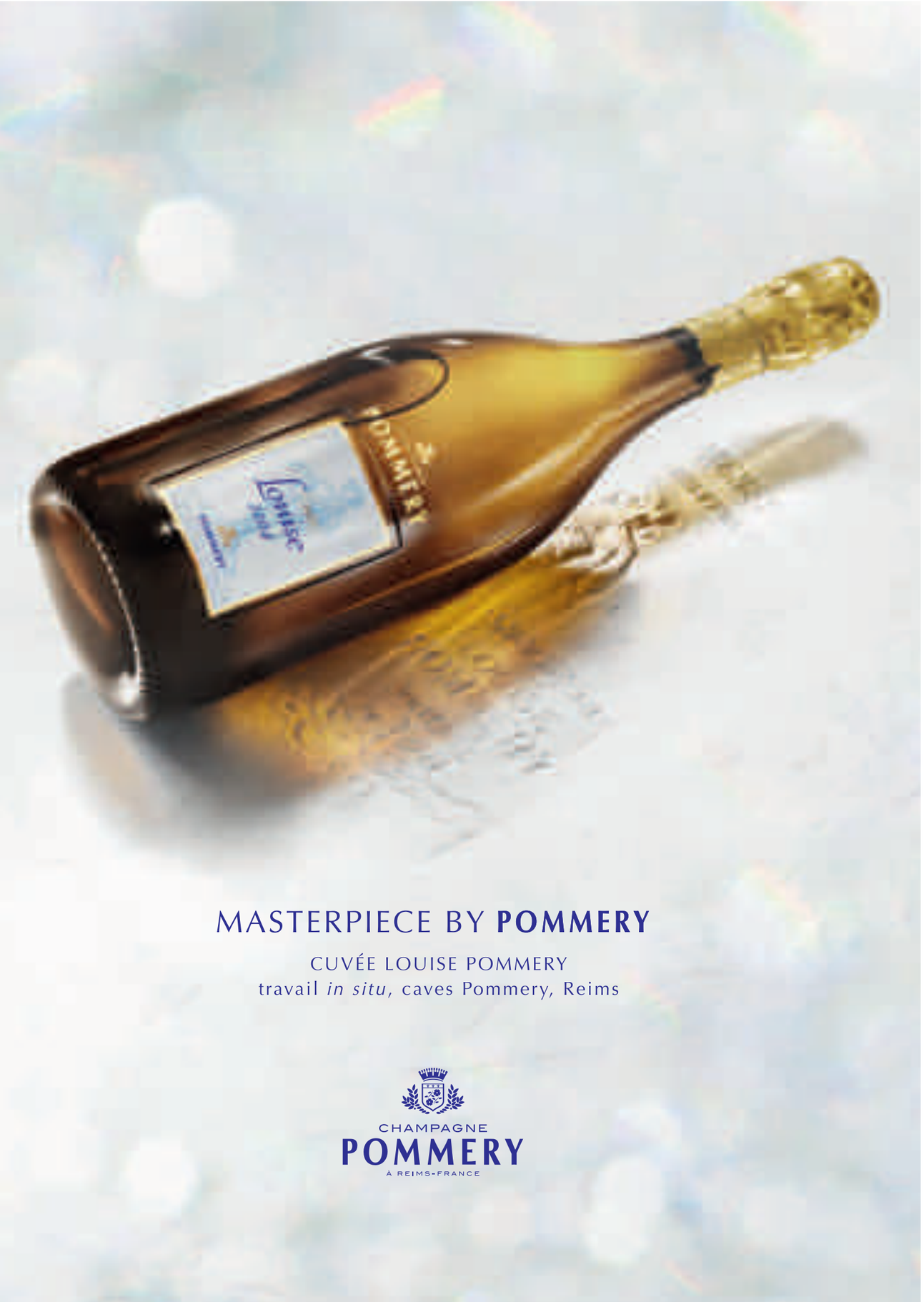
Oktober 2018 · Ausgabe 71 · www.chaine.de

CHAINE-JOURNAL D‘ALLEMAGNE

Förderung der gepflegten Koch- und Tafelkultur seit 1248

Ein Wein-Tipp der Sommelier Union von Frank Kämmer MS

Marcobrunn – international geschätzte Ikonen deutscher Weinkultur, Seite 93



Chères Consœurs, chers Confrères, Sehr verehrte Damen, sehr geehrte Herren,

nun ist es schon bald wieder soweit – wir gehen mit großen Schritten dem Jahresende entgegen, freuen uns auf die Weihnachtsfeiertage und sehen mit positiven Erwartungen dem neuen Jahr entgegen.

Im vergangenen Jahr haben wir ein großartiges Grand Chapitre in Regensburg erleben dürfen. Hierfür Bailli Karl-Günther Wilfurth und seinem Rat nochmals ausdrücklichen Dank.

Bei schönstem Spätsommerwetter konnten wir in Binz auf Rügen unser Herbst Grand Chapitre bei Bailli Erhard Kulosa genießen. Es war eine weite Reise an die Ostsee, aber sie hat sich gelohnt!

Es ist mir eine große Freude Ihnen den ersten nationalen newsletter unserer Confrérie, als Genussnachrichten, anzukündigen. Sie erhalten ab sofort monatlich, zusätzlich zu den Einladungen Ihrer Bailliage, Informationen zu nationalen oder internationalen Veranstaltungen, Grands Chapitres oder Dîners Amicaux Charity sowie ausgewählte Dîners mit unseren Partnern.

Zusätzlich informieren wir Sie über exklusive Aktivitäten der Chaîne-Stiftung, wie Lotterien oder nationale Wettbewerbe. Auch werden Sie über ausgewählte Termine des OMGD, wie z.B. Reisen oder Weinproben, informiert.
In jedem newsletter wird zudem ein nationaler Partner vorgestellt und Sie erhalten einen Link, welcher Sie direkt in die jeweilige interessante Genusswelt bringt.

Damit Sie den newsletter abrufen können, ist es erforderlich Ihre E-Mail-Adresse zu erhalten. Bitte teilen Sie diese baldmöglich der Chancellerie mail@chaine.de mit.

Ich wünsche Ihnen im neuen Jahr alles Gute, Gesundheit und Glück und nach wie vor viel Freude bei Veranstaltungen, mögen Sie sie im Inland wie im Ausland bei unseren Freunden besuchen.

Bis zu unserem nächsten Wiedersehen,
VIVE LA CHAINE!

Ihr

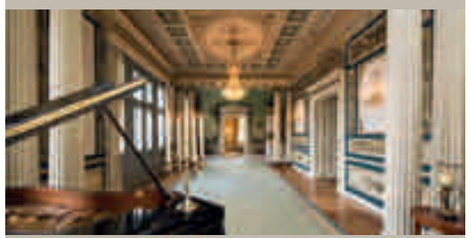
Klaus Tritschler
Bailli Délégué d'Allemagne
Membre des Conseils d'Administration
et Magistral Paris

Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Taipeh, Taiwan am 08. September 2018, Seite 8

Dîner Amical im Grand Hotel Binz am 14. September 2018, Seite 20

Reise-Tipp: Gala Dîner mit Siegerehrung Jeunes Sommeliers 2019 bei BASF, Seite 24

Reise-Tipp: Gourmet-Arrangement in Burg Flamersheim, Seite 12



Wempe Kammermusik-Reise 2018 im Schlosshotel Burg Schlitz, Seite 72

Reise-Tipp: Erlebnisse im Fritz & Felix, Brenners Park Hotel & Spa in Baden-Baden, Seite 18

Inhalt

International
Veranstaltungskalender International 2018/2019 6
Köche in Taiwan 8
Weinbau in St.- Émilion 30
Le Carillon d'Angélus 2014 31
In2Balance auf der EUROPA 2 35
Save Water - Drink Champagne 58
Weinreise ins Bordelais 68

Chaîne-Stiftung Deutschland
Genuss für einen guten Zweck 19
Für alle Weinliebhaber ein Muss in 2019 24
Sternstunden für Genießer 62

National
Restaurant Ox und Klee 9
Manufaktur präsentiert elegante Tisch- und Tafelkultur 10
Landlust in der Burg Flamersheim 12
Weich, vollmundig mit feinen Tanninen 13
Deutsche Küche auf höchstem Niveau 14
Beliebt unter Kennern 15
Ein Weißweinfan mit Liebe zu Asiatischen Foodtrends 16
Ambiente und Kommunikation stehen im Mittelpunkt 18
Abc Die Küchenbibel 19
Spätsommer auf der Insel Rügen 20
Die Spitzenwinzer Deutschlands 23
Kulinarische Schlüsselerlebnisse 28
Adel verpflichtet 27
Das Herzstück des Hauses Pommery 28
Perfekt ausgewogen 32
Jean-George Klein von der Villa René Lalique 33
Das Schwanenservice 34
Der Luxus des Einfachen 36
SZ Gourmet Edition 38
Der Beefer 2 42
Kurkuma 44
Georgischer Wein 53
Heiße Luft und wahre Helden 54
Florenz 71
Gefangen von Musik 72
Sauternes – der edle Süßwein aus dem Bordelais 76
Brioches! 78
Die Zukunft des Hochleistungsmixens 82
Venedig 91
Ein echter Grand Cru aus Deutschland 93
Moderne oder Klassik 96
Zum Genießen 97
Impressionen 98
Veranstaltungskalender Oktober 2018 - Februar 2019 100

Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)
Termine 2018/2019 des OMGD 25
Bordeauxweine mit Mondfinsternis 70

Baden-Schwarzwald
Solstice d`Été mit dem Chörli 49
Schloss in Flammen auf der H.S.Patria 65

Baden-Württemberg
Der Kreis war klein 47
Save Water - Drink Champagne 58
Fulminantes Tapas-BBQ bei Bernd Bachofer 92

Bavière Orientale
Chaîne-Golfturnier der Extraklasse 78

Berlin-Brandenburg
Kreuzberg kocht(e) wieder 52
Frankreich von seiner besten Seite 54
Weinprobe auf der Spree 57
Drink pink, think pink and help no. 8 61
Italienische Lebensfreude in Dahlem 70
Mediterranes Osteriamenü 71
1998 - 2018 Restaurant Normandie 79
Große Ehrung für Mitgliedshaus 79
Trachten, Fließe und Noblesse 88

Bremen
Rickmers Galerie Restaurant 45
Bei Natusch in Bremerhaven 81

Franken
My Fair Lady 63

Hamburg
Auf dem Süllberg 50
Piment in Hamburg 64
Im Waldhaus Reinbek 80
Nikkei Nine 84
Hygge im Landhaus Flottbeck 85

Haute-Bavière
Restaurant Rüen Thai 52
Restaurant Austernkeller 61
Grünwalder Einkehr 89

Hessen
Le Méridien Frankfurt 60
7 Gänge – 8 Weine – 14 Künstler 86

Mittelrhein
Golfen in Köln-Porz 40
Déjeuner Amical in grüner Oase 42

Genussvolle sommerliche Schulstunde 66
Ein wunderbarer Tag im Jahrhundertsommer 75

Mecklenburg-Vorpommern
Nomen est omen 56

Niedersachsen
Schöne Aussichten 39
Kunstgenuss 48
Im Schlaraffenland 74

Nordrhein
De Medici 51
Aromen aus der ganzen Welt 94

Pfalz-Saar-Mosel
Schloss in Flammen auf der H.S.Patria 65

Sachsen-Anhalt
Mittsommerwochenende 44
Aus dem Weinkeller aufs Wasser 53
Save Water - Drink Champagne 58
Brillante Übergabe an die 5. Generation 90

Schleswig-Holstein
Königliches Gemüse 43
Musikträume mit der „Wunderharfe" 66
Dégustation de Vins „Kontraste" 91

Westfalen-Lippe
Köstlich und kostbar in Paderborn 46

Impressum 102

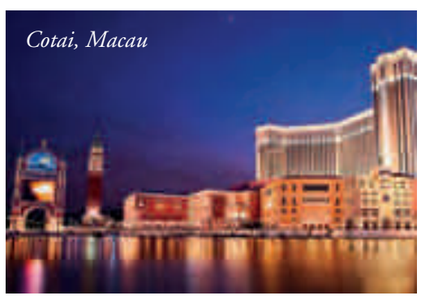
LIZ – DAS ETIKETT GUTER HÄUSER

präsentiert den
internationalen Veranstaltungskalender der
Chaîne des Rôtisseurs

Veranstaltungskalender International 2018 / 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
18. Okt	Canada Edmonton	**Grand Chapitre of Canada**	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué
18. Okt	France Strasbourg	**International OMGD Grand Chapitre**	M. Mohamed Hammam, Chair, International OMGD Committee
20. Okt	South Africa Pretoria	**Chapitre of South Africa**	M. Philipp Bruce Mostert, Bailli Délégué
20. Okt	China Chongqing / Chengdu / Xian	**Chapitre**	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
27. Okt	China Beijing	**Chapitre of China**	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
27. Okt	China Wenzhou	**Chapitre of China**	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
27. Okt	Malaysia Kuala Lumpur	**Chapitre of Malaysia**	Datuk Dr. Jagjit Singh Sambhi, Bailli Délégué
08. Nov	USA Jamaica	**Southeast and Caribbean Islands Chapitre**	M. Harold S. Small, esq., Bailli Délégué
09. Nov	Macau Cotai	**Chapitre of Macau**	M. Donald Hall, Bailli Délégué
10. Nov	Finland Helsinki	**Chapitre of Finland**	Mme. Johanna Kaarina Hornborg-Ojala, Bailli Délégué

Beijing, China


Cotai, Macau

Kuala Lumpur, Malaysia

Veranstaltungskalender International 2018 / 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
10. Nov	Thailand Phuket	**Chapitre of Thailand**	M. Arto Artinian, Bailli Délégué
10. Nov	China	**Chapitre of China**	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
21. Nov	Croatia Zagreb	**Chapitre of Croatia**	
24. Nov	South Africa Cape Town	**Chapitre of South Africa**	M. Philip Bruce Mostert, Bailli Délégué
01. Dez	Australia Perth	**Chapitre of Australia**	M. Gerald Norman Harrison, Bailli Délégué
06. Dez	Principality of Monaco	**Grand Chapitre of Monaco**	M. Gérard Canarie, Bailli Monaco Délégué
07. Dez	China Shenzhen	**Chapitre of China**	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
08. Dez	Kuwait Kuwait City	**Chapitre of Kuwait**	M. Mohamed Najia, Bailli Délégué
08. Dez	China Shanghai / Suzhou / Hangzhou / Wuxi	**Chapitre of China**	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
19. Jan	Denmark Copenhagen	**Chapitre of Denmark**	M. Jorgen Krenk, Bailli Délégué
06. Feb	Japan Tohoku	**Chapitre of Japan**	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
20. Feb	Japan Tokyo	**Chapitre of Japan**	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
01. Mrz	USA Costa Meza, CA	**Chapitre**	M. Harold S. Small, Esq., Bailli Délégué
28. Mrz	USA Baltimore, MD	**Chapitre**	M. Harold S. Small, Esq., Bailli Délégué
05. Apr	USA Indianapolis, IN	**Chapitre**	M. Harold S. Small, Esq., Bailli Délégué
26. Apr	USA	**Chapitre**	M. Harold S. Small, Esq., Bailli Délégué

Köche in Taiwan

Internationale Ausscheidung der Jeunes Chefs Rôtisseurs 2018

04. bis 09. September 2018: Die Bailliage National von Taiwan hatte zur Internationalen Ausscheidung des Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Taipeh eingeladen.
Taipeh liegt im Norden der Insel Taiwan. Die Bewohner sind eine bunte Mischung aus verschiedenen Völkern. Einflüsse der chinesischen Kultur sind vorherrschend in Sprache und Tradition. Aber auch japanische und vermehrt westliche Gebräuche sind hier zu finden.
Es waren 22 junge Köche aus aller Welt angereist um sich der Jury zu stellen. Sie wurden von der Bailliage in Taipeh herzlich willkommen geheißen. Allen voran Bailli Michael Wendel, ein deutscher Confrère, der seit über 20 Jahren in Taipeh beruflich tätig ist.
Unser nationaler Sieger Michael Becherer vom Restaurant Lafleur in Frankfurt am Main hatte sich bestens vorbereitet. An dieser Stelle gilt mein besonderer Dank Officier Maître Rôtisseur Consœur Thea Nothnagel, die wie alle Jahre ihre Wettbewerbserfahrungen unserem Kandidaten nahe gebracht hat. In den Tagen vor dem Finale konnten die jungen Köche das National Palace Museum besuchen, am darauffolgenden Tag frühmorgens sich im Fisch- und Gemüsemarkt umsehen und einen Ausflug zu Master Chen, dem besten Sterne-Restaurant der Taiwanesischen Küche in Yilan machen.
Abends ging es zum Wahrzeichen der Stadt Taipeh, dem „101 Tower“, wo im 86. Stock nach dem Cocktail-Empfang das Dîner serviert wurde mit einem einmaligen Blick über die 3 Millionen-Stadt.
Am 7. September war es dann soweit. Der Wettbewerb wurde in den Küchen des „Department of Culinary Art“ Ching Kuo in der Stadt Keelung ausgetragen. Das Motto dieses Instituts lautet „Kochen ist eine Kunst, Essen eine Kultur“. Die Gründung dieser Schule basiert auf der Idee Fähigkeiten zu vermitteln die mit der Hotellerie im weitesten Sinne zu tun haben.
So begann die erste Gruppe um 6.00 Uhr mit der schriftlichen Erstellung des Menus. Im Warenkorb wurde Taschenkrebs und / oder Shrimp als Vorspeise, Lammrücken im Hauptgang und Banane zum Dessert vorgegeben. Alle diese Ingredienzien mussten zu mind. 50% verarbeitet werden. Die international zusammengesetzte Jury bestand aus 12 professionellen Mitgliedern der Chaîne.
Die Spannung wuchs, bis am 8. September zur Siegerehrung in das Shangri La Hotel eingeladen wurde.
Nachdem der 3. Patz mit Emmiina Marianne Lehtonen aus Finnland aufgerufen wurde, folgte unser deutscher Teilnehmer Michael Becherer als Silbermedaillen-Gewinner! Hierzu unseren herzlichen Glückwunsch. Sieger wurde Joseph Tran, Canada.
Beim anschließenden Gala Dîner konnten alle 22 Wettbewerber während einer einzigartigen Show-Einlage neue Freundschaften knüpfen und den Abend entspannt genießen. Ein nochmaliger Dank an die Bailliage Taiwan und ihren Bailli Délégué Paul Wyss, die uns ein außergewöhnliches Erlebnis geboten haben.
Ich bin sicher, dass für alle jungen Köche die Tage in Taipeh unvergesslich bleiben werden.
VIVE LA CHAINE !

Text: Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne

Restaurant „Ox und Klee“

... ist Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs

Das Restaurant „Ox und Klee“ im Kölner Kranhaus 1 ist Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs geworden. Zum Zeichen der Mitgliedschaft haben Dieter Ullsperger, Bailli von Mittelrhein, und Joachim Römer, Vice Chargé de Presse, die Mitgliedsplakette an den Inhaber und Küchenchef Daniel Gottschlich überreicht.
Mit dem Umzug ins Kranhaus, einem spektakulären Wahrzeichen im Kölner Rheinauhafen, hat das Restaurant im letzten Jahr neue Wege beschritten. Höhepunkt ist das „Experience Taste Menü“, eine kulinarische Entdeckungsreise, bei der man die einzelnen Gerichte erst am Tisch erfährt. Man wählt nur die Zahl der Gänge, um alles andere kümmert sich die Küche. Dabei werden Unverträglichkeiten und Abneigungen gerne berücksichtigt. Für Gruppen bis zu zehn Personen steht ein Chef's Table bereit, wo man durch ein Panoramafenster direkten Einblick in die Küche hat. Neu ist auch die Resto-Bar „bayleaf“ im Erdgeschoss, eine kulinarische Bar, die sich der Verbindung von Aromen in Speisen und Cocktails widmet.

