verbunden mit der Freude auf die nächsten 20- und weiteren erfolgreiche Jahre.

Zum Schluss wurde das Team des Landhauses für die hervorragende Leistung des Abends geehrt. Mit diesen Ehrungen klang der Abend aus.

*Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargée de Presse*





## NEBEL LAG ÜBER DER ERBSE AM "WORLD CHAÎNE DAY" IN ARENDSEE

*Dîner Amical im Flair Hotel Deutsches Haus in Arendsee.*

Gerade mal 36 Einwohner pro Quadratkilometer wohnen im bevölkerungsärmsten Landkreis Sachsen-Anhalts, dem Altmarkkreis Salzwedel oder wie man hierzulande sagt in der „Altmark“. Es war daher schon immer eine gute Idee, einen Ausflug an den dortigen Arendsee zu unternehmen, wollte man die Naturidylle am Arendsee und den gleichnamigen Ort in Ruhe genießen. Wenn sich nun aber schon zum 3. Mal die Menge der freundlichen Menschen, die an einem Wochenende nach Arendsee reisen enorm erhöht, muss es einen weiteren Grund dafür geben. Nämlich, wenn das Flair Hotel Deutsches Haus in Arendsee und Maître Hôtelier Sascha Banner zum Dîner einlädt. So konnten früh angereiste Mitglieder sowie Freundinnen und Freunde der Chaîne bereits am Freitagabend ein herzliches Willkommen und ein wunderbares 3-Gänge-Menü genießen. Am Samstagvormittag war dann ein Ausflug zum Landhof Neulingen mit einer bezaubernden

Wanderung und einer faszinierenden Führung durch einen duftenden Wildkräutergarten geplant mit anschließender Verkostung einer kulinarischen Kreation: „Das beschwipste Rind in der Brottasse“. Der Höhepunkt des Tages war jedoch das Dîner Amical zum "World Chaîne Day". Ein wirklich sehr schön kreiertes Erbsen-Amuse wurde spektakulär vernebelt gereicht und bildete den Auftakt für ein wahrlich würdiges "World Chaîne Day" Dîner. Nicht nur das tolle Dîner und die hervorragend ausgesuchten Weine sorgten den ganzen Abend für gute Laune, sondern auch der besonders freundliche Service, der am Ende des Abends dafür viel Lob und Anerkennung erhielt. Wir kommen auf jeden Fall wieder, war die einstimmige Entscheidung aller, die das Glück hatten, an diesem Wochenende in Arendsee dabei zu sein. Bis zum nächsten Mal in Arendsee!

*Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargée de Presse*

## ÜBER DEN DÄCHERN VON MAGDEBURG

*Dîner Amical im Restaurant High Kitchen am 25. Mai 2024*

Der späte Frühling bescherte uns Ende Mai bereits sommerliche Temperaturen bei herrlichem Sonnenschein, weshalb die Begrüßung der Gäste und Mitglieder durch Bailli Claas Plesch auf der großen Dachterrasse im 8. Stock des Restaurant High Kitchen erfolgen konnte und begleitet wurde durch einen ebenso sommerlichen Begrüßungsdrink.

Es folgte die gewohnt präzise und innovativ dargebotene Kochkunst unseres Confrère Maître Rôtisseur Denny Mette und seines Teams. So blieb der Anblick nur in den Köpfen und auf zahlreichen Handys als Fotos zurück, während der Geschmack noch lange nachhallte. Es entwickelte sich ein überaus geselli-

ger Abend mit angeregten Gesprächen unter Freunden und Bekannten in der modernen Atmosphäre des höchstgelegenen Restaurants in der Landeshauptstadt Magdeburg. Der Abend klang bei vielen Teilnehmern gleichfalls auf der großen Dachterrasse bei immer noch angenehmen Temperaturen und dem ein oder anderen weiteren Getränk bei ausgelassener Stimmung aus. Wir konnten einen Abend im Sinne unserer Bruderschaft erleben: Gehobene Tisch- und Tafelkultur unter Freunden mit besten Gesprächen.

*Text: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse hon.*

*Fotos: Olaf Matho – Vice Charge de Presse*



# GROSSER GENUSS IM FINE-DINING RESTAURANT AHLMANN'S IM ROMANTIK HOTEL KIELER KAUFMANN

**Dîner Amical, 22. März 2024:** Herzlich begrüßte uns Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt. Die Crew des Kieler Kaufmanns empfing uns mit einem frischen Apéritif Black Currant. Unser Menü begann mit feinsten Snacks & Apéros, handwerklich großartig gemacht und einfallsreich präsentiert: Trüffel mit Sellerie, Reiskissen mit Spinat und Ziegenkäse, Entenschinken mit Pastinake und schwarzer Walnuss, Zander mit Raps und Kürbis.