Text: Joachim Römer, Vice Chargé de Presse

Restaurant Ox und Klee
Kranhaus 1 (mittleres)
Im Zollhafen 18, 50678 Köln
Tel. 0221 - 169 566 03
www.oxundklee.de

Chaîne-Stiftung

Deutschland

Als Bestätigung für Zustiftungen oder Spenden an die Chaîne-Stiftung Deutschland erhalten Sie als Dankeschön einen Stifter-Pin mit Sternen. Sie unterstützen damit unseren Nachwuchs der Jeunes Chefs Rôtisseurs und Jeunes Sommeliers bei Nationalen und Internationalen Wettbewerben, Auszubildende und Berufsanfänger.

Unser Dankeschön an Sie: Ein Stifter-Pin

1 Stern (bei einer Spende ab €150,-)
2 Sterne (bei einer Spende ab €300,-)
3 Sterne (bei einer Spende ab €500,-)

Ja, ich möchte helfen!

Firma.....

Titel.....Name.....Vorname.....

Straße.....PLZ.....Ort.....

Tel..... E-Mail.....

Meine Zustiftung/Spende von € ..... .
(Eine Spendenquittung erhalten Sie nach Eingang auf dem Konto der Chaîne Stiftung)

Ich bitte um persönliche Kontaktaufnahme, da ich die Chaîne Stiftung:
☐ dauerhaft oder mehrfach unterstützen möchte.
☐ anderweitig unterstützen möchte.

Datum *Unterschrift*

Rücksendung per Post oder Fax bitte an:
Chaîne Stiftung Deutschland
Postanschrift:
Am Joseph 21 · 61273 Wehrheim/Ts
Tel. +49 (0) 60 81- 68 28 70
Fax +49 (0) 60 81- 68 28 71
mail@chaine.de

Spende bitte an:
Chaîne-Stiftung Deutschland
IBAN DE12512500000001057707
BIC HELADEF1TSK
Taunus Sparkasse
Bad Homburg v.d.H.

Manufaktur präsentiert elegante Tisch- und Tafelkultur

Die weltberühmte Domaine Pommery zu Gast in Meissen

Champagner-Gala, 09. März 2019: Das gab es noch nie! Die Ofenhalle als Herz der Produktion der Porzellan-Manufaktur Meissen wird der Chaîne des Rôtisseurs am 09. März 2019 für ein exklusives Dîner Amical einmalig zur Verfügung gestellt.
Es ist ein ganz besonderes Ereignis, wenn die Banketttische der Chaîne des Rôtisseurs in der Ofenhalle aufgestellt werden. Unter dem Motto: „La vie en bleu – savoirfaire, beauté et fantaisie“ wird eine sensationelle Champagner-Gala von Champagne Pommery in der Porzellan-Manufaktur Meissen ausgerichtet.
Das Feinste was an Tischkultur zu bieten ist, wird an diesem Abend den Gästen dargeboten: Besteck aus der Silbermanufaktur Robbe & Berking, mundgeblasene Gläser von Zwiesel 1972 und das gesamte Porzellan selbstverständlich von der Manufaktur Meissen.
Zu einer feinen Champagnerauswahl von 5 Spitzen-Qualitäten, welche alle aus Magnumflaschen ausgeschenkt werden, kocht Confrère Mario Pattis ein exquisites 5-Gang-Gourmetmenü. Pattis hat sich als erster Sternekoch der Neuen Bundesländer ausgiebig mit der Sächsischen Hofküche beschäftigt und wurde mit einem Stern im Guide Michelin dafür belohnt. Für feinste Qualitäten steht die Domaine Pommery, als Erfinder des Brut Champagner und für feinste Tischkultur steht die Porzellanmanufaktur Meissen, als Erfinder des „Weißen Goldes“ in Europa. Zwei Pioniere der Genuss- und Gourmetkultur treffen sich hier für einen einzigartigen Abend.
In diesem Jahr präsentierte die Staatliche Porzellan-Manufaktur Meissen eine große Auswahl an neuen Designs, traditioneller Handwerkskunst und eleganter Tisch- und Tafelkultur, darunter eine Kaffeebecher-Serie mit verschiedenen Dekoren, die Gefäße der Serie „Antarctica“ oder die Neuinterpretationen von Plastiken wie „Der Panther“. Neu waren auch die Wandteller „Faces“, gestaltet von Otto Drögsler, der gemeinsam mit Jörg Ehrlich seit vergangenem August die Kreativdirektion von Meissen leitet.
Insgesamt folgt das Unternehmen einer 2017 verabschiedeten langfristigen Unternehmensstrategie. Dieser Zukunftsweg soll aus Europas ältester Porzellanmanufaktur ein nachhaltig wirtschaftendes und selbsttragendes Unternehmen machen. Das kunsthandwerkliche Können in höchster Präzision und Qualität ist eines der wertvollsten Alleinstellungsmerkmale der Manufaktur. „Dies zu sichern, ist für die Zukunft des Unternehmens essentiell“, sagten die Geschäftsführer Tillmann Blaschke und Georg Nussdorfer.
Wir können uns auf ein Meissen mit sehr viel Tradition und einer interessanten Aktualität und spannenden Zukunft freuen. Porzellanmanufaktur Meissen und Champagne Pommery – was für ein Treffen von zwei Ikonen der Manufakturgeschichte.
Sichern Sie sich einen Platz für einen einzigartigen noch nie dagewesenen Abend.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Pommery Champagner-Gala
„La vie en bleu – savoir-faire, beauté et fantaisie · 09. März 2019
Ofenhalle der Porzellan-Manufaktur Meissen
09. März 2019, 245 EUR p.P.

Informationen und Anmeldungen:
Chargé de Presse, Heiko Leuchtmann
E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de
Tel. 0176 - 13 15 55 42

La Vie en bleu
CHAMPAGNE
POMMERY

Landlust in der Burg Flamersheim

Abtauchen in eine andere Zeit

Beim Anblick des malerischen Weihers vor der Kulisse der imposanten Burg Flamersheim ist es leicht, sich vorzustellen, wie einst die Burgherren und ihre Besucher mit einer Kutsche vorfuhren. Mit diesem Bild vor Augen wurde das kleine, aber feine Hotel in Euskirchen-Flamersheim in Nachtquartier getauft.
Wunderschön gelegen im Dreieck zwischen Köln, Bonn und Aachen sowie in Nachbarschaft zu Rheinbach und Euskirchen, nächtigen Sie heute in modernen Zimmern oder einer geräumigen Suite.
Acht Kilometer von Euskirchen bietet das Landlust-Team im Hotel Nachtquartier nicht nur reine Übernachtungen an, sondern freut sich, Sie mit kulinarischen Arrangements verwöhnen zu dürfen.
Schließlich steht die benachbarte Landlust Burg Flamersheim mit dem Sterne-Restaurant Bembergs Häuschen und dem großartigen Gasthaus Eiflers Zeiten für Kochkunst auf höchstem Niveau. So können Sie unbeschwert ein Sterne-Menü mit korrespondierenden Weinen genießen, um anschließend fußläufig in die sanften Federn des Nachquartier zu fallen. Oder Sie buchen einen der Kochkurse bei Sterne-Koch Oliver Röder, der Euskirchen-Flamersheim mit seinem Team zum lohnenden Ziel für Genießer gemacht hat. Oder möchten Sie die wunderschöne Natur der Eifel mit dem kulinarischen Landlust-Angebot kombinieren? Auch dann sind Sie im Hotel Nachtquartier bestens aufgehoben. Keine 30 Autominuten entfernt, erreichen Sie zum Beispiel das malerische Gemünd am Zusammenfluss von Urft und Olef – und sind damit mittendrin im Nationalpark Eifel, der unvergleichliche Erlebnisse in der Natur bietet.
Bembergs Häuschen – Gourmet-Genüsse mit einem Hauch Humor serviert. Die kulinarischen Kreationen sind die Handschrift der Sterneköche Oliver Röder und Maik Neumann: Beste regionale Produkte werden in der Landlust-Küche zu Gourmet-Genüssen komponiert – und erhalten mit einer fantasievollen Präsentation ihr frisches Finish.
Davon schwärmt der Gault&Millau, der Michelin adelt die Köche und ihr Team mit einem Stern – und Deutschlands junge Spitzenköche, die Jeunes Restaurateurs, heißen Oliver Röder in ihren Reihen willkommen. Confrère Oliver Röder und seine charmante Frau sowie das gesamte Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Gourmet – Arrangement

Genießen Sie ein Gourmet-Arrangement im Sternerestaurant Bembergs Häuschen und lassen sich von Oliver Röders Kochkunst verwöhnen.

- 1 ÜN im Doppelzimmer inkl. Frühstück
- Hausapéritif
- 7-Gang-Menü im Sternerestaurant Bembergs Häuschen

Preis: ab 190 EUR p.P. im DZ
Das Angebot ist ganzjährig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar.

Buchungen bitte unter:
Tel. 02255 - 94 57 52 oder
E-Mail: info@burgflamersheim.de

Burg Flamersheim
53881 Euskirchen
Tel. 02255 - 94 57 52
www.burgflamersheim.de

Weich, vollmundig mit feinen Tanninen

Le Mortelle – ein Weingut der Antinoris in der Maremma

Das in der südlichen Maremma gelegene Weingut befindet sich seit 1999 im Besitz der jahrhundertealten italienischen Weindynastie Antinori und erstreckt sich über eine Fläche von 270 Hektar, wovon 160 Hektar mit Reben bestockt sind. Auf diesen Weinbergen wird hauptsächlich Cabernet Sauvignon und Sangiovese angebaut, neuerdings aber auch weiße Rebsorten wie Vermentino, Ansonica und Viognier. Die Weinberge sind kiesel- und tonerdenreich und bieten zusammen mit dem Klima der tyrrhenischen Küste erstklassige Bedingungen für den Weinbau.
Auf chemische Düngung wird verzichtet, dagegen auf Gründüngung zurückgegriffen und Pflanzenschutz wird direkt und nicht flächendeckend vorgenommen, um eine übermäßige Belastung der Flora und Fauna zu vermeiden.
Der neue Keller von Le Mortelle verschwindet größtenteils in der Erde, um das Bild der Landschaft so wenig wie möglich zu beeinträchtigen. Seine außergewöhnliche Architektur ist aber nicht nur Selbstzweck, sondern dient auch dem Prozess der „kaskadierenden Vinifizierung". Der gesamte Verarbeitungsvorgang erfolgt von oben nach unten abfallend: die Trauben treffen im oberen Teil ein, die Weinbereitung erfolgt in der mittleren Ebene, der Ausbau im Bereich unter der Erde und am Ende steht schließlich die Auslieferung der fertigen Weine. Die Decke besteht aus Holz- und Stahllamellen, die außen zum grünen Gipfel des Hügels einen fließenden Übergang bilden.
Die Rotweine von Le Mortelle werden in Barriques ausgebaut und verbringen 12 Monate und mehr im zylindrischen Keller der Tenuta. Hier im Untergrund, direkt am klimatisierenden Felsgestein der tieferen Bodenschichten, entwickelt der Wein besonders feine Tannine und Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sangiovese können in eleganten Cuvées zur vollen Entfaltung gelangen.
Das selektierte Lesegut des Le Mortelle Botrosecco wurde entrappt und gemaischt. Die Maische kam in Edelstahltanks und wurde dort 4-5 Tage auf 8-10 °C abgekühlt, um die sortentypischen Aromastoffe zu extrahieren. Nach der malolaktischen Gärung in Stahltanks wurde der junge Wein in Barriques eingelagert und dort 12 Monate ausgebaut.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Le Mortelle Botrosecco Maremma Toscana DOC 2015

Angenehme Balsamnoten mit einem Hauch von Vanille, gefolgt von reifen roten Früchten. Weich, vollmundig, gut strukturiert und anhaltend.

Geschmack: trocken
Rebsorte: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.5% Vol.
schon trinkbar: sehr gut
vorher öffnen: nein
trinkreif ab: jetzt
lagerfähig bis: 2024
Trinktemperatur: 13 -18 °C
Größe: 0,75 l Flaschen

Preis: 19,95 EUR/Fl. (25,60 EUR/l)
zzgl. Versandkosten, ab 75 EUR versandkostenfrei in Deutschland

Bestellung unter:
www.belvini.de, info@belvini.de
Tel. 03528 - 22981-10,
(Mo. - Fr. von 8 - 17 Uhr)

Deutsche Küche auf höchstem Niveau

Sternekoch Maximilian Lorenz eröffnete ein neues Restaurant in Köln

Die deutsche Küche bekommt eine neue Heimat: Maximilian Lorenz, Officier Maître Rôtisseur in Köln, ist im Juni 2018 von seinem Restaurant „L'escalier" in der Brüsseler Straße in die Johannisstraße umgezogen. Die Räume des ehemaligen „Wein am Rhein" in der Nähe des Hauptbahnhofs sind von ihm grundlegend und aufwändig umgestaltet worden. Sie präsentieren sich in moderner, zeitgemäßer Eleganz. Zugleich eröffnete er im selben Haus das Weinlokal „Heinzhermann" mit kleinen Gerichten und einer üppigen Weinkarte.

Das neue Restaurant, das jetzt den Namen des jungen Spitzenkochs trägt, soll zu einem neuen Stern am gastronomischen Himmel Kölns werden. Es bietet Platz für 30 Personen; hinzu kommt ein „Chef's Table" für zwölf Genießer mit Blick in die Küche.

Lorenz und sein Küchenchef Enrico Hirschfeld haben sich konsequent der deutschen Küche verschrieben: Heimische Gerichte werden zu kulinarischen Hochgenüssen entwickelt. Da kommt zur Vorspeise eine deutsche Gelbschwanzmakrele mit Schwarzbrot, Malzvinaigrette und deutschem Mozzarella auf den Tisch, gefolgt von Rheinischen Tomaten des Eifeler Biobauern Theo Frings mit Miesmuscheln und Estragon. Ein ganzer Kalbsmarkknochen wird mit Makrele, jungem Knoblauch und Liebstöckel serviert; der fast vergessene Kalbskopf feiert seine Wiederentdeckung mit Pfifferlingen, Spinat und Salzzitrone. Aprikose mit grünem Pfeffer, Lavendelmilch und Mandel zum Dessert, und zum Abschluss darf die die kölsche Spezialität „Halven Hahn" (Alter Gouda mit Graubrot und Röstzwiebeln) nicht fehlen. Allerdings steht auch eine Käseauswahl vom Affineur Waltmann bereit.

Zur Menübegleitung gibt es ausschließlich deutsche Weine, während im benachbarten Weinlokal eine internationale Auswahl von mehr als 1.500 Positionen bereit steht. Dieses ist zum Lunch und abends geöffnet und offeriert auch Kleinigkeiten „zum Gläschen am Abend". Die Gäste honorieren die beiden neuen Adressen mit lebhaftem Besuch, und erste Auszeichnungen der Restaurantführer haben sich bereits eingestellt.

Mit 12 Jahren schaute Maximilian Lorenz Dieter Müller und Nils Henkel im „Schloss Lerbach" in Bergisch Gladbach beim Kochen zu. 2002 bis 2008 hatte er Praktika in guten Restaurants im Rheinland.

Seine Ausbildung absolvierte Lorenz im Sternerestaurant „Zur Post" bei Christopher Wilbrand in Odenthal, wo er anschließend bis 2012 als Küchenchef arbeitete. Nach kurzer Zeit übernahm er unter dem Motto „Altbekanntes wahren und neue Reize schaffen" mit 21 Jahren das „L'escalier" in Köln als Inhaber und Küchenchef. Im gleichen Jahr wurde er von Gusto zum Newcomer des Jahres gekürt. Mit dem „L'escalier" bekam Lorenz 2016 seinen ersten Michelin-Stern, 16 Punkte im Gault&Millau und wurde bei den Jeunes Restaurateurs aufgenommen. Nun wünschen wir ihm alles erdenklich Gute und viel Erfolg bei der neuen beruflichen Herausforderung in der Johannisstraße in Köln.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Restaurant Maximilian Lorenz
Weinlokal Heinzhermann
Johannisstraße 64, 50668 Köln
Tel. 0221 - 37 99 91 92
www.maximilianlorenz.de

Beliebt unter Kennern

Pouilly Fumé Suprême – Domaine Michel Girault

Pouilly Fumé ist ein berühmtes Herkunftsgebiet für Weißwein, ein Loire-Wein aus Sauvignon Blanc, dessen Bezeichnung Fumé (franz.: geräuchert) aus der Geologie des Anbaugebiets stammt, in dem Feuersteine vorkommen, die beim Zusammenschlagen Funken und Rauch entwickeln. Exzellente Weine lassen diesen Anklang an Feuerstein im Bouquet und Geschmack nachvollziehen. Der andere Teil seines Namens stammt von der Stadt Pouilly-sur-Loire in der Nähe der Anbaugebiete. Seit dem 31. Juli 1937 verfügt das Gebiet über den Status einer Appellation d'Origine Contrôlée (kurz AOC). Das Gebiet liegt in der verlängerten Achse der Gebiete von Sancerre und Menetou-Salon. Noch weiter westlich schließen sich die Gebiete von Reuilly und Quincy an. Pouilly-Fumé ist Teil der Weinbauregion Loire. Die Erntemenge liegt bei jährlichen 70.000 Hektoliter Wein.

Pouilly-Fumé sollte nicht mit dem im selben Gebiet produzierten, aber einen anderen Charakter aufweisenden Pouilly-sur-Loire aus Chasselas (Gutedel) verwechselt werden und auch nicht mit Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché und Pouilly-Vinzelles. Bei allen dreien handelt es sich um Chardonnayweine aus der Region Burgund.

Pouilly Fumé Suprême von der Domaine Michel Girault – ein reiner Sauvignon Blanc Weißwein mit einer medium gelben Farbe mit grünlichen Reflexen. Mit intensivem Duft von Grapefruit, Zitronen und Holunderblüten, entwickelt er eine frische und reife Frucht im Mund.

Die Domaine Michel Girault liegt in der Gemeinde Bue, im Herzen von Sancerre. Olivier und Anthony Girault übernahmen 2007 die Weinberge ihres Vaters Michel und produzieren auf 16 ha Rebfläche 6.000 Flaschen Sancerre und Pouilly Fumé im Jahr. „Wir haben die Chance, einen Weinberg in einem Stück zu bewirtschaften. Kalksteinuntergrund ermöglicht es uns die Produktkonsistenz Jahr für Jahr zu gewährleisten", erzählt Girault.

Anthony und Olivier Girault, Weinproduzenten und -besitzer, kultivieren weiße Sauvignon-Trauben, die sich in dem reichen Boden der mit Ton, Kalk und Feuerstein voll ist, perfekt entwickeln. Dieses reiche, außergewöhnliche Terroir ermöglicht es, weltberühmte Weine zu produzieren. Dieser Sauvignon liefert eine Vielzahl von aromatischen Tönen, die zusammen einen eleganten, geschmackvollen Wein bilden.

Pouilly Fumé Suprême 2015
Domaine Michel Girault

Noten von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Perfekt für Meeresfrüchte.

Geschmack: trocken
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 13 % vol.
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 12,90 EUR/Fl. (17,20 EUR/l)
Inkl. MwSt. und zzgl. Versand. Ab 36 Flaschen (auch sortiert!) innerhalb Deutschlands versandkostenfrei.

Bestellungen unter:
www.france-vins-import.de
info@france-vins-import.de

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Ein Weißweinfan mit Liebe zu Asiatischen Foodtrends

Sternekoch und Familienmensch Bernd Werner vom Schloss Eberstein

„Genuss ist nicht immer nur Hummer, Trüffel, Gänseleber, sondern perfekt Gemachtes.", sagt Maître Rôtisseur Bernd Werner. Der erste Applaus (oder auch nicht) für neue Kreationen kommt von Ehefrau Roswitha. Sie ist eine gestrenge Kritikerin mit sicherem Urteil und einer feinen Zunge.
Mit 15 packte der junge Bernd seine Koffer und erklärte: "Ich werde Koch!" Die Eltern waren nicht nur einverstanden, sondern regelrecht begeistert. Köche waren in der Speditions-Familie Werner zwar nicht üblich, aber Genießer waren sie alle. Der Vater erklärte sofort: „Wenn, dann richtig!" Und besorgte das geeignete Aushängeschild für den Start, die Lehrstelle im Ritter zu Durbach (2 Sterne). „Da kam es mir schon zu Gute", erzählt Werner heute, „dass wir in unserer Großfamilie auch als Kinder mit anpacken mussten. Wir haben von Anfang an Disziplin und Pflichtbewusstsein mit auf den Weg bekommen." Seine Fähigkeiten verfeinerte Confrère Werner in vielen Küchen, über Stationen in Wiesbaden, Berlin, Frankfurt, München und Baden-Baden gelangte er nach Gernsbach, in das Schloss Eberstein und hier kocht er seit 2006 mit einem Stern im Guide Michelin.
Startschuss auf Schloss Eberstein war Mitte April 2005. Dort sind Bernd und Roswitha Werner Pächter eines kleinen Traumschlosses: 45 Plätze im eleganten Sterne Restaurant mit Sommerterrasse, 85 im exklusiven Spiegelsaal, und noch einmal 70 auf der wunderschönen Platanenterrasse über den Dächern von Gernsbach mit einem gigantischen Ausblick in die Rheinebene und das Murgtal. Dazu ein Gotischer Saal und die Schlossschänke mit Badischen Spezialitäten. Das Hotel ist mit seinen 14 Hotelzimmern und Suiten auch für Tagungen geeignet.

Worüber können Sie lachen? *Lustige Gespräche mit Freunden, unseren Kindern, oder auch über mich selbst - wenn mir als Chef auch ein Fehler passiert.*

Was bringt Sie zum Weinen? *Der plötzliche Verlust von wertvollen Personen im Kreise der Familie.*

Wo sind Sie aufgewachsen und zur Schule gegangen? *Aufgewachsen bin ich in Weier, einer Gemeinde mit 2.000 Einwohnern bei Offenburg. Ganz stolz bin ich darauf, dass ich mit 6 Geschwistern in der Spedition unserer Eltern aufgewachsen bin und diese Logistik gelernt habe. Das war mit den LKWs einfach mega spannend jeden Tag. Meine Mutter kochte jeden Tag super regional und top frisch, einfach leckere Badische Küche. Das war Luxus pur.*

Wann ist die Entscheidung gefallen, Koch zu werden? *Die Entscheidung ist sehr früh gefallen, mit 10 Jahren. Das gemeinsame Kochen mit meiner Mutter war der Nährboden. Das Schulpraktikum bei Burda in Offenburg war dann die Bestätigung für diesen tollen Beruf, den ich nun seit 35 Jahren umsetze.*

Welchen Beruf hätten Sie gelernt, wenn es nicht Koch geworden wäre? *Spediteur - ganz klar (das liegt im Blut)*

Welches war das erste Sternerestaurant in dem Sie gegessen haben? *Das erste Sterne Restaurant was die Auberge d`Ill 3 Sterne Häberlin. Einfach Klasse. Das war unvergesslich.*

Wo und wann haben Sie Ihren kulinarischen Höhepunkt als Gast erlebt? *Restaurant Aubergine in München bei Eckart Witzigmann. Es gab eine gefüllte Milch-Kalbsbrust – göttlich!*

Ihr Motto? *Fleißig, perfekt und locker – jeden Tag.*

Welche regionale Persönlichkeit bewundern Sie am meisten? *Alfons Bächle. Er war mein Ausbilder im Ritter Durbach 2 Sterne. Danach hat er sich selbständig gemacht mit der Firma Frischkost und hat alle Sterneköche der Region mit den Top Produkten als Pionier in die Küchen gebracht. Dabei ein Unternehmen aufgebaut mit über 20 Mio. Umsatz. Wahnsinns Leistung. Dabei Familie und Ehe zusammen sehr gut gemeistert. Das ist eine super Leistung.*

Ihr Lieblingsrestaurant in der Region? *Das Restaurant Rizzi in Baden Baden.*

Ihr Lieblingsrestaurant außerhalb der Region? *Rebers Pflug in Schwäbisch Hall 1 Stern Hansi Reber*

Welchen Küchenchef (lebend) bewundern Sie am meisten? *Eckart Witzigmann*

Wo würde Ihr Traumrestaurant stehen? *Meine Frau und ich träumen von einem kleinen Restaurant - nur 5 Monate offen - in Spanien am Strand (Mallorca).*

Wo würden Sie gern mal für Ihr Restaurant einkaufen? *Weine in London bei einer Auktion.*

Was ist Ihr Lieblingsgericht? *Mamas Sauerbraten mit angebratenen Kartoffelknödeln, Feldsalat und Speckviniagrette*

Was essen Sie überhaupt nicht? *Rohe Austern*

Wie viele Gerichte können Sie ohne Kochbuch kochen? *350 - 400 Stück*

Wie lange planen Sie an einem neuen Menü? *Ca. 3 - 4 Stunden.*

Der ideale Chef muss wie sein? *Gebildet, hilfsbereit, Vorbild, fair, locker, freundlich*

Der ideale Sous Chef muss folgende Eigenschaften haben? *Gebildet, Vorbild, zielorientiert, freundlich*

Welche Fehler in der Küche entschuldigen Sie am ehesten? *Alle fachlichen Fehler gerne, aber den gleichen Fehler nicht mehr als 3 mal.*

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei Köchinnen am meisten? *Frauen in der Küche sind sehr wichtig und gut für das allgemeine Arbeitsklima, die gute Stimmung und die Freundlichkeit.*

Wie groß ist Ihr Team in Küche und Keller? *Küche: 17 Köche darunter 8 Azubis. Service: 9 Mitarbeiter/-innen*

Was ärgert Sie an Anderen in Ihrer Küche? *Schlechte Qualität und nicht fachgerechte Zubereitung. Schlechtes Preis-Leistungsverhältnis.*

Wir wissen heute mehr über Ernährung denn je. Wieso isst der Großteil der Menschen trotzdem schlecht? *Die Aufklärung über gutes Essen ist in der Erziehung vernachlässigt worden. Viele Menschen leisten sich kein gutes frisches Essen, dafür aber andere Luxusartikel.*

Was war die größte Katastrophe in Ihrem Berufsleben? *Als ich bei Eckart Witzigmann in der Aubergine in München für 20 Personen Gänselleber braten musste und den Grill überhitzte; dabei floss die Leber einfach weg und alles musste neu gemacht werden. Das war echt der Wahnsinn in der Situation.*

Wer ist Ihr berufliches Vorbild? *Mein Ausbilder Alfons Bächle als Unternehmer und Eckart Witzigmann als Koch.*

Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für mich? *Regionale Produkte einfach, schnell und schonend zubereiten.*

Welches Land würden Sie gern mal 4 Wochen bereisen und die jeweiligen Spezialitäten, die Küche und die Leute kennen lernen? *Japan & Hongkong.*

Ihr Lieblingsgetränk? *Ich bin ein Weißwein-Fan. Besonders Sauvignon Blanc oder Weißburgunder. Abends gerne auch einen Gin-Tonic.*

Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)? *Abends nach der Arbeit mit meiner Frau, dazu ein paar Häppchen. Am liebsten in unserem neuen Privathaus oder in der Badewanne.*

Womit würden sie sich beschäftigen, wenn Ihr Restaurant für ein Jahr schließen würde? *Ich würde 6 Monate neue Foodtrends in Japan und Asien verkosten. In den anderen 6 Monaten würde ich ein neues Catering-Logistik-Konzept ausarbeiten.*

Was machen sie in Ihrer Freizeit am Liebsten? *Auf meinem neuen Aufsitz-Rasenmäher meinen Garten mähen (8,5 ha) . Das Ganze mit Strohhut und danach ein kühles Tannenzäpfle.*

Wo würden sie Ihren Traumurlaub verbringen? *Malediven*

Welche Musik hören Sie am liebsten? *80er Jahre gemischt.*

Ihre Lieblingsbeschäftigung? *Kochen, ganz privat zu Hause für Familie und Freunde.*

Welches Buch haben Sie als letztes gelesen? *Ich lese keine Bücher nur Zeitschriften oder Kochbücher. „Beef" lese ich sehr gerne.*

Wie viele Kochbücher haben Sie? *Ca. 250 Stück*

Welches ist Ihr Lieblingsfilm? *James Bond 007*

Was schätzen Sie an Ihren Freunden am meisten? *Ehrlichkeit, Vertrauen, Freundschaft, lustige Stunden zusammen mit Genuss und Freude.*

Wie sieht bei Ihnen ein ideales Frühstück aus? *Viel Obst, Naturquark, Cappuccino, Minztee und danach 2 Spiegeleier mit Tomaten und Kräutern.*

Was heißt für Sie genussvoll leben? *Morgens, mittags, und abends einfache, leichte, frische Gerichte - der Jahreszeit angepasst - genießen.*

Für wen würden Sie gerne mal kochen? *Für den Papst.*

Mit wem würden Sie gerne mal kochen? *Mit Tina Turner.*

Das Wichtigste, das Ihnen im Leben passiert ist? *Meine Frau Roswitha zu treffen und mit ihr zusammen die Familie zu gründen.*

Welche 3 Dinge würden Sie mit auf eine einsame Insel nehmen? *Meine Frau, die Kinder und viel Weißwein.*

Ich kann nicht leben ohne... *Liebe, Familie, Freunde, gute Weine und leckeres Essen.*

Heiko Leuchtmann bedankt sich für das Gespräch.

Ambiente und Kommunikation stehen im Mittelpunkt

Erlebnisse im Fritz & Felix in Baden-Baden

Urban, weltoffen und angenehm lässig: Im „Fritz & Felix“, der neuen Food-Location im Brenners Park-Hotel & Spa, stehen Ambiente und Kommunikation im Mittelpunkt. Das moderne Food- und Barkonzept aus der Feder des Schweizer Starkochs Nenad Mlinarevic animiert die Gäste, sich auf neue Genusserlebnisse einzulassen und die kulinarische Neugier zu stillen. „Ein Hauptaugenmerk unserer gastronomischen Ausrichtung liegt auf dem Prinzip des Teilens“, erklärt Küchenchef Sebastian Mattis. „Deshalb servieren wir unseren Gästen möglichst viele Food-Kreationen in der Mitte des Tisches. Das fördert auf lockere Weise die Kommunikation.“

Als „Comfort Food im besten Sinne“ versteht Sebastian Mattis die Küche des Fritz & Felix. Der Fokus liegt bei den Speisen auf Authentizität, Ehrlichkeit und starken Aromen. „Wir wollen keine verkopften Kunstwerke kreieren, sondern Gerichte, die verstanden werden und die der Gast so richtig genießen kann“, betont der Küchenchef. Klar also, dass Natürlichkeit eine große Rolle spielt und dass die Lebensmittel in Mattis‘ Küche nicht zu stark verfremdet werden: „Die Produkte sollen nach dem schmecken, was sie sind – egal ob sie aus der Region kommen oder aus anderen Ländern. Außerdem wollen wir mutig würzen. Unser Essen soll Charakter, Seele und eine Geschichte haben.“ Die Küche orientiert sich an den Jahreszeiten und setzt vorrangig auf saisonales Obst und Gemüse. Hierzu bindet Mattis viele Lieferanten aus der Region mit ein, ohne jedoch auf Produkte und Aromen aus aller Welt zu verzichten. „Beim Thema Fleisch zum Beispiel suchen wir Produzenten mit Persönlichkeit, für die ethische Aspekte bei der Tierhaltung von der Geburt bis zur Schlachtung eine wichtige Rolle spielen“, erklärt der Chef.

Weinmagazin statt langweiliger Liste, denn auch die Weinkarte von Konstantin Baum, einer von nur acht deutschen „Masters of Wine“, folgt einem ganz neuen Konzept: Sie ähnelt einem Weinmagazin mit Artikeln, Winzerportraits, Illustrationen und Beschreibungen der Weine. Die Karte in Zeitschriftenformat wird alle drei Monate neu aufgelegt – immer mit den zur Jahreszeit passenden Tropfen. Der Schwerpunkt der Weinauswahl wird natürlich auf Baden und Deutschland liegen. Darüber hinaus präsentiert die Karte auch eine kluge Zusammenstellung der besten Tropfen aus aller Welt, wobei besonders auch Baums Faible für gereifte Weine zum Ausdruck kommt. Sehr viele Weine werden im Fritz & Felix auch glasweise ausgeschenkt, darunter auch rare und gereifte Weine.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne
Fotos: Brenners Park-Hotel & Spa

Arrangement 3 für 2

Verbringen Sie zwei Nächte in einem von Ihnen bevorzugten Zimmer und wir laden Sie auf eine weitere Nacht ein. Nutzen Sie den zusätzlichen Tag, um eines der Museen Baden-Badens zu besichtigen oder sich in unserem House of Wellbeing Villa Stéphanie verwöhnen zu lassen.

Das Arrangement inkludiert:
- Unterkunft, bleiben Sie 3 Nächte und zahlen nur für 2 Nächte
- Kostenloser Nutzung des Spa
- WIFI

Gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, vom 01.11. bis 20.12.2018 und 10.01. bis 28.02.2019 (nicht buchbar vom 21. bis 25.11.2018)

Brenners Park-Hotel & Spa
Schillerstraße 4/6, 76530 Baden-Baden
www.oetkercollection.com

Buchen Sie jetzt: Tel. 07221 - 9000
information.brenners@oetkercollection.com

Genuss für einen guten Zweck

Vin et dîner au château d'Eberstein

Dîner Amical, 27. Oktober 2018: Genuss für einen guten Zweck! Dank der ausgesprochen großzügigen Unterstützung einer Vielzahl von Sponsoren können Bailli hon. Prof. Michaela Dickgießer und Bailli Dr. Oliver Klein den Gästen ganz besondere Leckerbissen bieten. Am 27.10.2018 lädt die Baillage Banden-Schwarzwald zu einem Charity Dîner der Superlative in das Schloss Eberstein in Gernsbach.

Um 17.00 Uhr empfängt Maître Rôtisseur Bernd Werner die Consoeurs und Confrères mit Champagne Pommery Brut Royal aus der Magnumflasche, Kaviar vom Caviar House & Prunier, Gillardeau Austern von Südfisch, Gänseleber und anderen Köstlichkeiten. Dank der Firmen Mega Fleisch und Forellenhof Buhlbach können sich die Teilnehmer auch auf ein unvergessliches Menü freuen. Unter anderem werden Confrère Werner und seine Mannschaft Tartar vom deutschen Weiderind, confierte Forelle sowie Rücken und geschmorte Backe vom Stauferico-Schwein servieren.

Die dazu passenden Weine spenden die Weingüter Franz Keller, Fritz Waßmer und Schloss Eberstein. Und dazu das erfrischende LIZ Mineralwasser von Hassia.

Der Preis für das Menü inklusive begleitender Getränke beträgt 139 Euro. Es fallen keine Spendenaufschläge an. Natürlich sind freiwillige Spenden herzlich willkommen. Von den Einnahmen des Abends gehen 5.000 Euro zugunsten der Chaîne Stiftung. Außerdem findet für die Stiftung eine Tombola mit vielen attraktiven Preisen statt. Den Hauptpreis im Wert von ca. 1.000 Euro hat Juwelier Confrère Georg Leicht aus Pforzheim gestiftet.

Damit aber noch nicht genug: Die Firma EuroCave sponsort eine Weinbar 2.0 im Wert von 1.000 Euro, die zur Versteigerung kommt.

Die Chaîne Stiftung unterstützt mit den Einnahmen Jungköche und Nachwuchs-Sommeliers. Insbesondere richtet die Stiftung nationale und internationale Nachwuchswettbewerbe aus und fördert die Ausbildung besonders talentierter junger Gastronomen.

Sie haben schon jetzt die Gelegenheit, sich für diese exklusive Veranstaltung anzumelden. Zögern Sie nicht zu lange! Die Teilnehmerzahl ist auf 100 begrenzt.

Bitte melden Sie sich bei Interesse an dieser exklusiven Veranstaltung im Sekretariat von Bailli Dr. Oliver Klein unter Tel. +49 721 50 42 5 12 oder per E-Mail unter chaine-baden-schwarzwald@web.de.

Text: Verena Klein, Vice Chargée de Presse

Anmeldung
Dr. Oliver Klein, Bailli Bailliage Baden-Schwarzwald, Sekretariat Rott
Rheinstrandallee 15, 76189 Karlsruhe
Tel +49 721 - 50 42 5 12, Fax - 18 3 11 38
Mobil +49 175 52 18 00 8
chaine-baden-schwarzwald@web.de

Abc Die Küchenbibel

Der fulminante Startschuss

Mit der Küchenbibel legt der Koch und Gastronom Hans-Joachim Rose eine Enzyklopädie mit über 15.000 Stichwörtern auf rund 1.250 Seiten vor. Neben Erklärungen zu Begriffen aus Küche und Gastronomie enthält das Standardwerk Wissenswertes über Essen, Trinken und zu gesundem Leben. Darüber hinaus bietet der Autor über 2.000 Grund- und Spezialitätenrezepte, viele Ideen und Anregungen sowie hilfreiche Tipps aus den Bereichen Haushalt, Gastronomie, Gesundheit und Ernährung. Das Extra: Der 5-Sprachen-Übersetzer gängiger Speise- und Getränkekarten beliebter Urlaubsländer.

Wir alle müssen täglich essen, um zu (über-)leben. Dank der großen Auswahl an erschwinglichen Lebensmitteln in den Industrieländern muss niemand mehr unterernährt sein. Ganz im Gegenteil: Durch ein Überangebot ist unsere Gesellschaft bedroht. Zu viel Fett, Zucker, Salz, künstliche Lebensmittelzusatzstoffe und zu wenig Ballaststoffe machen uns krank. Wie und wo wird man gründlich über gesunde Ernährung, Lebensmittel, Speisen und deren Zusammensetzung informiert? Ob für den Meisterkoch oder Kochanfänger Die Küchenbibel von Rose ist längst ein Klassiker. Als Nachschlagewerk beantwortet sie sämtliche Fragen rund um Küche und Kulinaristik prägnant, umfassend und unterhaltsam.

Erschienen im Tre Torri Verlag auf 1.248 Seiten mit zahlreichen Farbfotos im Hardcover Format 22,0 × 28,0 cm (ISBN 978-3-944628-82-0) zum Preis von 79,90 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne

Spätsommer auf der Insel Rügen

Chaîne-Freunde im ehrwürdigen Ostseebad Binz

Grand Chapitre, 13. - 16. September 2018: Die Nachfrage nach Veranstaltungen auf Deutschlands größter Insel war aus allen Teilen Deutschlands sehr groß. Deshalb war auch dieses Grand Chapitre sehr schnell ausverkauft. Die angebotenen Veranstaltungen und Dîners sind von solch großem Interesse, dass die meisten Programmpunkte innerhalb weniger Tage ausgebucht waren. Und es gab viele Mitglieder die Ihren Aufenthalt auf Rügen schon ein paar Tage vorher begonnen haben oder nach dem Grand Chapitre ein paar Tage länger geblieben sind. Es soll sich ja lohnen, wenn man in den äußersten Nord-Osten der Republik fährt.

Ich habe mehrfach gehört: „Es ist ja wieder Chaîne-Wetter." Nun ist es ja fast ein guter Brauch, dass die Grand Chapitres als Treffen bei Sonneschein durchgeführt werden können. Wie in den letzten 10 Jahren fast immer konnten alle Gäste die milden Temperaturen und die Sonne genießen. Im altehrwürdigen Strandbad Binz haben wir die freien Stunden für Spaziergänge am Strand, auf die wunderschöne Seebrücke oder durch die Straßen mit den sehr schön restaurierten weißen Häuser genutzt. Der eine oder andere soll auch die, für die Ostsee sehr hohen, Wassertemperaturen von 19°C für ein Bad im Meer genutzt haben. Die Ostsee empfing uns jeden Morgen mit einer spiegelglatten ruhigen See und behielt diesen Zustand meist bis zum Abend bei. Ein sehr hohes touristisches Aufkommen zeugte von der Beliebtheit der Insel Rügen und dem Strandbad Binz im Speziellen.