Anschließend gab es dänischen Saibling mit Fenchel, Buttermilch und Eiszapfen – ein feiner Genuss. Im folgenden Gang wurde ein Bio Stunden Ei mit Trüffel, Spinat und Kartoffel serviert. Es folgte das Perlhuhn von Thormählen, gekonnt in zwei Schritten; zunächst ein feines Ragout und dann gebraten mit wilden Brokkoli,

Kräuterseitlingen und Süßkartoffeln, auch farblich ein Augenschmaus. Zum Dessert wurden wir mit einem Vordessert, einer Wabe und Honig Eis überrascht, um dann Joghurt mit Müsli und Sanddorn in verschiedenen Konsistenzen zu genießen.

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

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



**Romantik Hotel Kieler Kaufmann**

Niemannsweg 102 · 24105 Kiel

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



## DUE FRATELLI – TABLE MAISON IN DER VORDERSTEN REIHE

**Travemünde, 27. April 2024:** Direkt an der Trave, mit großartigem Panoramablick auf die regelmäßig vorbeiziehenden Schiffe gelegen, präsentierte sich das Ristorante Due Fratelli mit herzlicher Gastfreundschaft und einem typisch italienischen Essen: Beste, frische Produkte, klassische Zubereitung, raffinierte Würzung.

Zur Begrüßung gab es kleine Snacks und Franciacorta, den Champagner Italiens aus der Lombardei. Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt begrüßte besonders Rainer Herrmann, dem er die Nominierungsurkunde zum Chevalier überreichte.

Die Vorspeisenplatte überzeugte unter anderem mit gegrilltem Ziegenkäse, Krustentieren, Carpaccio, Vitello tonnato und eingelegtem Gemüse. Die folgende Pasta al Tartufo war großartig angerichtet und mit hauchdünnen Trüffelscheiben exzellent aromatisiert. Dem Motto des Abends „Il Gusto del Mare“ folgend gab es als Secondo Piato eine üppige Portion Nordsee-Steinbutt mit Rosmarin-Kartoffeln und knackigem Gemüse. Die Dessertplatte überzeugte mit einer Auswahl klassischer Dolci, und zum Schluss wurde als Digèstif ein Grappa Nonino stilecht mit der Pipette in unsere Gläser gefüllt.

Im Lichterschein über der Trave endete ein schöner Abend mit angeregten Gesprächen.

*Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli*

*Fotos: Dr. Dorit Kuhnt – Vice Conseiller Gastronomique*

**Ristorante Due Fratelli**

Vorderreihe 17 · 23570 Lübeck

Tel. 04502 36 40 · [www.due-fratelli-del-mare.de](http://www.due-fratelli-del-mare.de)

Gemeinschaftsveranstaltung 26. bis 28. April 2024

## KULTUR- (&) GENUSS IM HERZEN VON NORDRHEIN-WESTFALEN

Wenn die drei Bailliagen Nordrhein, Mittelrhein und Westfalen-Lippe zu einem Wochenende nach Münster laden, stehen selbstverständlich die gustatorischen und olfaktorischen Sinne im Vordergrund – aber nicht ausschließlich!

Den Anfang macht der westfälische Begrüßungsabend im Mövenpick Restaurant, der direkt nach dem Empfang durch einen westfälischen Kiepenkerl unterstützt wird. Dieser lenkt neben den zum Teil schwer zu verstehenden Anekdoten (liegt es am Münsteraner Platt, an den Details der Döneken, der Akustik oder auch am Rebenblut?) die Gedanken auf die Herkunft der gereichten Kostbarkeiten und deren zum Teil langen Handelswege. Vor allem die Kiepenkerle waren es, die in vergangenen Jahren die Versorgung der Bevölkerung in Westfalen sichergestellt haben. Auch wenn nicht alle Einzelheiten jedem der Teilnehmer bewusst geworden sind, sorgte die mitgebrachte „Medizin“ des Kiepenkerls für eine ausgleichende Versöhnung. Das Mövenpick Hotel mit Mme. Maitre Hôteleur Patricia Nilsson überließ die Gäste anschließend mit einem vorzüglichen Duett von der Westfälischen Forelle und einem zarten Pfefferpotthast vom Rind den eigenen Gedanken, wie eine solch exquisite Darreichung entstanden sein mag.