Donnerstag, 13. September 2018:

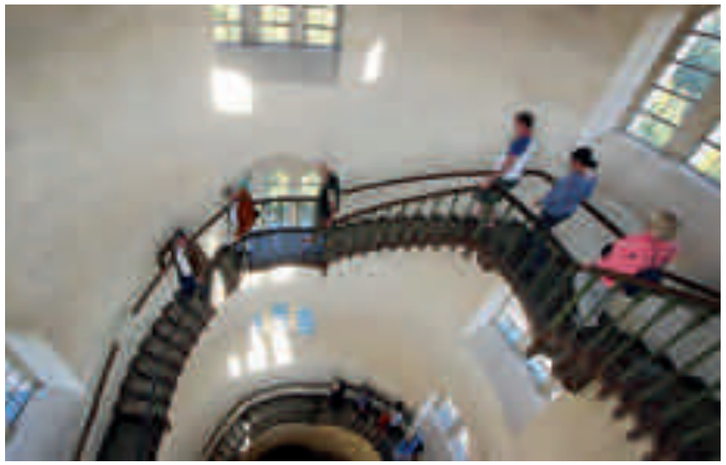
Das Grand Chapitre begann offiziell mit dem Willkommensabend am Donnerstag im Strandhotel Rugard. Neben Maître Restaurateur Freddy Quirin begrüßte Bailli Erhard Kulosa den Bailli Délégué Klaus Tritschler und unseren Ehrengast Gerrit de Kiewit, Bailli Délégué des Pays-Bas sowie mehr als 150 Mitglieder aus allen Teilen Deutschlands, der Schweiz und Liechtenstein auf der Terrasse direkt an der Promenade mit einem Champagnerempfang. Fast eine Stunde nutzten alle für angeregte Gespräche, so trafen sich alte und neue Freunde wieder oder es wurde interessante neue Bekanntschaften geschlossen. Mit dem gläsernen Aufzug ging es dann in das Panorama-Restaurant, mit eine phantastischen Ausblick über die See, wo ein Buffet angerichtet wurde.

Freitag, 14. September 2018:
Kreidefelsen

Schiff-Ahoi zum Kreidefelsen, war das Motto des ersten Ausfluges. Denn eine kleine Seereise sollte schon dabei sein, wenn Sie die Bailliage Mecklenburg-Vorpommern besuchen. Sehnsüchte hat bereits Casper David Friedrich geweckt, als er die Formationen mit dem Kaiserstuhl beschrieben hat. Sehnsüchte, die zu dieser Zeit für die meisten Zeitgenossen unerreichbar waren. Entlang der Binzer Bucht fuhr die Gruppe mit einem traditionellen Adler-Schiff zur Steilküste. Es war ein beeindruckender Anblick auf die sonnenbeschienen Kreidefelsen und den Kaiserstuhl. Nach einer kleine Stärkung an Bord erreichten alle wieder wohlbehalten die zentrale Seebrücke in Binz.

Rasender Roland

Unterwegs mit dem Rasenden Roland war die zweite Gruppe. Nachdem der Jagschlossexpress alle Gäste vor der Seebrücke abgeholt und zum Kleinbahnhof Binz gefahren hatte. Mit großer Freude wurde die Ankunft des schnaufenden und dampfenden Oldtimers der Eisenbahn aufgenommen. Von dem historischen Zug war der gesamte letzte Wagen für die Chaîne des Rôtisseurs reserviert. Nach einer schönen Fahrt erreichten wir Lauterbach und spazierten zum Hafen. Auf dem Räucherkutter Berta, wurden alle Teilnehmer mit original Mecklenburger Fischbrötchen verwöhnt, eine tolle Auswahl und Frische. So gestärkt bestiegen wir die MS Sundevit zu einer einstündigen Fahrt nach Baabe durch die unberührte Natur des Biosphärenreservat Südost-Rügen. Nach der Ankunft in einem der schönsten Naturhäfen Deutschlands brachte uns eine Expressbahn zum Kleinbahnhof Baabe. Und von hier starten wir erneut mit der historischen Dampflok des Rasenden Roland, durch die herrliche Landschaft der Insel Rügen, zurück nach Binz.



Schloss Granitz

Das Schloss Granitz mit seinem imposanten Mittelturm diente einst der Fürstenfamilie als luxuriöses Jagdschloss und ist heute ein attraktiver Besuchermagnet Rügens. Nach einer kurzen Fahrt mit dem Jagdschloss-Express von Binz erwartete alle Gäste ein aufreibender Nervenkitzel beim Besteigen des 38 Meter hohen Turms. Die Aussichtsplattform liegt 145 Meter über dem Meeresspiegel und bot atemberaubende Fernsichten bis zum Kap Arkona. Es war ein interessanter 45-minütiger Rundgang durch die sehenswerten Räumlichkeiten. Ein zünftiger Imbiss wurde im Anschluss in der Alten Brennerei gereicht.

Rugard Fine Dining

Das Dîner Amical gestaltet von einem neuen Küchenchef, einem Gastkoch und einem jungen Talent bereitete Freude im doppelten Sinn auf hohem Niveau. So konnten alle Gäste nach dem Empfang auf der Terrasse an der Promenade wieder die herrliche Aussicht des Restaurants Bernstein über die Ostsee und die Binzer Bucht genießen. Der neue Küchenchef Robert Schindler ist über Stationen in der Traube Tonbach, Schlosshotel Kronberg oder den Deidesheimer Hof an die Ostsee ins Rugard gekommen. Unterstützt von Maître Rôtisseur Hark Pezely vom Ahlbecker Hof auf Usedom überzeugte das Team mit einem hervorragenden Menü. Über Kalbssenz und Loup de Mer zur Ochsenbacke und am Ende eine Panna Cotta. Die knapp 50 Gäste waren voll des Lobes für die Küchenleistung und auch der Auswahl der korrespondierenden Weine.

Grand Hotel Binz

Im „ruhigeren Teil" von Binz, fast am Ende der Seepromenade, finden Sie das Grand Hotel Binz. In traumhafter Lage zwischen Ostsee, breitem Sandstrand und dem Granitz-Waldgebiet verspricht es Erholung pur. Das Dîner Amical wurde an diesem Abend von Maître Rôtisseur Heiko Philipp und als Gastkoch von Confrère Holger Mootz vom Weinhaus Uhle in Schwerin ausgerichtet. Das Menü von Lammcarpaccio über Hummer und Pommersches Rinderfilet bis zu Törtchen von Kokos und Mango überzeugte alle Gäste an diesem Abend, genau wie die zu den einzelnen Gängen servierten Weine.

Freustil

Ralf Haug erhielt 2009 den ersten Stern auf Rügen vom Guide Michelin. Heute verwirklicht er seine kulinarischen Ideen im eigenen Restaurant Freustil. Das Motto des einzigen Sternehaus auf Rügen lautet: „Natürlich feine Kost". Das junge, dynamische Küchen- und Serviceteam präsentiert seine Nordic-Nature betonte Küche auf höchstem Niveau. Das Menü begann mit Kalbtatar, gefolgt von Gazpacho, dann Kabeljau und anschließend Zwiebelrostbraten sowie am Ende ein Schokodessert. Die korrespondierenden Weine waren spannend und sorgten für viel Gesprächsstoff unter den 45 Gästen.

Samstag, 15. September 2018
Inthronisation

Alle Mitglieder, bei denen eine Beförderung anstand sowie neu in die Confrérie aufzunehmende Damen und Herren, warteten am Morgen vor ihren Hotels. Die Busse brachten ca. 150 Personen ins nahe gelegene Putbus. Fürst Wilhelm Malte zu Putbus hat sich im Jahre 1820 ein kleines, aber sehr feines Schauspielhaus im Herzen der Stadt errichten lassen. Mit besonderer Freude haben wir die feierliche Inthronisation, als Höhepunkt des Grand Chapitre, auf der Bühne diese Hauses durchgeführt.

Nachdem Gerrit de Kiewit, Bailli Délégué

des Pays-Bas, Grüße unseres Präsidenten Yam Atallah an alle Anwesenden ausgerichtet hatte, eröffnete er die feierliche Inthronisation.
Viele anwesende Baillis und fast das komplette nationale Präsidium freuten sich zudem über die Teilnahme von Daniel Jäggi, Bailli Délégué des Fürstentum Liechtenstein. Nach der Inthronisation von fast 60 Mitgliedern wurden 10 neue Mitglieder von Grand Echanson Natalie Lumpp in den Ordre Mondial Gourmet Dégustateurs aufgenommen.
Der traditionelle Vin d'Honneur wurde als Flying Buffet vor dem historischen Theater durchgeführt. Das Team vom Rugard Strandhotel konnte mit einem nicht enden wollenden Strom an Häppchen alle Anwesenden zufriedenstellen. Auch wurden Weine und Champagner Heidsieck Monopol in ausreichendem Umfang gereicht – wären nicht die Busse gefahren, hätten einige Mitglieder wohl den ganzen Nachmittag in Putbus verbracht.

Grand Gala Dîner

Das Grand Gala Dîner begann mit einem Champagnerempfang mit Pommery vor dem Kurhaus Binz. Bis kurz vor Beginn wehte eine kleine Brise über die See heran, aber Direktor und Confrère Rolf Haug blieb optimistisch und behielt Recht. Am Ende konnte der Champagnerempfang auf dem Balkon von Binz durchgeführt werden. Nachdem reichlich Pommery getrunken war, betraten alle Anwesenden das Kurhaus Binz und flanierten zum Kurhaussaal. Bereits in den 1920er-Jahren lockte das stattliche Bauwerk zahlreiche wohlhabende Gäste an die Ostseeküste Rügens. Bei rauschenden Ballnächten wurde im Kurhaus-Saal gefeiert oder auf dem Balkon von Binz vor herrschaftlicher Kulisse entspannt.
Im Sinne dieser Tradition bot der Saal den würdevollen Rahmen für das Grand Gala Dîner zum Abschluss des 93. Grand Chapitres der Bailliage d'Allemagne. An festlich gedeckten Tischen konnten wir auf handgeschriebenen Menükarten von unserem Partner Graf von Faber-Castell lesen, was uns an kulinarischen Freuden an diesem Abend erwartet. Der Küchenchef des Hauses Andreas Pirk verwöhnte die Gäste mit 4 Gängen und Sternekoch Björn Kapelke vom Gutshaus Stolpe kredenzte das süße Finale eines ausgezeichneten Menüs.
Nach einem Hirschcarpaccio folgte eine Kürbis-Ingwersuppe, dann ein Steinbutt gefolgt von einem Linumer Kalb – diese Gänge bereitete Andreas Pirk mit seinem Kurhaus-Team zu. Das Dessert aus Zwetschge mit Vanille. Die begleitenden Weine waren sehr gut abgestimmt und wurden aus Magnumflaschen ausgeschenkt.
Ein Höhepunkt des Abends war sicher die Ausspielung der Lotterie der Chaîne-Stiftung. Nachdem Klaus Tritschler und Natalie Lumpp die Arbeit und das Wirken der Chaîne-Stiftung für den Nachwuchs deutscher Spitzenköche und Sommeliers geschildert hatten, betrat die Notarin und die Losfee die Bühne. Der glückliche Gewinner des großen Weinklimaschrankes aus dem Hause EuroCave war auch mit seiner Frau im Saal anwesend. Und so betrat Leo Schleupen aus der Bailliage Hessen die Bühne, nachdem er die Glückwünsche entgegengenommen hatte, äußerte er seine Begeisterung für die Arbeit der Chaîne-Stiftung: „Wir brauchen den Nachwuchs an guten und talentierten Köchen und Sommeliers in unseren Spitzenrestaurants und deshalb spende ich neben meinen 100 EUR für 4 Lose noch einmal zusätzlich 1.000 EUR an die Chaîne-Stiftung."
Unter einem donnernden Applaus verließ Confrère Schleupen wieder die Bühne.
Mit den folgenden Ehrungen und Danksagungen bedankten sich Klaus Tritschler und Chancelier Lutz Heyer bei allen Organisatoren und Gastgebern und dankten nicht zuletzt auch allen Gästen, dass sie zu diesem Chapitre in den hohen Norden so zahlreich gekommen sind.
Das nächste Grand Chapitre findet vom 30. Mai - 01. Juni 2019 in Saarbrücken statt.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne
Fotos: www.ihr-fotograf-butenschoen.de

Die Spitzenwinzer Deutschlands

Ein zweisprachiger Bildband mit rund 200 Winzerpersönlichkeiten

Die 2. überarbeitete Auflage, des im Rahmen des 100. Geburtstags des VDP erschienenen Werkes, wird nun durch etwa 20 neue Mitgliedern ergänzt. Die charakterstarken Fotoporträts und die individuellen Geschichten berichten von der persönlichen Weinpassion und Lebensphilosophie, von den kleinen und großen Momenten zwischen Reben, Weinkeller, Familie und Winzerfreunden, Präsentationen und Auszeichnungen. Die Porträts und die landschaftlichen Eigenheiten machen den Bildband zu einem einzigartigen Werk, in dem über 100 Jahre Weingeschichte stecken.
Ralf Frenzel beleuchtet die geheime Schönheit des Weins und das Einzelgängertum in bezeichnender Art und Weise: Momentaufnahme im Jahr „Hundert": Deutschlands Weinelite bezeugt mit einem aufwendigen Buchprojekt ihre Leidenschaft für den deutschen Spitzenwein. Der zweisprachig in Deutsch und Englisch konzipierte Bildband stellt die Winzerpersönlichkeiten aus den rund 200 VDP-Gütern vor. Ergänzend dazu wird ihr Aushängeschild gezeigt – ein Etikett der besten Lage. Die Einleitungen zu jedem Anbaugebiet, bestehend aus atmosphärisch-stimmungsvollen Landschaftsaufnahmen und Beschreibungen der Weinanbaugebiete, laden zu einer spannenden Reise durch Deutschland ein. Der VDP ist die älteste Spitzenweingütervereinigung der Welt, gegründet 1910. Ihr Erkennungszeichen, der Traubenadler, prangt auf jeder Flaschenkapsel als Garant eines unverfälschten Weingenusses. Die unter seinem Namen versammelten Weingüter stehen für hohes Qualitätsbewusstsein und Freude am Wein. „Gegründet 1910 als Verband der Naturweinversteigerer, hat der VDP zwei Weltkriege überstanden, das Wirtschaftswunder erlebt, die Depression der zwanziger Jahre sowie die Öl-, Wirtschafts-, Finanz- und Weinkrisen der Nachkriegzeit durchlitten. Heute steht deutscher Wein nach langen, schweren Jahren wieder ganz oben. In London, New York, Sydney, Hongkong, Moskau oder Tokio heben Weingenießer freudig die Augenbrauen, wenn Weinflaschen mit dem Traubenadler des VDP geöffnet werden" so beginnt Frenzel im Vorwort seine Verneigung vor der Deutschen Weinkultur.
Eine kleine Biographie des VDP-Traubenadlers: Der brandenburgische Adler erschien in blutrot, der preußische trug schwarz, das habsburgische Wappentier war gar ein Doppeladler. Die Brust der ehrfurchtgebietenden Wappenvögel zierte im Laufe der Jahrhunderte manches, nur keine Trauben. Bis zum Jahr 1925. In Koblenz wurde die erste (und letzte) Reichsausstellung Deutscher Wein ausgerichtet, gehörten doch das Rheinland seit genau tausend Jahren zu Deutschland (wenn sie nicht wieder einmal von Frankreich besetzt waren, wie seit 1918 …). Ein Kölner Poet und Grafiker namens Franz-Josef Lichtenberg witterte ein gutes Geschäft. Dem expressionistisch verfremdeten Preußenadler eine fette Traube vor die Brust gemalt – darunter ein schwülstiger Weihespruch, das Ganze als großes Wandblatt in limitierter Auflage und als Postkarte zu sechs Mark pro hundert Stück gedruckt: der Traubenadler war geboren.
Deutschlands Weinelite, erschienen im Tre Torri Verlag auf 512 Seiten im Hardcover, Format: 28 × 29 cm, ISBN: 978-3-941641-99-0 zum Preis von 69,90 EUR. Kaufen Sie dieses Standartwerk, wenn Sie das kompromisslose Streben für Qualität, Tradition, Nachhaltigkeit und Terroir Deutscher Winzer schätzen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Für alle Weinliebhaber ein Muss in 2019

Die Chaîne des Rôtisseurs zu Gast im Gesellschaftshaus der BASF

Am 01. April 2019 findet wieder der Jeunes Sommeliers Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs statt. Der Concours National des Jeunes Sommeliers wird im Jahr 2019 zum 13. Mal in Deutschland ausgetragen. Nach dem großen Erfolg im letzten Jahr in Zusammenarbeit mit dem Weinkeller der BASF war man sich schnell einig, am 01. April wird es wieder in Ludwigshafen stattfinden.

Das Gala Dîner mit Siegerehrung im glanzvollen Festsaal des Gesellschaftshauses wird in jeder Hinsicht außergewöhnlich. Das Gala Dîner wird begleitet von den Weinkapazitäten des BASF Weinkellers. Sie stellen zu dem Aromenmenü von Karl Hermann Franck die unterschiedlichsten Weine aus dem reichen Fundus der BASF vor. Wie verändern sich die Weine beim Meer & Salz? Oder mit asiatischen Gerichten? Küchenchef Karl-Hermann Franck erzählt von seinen Erfahrungen mit der asiatischen Küche. Und wie es sich für einen Chemie Konzern geziemt – wird als Highlight ein molekulares Dessert auf der Bühne zelebriert.

Feiern Sie mit uns den besten Jeune Sommelier - und lassen Sie sich auf keinen Fall das ausgeklügelte „Foodpairing“ der BASF entgehen! Es erwartet Sie ein außergewöhnlicher Abend mit einem exzellenten Menü und der Kombination von mehreren Weinen zu jedem Gang. Alle korrespondierenden Weine stammen aus dem hervorragend bestückten Weinkeller der BASF und werden sorgsam auf die einzelnen Gerichte abgestimmt – ein ganz besonderer Genuss für Weinliebhaber.

Ein weiteres Highlight wird die Inthronisation zum OMGD – Weinorden der Chaîne des Rôtsseurs sein. Der OMGD (Ordre Mondial Gourmets Dégustateurs) widmet sich als Unterorganisation der Chaîne des Rôtisseurs im Besonderen dem Genuss von Getränken wie Weinen, Champagner und Spirituosen. Steht bei Veranstaltungen der Chaîne das Essen im Mittelpunkt und sind die Getränke die Begleitung wird dies beim OMGD umgekehrt. Denn da stehen die Getränke im Fokus und die Speisen werden zur Begleitung gereicht.

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson

Gala Dîner mit Siegerehrung der besten Jeunes Sommeliers

Karl-Hermann Franck – Der Küchenmeister führt schon viele Jahre mit großem Erfolg die Geschicke des Gesellschaftshauses der BASF. Wer ihn kennt, weiß wie umtriebig er ist, und dass er sich immer wieder neue Inspirationen holt. Dazu gehören Stationen, wie Joel Robuchon, Harald Wohlfahrt, André Jäger oder Erfahrungen in Beijing in China. Mit seinem Buch „Genussreich BASF“ hat er den Gourmand World Cookbook Award gewonnen.

Chaîne-Gala Dîner, mit Siegerehrung und Inthronisation des OMGD
01. April 2019 im Gesellschaftshaus der BASF in Ludwigshafen

Anmeldungen bitte in der Chancellerie unter:
mail@chaine.de oder
Tel. 06081 - 68 28 70

Termine 2018 / 2019
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

Datum	Ort/Haus	Veranstaltung	Ansprechpartner
13.10.2018	Berlin **Restaurant Brenner**	**Champagner Verkostung**	Franz R. Hauk, Berlin-Brandenburg chaine@hauk.de
18.- 21.10. 2018	Straßburg Baden-Baden Oberbergen	**1. Grand Chapitre International OMGD** Donnerstag Pfälzer Winzer; Freitag Elsässer Winzer Samstag Winzer von Baden-Württemberg	Walter Johannes Steyer, Baden-Württemberg w.j.steyer@web.de
10.11.2018	Meiningen **Romantik Hotel Sächsischer Hof**	**Petit Déjeuner** Alles rund um den Champagner mit Verkostung aus dem Champagnerhaus Pommery	Tigran Schipanski, Thüringen tigran.schipanski@web.de
09.02.2019	Hannover **Die Insel am Maschsee**	**Weinprobe Württemberg**	Tigran Schipanski, Thüringen tigran.schipanski@web.de
09.03.2019	Meißen **Ofenhalle der Staatlichen Porzellanmanufaktur Meissen**	**Pommery Champagner-Gala** La vie en bleu – savoirfaire, beauté et fantaisie	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
01.04.2019	Ludwigshafen **BASF Kellerei**	**Jeunes Sommelier Wettbewerb** Gala Dîner, Siegerehrung, Inthronisation OMGD	Natalie Lumpp, Baden-Schwarzwald natalie.lumpp@t-online.de
09. - 12.05. 2019	Florenz **Fonte de' Medici**	**Antinori-Weinreise in die Toskana** Weingüter – Villen – Palazzi	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
18.05.2019	Stein bei Nürnberg **Schloss Graf von Faber-Castell**	**Pommery Champagner-Gala** La vie en bleu – savoirfaire, beauté et fantaisie	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
13. - 16.06 2019	Epernay **Hostellerie La Briqueterie**	**Reise in die Champagne** über 40 Champagner in 4 Tagen	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
20. - 23.06 2019	Saint-Émilion **Château Hotel Grand Barrail**	**Chaîne-Bordeaux Weinreise** Wein und Architektur	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
20. - 23.06 2019	Essen **Schlosshotel Hugenpoet**	**Champagner Tasting** und Lehrgang mit Pommery	Dr. Joachim von Gratkowski, Nordrhein J-v-G@t-online.de

Romantikhotel Sächsischer Hof, Meiningen

Schlosshotel Hugenpoet, Essen

Die Insel, Hannover

Kulinarische Schlüsselerlebnisse

Der neue Salon Meissen auf Burg Schlitz

Wo Kochkunst und feinstes Porzellan sich begegnen – Anfassen ausdrücklich erwünscht! Auf der Suche nach der Rezeptur zur Herstellung von Gold fanden die Alchimisten im Auftrag August des Starken einen ganz anderen „Traumstoff" - das Porzellan. Als „weißes Gold" zeugt feines, handgefertigtes Porzellan auch heute noch von stilsicherem Geschmack und Sinn für Savoir Vivre. Grund genug für Armin Hoeck, Eigner des Relais & Châteaux Schlosshotels Burg Schlitz, sich eine persönlich ausgewählte Kollektion der Porzellan Manufaktur Meissen in sein feines, weißes Landpalais nach Mecklenburg zu holen. Im „Salon Meissen", einem ganz privaten Esszimmer, haben die Gäste jetzt Gelegenheit, den Stoff aus dem die Träume sind, mit allen Sinnen zu erleben. Neben den Menüs, die auf Meissener Porzellan kredenzt werden, sind hier auch mehrere kostbare Objekte versammelt, die man – und das ist ausdrücklich gewünscht – in die Hand nehmen und auf sich wirken lassen soll.

Zum Auftakt der neuen Attraktion für die Gäste von Burg Schlitz wurde eines der ältesten und beliebtesten Dekore Meissens ausgewählt: Der Ming Drache. Er steht für übernatürliche Weisheit, den Geist der Veränderung, für Sonne, Licht und Kraft. Mit der Präsentation nimmt man ganz bewusst den Geist des 19. Jahrhunderts, als Burg Schlitz erbaut wurde, auf. Damals standen „Chinoiserien" hoch im Kurs. Daran knüpft man jetzt an und lädt die Gäste zu einem einmaligen Gourmet Erlebnis ein. Geschuldet allen, die Menüs auf hochfeinem Porzellan in verschwiegener Atmosphäre genießen möchten. Noch bis Ostern kann man im Zeichen des Ming Drachens dinieren. Dann wird umdekoriert und Motive aus der Jagd oder aus dem Pferdesport kommen zum Einsatz.

Maximal vier Gäste können in den exklusiven Genuss der „Expérience Salon Meissen" kommen. Zur Wahl stehen drei Menüs, eines davon ist vegetarisch. Zur Erinnerung an einen alten Brauch, den man auf der Meißener Albrechtsburg pflegte, werden auch die Gäste im „Salon Meissen" mit einem Begrüßungsschluck aus dem „Willkomm" herzlich willkommen geheißen.

Der Original „Willkomm" ist ein Trinkgefäß in Schlüsselform, das man damals den illustren Gästen seiner Majestät August des Starken bei seinem Besuch auf der Albrechtsburg reichte. Der „Willkomm" auf Burg Schlitz ist wesentlich kleiner und ist liebevoll in die Menüs integriert. Er grüßt zum Auftakt, gefüllt mit einem Schlückchen edlen Weines und begleitet den Gruß aus der Küche. Er sagt Adieu und findet sich geformt aus Marzipan auf dem Dessert Teller. Überzogen mit Kuvertüre aus weißer Schokolade hält er die Erinnerung an das weiße Gold wach. Kreiert wurde dieses süße Detail von Bettina Schliephake-Burchardt, Deutschlands bekanntester Zuckerbäckerin, regelmäßig als Jury-Mitglied in „Das große Backen" auf Sat.1 zu sehen. Und damit auch das besondere Erlebnis auf Burg Schlitz in guter Erinnerung bleibt, erhalten die Gäste als Überraschungs-Präsent einen Mini-Willkomm aus original Meissener Porzellan.

Das Viergang-Menü im „Salon Meissen" inkl. Champagner Apéro, Wein, Wasser, Kaffee und Überraschungspräsent ist pro Person für 199 EUR zu haben. Der „Salon Meissen" kann auch für eine Person gebucht werden. Maximal für vier Personen. Weitere Informationen gibt's unter Tel. 03996 - 127 00. Die ganze Welt von Burg Schlitz öffnet sich dem Besucher unter www.burg-schlitz.de

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne
Bild: Hauke Hensel

Adel verpflichtet

Pommery Champagner-Gala bei Familie Graf von Faber-Castell

Champagner-Gala, 18. Mai 2019: Zu einer feinen Champagnerauswahl von 5 Spitzen-Qualitäten, welche alle aus Magnumflaschen ausgeschenkt werden, kocht Spitzenkoch Stefan Rottner ein feines 5-Gang-Gourmetmenü. Stefan Rottner führt seit vielen Jahren sehr erfolgreich das Gasthaus Rottner in Nürnberg. Die nächste Generation steht, nach vielen interessanten Stationen bei namhaften Sterneköchen, in den Startlöchern und sorgt mit dem Gourmet Restaurant Waidwerk im Romantik Hotel Rottner für Furore. Wir dürfen gespannt sein wie Stefan und Valentin Rottner die Tradition von Faber-Castell mit der Französischen Lebensart der Domain Pommery verbinden. Das gesamte Menü wird auf Meissner Porzellan serviert, das Besteck ist aus der Silbermanufaktur Robbe & Berking und mundgeblasene Gläser von Zwiesel 1872 runden den Genuss ab.

Das prachtvolle, kurz nach der Jahrhundertwende erbaute Schloss, erhebt sich inmitten eines Landschaftsparks – nicht weit entfernt stehen die langen Fabrikgebäude, in denen noch immer die Maschinen laufen. Tradition ist hier ganz wichtig: Parkettböden, hohe Stuckdecken, gediegenes Ambiente. In Stein am Stadtrand von Nürnberg sitzt eines der ältesten Familienunternehmen der Welt, die auf allen Kontinenten bekannte Marke Faber-Castell.

Die Erfolgsgeschichte, dieser deutschen Unternehmerfamilie beginnt 1761 im fränkischen Stein. Dort stellt der Schreiner Kaspar Faber „Bley=Steffte" her. Heute, neun Generationen später, produzieren 7.000 Mitarbeiter weltweit über 2,5 Milliarden Schreib- und Kosmetikstifte jährlich. Ob in Brasilien, Deutschland oder Südkorea, überall lernen Kinder mit den Stiften schreiben. Künstler schwören auf den Graphitstift, früher Vincent van Gogh, Goethe und Günther Grass, heute Neo Rauch. Das Unternehmen ist der weltweit größte Hersteller von Bleistiften und das Holz stammt aus eigenen Wäldern.

Der 2016 verstorbene Anton Wolfgang Graf von Faber-Castell galt als Visionär mit Hang zur Perfektion und geschickter Kaufmann. Die Verwandtschaft steht ihm in nichts nach. Sein Neffe Anton Graf von Faber-Castell betreibt im Allgäu eine Fischzucht. Das Fürstenhaus Castell-Castell kann auf eine fast 800 Jahre alte Weinbautradition zurückblicken, im Jahr 1659 wurden die ersten Silvanerreben angepflanzt. Die Fürstlich Castell'sche Bank ist im Besitz der Familien Castell-Castell und Castell-Rüdenhausen – selbstverständlich seit vielen Generationen.

In Sichtweite der Villa Wilhelm von Fabers wurde für Alexander Graf von Faber-Castell und seine Frau Gräfin Ottilie von 1903 bis 1906 das „Neue Schloss" errichtet. Es ist durch einen Turm mit dem „Alten Schloss" verbunden.

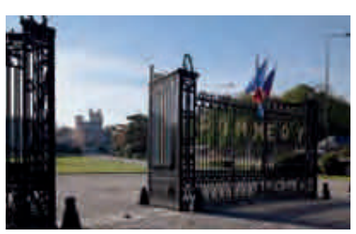
Im Innern zeigt das „Neue Schloss" auf beeindruckende Weise die Stilvielfalt des ausgehenden 19. Jahrhunderts bis zum Jugendstil. Noch heute spiegeln die Räumlichkeiten nahezu unverfälscht die Wohnkultur der Noblesse wider. Die drei Repräsentationszimmer – der Empfangssalon und das Arbeitszimmer von Graf Alexander im Erdgeschoss sowie das „Zitronenzimmer" der Gräfin im ersten Obergeschoss – gelten als herausragende Beispiele für den Jugendstil.

Nun ist die Chaîne des Rôtisseurs am 18. Mai 2019 zu Gast bei Ihrem Nationalen Partner und richtet ein fulminantes Dîner aus. Unter dem Motto: „La vie en bleu – savoir-faire, beauté et fantaisie" wird eine sensationelle Champagner-Gala von Champagne Pommery in dem Schloss der Familie Graf von Faber-Castell ausgerichtet. Wir werden einen einmaligen und unvergesslichen Abend gestalten, Hotels in Nürnberg und Busshuttle sind organisiert. Wenn Sie das Außergewöhnliche schätzen und Genuss auf höchster Ebene lieben, merken Sie sich den Termin am 18. Mai 2019 vor.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Pommery Champagner-Gala
„La vie en bleu – savoir-faire, beauté et fantaisie" · 18. Mai 2019
Faber-Castell'sche Schloss, Stein
18. Mai 2019, 245 EUR p.p.

Informationen und Anmeldungen:
Chargé de Presse, Heiko Leuchtmann
E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de
Tel. 0176 - 13 15 55 42



Das Herzstück des Hauses Pommery

Brut Royal Magnum - ein absoluter Klassiker

Brut Royal ist der Pommery-Klassiker! Die Tradition der Geschmacksrichtung „Brut“ im Hause Pommery reicht über viele Jahrzehnte zurück. Nicht umsonst gilt die Domaine Pommery als Pionier dieses Champagnertyps. Der Brut Royal reift über drei Jahre im Kreidekeller und vereinigt 40 verschiedene Lagen in der Region der Champagne. Der berühmte Kreideboden der auserwählten Premier- und Grand-Cru-Lagen verleiht dem Brut Royal Champagner seine Finesse, Mineralität und Substanz. Er wird aus Chardonnay-, Pinot Noir- und Meunier-Trauben gewonnen. Der Chardonnay-Anteil liegt bei etwa 33%.

Ein helles Gelb mit silbernen Reflexen, ein feiner Schaumrand sowie eine kontinuierliche Perlage überzeugen beim ersten Eindruck. In der Nase vereinen sich klassische Aromen von Hefezopf, Brioche mit intensiv fruchtigen Noten von reifem Steinobst, wie Nektarinen und Mirabellen sowie Mandarinen. Am Gaumen ist eine delikate Säure mit ausgeprägter Mineralität und feiner Würze von weißem Pfeffer spürbar. Der Champagner ist druckvoll mit langem Finish, welches den Eindruck von eher grünem Kernobst, wie Birnen, bleibend hinterlässt. Zudem besitzt der Brut Royal eine gute innere Dichte. Die Perlage schäumt und füllt den Mund aus. Der Champagner ist lebendig, frisch und raffiniert – einfach ganz anders als „schwere“ Champagner. Mit seinen anregenden Fruchtaromen lässt sich Ihr Leben noch schöner gestalten. Der Champagner eignet sich als animierender Apéritif, begleitet von leichtem Fingerfood. Der perfekte „Starter“.

Sollten Sie sich in Zukunft der Frage stellen, ob Sie lieber zwei normale 0,75 l Flaschen kaufen oder doch eine größere 1,5 l Flasche, greifen Sie zur 1,5 l Magnum Flasche, denn aus dieser schmeckt der gleiche Champagner noch besser. Der Grund ist der Reifeprozess, der langsamer und über einen längeren Zeitraum verläuft, wenn die Flasche größer ist. Der Champagner erhält so eine harmonischere und komplexere Geschmacksnote. Die Magnum Flasche hat zwar das doppelte Volumen, aber den gleichen Flaschenhals. Das entscheidende ist hierbei das Verhältnis von leerem Raum unter dem Korken und dem Inhalt der Flasche. Je kleiner dieses Verhältnis ist, desto besser ist der Geschmack. Bei Pommery werden Champagner auch in Großflaschen bis 15 l vergoren und bei Heidsieck sogar bis 18 l. In vielen Champagnerhäusern findet die Gärung, von Flaschen die Größer als 3 l sind, häufig in mehreren kleinen Flaschen statt. Aus diesem Grund favorisieren Kenner und Liebhaber die 1,5 l Magnum Flasche oder aber die 3 l Jeroboam Flasche.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Pommery Champagner Brut Royal Magnum

Elegant und finessenreich, mit fruchtigen Noten, prickelnder Frische und schöner Perlage.

Geschmack: trocken
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir und Meunier
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Serviertemperatur: 8 °C
vorher öffnen: nein
trinkbar: ab sofort
Größe: Magnum 1,5 l / Flasche

Preis: 83,99 EUR/Fl. (55,99 EUR/l)
Inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten. Ab 75 EUR ist der Versand innerhalb Deutschlands kostenfrei.

Bestellungen:
www.vranken-pommery-shop.de
info@vranken-pommery-shop.de

Weinbau in St.- Émilion

Bordeau-Weinreise der Chaîne vom 20. bis 23. Juni 2019

Als Stadt ist St.-Émilion für Weinliebhaber der Himmel, als Appellation der größte Bereich mit hochwertigem Wein in Frankreich; es wird dort nicht viel weniger Wein erzeugt als an der ganzen Côte d'Or im Burgund. Nirgendwo sonst ist das bürgerliche und sogar das geistige Leben eines Städtchens so tief durchtränkt von der Passion, guten Wein zu erzeugen.

St.-Émilion, in einem geschützten Winkel des Berges geschmiegt, kann sich nicht ausdehnen. Wo andere Städte nichtssagende Straßenzüge in die Landschaft hinausstrecken, liegen um St.-Émilion kostbare, ja die allerkostbarsten Weinberge bis an die Stadtmauern heran. So gräbt sich die Stadt in das Kalkgestein hinein, um Bausteine zu gewinnen und den Wein zu lagern – ja selbst um ihre Riten zu feiern. Die alte Kirche ist eine mächtig gewölbte Höhle, heute dient sie den Zusammenkünften der Jurade (seit dem Jahr 1199 für die Weinwerbung zuständige Organisation).

Die Weinberge weisen mehrere völlig verschiedene Bodenarten und Aspekte auf, besitzen aber doch einen gewissen gemeinsamen Charakter. Die Weine von St.-Émilion sind ein wenig stärker als die Médocs und enthalten weniger Gerbstoff. Sie sind zugänglich, solide und schmackhaft, sie reifen zu warmer, wunderbarer Süße heran. In der Jugend sind sie weniger verschlossen als Médocs, aber noch im Alter können sie genug unlösbare Rätsel aufgeben. Im Bereich St.-Émilion gibt es keine sehr großen Weingüter. Die durchschnittliche Besitzgröße beträgt etwa 8 ha, die größten haben nicht viel mehr als 40 ha, und viele kleine Besitzungen haben nur 2 bis 2,5 ha und erzeugen ein paar hundert Kisten Wein.

Die Klassifizierung von St.-Émilion hat ein eigenes Schema. Die Crus classés unterteilen sich in zwei Klassen: Premier Grand crus classés und Grand crus classés, wobei die Spitzenklasse nochmals in die Gruppen „A" und „B" aufgeteilt ist. Die derzeit gültige Klassifizierung benennt 4 Premiers Grand crus classés „A" und 14 Premiers Grand crus classés „B".

Château Angélus liegt im Mazerat-Tal; seine Weinberge befinden sich an den unteren Hängen auf kalkhaltigem Lehm und auf gemischten Lehm- und Sandböden in bester Südlage. Besitzer von Château Angélus ist der charismatische Winzer Hubert de Bouard, der mit Bellevue und Fleur de Bouard mehrere Eisen im Feuer hat.

Die Qualität der Weine steigerte sich aber noch einmal deutlich, nachdem in den achziger Jahren der bekannte Önologe Michel Rolland engagiert wurde. Er setzte 100% neue Eichenfässer ein und ließ den Wein auch in Barriques vergären. Dies brachte zusätzliche Komplexität und Intensität. Allerdings ließ der Besitzer Hubert de Bouard de Laforest, nachdem Château Angélus bei der Klassifizierungsänderung 1985 die Einstufung als Premier Grand Cru verweigert wurde, auch eine viel strengere Auslese vornehmen, um nur die besten Partien zu verarbeiten. Mit Erfolg: 1996 wurde Château Angélus dann als Premier Grand Cru eingestuft. Vom 20. bis 23. Juni 2019 können Sie mit Chargé de Presse Heiko Leuchtmann eine Bordeaux-Weinreise durchführen. Bordeaux hat immer seine Eigenheiten und hier ist im Gegensatz zu anderen Weinbauregionen eine Reise nicht so einfach zu organisieren. Dank der guten Kontakte von Grand Echanson Natalie Lumpp im Bordeaux und zum BASF Weinkeller in Ludwigshafen sowie unter Mithilfe unseres Confrère und Geschäftsführer von Pommery Thomas Wirz ist es uns gelungen, die Türen namhafter Châteaux im Bordeaux zu öffnen. Neben vielen Besuchen und Führungen genießen wir auch ein Tasting im Château Angélus.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bordeaux-Weinreise der Chaîne
20. - 23. Juni 2019
Château Hotel Grand Barrail

Informationen und Anmeldungen:
Chargé de Presse, Heiko Leuchtmann
E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de
Tel. 0176 - 13 15 55 42

Le Carillon d'Angélus 2014

Ein großartiger Second zum Drittel Preis

Der Le Carillon de l'Angélus 2014 ist der Zweitwein aus dem Hause Château Angélus. Diese Assemblage setzt sich zusammen aus 70% Merlot und 30% Cabernet Franc. In der Nase zeigen sich leichte Röstaromen, die sich gut mit den Noten reifer Früchte vermengen. Im Mund ist dieser Jahrgang 2014 sofort weich. Er entwickelt sich zart und zeigt schließlich eine Struktur kleiner, geschlossener Tannine. Dieser Saint-Émilion ist im Abgang sehr lang und trumpft noch einmal mit Aromen frischer Früchte auf.