Hinweise darauf könnten dem einen oder anderem Teilnehmer durchaus bei dem für den darauffolgenden Tag angesetzten Marktspaziergang gekommen sein. Wer nicht durch den Kiepenkerl versorgt wurde, hatte auf dem reichhaltigen Wochenmarkt von Münster die Gelegenheit, selbst Ingredienzien für die eigene Küche zu entdecken, zu verkosten und zu erstein.

Damit ließe sich schon fast auf den krönenden Champagnerabend im Chesa Rössli überleiten – wäre da nicht noch die geführte Krimitour für die interessierten Genießer der Sinne Hören und Sehen: Unter fachkundiger und detailreicher Anleitung wurden den Krimibegeisterten nicht nur zahlreiche Drehorte, Figuren und Plots aus dem Münsteraner Tatort und den Wilsberg Krimis näher gebracht, sondern vor allem auch die zahlreichen Anspielungen und verwobenen Feinheiten mit der Münsteraner Geschichte seziert – und in der akustischen und optischen Disziplin der Sinne feinsinnig und ansprechend präsentiert.

Mit diesen breit gefächerten Sinnesfreuden mag eine Steigerung im Finale Grande des Champagner Diner Amical am Samstagabend zunächst wie eine Herausforderung erscheinen – gelingt jedoch durch die lässige Professionalität des Hauses Mövenpick mit freundlicher Unterstützung durch das Champagnerhaus Roederer mühelos. Als Apéritif umschmeichelt die Collection 244 den Gaumen und gibt eine prickelnde Vorahnung auf die zu erwartenden Genüsse. Vier weitere erstklassige Jahrgangschampagner, einschließlich des Spitzenprodukts Roederer Cristal 2015, begleiten das Menü mit Foie Gras de canard (köstlich), weißem Heilbutt (ein Traum), Kalbsfilet & Bäckchen (exquisit) und abschließender Yuzu-Limonentarte (deliziös). Sowohl die Komposition als auch die Zubereitung nebst Darreichung verzaubern die anwesenden Teilnehmer und Gäste der drei Bailliagen. Mag es am Champagner oder an der ausgesucht guten Stimmung liegen: Mehrere Damen „gründen“ ad hoc die „Roederer Ladies“, die sich zeitnah zu einem Ladies-Diner treffen wollen – natürlich nicht ohne Champagner.

Mit dieser Fülle an Sinnesfreuden an einem einzigen Wochenende lässt sich trefflich darüber debattieren, ob unsere Sinne hinreichend oder verschwenderisch vergeben wurden. Oder ob wir uns an einen umfassenden, detailreichen Genuss erst herantasten müssen, um alle Facetten wahrnehmen zu können. Auf jeden Fall treffen sich die drei Bailliagen im nächsten Jahr wieder, dann in Mittelrhein.

*Text: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse, Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse, Christiane Kuhlmann – Vice Chargée de Missions, Patricia Nilsson – Mme. Maitre Hôteleur*



**Mövenpick Hotel | Fine Dining Restaurant Chesa Rössli**

Kardinal-von-Galen-Ring 65 · 48149 Münster  
Tel. 0251 890 26 27 · [www.chesa-roessli.de](http://www.chesa-roessli.de)



## STARS ARE MADE IN HEAVEN – LES ÉTOILES SONT FAITES AU CIEL!

**Dîner Amical 25. Mai 2024:** In einer Welt, die von kulinarischer Vielfalt und kreativer Gastronomie geprägt ist, gibt es Orte, die weit über das bloße Genießen hinausgehen. Diese Orte sind nicht nur einfach Restaurants, sie sind Sterne, die ihre Gäste auf eine kulinarische Reise durch die unendlichen Weiten des Universums des Geschmacks entführen.