Tiefdunkles Rubin, mit einem reichen Bukett reifer Kirschen, am Gaumen kompakt und Merlot geprägte Beerenaromatik mit der feinen Würze des Cabernet Franc. Tee-Aromen mit einem Hauch Vintage-PORT sowie saftig harmonische Tannine runden diesen genussreichen 'Zweiten' ab und das zu einem Drittel des Grand-Cru-Preises.

Dieser sogenannte 'Second' kommt von einem der edelsten Weingüter im Bordeaux, dem Château Angélus. Dieses seit 2012 zum Premier Grand Cru Classe A aufgestiegene Château, mit seinem bekannten Glocken-Etikett, wird seit 2012 von der äußerst engagierten Stephanie de B.-Rival geleitet. Ökologischer Anbau ist selbstverständlich für dieses Château.

Dieser Le Carillon ist eine Schönheit voller Harmonie und Trinkgenuss mit feinen Tanninen und ausgewogen im Abgang. Seit Jahrzehnten begeistert der fruchtig-charmante Stil der Weine ein breites Publikum in aller Welt.

Nunmehr mit Ausone, Cheval Blanc und Pavie ein 1er Grand Cru Classe A. Das Weingut wird von Stéphanie de Boüard-Rivoal und ihrem jüngeren Cousin Thierry Grenié de Boüard geleitet.

Le Carillon d'Angélus 2014
Würdiger Zweitwein vom Château Angélus, saftig am Gaumen, Aromen von Waldbeeren, feine Tannine und ein ausgewogenes Finale.

Geschmack: trocken
Lage: St.-Émilion
Anbaugebiet: Bordeaux
Rebsorten: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.5 vol. %
trinkbar: ab sofort
lagerfähig bis: 2034
Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 93,90 EUR/Fl. (125,20 EUR/l)
inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Beratung und Bestellung unter:
www.weinkeller.shop.basf.de
Tel. 0621 - 60-48055
Email:weinkeller@basf.com
(Mo. bis Fr. 10:00 - 18:30 Uhr)

Perfekt ausgewogen

Laurent-Perrier La Cuvée (Brut)

Es begann mit dem Eintrag Nummer 10497 in das Register der Stadt Reims vom 28. Dezember 1812. An diesem Tag legte der Küfer André-Michel Pierlot den Grundstock des Champagnerhauses Laurent-Perrier. Seitdem ist so mancher exzellente Wein und hervorragende Champagner in den Kellern von Laurent-Perrier herangereift und noch immer steht der Stammsitz des Hauses im Herzen der Marne-Weinberge, in Tours-sur-Marne. Pierlot überließ seine Firma seinem Kellermeister Eugène Laurent, der ihn mit seiner Frau Mathilde Emilie Perrier leitete. Nach dem Tod von Eugène Laurent im Jahre 1887 übernahm seine Witwe Mathilde die Kontrolle und fügte ihren Namen der Firma bei, die sie in Veuve Laurent-Perrier umwandelte (veuve bedeutet „Witwe“).

Die heute vorgestellte „La Cuvée“ ist ein feiner, frischer Brut Champagner, der lange in den Kellern heranreift. Diese Cuvée kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden. Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Merkmale dieses Weines. Er ist der perfekte Einstieg in den Stil des Hauses. Mehr als die Hälfte dieser Cuvée wird durch die Rebsorte Chardonnay bestimmt. Hinzu kommen ganz traditionell Trauben der Rebsorten Pinot Noir und Meunier. Sie stammen von etwa 100 verschiedenen Crus, die allesamt nach strengen Kriterien ausgewählt wurden. Nur die Moste der sog. Cuvée fließen in die Assemblage ein, d.h. nur 80% der gewonnenen Traubensäfte. Diese werden ergänzt um 20 bis 30% Reserveweine, um die Kontinuität des Stils des Hauses zu gewährleisten.

Es empfängt Sie eine blass goldene Farbe und fein aufsteigende Perlen bilden einen beständigen Schaumkranz. Ein zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten erfreut den Genießer. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Laurent-Perrier La Cuvée überzeugt durch eine perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale und stellt eine einzigartige Persönlichkeit dar.

Dieser frische und klare Wein, mit einer subtilen Perlage, eignet sich bestens als Apéritif oder als eleganter Begleiter von Geflügel und Edelfischen.

Das Champagnerhaus behielt über 200 Jahre, bis heute, seine Unabhängigkeit, sein unternehmerisches Ziel und ein einzigartiges Know-how bei, um die Qualität der Weine ständig zu verbessern; Weine, die immer von derselben kreativen Sensibilität und demselben Streben nach Perfektion zeugen.

Laurent-Perrier
La Cuvée (Brut)

Ausgewogenheit und Frische mit einer leichten Dosage.

Geschmack: trocken
Rebsorten: Chardonnay mehr als 50%, Pinot Noir mehr als 30% sowie 10 bis 20% Meunier
Alkoholgehalt: 12% vol.
Serviertemperatur: 8 - 10°C
Genussreif: ab sofort
Lagerfähigkeit: 4 Jahre
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 42,00 EUR/Fl. (56,00 EUR/l)
UVP inkl. MwSt.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.laurent-perrier.de

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne
Fotos: Fabrice Leseigneur; Francois Halard; Leif Carlsson

Jean-George Klein von der Villa René Lalique

Die Chaîne beim Rheingau Gourmet und Weinfestival 2019

Jean-Georges Klein von der Villa René Lalique gilt als einer der besten französischen Köche. In seinem früheren Restaurant L´Arnsbourg ist er 13 Jahre lang (seit 2002) mit 3-Michelin-Sternen ausgezeichnet worden. Ende 2015 wechselte er in das „Lalique“, feierte dort ein fulminantes Comeback und wurde schon drei Monate später wieder mit 2 Sternen ausgezeichnet. Heute kocht er besser denn je, höchst raffiniert in perfekter Harmonie.

Achtmal haben die Gäste des Rheingau Gourmet & Wein Festival ihn bereits genießen können, zuletzt 2014. Die Veranstalter um Hans Burkhardt Ullrich sind stolz, ihn 2019 wieder dabei zu haben. Nach dem Apéritif kocht er sein Menü zu Spitzenweinen aus der Schweiz.

Jean-Georges Klein widmet sich der Küche der Villa René Lalique mit einem fünfzehnköpfigen Team. Zusammen mit seinem ganzen Team hat er mehrere Menüs zusammengestellt, die Einblick in seine kreative Welt gewähren. Zur Seite steht ihm der Chef-Sommelier Romain Iltis, mit dem er die Speisekarte akribisch durchgegangen ist, um Kombinationen von Gerichten und Weinen zu finden, dank denen der Geschmack des Gerichts und das Aroma des Weins sich zur vollen Entfaltung gegenseitig ergänzen. Der Chef-Pâtissier Nicolas Multon schöpft wie schon der Künstler René Lalique seine Inspiration aus der Flora, und wenn man die Speisekarte liest, fühlt man sich da und dort etwas nördlich in die Hügelwelt versetzt: „Zurück aus dem Wald“, „Zurück aus den Vogesen“. Unter der Führung von Patrick Meyer bietet das Service-Team den Gästen ein faszinierendes Schauspiel. Am 1. Februar 2016, knapp drei Monate nach seiner Eröffnung wird das Restaurant der Villa René Lalique, für höchste Qualität und Konstanz bei kulinarischen Leistungen, mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule in Strassburg (1967 bis 1969) arbeitet Jean-Georges Klein jahrelang als Oberkellner im Restaurant seiner Mutter Lilly, dem „L'Arnsbourg“. Erst mit vierzig Jahren wechselt er als Autodidakt in die Küche, entdeckt dort seine Leidenschaft und lebt sein Streben nach Perfektion aus. Er übernimmt das Restaurant und wird bereits ein Jahr später, 1988, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet; der zweite Stern folgt 1998 und der dritte, die höchste Michelin- Auszeichnung, 2002. Zwei Jahre danach wird er zudem vom französischen Gastronomieführer „Champérard“ zum „Chef de l'année“ gekürt, das französische „Bottin Gourmand“ erteilt ihm seinen vierten Stern. Auf dem Teller finden Kleins Minimalismus und sein Wagemut zusammen: „Jeden Tag wage ich Assoziationen, Kontraste, unwahrscheinliche Geschichten; ich versuche es, ich gehe Risiken ein… .“ Seine Gerichte sind farbenfroh und kontrastreich sowohl für die Augen als auch für den Gaumen und den Biss.

Seit Oktober 2017 steht Paul Stradner, ehemaliger Chef im Zwei-Sterne-Restaurant des Luxushotels Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden, an der Seite von Jean-Georges Klein. Die beiden Spitzenköche stehen sich auf kulinarischer und menschlicher Ebene nahe.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Chaîne-Spezial

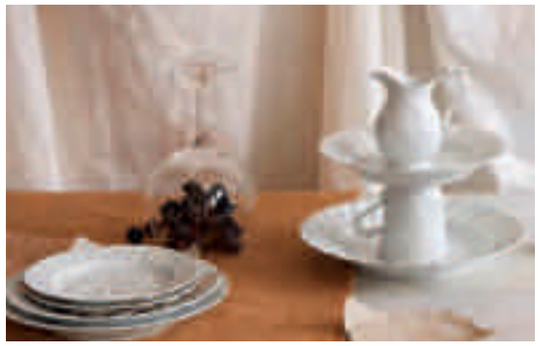
Im Gourmetrestaurant des Hotel Kronenschlösschen

Galadinner
mit Jean-George Klein

Dienstag, 26.2.2019 um 19.30 Uhr
Die Chaîne des Rôtisseurs hat das Gourmetrestaurant des Hotel Kronenschlösschen im Rahmen des Rheingau Gourmet & Wein Festival 2019 exklusiv gebucht.

Chaîne-Sonderpreis 250 EUR p.P.

Buchungen bitte mit dem Stichwort **„Chaîne des Rôtisseurs“** direkt unter:
Hotel Kronenschlösschen
Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim
Tel. 06723 - 640, Fax - 76 63
E-Mail: info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de



Das Schwanenservice

Die Vollendung barocker Servicekultur

Es ist das eindrucksvolle Zeugnis einer vergangenen, glanzvollen Epoche, das Opus Magnum deutscher Barockkunst: das weltberühmte „Schwanenservice“ aus Meissener Porzellan.
Heinrich Graf von Brühl – seinerzeit Premierminister unter August III. und späterer Oberdirektor der Königlichen Porzellanmanufaktur – gab das Service 1737 bei Johann Joachim Kaendler in Auftrag. Insgesamt fünf Jahre arbeiteten der Meissener Meistermodelleur gemeinsam mit Johann Friedrich Eberlein und Johann Gottlieb Ehder an dem Jahrhundertservice.
Niemals zuvor war ein Ensemble in diesem Umfang und mit einem solchen opulenten Reichtum an plastischer Gestaltung geschaffen worden. So umfasst das für einhundert Personen konzipierte Service ursprünglich mehr als 2.200 Einzelteile.
Namensgebend für das „Schwanenservice“ ist das Wellen-Relief eines durch Schilf schwimmenden Schwanenpaares, gefasst im Teller einer Seemuschel. Das bewegte Wasser als Sinnbild der ewig währenden Lebensquelle dient dabei als zentrales Leitmotiv. Die reliefierten Konturen betonen zudem die elegant ausgearbeiteten Figuren und lassen sie im charakteristischen Schimmer des Porzellans beinahe transparent erscheinen. Die Inspirationsquellen für das prunkvolle Barockservice aus Meissener Porzellan fand Kaendler in Zeichnungen und Kupferstichen aus grafischen Sammlungen der nahegelegenen Haupt- und Residenzstadt Dresden.
Die in filigraner Handarbeit ausgearbeitete Reliefs des fast 300 Jahre alten „Schwanenservice“ zeugen bis heute vom außerordentlichen Handwerk und der Qualität Meissener Porzellans. An das namensgebende Schwanenpaar anknüpfend, stellt jedes Einzelteil des barocken Service eine motivische Variation aus der Mythologie dar. Der Schwan spielt allerdings nicht nur dort eine besondere Rolle. Auch für die Römer galt er als ein besonderes Wesen, in welches die Götter sich und andere verwandeln konnten. In der christlichen Symbolik verkörpert der Vogel zudem Reinheit und Gnade. Neben der puristischen weißen Variante gibt es das „Schwanenservice“ auch mit einem nach ostasiatischen Vorbildern nachempfundenen Dekor. Diese „Indische Blumenzweige“ gehören zu den ältesten und beliebtesten Dekoren der Manufaktur und stecken voller Symbolkraft, da die Lotusblume für Reinheit und Erleuchtung steht. Abgeschlossen wird der Dekorationsprozess schließlich von spezialisierten Goldmalern, welche die Konturen des Service mit einem hochkarätigen Echtgoldrand versehen.
Noch immer von Hand in der Meissener Manufaktur geformt und bemalt, holt dieses einzigartige Service vom Hofe August III. barocke Tafel- und Festkultur ins Heute – ganz in der Tradition von Meissen. Der Schwan spielt auch in der langen Tradition der Meissener Plastiken eine bedeutende Rolle. So entwarf der langjährige Chefplastiker Jörg Danielczyk im Jahr 2012 die Großplastik „Schwan“ mit einer Höhe von 70 Zentimetern im traditionellen Stil Johann Joachim Kaendlers. Anlass für diese kunsthandwerkliche Meisterleistung war der 275. Jahrestag des berühmten Schwanenservice.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne

In2Balance auf der EUROPA 2

Ein modernes Luxusschiff mit legerem Ambiente

Die EUROPA 2 ist ein modernes und legeres Luxusschiff, das auf Dresscode und Kreuzfahrttraditionen wie beispielsweise das Captain`s Dinner verzichtet. Vom renommierten Berlitz Cruise Guide erhielt die EUROPA 2 seit ihrer Indienststellung die Auszeichnung „5-Sterne-plus“. Modernes Entertainment ersetzt traditionell geprägte Unterhaltungsangebote. Das zeitgemäße, luxuriöse Design und die informelle Atmosphäre mit internationalem Flair vermitteln ein Lebensgefühl von entspannter Eleganz.
Die EUROPA 2 hat mit elf Decks und 251 Suiten eine maximale Passagierkapazität von 500 Personen und bietet den größten Raum pro Passagier auf einem Kreuzfahrtschiff.
Auf ausgewählten Reisen präsentieren namhafte Coaches und Trainer innovative Trainingsmethoden und fernöstliche Entspannungstechniken. Die Techniken sind Yoga in allen Variationen, Burn-out-Prävention, Tai-Chi, Shiatsu oder auch Intervalltraining. Darüber hinaus werden neuste Erkenntnisse in Sachen aktuelle Trends und Ernährung vermittelt.
Die Experten:

- Maria Höfl-Riesch: dreifache Olympiasiegerin und zweifache Weltmeisterin; sie stellt ihr Fitness-Programm BE.YOU. persönlich vor; trainiert mit den Gästen und gibt Anregungen für individuelle Workouts
- Fabian Hambüchen: 38-facher Deutscher Meister, Silber und Bronze bei Olympischen Spielen sowie WM-Gold am Reck; zählt zu den herausragenden Athleten des deutschen Sportes
- Dr. Dr. Michael Despeghel: Sportwissenschaftler, Gesundheits-Experte und Autor informiert und motiviert mit seinen Vorträgen; gibt wertvolle Impulse für eine gesunde Lebensführung
- Holger Stromberg: Spitzenkoch, Autor und ehemaliger Ernährungscoach der deutschen Nationalmannschaft; zählt zu den führenden Food-Visionären Deutschlands
- Regina Halmich: Boxerin; von 1995 bis 2007 ungeschlagene Weltmeisterin

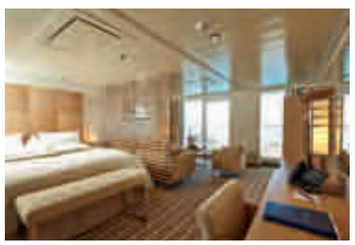
MS EUROPA 2 Reisen:
Ein Reisebeispiel mit Vorstellungen innovativer Trainingsmethoden, fernöstlicher Entspannungstechniken oder aktuellen Ernährungstrends.

Von Colombo nach Limassol (Zypern) über den Suezkanal
08.06.2019 – 19.06.2019 (11 Tage).
Die Reise ist ab 5.596 EUR inkl. An- und Abreisepaket pro Person buchbar.

Weitere Infos unter:
https://www.hl-cruises.de/reise-finden/EUX1911

An Bord ist Ihnen ein exklusiver Service sicher, denn mehr als 370 Crewmitglieder sorgen für Ihr Wohlergehen. Das Schiff verfügt über ausschließlich Suiten mit Veranda und einer Mindestgröße von 28 Quadratmetern. Spa und Penthouse Suiten sowie Familien Appartements ergänzen das Wohnspektrum. Sieben Restaurants inklusive Sushi-Bar sowie sechs Bars bieten kulinarische Vielfalt. Zudem wird ein vielschichtiges Entertainment-Programm, unter anderem mit Akrobatik, Comedy und bekannten Musikern geboten. Ein großer, moderner Wellness- und Spa-Bereich sowie vielfältige Sport- und gesundheitsorientierte Angebote tragen dem Trend nach Aktivurlaub und Wellbeing Rechnung.
Mit siebentägigen kombinierbaren Reisen, die in den Sommermonaten ins Mittelmeer und 13- bis 20-tägigen Reisekombinationen, die im Winter zu Ferndestinationen führen, wird die EUROPA 2 besonders den Bedürfnissen von Berufstätigen sowie Familien gerecht, die legeren Urlaub in elegantem Ambiente auf hoher See wünschen. Ausgestattet mit einer Zodiacflotte bietet die EUROPA 2 auch individuelle Anlandungen in kleinen Häfen und einsamen Buchten abseits der gängigen Routen.
Weitere Informationen zu Hapag-Lloyd Cruises finden Sie unter www.hl-cruises.de, http://www.hl-cruises.de/passagentv/ oder Passagen Blog unter www.hl-cruises.de/blog

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne



Der Luxus des Einfachen

25 Jahre Perfekter Bleistift

Es gibt Dinge, die das Potenzial besitzen, einen glücklich zu machen – weil sie nicht nur mit außergewöhnlichem Design punkten, sondern gleichzeitig unglaublich praktisch sind. Der Perfekte Bleistift, der seine Bestimmung schon im Namen trägt, gehört definitiv dazu. Wenn wir unterwegs ein paar flüchtige Notizen als Gedankenstütze zu Papier bringen, auf Reisen am Ende des Tages die mannigfaltigen Eindrücke Revue passieren lassen und sie für immer festhalten, dann ist er ein unverzichtbarer Begleiter. Warum? Weil er alles hat, was beim Schreiben, Notieren und Skizzieren wichtig ist: Die Mine stumpf geschrieben? In der Schutzkappe, die zugleich als Verlängerer dient, steckt ein eingebauter Spitzer. Flüchtigkeitsfehler gemacht? Am Ende des Bleistifts findet sich ein weißer Radierer. Beim Schreiben bietet er aber vor allem eines: höchsten Komfort.

Wer jetzt an einen Klassiker denkt, liegt richtig: Der Taschenbleistift war bereits Mitte des 19. Jahrhunderts Bestandteil des Faber-Castell'schen Produktsortiments. Die dekorative Hülse, die oft an einer Kette um den Hals getragen wurde, verwandelte ein einfaches Schreibgerät in ein Schmuckstück – und schützte damals nicht nur die Bleistiftmine, sondern auch die Kleidung.

Mit der Einführung der Marke Graf von Faber-Castell im Jahr 1993 wurden solch historische Produkte wiederentdeckt und mit zeitlosem Design in die Gegenwart übertragen – so auch der Perfekte Bleistift, der bis heute das Herzstück der Graf von Faber-Castell Collection bildet.

Für alle Liebhaber des klassischen Schreibens ist er bis heute das ideale Utensil. Er gilt als Inbegriff des ebenso effizienten wie ästhetischen Schreibgeräts und hat sich im Laufe der Jahre zum Lifestyle-Accessoire entwickelt: klassisch fein kanneliert in Braun oder Schwarz, mit guillochierter Oberfläche in starken Trendfarben oder als Must-Have im angesagten Magnum-Format.

Nun feiert der stilvolle Begleiter sein 25-jähriges Jubiläum. Grund genug, ihm zu Ehren drei besonders exklusive Editionen in Champagner, Roségold, und als Black Edition aufzulegen, mit denen die feine Art des „Bleischreibens" eine Renaissance erlebt: In der nur 750 Exemplare umfassenden limitierten Edition in champagnerfarben wird der klassische kannelierte Holzschaft luxuriös „gekrönt": Kappe, Krönchen und gefederter Clip strahlen in 22 Karat Gold. Verziert wird diese Version vom gräflichen Schriftzug auf dem Clip-Ring und der individuellen Nummerierung auf der Kappe (1/750). Dazu gibt es eine Geschenk-Box aus edlem Holz mit Echtheitszertifikat.

Etwas kräftiger als Champagner, aber zurückhaltender als Gelbgold schimmert Roségold. Die Metallteile des Perfekten Bleistifts sind in 18 Karat vergoldet, perfekt hervorgehoben durch den schwarzen kannelierten Holzschaft.

Ein dynamisches Spiel mit Glanz und Farbe garantiert die Black Edition: Die Kappe ist mit einer PVD-Beschichtung aus Titan versehen, so dass die Oberfläche je nach Lichteinfall elegant hell-dunkel changiert.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.graf-von-faber-castell.de.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Perfekter Bleistift – Roségold

mit Beschichtung aus 18-karätigem Roségold, eingebautem Spitzer und einem kannelierten, schwarzen Taschenbleistift.

www.Graf-von-Faber-Castell.de

SZ Gourmet Edition

Zeitlos legendär: Die Küche von Hans Haas in 35 Rezepten

Den Auftakt der Reihe Kochlegenden bestreitet einer der erstklassigsten Sterneköche der Welt: Der Österreicher Hans Haas ist seit 1991 Küchenchef des „Tantris“ in München, das seit vielen Jahren mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wird. Geprägt durch seine großen Lehrmeister Paul Haeberlin und Eckart Witzigmann zeichnet sich sein Kochstil durch außergewöhnliche Geradlinigkeit aus: Seine Rezepte sind auf wenige Zutaten reduziert, die in ihrer Auswahl immer perfekt aufeinander abgestimmt sind. Mit dieser raffinierten Einfachheit zaubert Haas eine unvergleichlich brillante Geschmackskombination auf den Teller.

In Die Kochlegende präsentiert Hans Haas 35 seiner legendären Kreationen. Ob „Kaviar Kartoffel mit Schnittlauchcreme“ oder „Gebratener Oktopus mit Sauce Mignonette, Tomatenpolenta und marinierter Paprika“, Haas schafft es, traditionelle Küche mit innovativen Zubereitungsformen auf schönste Art miteinander zu verbinden. Seine Rezepte fußen auf der klassischen französischen Küche, modernisiert umgesetzt, mit neuen, sanften Zubereitungsmethoden, um den Eigengeschmack der Produkte zu erhalten.

Begleitet werden die Rezepte von kurzen Essays, in denen Hintergründe zu den Gerichten beschrieben und die Besonderheiten der Haas'schen Küche verdeutlicht werden. Authentische Fotografien, die allesamt im „Tantris“ aufgenommen wurden, präsentieren die Teller sowie den Meister und sein Team bei der Arbeit. Sie runden den Lesegenuss visuell ab und bieten dem Leser ein Buch, das zum Blättern, Schwärmen und Kochen einlädt.

In diesem Buch lernen Sie die ganz persönliche Seite eines der besten Spitzenköche unseres Landes kennen. Auf die Frage: „Wie hat das bei Ihnen angefangen mit der Liebe zur Küche?“ antwortet Hans Haas: „Losgegangen ist alles, als in unserem Dorfgasthof, dem Kellerwirt, einmal der Hausmeister krank war. Da hat die Chefin meinen Bruder gefragt, ob wir nicht ein bisschen aushelfen könnten. Und dann sind wir da hingefahren und haben das gemacht. Als wir weggegangen sind, hat die Chefin gesagt: Du, Hans, kannst du nicht morgen Abend wiederkommen? Ich bin also heimgegangen und habe meinen Vater gefragt, ob ich wieder hingehen darf. Schließlich waren gerade Ferien, da habe ich mir gedacht, vielleicht gibt es ein paar Schilling, ein Taschengeld hat es bei uns ja nicht gegeben. Nun, dann bin ich am nächsten Tag wieder hin, und da haben sie mir, das vergesse ich nie, eine Bank hingestellt, damit ich die Teller in die Spüle stellen konnte.“ Weiter erzählt Haas: „Ich war damals so zwischen elf und zwölf und habe auch Salat geputzt, Kartoffeln geschält und Pommes frites gemacht.“ Wunderbar persönlich beschreibt Haas wie er zu seinem Credo: „Wichtig ist, dass man einfach dankbar ist“, kam.

In Kooperation mit der Süddeutschen Zeitung präsentiert der Tre Torri Verlag mit der Reihe „Gourmet Edition“ Standardwerke für die kulinarische Bibliothek. Die Kochlegende Hans Haas erschienen im Hardcover auf 240 Seiten, im Format 22,0 x 28,0 cm, ISBN 978-3-944628-83-7 für 39,90 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Schöne Aussichten...

... mit Leonardo

Dîner Maison, 14. April 2018: Ein neues Haus durften wir kennen lernen, und zwar das eines Italieners mitten im Herzen Hannovers. Unser Confrère Donato Apicella, Maître Restaurateur, hatte vor neun Jahren die beliebte „Weinstube Biesler“ übernommen, die der Weinhändler Jacob Fey bereits 1880 eröffnet hatte und die im weiteren Verlauf von dessen Sohn Henry, von der Familie Starte, dann von den Familien Albert, danach von Joachim Stern und dann von Dieter Biesler geführt wurde. Im Jahr 2009 übernahm schließlich unser Confrère Apicella das bekannte Weinlokal und nannte es eingedenk seines Vaters und seines Sohnes „Weinstube Ristorante Leonardo“.

Donatos bäuerliche Familie stammt aus Campobasso – bekannt u.a. durch Jan Weilers Roman „Maria, ihm schmeckt's nicht“ – in der italienischen Region Molise im südlichen Apennin. Mit 16 Jahren kam er nach Deutschland, durchlebte eine lange, schließlich erfolgreiche, Gastronomie u.a. mit dem „Sorrento“ in Linden, dem „Bologna“ auf der Lister Meile und zuletzt mit dem „La Cascina“ in Wennigsen. Mit Ehefrau Birgit Rihn, dem beliebten Küchenmeister Carmelo Berardinelli (vorher im „Hindenburg“) und dem Service-Urgestein Domenico Ciarlariello bietet das aparte, terrakottafarben-helle, edel eingedeckte Restaurant ambitionierte, italienisch-deutsche Kochkunst.

Confrère Dr. Uwe Eschweiler hatte alles bestens arrangiert. So ließen sich 40 Teilnehmer herzlich begrüßen von Patron und Bailli-Ehepaar Angelika und Dr. Ralf Härtel, darunter als Gäste die Ehepaare Dr. von Helldorff und Dr. Wiemer, Prof. Altenstein und Frau Eufe, Frau Narjes und Herr Jakob Boppert.

Unser Menü erwies sich zusammen mit der außergewöhnlich üppigen, hochwertigen Franciacorta-Begleitung des Weinguts „Bellavista“ als kulinarisches Gesamt-Kunstwerk allererster Güte: Thunfisch-Sorpresa mit einem frisch-fruchtigen Alma Gran Cuvée Brut, ein DOCG-Schaumwein, wie auch die folgenden; Capesante: Jakobsmuschel, Gemüse-Obst-Chutney mit cremig-fruchtigem Teatro „La Scala“ Brut 2011 | Risotto Astice: Hummer-Risotto mit fruchtig-elegantem Rosé 2013 | Branzino: Loug de mer, Gemüse, Kartoffel-Püree mit fruchtig-nussigem Satèn 2013 | Tiramisu all'arancia mit einem intensiv-fruchtigen Pas Operé 2010.

Die nach ihrer Landschaft in der Lombardei am Lago d'Iseo benannten Franciacorta sind die Champagner Italiens. Sie werden in der sich nach unten weitenden, standfesten „Junkerflasche“ vergoren. Der Ursprung dieser exquisiten Spumanti geht auf Guido Berlucci (1961) zurück. 1977 gründete Vittorio Moretti sein Weigut „Bellavista“, das heute zu den bedeutendsten der Region gehört. Herrn Bodo Gerdes, Repräsentant des Hauses Schlumberger, stellte alle Gewächse kenntnisreich und begeisternd vor. Damit führt sich das „Leonardo“ gut ein: Eine Bereicherung für unsere Chaîne. Das bietet wahrlich schöne Aussichten.

Text: Dr. Hans Sonnenberg, Vice Chargé de Presse
Fotos: Angelika Härtel, Dame de la Chaîne

Weinstube Ristorante Leonardo
Sophienstr. 6, 30159 Hannover
Tel. 0511 - 321033, Fax - 321034
www.ristorante@weinstube-leonardo.de

Golfen in Köln-Porz

Gesellige Golfrunde der Bailliage Mittelrhein

12. Juni 2018: Zweimal im Jahr treffen sich die Golffreunde der Bailliage Mittelrhein zu einer geselligen Golfrunde, bei welcher der Wettbewerb untergeordnet ist. Entsprechend angenehm sind die Treffen.
Zum zweiten Mal waren wir nun auf der beeindruckenden Golfanlage St. Urbanus. Das Clubhaus besticht durch den Charme der amerikanischen Südstaaten-Architektur. Das Management, der Standard des Hauses und der Service sind sehr professionell. Die Inhaber der Golfanlage, Christiane und Dr. Michael Velte, wachen engagiert über die Qualität des Clubs.
Geplant wurde unser Golftag von unserer Argentière Vera Aschenberg. Unser Cfr. Michael Korbmacher als Mitglied des Clubs und ehemaliger Spielführer war zuständig für die golferische Organisation.
Bei verhalten warmen Wetter trafen wir uns zu einem Sektempfang auf der schönen Terrasse des Clubhauses, wo wir die Instruktionen von Michael Korbmacher zum Ablauf entgegennahmen. Sieben Flights gingen auf ihre Runden, die sehr angenehm verliefen. Der Spielmodus Scramble und der Platz mit seinen leicht zu begehenden, breiten Fairways sorgten für gute Laune.
Diese setzte sich beim abendlichen Empfang und Dîner im Wintergarten fort. Die sehr gute Gastronomie konzentriert sich in den schönen Monaten des Jahres um die Golfer und die mannigfaltigen Veranstaltungen; im Winter bietet sie eine hochwertige, moderne Küche im Restaurant „Carpe Diem“. Sie wird seit kurzem von Michael Szofer geleitet, der uns von seiner Tätigkeit in der Sternegastronomie und Chaîne-Häusern bekannt ist. An diesem Abend servierte er uns mit seinem Team Carne Cruda und gegrillte Wassermelone als Amuse-bouche, die Vorspeise Rote Beete Carpaccio mit Salzwassergarnele, im Hauptgang Onglet und Short Rib vom US Prime Beef, Trüffeljus, Bio-Karotte und Pommes Maxim, sowie Erdbeertiramisu und Joghurt zum Dessert. Die dazu passenden Weine: „Echte Fründe“ von Hensel-Schneider und „Carlo Botter Koiné Primitivo“. Die Qualität der Küche und des Service war ganz hervorragend. Während der Laudatio von unserem Bailli Dieter Ullsperger stellte Küchenchef Michael Szofer sein Team vor und erntete viel Applaus.
Die Spielergebnisse waren recht ordentlich, das Gesellige stand aber im Vordergrund. Die Preise wurden durch Michael Korbmacher und Bailli Dieter Ullsperger überreicht. Die beiden sowie Franz Hütter hatten die Preise gesponsort. Es gab, passend zu unserer Chaîne, Weine aus dem Bordealais, Sekt von Szigeti aus Ungarn, einen Wanderpokal für das beste Team sowie Golf-Lehrstunden von unserem angehenden DGV-Trainer Michael Korbmacher. Für alle Teilnehmer hatte Ulla Heyder „Golfregele op Kölsch“ besorgt. Golfbälle und Tees gab es von Vera Aschenberg, die auch die Empfänge gesponsort hatte.

Text: Dieter Ullsperger, Bailli
Fotos: Dr. Velte Golf, Vera Aschenberg, Argentière

Golfanlage Sankt Urbanus
Urbanusstraße 70, 51147 Köln
Tel. 0221 - 99 88 66 11
www.v-golf-ev.de

Modern Opulence
SWAN
MEISSEN
WWW.MEISSEN.COM

Der Beefer 2

Mehr als nur perfekte Steaks

Mit der perfekten Hitze von über 800 °C wird auch im zweiten Band gezeigt, wie man Fleischgenuss revolutionieren und echte New York Steak House Qualität zu Hause erleben kann. Neben dem Beefer One gibt es nun neue heiße Eisen, den One Pro sowie die beiden Beefer XL – für noch mehr vielseitigen Genuss. Zahlreiche Spitzenköche und waschechte Beefer-Fans lassen sich über die Schulter schauen und verraten ihre persönlichen Rezeptkreationen. So erhalten neben den bekannten Grill-Klassikern wie Burger, Steaks & Co. auch Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und sogar Desserts erst durch das Beefen den besonderen Kick. Also, beef it or leave it!
Der Beefer - Band 2 Mehr als nur perfekte Steaks, (ISBN 978-3-96033-031-8) erschienen im September 2018 im Tre Torri Verlag Wiesbaden auf 208 Seiten mit zahlreichen Farbfotos im Format 22,0 x 28,0 cm, Hardcover, zum Preis von 39,90 EUR. Mehr Informationen und Bestellungen unter www.tretorri-shop.de.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Déjeuner Amical in grüner Oase

Frühsommer mit einem Hauch von Asien

Déjeuner Amical, 27. Mai 2018: Bei wieder einmal hochsommerlichen Temperaturen empfing uns Maître Rôtisseur Peter Hesseler zum Champagner-Empfang auf seiner wunderschönen Terrasse im Restaurant Gut Lärchenhof in Pulheim bei Köln. Mit herrlichem Blick auf die Grüns des Golfparcours genossen die Consœurs und Confrères bei angeregten Gesprächen die ersten kleinen Köstlichkeiten zum Apéritif wie zum Beispiel ausgebackene Fischhaut auf Zitronengel.
Es folgte die Begrüßung durch Vice Conseiller Gastronomique Marc Neldner, natürlich nicht ohne das neue Gesicht hinter den Kochtöpfen vorzustellen, Küchenchef Torben Schuster, der seit Ende 2017 die kulinarischen Zügel in der Hand hält. Dieser war zuvor unter anderem Sous-Chef im japanischen Sternerestaurant Nagaya (Mitglied der Bailliage Nordrhein) und so überraschte es nicht, dass wir im mit Spannung erwarteten Menü den ein oder anderen japanischen Einfluss vernahmen.
Es startete mit einer ebenso ungewöhnlichen wie vorzüglichen Kombination von Gänseleber und Aal in Begleitung von Holunder und schwarzer Walnuss. Dazu wurde als flüssiges Highlight ein 2015 Riesling Spätlese Niederhauser Hermannshöhle von Dönnhoff ausgeschenkt, an den man sich gewöhnen könnte! Danach wurde Hamachi mit Gurke, Sesam und Pflaumendressing serviert. Passender Weise gab es zu diesem rein japanischen Gang auch japanischen Sake!
In den folgenden Gängen wechselten die Aromen und Zutaten gekonnt zwischen den Kulturen. Seeteufel und Bittergemüse, abgeschmeckt mit der asiatischen Zitrusfrucht Kalamansi, dänische „Alte Kuh" mit Bohnen und Karotten mit amerikanischen Wurzeln im BBQ-Stil ab-geschmeckt mit Whiskey, und gänzlich europäisch der süß(-saure) Abschluss mit Limonentarte, Rhabarber, Mascarpone und weißer Schokolade. Letzteres begleitet durch einen hervorragenden 2016 Moscato D'Asti von Elvio Cogno, eine originelle, prickelnde Version eines Süßweines.
Die Consœurs und Confrères waren durchgängig begeistert von der äußerst abwechslungs-reichen kulinarischen Darbietung. Entsprechend viel Applaus gab es bei der abschließenden Laudatio durch Marc Neldner und der Übergabe der Urkunden an den Service und die Küchencrew sowie des Silbertellers an Maître Rôtisseur Peter Hesseler.

Text: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique,
Fotos: Vera Aschenberg, Vice Argentier; Silke Lüssem, Vice Chargée de Missions

Restaurant Gut Lärchenhof
Hahnenstraße 1, 50259 Pulheim
Tel. 02238 - 9231016
www.restaurant-gutlaerchenhof.de

Königliches Gemüse

Rund um den Spargel im Historischen Krug in Oeversee

Dîner Amical, 16. Mai 2018: Herzlicher Empfang im Historischen Krug in Oeversee durch Olaf Hansen-Mörck und Küchenchef, Bodo Lööck, Maître Rôtisseur, zu einem speziell für uns kreierten Menü mit dem königlichen Gemüse in jeglicher Form. Das Credo seiner Küche: „Wo haben unsere Speisen Ihren Ursprung?" Hierzu gehört die gute Zusammenarbeit mit heimischen Bauern, Produzenten des ökologischen Landbaus, Jagdpächtern aus der Region und das Sammeln von wilden Kräutern, Blüten, Früchten und Pilzen.
Lange bevor der Spargel als edles Gemüse Einzug fand, wurde er vor 5.000 Jahren in China, Griechenland und Ägypten als Heilpflanze geschätzt. Mit den Römern kam der Spargel vermutlich über die Alpen zu uns. Den alten Römern gelang es den sehr bitteren Geschmack des Spargels durch Zucht zu reduzieren. Dies war die Geburtsstunde des wohlschmeckenden Gemüsespargels.
Mit dem Niedergang der römischen Kultur geriet der Spargelanbau in Vergessenheit und wurde erst im 16. Jahrhundert wiederentdeckt. Spargel galt zu dieser Zeit als teure Delikatesse für Königshäuser.
In Deutschland wurde Spargel als Gemüse erstmals im 17. Jahrhundert im Stuttgarter Lustgarten angebaut. Eine große Bedeutung gewann er Ende des 19. Jahrhunderts. Über die Zubereitung des Gemüsespargels haben bereits Gelehrte und Feinschmecker in vorchristlicher Zeit geschrieben. Der für seine grandiosen Gastmähler bekannte Gourmet Lukullus ließ verlauten: „Es kann nur der kochen, dem es gelingt, Spargel ohne Zutat in wonnigster Vollendung aufzutischen."
Das vollendete Menü zur Schmeichelei für den Gaumen unseres Confrère Bodo Lööck und seines Teams im Gourmetrestaurant „Privileg":
- „Spargel und Schinken mal anders" die 2. Auflage auf unseren besonderen Wunsch
- Grüner Spargel mit Krabbenschaum mit gebratenem Küstenkabeljau
- Gebratener weißer Spargel mit allerlei vom Angeliter Kalb
- Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren, Basilikum-Joghurtschaum und Yuzu-Limettensorbet

Der Yuzulimette widmete unser Confrère Götz von Rohr das kulinarische Stichwort. Yuzu ist eine Kreuzung aus Ichang-Zitrone und Mandarine. Heute wird Yuzu in der feinen Küche verwendet, da ihr Saft ein komplexeres Aroma als die Zitrone bietet. In Japan wir sie mit Salz und Pfeffer als Gewürz verwendet. In Korea wird die feingeschnittene Frucht in Honig eingelegt, mit Wasser aufgegossen und als Yuzu-Tee getrunken. Die begleitenten Weine:
- 2016er Riesling "Nordische Tafelfreuden" Limitierte Sonderabfüllung, Q.b.A. Andreas Bender, Mosel
- 2016er Weissburgunder trocken Weingut Klumpp, Baden

Der Mannschaft ist es gelungen, den Spargel in köstlichster Vollendung in den unterschiedlichen Variationen und Kombinationen aufzutischen. Dafür ein großes Dankeschön an das Team des Historischen Krugs!