Ein solcher Ort ist THE STAGE in Dortmund. Hier wird nicht nur Kulinarik zelebriert, hier werden Erinnerungen geschaffen und die Sterne sind zum Greifen nah. Es ist das Können, die Kreativität und die Innovationsfreude von Michael Dyllong und seinem Team, die jeden Moment im THE STAGE zu einem Fest für die Sinne werden lassen. Jeder Gang bringt Zutaten und Aromen in perfekter Harmonie zusammen: Das Angus Beef mit Gurke

und Kresse, die Lachsforelle mit Fenchel, Passionsfrucht und Staudensellerie, der Spargel mit Zwiebel, Yuzu und Miso, der Wolfsbarsch Ike Jime mit Tobinambur und Kohl, das Salzwiesenlamm mit Vadouvan und Möhren und schließlich die weiße Schokolade mit Salzaramell und Sauerrahm. Jeder Bissen ist ein harmonisches Zusammenspiel von Texturen und Aromen. Die hohe Qualität der Zutaten und deren kreative Präsentation machen diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Denn Geschmack kennt keine Grenzen und die kulinarischen Möglichkeiten sind so unendlich wie das Universum selbst.

*Text: Horst Wüstenbecker – Bailli*

*Fotos: Christiane Kuhlmann – Vice Chargée de Missions,*

*Anja Wüstenbecker – Officier*

### THE STAGE

Karlsbader Straße 1A · 44225 Dortmund

Tel.: 0231 710 01 11 · contact@thestage-dortmund.com · www.thestage-dortmund.de

# TERMINE 2024

## JULI 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
19.07.	Schloss Solitude Gastronomie	Dîner Amical „Grill & Chill“	Stuttgart	Baden-Württemberg
19.07.	Rotkäppchen / Weinhotel Freylich Zahn	"Rund um den Wein" mit Jahrgangverkostung	Freyburg	Sachsen-Anhalt
26.07.	Hotel Marina	Sommerfest	Bernried	Munich & Haute-Bavière
27.07.	Hotel-Restaurant Zur Post	Küchenparty	Odenthal	Mittelrhein

## AUGUST 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.08.	Hotel-Restaurant Rebhut	Déjeuner Maison	Lauda-Königshofen	Franken
05.08.	Supperclub34	"Ufergenuss in Hannover"	Hannover	Niedersachsen
10.08.	Festzelt Wenisch	Table Maison "Gäubodenfest"	Straubing	Bavière Orientale
10.08.	Restaurant Am Steinplatz	Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
16.08.	Der Seehof	Dîner Amical	Ratzeburg	Schleswig-Holstein
17.08.	Arvena Park Hotel	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
18.08.	Hotel-Restaurant Hinterding	Déjeuner Amical "Musik im Garten"	Lengerich	Westfalen-Lippe
24.08.	Restaurant Magda	Sommerfest	Erfurt	Thüringen
24.08.	Hobenköök Restaurant & Markthalle	Petit Déjeuner "mit Kind & Kegel - und Einkaufen"	Hamburg	Hamburg
25.08.	Restaurant Bembergs Häuschen	Déjeuner Amical	Euskirchen	Mittelrhein
30.08.	Natusch Fischereihafen Restaurant	Dîner Amical	Bremerhaven	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
30.08.	Restaurant Lodge Beef's Finest	Déjeuner "Dames"	Kronberg	Hessen
31.08.	Hotel The Liberty	Dîner Maison "Fine Dining"	Bremerhaven	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
31.08.	Vdp-Weingut Rainer Schnaitmann	Dîner Maison	Fellbach	Baden-Württemberg
31.08.	Hotel Palace Berlin	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
30.08.-01.09.	Naturresort Schindelbruch	"Harz-Wochenende"	Südharz OT Stolberg	Sachsen-Anhalt
31.08.	Hilzhof Meier Hio	Dîner Maison "Oldtimer-Ausfahrt"	Hilzhofen	Bavière Orientale
31.08.	Grande Etoile	Dîner Maison	Düsseldorf	Nordrhein

## SEPTEMBER 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.09.	Hotel Kaiseralm	Dîner Amical	Bischofsgrün	Franken
10.09.	Weingut Diefenhardt	"Herrenabend"	Elrville-Martinsthal	Hessen



Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
12.-15.09.		<b>100. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE DRESDEN</b>	Dresden	National d'Allemage
12.09.	Atlantik Fisch	Dîner Amical	München	Munich & Haute-Bavière
17.09.	Roter Hahn	Dîner Amical "Champagne Roederer"	Regensburg	Bavière Orientale
17.09.	Restaurant Portomarin	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
20.-22.09.	Strandhotel Fischland	Wochenende auf der Halbinsel Fischland	Dierhagen	Berlin-Brandenburg / Mecklenburg-Vorpommern
21.09.	Restaurant Kirschweiler Brücke	Déjeuner Amical	Kirschweiler	Pfalz-Saar-Mosel
21.09.	Restaurant Goldenes Posthorn	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
22.09.	Restaurant Parkcafe Im Blühenden Barock	Déjeuner Amical	Ludwigsburg	Baden-Württemberg
28.-29.09.	Restaurant Brogsitter's Sanct Peter	OMGD - "Winzer Wochenende im Ahrtal" Dîner Amical	Bad Neuenahr-Ahrweiler	Mittelrhein
28.09.	Hotel Nassauer Hof	Dîner Amical "Sommerausklang"	Wiesbaden	Hessen
28.09.	Hotel Cap Polonio	Déjeuner Amical	Pinneberg	Schleswig-Holstein

## OKTOBER 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
03.-06.10	04.10. Dîner Amical – Hotel Seesteg 05.10. Dîner Maison – Restaurant La Mer	Gourmet-Reise auf die Insel Norderney	Norderney	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
06.10.	Grandl's Hofbräuzelt	Matinée Volksfest "Chaîne-Wasen"	Stuttgart	Baden-Württemberg
12.10.	Restaurant Ratsstuben	Dîner Amical "Herbst am See"	Haltern am See	Westfalen-Lippe
12.10.	Hotel-Restaurant Lamm	Dîner Amical	Bad Herrenalb	Baden-Schwarzwald
18.10.	Schlosswirtschaft Heitzenhofen	Dîner Amical	Duggendorf	Bavière Orientale
19.10.	Ristorante Rossini	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
19.10.	Restaurant Hugo's Im Golf-Park Dessau	Dîner Amical - Golfturnier - Störfarm	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
19.10.	Restaurant Kupferpfanne	Déjeuner Amical	Fürth	Franken
23.10.	Restaurant Astrein	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein
25.10.	Maritim Seehotel	Dîner Amical und Mitgliederversammlung	Timmendorfer Strand	Schleswig-Holstein
25.10.	Althoff Hotel Fürstenhof	Dîner Amical "Celle Deluxe - Wo Eleganz auf Genuss trifft"	Celle	Niedersachsen
28.10.	Landhaus Scherrer	Dîner Amical "Allerlei von der Ente"	Hamburg	Hamburg
30.10.	The Charles Hotel	After Work	München	Munich & Haute Bavière
30.10.	Kaufhaus Des Westens	OMGD im KaDeWe	Berlin	Berlin-Brandenburg
31.10.	Transmar Travel Hotel	Dîner Amical	Bindlach	Franken

# TERMINE INTERNATIONAL 2024

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
23.08.	Finlande – Tahko	Grand Chapitre of Finland	
30.08.	Sweden – Sundsvall	Grand Chapitre of Sweden	Bailli Délégué: Carl Wachtmeister
31.08.	Netherlands – Amsterdam	Chapitre & Gala Dinner aboard the SS Victoria	
12.09.	Türkiye – Istanbul, Turquie	Grand Chapitre of Türkiye	Bailli Délégué: Yves Léon
12.-15.09.	Germany – Dresden	<b>100. Grand Chapitre of Germany</b>	Bailli Délégué: Klaus Tritschler
20.09.	Switzerland – Sion, Suisse	Grand Chapitre of Switzerland	Bailli Délégué: Thomas Kuhn
21.09.	Austria – Ossiach	Chapitre d'Autriche	
25.09.	Spain – Madrid	International OMGD Grand Chapitre	
28.09.	Finland – Turku	Kekri Chapitre	
28.09.	Singapour – Marina Boulevard	Chapitre of Singapore	

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



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

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

CHANCELLERIE – FRAU BEATE SPRINGER  
Tel. 06081 68 28 70 · [mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)



## Impressum | Chaîne Journal

### Herausgeber:

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

### Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

### Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG  
Kirchstr. 95 · 42553 Vellbert  
[mail@kd-verlag.de](mailto:mail@kd-verlag.de)

**Titel:** Foto: ©Adobe Stock

### Texte und Fotos:

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

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

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

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

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne  
im Jahresbeitrag enthalten.

### Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs  
Jörg T. Böckeler – Chargée de Missions d'Allemagne  
[j.boeckeler@chaine.de](mailto:j.boeckeler@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Oktober 2024,  
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 11.09.2024.**

[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)



# ERSTE WAHL FÜR PROFIS

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

CHEFS★CULINAR

## RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

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



# WEMPE

## IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik Chronograph XL | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 4.835 €

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