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

Genießer Hotel Historischer Krug
Grazer Platz 1, 24988 Oeversee
Tel. 04630 - 9400, Fax - 780
www.historischer-krug.com

Kurkuma

Entzündungshemmend & gesund

Der Trend um die „goldene“ Milch, die durch Kurkuma ihren gelblichen Schimmer erhält, ist in vielen Küchen angekommen. Sie stärkt das Immunsystem, aber sie ist auch antibakteriell, hilft bei Akne und Hautunreinheiten und fördert die Verdauung. Kurkuma – ein kleiner Helfer für den ganzen Körper. Zu Beginn werden die Heilwirkung und die Geschichte der Superwurzel erläutert: wo kommt sie her und wie hilft sie unserem Körper? Die positiven Effekte reichen von entzündungshemmender Wirkung bis hin zur Vorbeugung oder Verlangsamung von Alzheimer. Fern Green gibt außerdem hilfreiche Tipps bei der Zubereitung: schwarzer Pfeffer sollte zum Beispiel immer hinzugefügt werden. Denn dadurch kann unser Körper die Nährstoffe der kleinen Wurzel besser aufnehmen. Egal ob als Pulver, gerieben oder als Öl, seine positive Wirkung auf unser Wohlbefinden entfaltet Kurkuma in jeder Form. Sie schmeckt in Smoothies und Suppen oder in Kombination mit Kaffee oder Tee. Kurkuma peppt Fruchtsmoothies mit Banane oder Mango auf, verleiht dem beliebten IngwerTee einen orangen Farbton und macht sich wunderbar in einer Kokosnuss-Linsen-Suppe. Bei jedem Rezept finden sich Hinweise, welche positiven Effekte das Gericht oder das Getränk mit sich bringt. Kurkuma Entzündungshemmend & gesund erschienen bei Dorling Kindersley Verlag mit 70 Rezepten für Smoothies, Tees und Suppen, (ISBN 978-3-8310-3588-5), auf 160 Seiten im Hardcover Format 153 x 215 mm zum Preis von 12,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Mittsommerwochenende

Dîner mit Käsesommelier und Brennmeister

Dîner Amical, 22. Juni 2018: Pünktlich um 19.00 Uhr konnten Maître Hôtelier Jan Thyen und Bailli Claas Plesch zahlreiche Mitglieder und Freunde der Chaîne des Rôtisseurs auf der Terrasse des Weinberghotel Edelacker, von wo aus man einen traumhaften Blick über das Unstruttal, das bezaubernde Städtchen Freyburg und die umliegenden Weinberge hat, begrüßen. Besondere Freude bereitete es dem Bailli, die Nominationsurkunde an Herrn Matthias Hempel, der als ausgebildeter Brennmeister und Inhaber der Edelbrennerei Schloss Neuenburg zum „Professionnel du Vin“ inthronisiert werden wird zu übergeben und damit wieder ein neues Mitglied in der Bailliage begrüßen zu können.
Im Restaurant wurden die Teilnehmer sodann von den exzellenten Kochkünsten unseres Maître Rôtisseur Gerd Krippendorf verzaubert. Mit einer Gänseleberpraline, gefolgt von einer Ziegenfrischkäseterrine im Zucchinikleid, einer Hummercremesuppe mit gegrillter Jakobsmuschel und einem sous vide gegarten Schweinebäckchen wurden die Gäste hervorragend auf den Höhepunkt des Menüs, einem Tournedo vom US-Beef auf einem Pfifferling-Kartoffelgratin, eingestimmt. Den Abschluss bildete ein überwältigendes Käsebuffet, welches von dem Käsesommelier, Dr. Bernd Günther, der viel Interessantes über die unterschiedlichen Herstellungsverfahren, die Reifung und Lagerung der „duftenden“ Köstlichkeiten zu berichten wusste, präsentiert wurde.
Begleitet wurde das Menü wie gewohnt von den köstlichen Weinen des Weingutes Thürkind und weiteren Spezialitäten aus dem regionalen Anbaugebiet. Auch Neumitglied Matthias Hempel bereicherte das Dîner mit 2 hervorragenden Obstbrände aus seiner Edelbrennerei.
Vice Echanson Mario Thürkind, der mit seiner Frau Antje ebenfalls am Dîner teilnahm, weckte mit der Präsentation seiner neuen Weine bereits die Erwartungen der Teilnehmer an die am nächsten Tag in seinem Weingut stattfindende OMGD-Veranstaltung.

Text / Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Weinberghotel Edelacker
Schloss 25, 06632 Freyburg/Unstrut
Tel. 034464 - 35 - 0, Fax 034464 - 35 - 333
www.edelacker.de

Rickmers Galerie Restaurant

Champagner-Hummer-Austern-Knieper und Meer

Helgoland Wochenende, 25. bis 27. Mai 2018: Welkom iip Lunn- mit diesen Worten begrüßte Bailli Rolf Müller alle Gäste am Willkommensabend auf der Hochterrasse des Hotels Rickmers Insulaner über den Dächern von Helgoland. Sehr herzlich willkommen hieß unser Bailli Herrn Argentier Michael Zacharias vom Präsidium der Chaîne National mit seiner Frau Susanne aus Frankfurt, Dr. Klaus Nagel und Frau aus Scharbeutz, das Ehepaar Rabe aus Westfalen, die Ehepaare Harms und Wiedemann aus Hannover und das Ehepaar Ortling aus Lörrach.
Bei leichter Brise und herrlichstem Sonnenschein, der uns das ganze Wochenende begleitete, erfreuten sich alle an einem erlesenen Grillbuffett mit Seeteufel-Spießen und Garnelen, gegrillten Wachteln, Kalbskoteletts und Oktopussalaten.
Am Samstagvormittag erwartete uns ein wunderbares Inselprogramm. So fiel die Auswahl zwischen Dünentour, Inselführung sowie einer Fahrt mit dem Börteboot rund um die Insel nicht leicht. Mittags trafen sich alle zum Champagnerempfang mit kulinarischer Stärkung im Hochgarten des Hotels. Der Genuss des Champagne Vranken Grand Reserve aus der Magnumflasche passte hervorragend zum begleitenden Fingerfood und Austern und sorgte für eine schöne Einstimmung auf das Dîner Amical am Abend.
Gemeinsam mit dem Gastgeber Chef de Table Maik Strohm empfing unser Bailli Rolf Müller die Gäste mit einem Champagne Bricout Brut von Pommery im sonnendurchfluteten Galerie- Restaurant und hieß Herrn Henning Strümpel und Herrn Dr. Andreas Fach als neue Mitglieder willkommen. Das anschließende Dîner Amical begeisterte Gaumen und Seelen in fünf fein aufeinander abgestimmten Gängen, begleitet von ausgesuchten Weinen, die Herr Rubel, von „Gute Weine Bremen“ vorstellte. Dem Hummer-Savarin mit wildem Spargel und Tomateneis, begleitet von einem Greco die Tufo 2016 Companien, folgte eine Hummerschere mit Morchel, grüner Erbse und Purple Curry zu der ein 2016 er Grauburgunder aus dem Hause Ziereisen köstlich mundete. Küchenchef Maître Rôtisseur Jens Ramke kredenzte nach einer Hummeressenz mit zweierlei vom Aal einen hervorragenden Hummer a la Thermidor, der sich die Begleitung des 2016 er Bourgogne Chardonnay von A. Paquet gern gefallen ließ. Zum Honey Moon Dessert gab es eine Riesling Auslese 2015 des Winzers A. Clüsserath.
Im Ausklang des Abends herrschte große Einigkeit darüber, dass dieses Helgoland Wochenende im Jahr 2019 eine Wiederholung finden sollte. Die sehr gute Organisation, bei der Bailli Rolf Müller tatkräftig durch seine Frau Monika unterstützt wurde, die schönen Begegnungen, die exzellenten Speisen, serviert mit harmonierenden Weinen und prickelndem Champagner und die Einzigartigkeit von Helgoland, machten dieses Wochenende zu einem besonderen Erlebnis. Wir danken Maik Strohm und seinem Team, das uns so wunderbar umsorgt hat.
Am Sonntagmittag trafen sich alle zum prickelnden Ausklang am Steg vor den Hummerbuden zu Erbsensuppe mit Knieper und Champagne Bricout Rosé, bevor es per Schiff oder Flug nach Hause ging.

Text / Fotos: Sabine Juraschek, Vice Chargée de Presse

Rickmers Galerie Restaurant
Am Südstrand 2, 27498 Helgoland
Tel. 04725 - 814125, Fax - 81 41-81
www.rickmers-galerie-restaurant.de

Köstlich und kostbar in Paderborn

Dîner Maison bei Stefan Bergschneider

Dîner Maison, 16. Juni 2018: Wer behauptet, Paderborn sei nur „schwarz“ wegen der vielen Kirchen und sakralen Einrichtungen, wird auf der Stelle eines besseren belehrt. Farbenprächtig und lebenswert haben ein Wochenende lang knapp 50 Personen, Chaîne-Freunde und ihre Gäste eine schöne, historische und moderne, gastfreundliche Stadt erlebt.
Natürlich beginnt man so etwas mit einer Stadtführung, die einen Überblick verschaffen kann und Wünsche weckt, für weitere Exkursionen. Ein Muss ist natürlich der hohe Dom mit seinem erkennbaren Übergang der Romanik zur Gotik. In seinem Kreuzgang findet man u.a. das Dreihasenfenster.
Zwischen Kaiserpfalz und Dom findet man die älteste Hallenkirche Deutschlands, die Bartholomäuskapelle, ein Kleinod byzantinischer Baukunst von 1017, in der es wegen ihrer außergewöhnlichen Akustik und dem langen Nachhall zu einem spontanen, gesanglichen Trio des Canons „Dona Nobis Pacem“ unserer Consœurs Barbara Schnaas, Jutta Samariter und Brigitte Kertesz kam. Ein unvergesslicher Stimmen-Auftritt der besonderen Art. Um 15.30 Uhr endete der Rundgang im romanischen Kreuzgang der Jerusalemkirche (Busdorf) von 1036.
Hier empfing uns bei strahlendem Sonnenschein Stefan Bergschneider mit Servicekraft und eisgekühltem Champagner mit Canapées. Der Dompropst hatte diesen feudalen Auftritt der ehrwürdigen Feinschmeckerbruderschaft der Chaîne vorher „abgesegnet“, vermittelt durch Confrère Bernd Cassau.
Der Abend begann „im Freien“ des Restaurants Bobberts mit einem spritzigen Cocktail und exzellenten Amuse-bouche, modern und adäquat, wie es die gläserne Passage vor dem Restaurant vorgibt. Zum Dîner Maison gab es ebenfalls ein fein auf den anspruchsvollen Gast abgestimmtes Menü, beginnend mit Hamachi - Monkey 47 - Lachs - Erbse - Olivenerde - Fenchel - Dill.
Die folgenden Spargelspitzen mit Bio-Ei wachsweich und Kartoffelstampf mit Morchel waren so gut, dass sie in der Beliebtheit der Gäste auf den zweiten Rang kamen. Eine Pause – bestehend aus einem mit Champagner aufgefüllten Sorbet (sehr köstlich) – führte dann zum Favoriten des Abends, einem Onglet, butterweich geschmort und in einer großen, ausgehöhlten Zwiebel, präsentiert auf einem Salzbett, mit Urkarotte. Verblüffend gut und die Präsentation äußerst natürlich.
Nach dem wunderbaren Dessert gab es nur lobende Worte für den Patron und seine Equipe und dem hohen Niveau seiner Küchenleistung. Die Weinauswahl war gut und der Riesling von Markus Molitor ein Volltreffer. Das Chaîne-Wappen in Bronze mit Gastgeschenk und Blumen für Vanessa Bergschneider sowie Urkunden für Küche und den fleißigen und wendigen Service war Dank der Chaîne des Rôtisseurs. Wir nehmen das sympathische Haus Bobberts gern und mit Überzeugung in die Confrérie auf!
Am nächsten Morgen am 17. Juni machte sich nach dem Frühstück eine erwartungsfrohe Gruppe auf, das Museum für sacrale Kunst zu besuchen. Confrère Bernd Cassau, Gold- und Silberschmied und Kirchendesigner hat eine Leidenschaft für kostbare Exponate, vornehmlich liturgische Geräte. Er hatte bereits in jungen Jahren damit begonnen, Prachtstücke dieses Genre zu sammeln. Unvergesslich: Eine Maske des Erlösers, aus weißem, transluzilem Marmor von hinten beleuchtet; eine Madonna von 1470 aus der Schule Tilmann Riemenschneiders; eine goldene Monstranz von Engeln flankiert, nur einige Kostbarkeiten seien hier erwähnt. Bernd Cassau hat uns verzaubert mit seiner Leidenschaft und dafür bekommt er ein großes Dankeschön sowie den Silberteller der Chaîne für sein Engagement. Wir kommen gern wieder!
Paderborn und seine freundlichen Menschen sind mehrere Reisen wert.

Text: Ingrid Barbara Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse
Fotos: Günter Naroska, Bailli; Harald Bertlich, Vice Chargé de Missions Hon.

Restaurant Bobberts
Kötterhagen 3, 33098 Paderborn
Tel. 05251 - 1844227
www.bobberts.de

Der Kreis war klein

Bei Zweisterne Koch Confrère Jörg Sackmann

Dîner Amical, 16. Juni 2018: Bei sommerlichen Temperaturen trafen sich Mitglieder unserer Bailliage und Gäste im familiengeführten Hotel Sackmann im romantischen Murgtal/Schwarzwald zu einem genussvollen Abend. Familie Sackmann führt das Haus bereits in der vierten Generation mit Jörg Sackmann als Zwei-Sterne-Koch. Ehefrau Annemarie ist für die Pâtisserie zuständig und die Söhne Nico und Daniel Sackmann haben die Leidenschaft für Küche und Hotel vom ebenfalls noch aktiven Großvater Reinhold und vom Vater Jörg geerbt.
Den Auftakt machte Sommelier Manuel Vogel, der uns eloquent und sachkundig mit den korrespondierenden Weinen an diesem Abend verwöhnte. Er empfing uns mit einem „Schwarzwald – Spezial – Apéritif“ auf Basis von Heidelbeeren, Champagner und weiteren Geheimzutaten.
Aus der Zwei-Sterne Küche wurden wir nach mehreren Grüßen aus der Küche mit einem fulminanten und unvergesslichen 5-Gänge-Menü verwöhnt:
Meerbrasse in Limonen-Zitronenmarinade mit Gurken, Gazpacho, Eiszapfen und Pimento | Seeteufel und Oktopus mit Pomelo, Artischocken und Safran | Milchkalb auf Pfifferlingen, Erbsen, gestockter Büffelmilch | Monkey 47 heiß und kalt mit Amalfi Zitrone und gesalzenem Popcorn | Mangoravioli mit Ingwertee und Granatapfel-Litchi-Sorbet auf Kokoscrunch und Yuzuschnee.
Das stets aufmerksame Personal hat uns in gewohnt professioneller Manier den ganzen Abend über begleitet. Großes Lob für Spitzenleistungen an die weißen und schwarzen Brigaden!
Ein ganz besonderes Dankeschön gebührt Confrère Jörg Sackmann, der auch bei der kleineren Teilnehmerzahl keinen Moment zögerte ein großartiges Dîner Amical auszurichten mit der Begründung: „für die Chaîne mache ich das gerne.“
Wir sind uns sicher: wir kommen sehr gerne wieder.

Text / Fotos: Gabriele Fürst, Vice Chancelie;
Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Missions

Hotel Sackmann
Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel. 07447 - 289-0, Fax - 289-400
www.hotel-sackmann.de

Kunstgenuss...

... in Elze-Mehle

Dîner Amical, 16. Juni 2018: Unsere Confrérie geht zurück auf das Jahr 1248 unter Frankreichs König Ludwig IX. Das ist sehr lange her. Die Familie Schökel erwarb den ehemaligen Mehler Dorfkrug 1889. Unser Gastgeber Richard Schökel führt das heutige „Schökel's Hotel & Restaurant" gemeinsam mit Ehefrau Martina seit 1977. Chaîne-Mitglied ist unser Officier Maître Rôtisseur seit 1978. Wir Niedersachsen erfreuen uns deren Gastlichkeit immerhin bereits seit mindestens 1992 – soweit die Erinnerung des Verfassers. Das ist auch schon lange her.

Und immer wieder freuen wir uns auf dieses Haus, in dem fruchtbaren Hügelland zwischen Leine und Deister gelegen, vis-à-vis dem mächtigen Welfenschloss. Wir schätzen die Menschen, die dort für uns da sind. Und besonders ist dort unser Confrère „Rico", Rico der Künstler mit seiner großen und ungemein vielseitigen Begabung. Vordergründig beglückt er uns mit seiner Kochkunst. Dabei ist er ein leidenschaftlicher Jäger, ein engagierter Naturfreund und ein begnadeter Tiermaler. Die Galerie zur Terrasse und alle Räume des Hauses sind erfüllt von der Ausstrahlung seiner naturnahen beeindruckenden Ölgemälde. Lebendig erscheinen Wildtiere, Jagdmotive und Landschaften – im Genre, wie wir es von Wilhelm Kuhnert (1865-1926) kennen.

Der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite. Auf der in warmes, abendliches Sonnenlicht gehüllten, zum blühenden Garten hin geöffneten Terrasse fanden wir uns zusammen. Hinzu kamen aus Bremen Ehepaare Dr. Spradau und Dr. von Helldorff, aus Hessen Ehepaar Dr. Geier und aus Nordrhein Ehepaar Deters. Als Gäste beehrten uns Ehepaar Friedrich und Frau Lindemann. Wir genossen den Aperitif mit erfrischendem Cremant Tresor Ladubay Rosé.

Unser Maître und Küchenchef Daniel Wessel hatten ein wunderbares Menü kreiert, abgestimmt auf die Jahreszeit und die Region: Gebeizter Lachsrücken mit Zitronenpfeffer, grüner Spargel, roter Kaviar, dazu trockenen Rivaner von der Mosel; Suppen-Duett: Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Nudel und Curryschaumsüppchen mit gegrillter Jacobsmuschel; Steinbuttfilet und rote Hummerkrabbe auf Schnittlauchcreme, dazu trockene Riesling Spätlese aus der Pfalz; Mangosorbet mit Physalis; Perlhuhnsupréme an Morchelrahm, Nienburger Spargel im Lauchbund, Sauce Mousseline, Kartoffelgratin, dazu trockenen Spätburgunder aus der Pfalz; schließlich Welfenspeise „Schloß Marienburg" mit Sommerbeeren und Weinschaum vor Kaffee & Gebäck.

Hatte die Hausherrin alles einladend festlich eingerichtet und organisiert an blumengeschmückten, runden Tischen, so danken wir Frau Ilona Klenecke für den perfekten, aufmerksamen, angenehmen Service.

Es war wieder einmal ein richtiges Fest bei Schökels, fast familiär. Das konstatierte auch unser Bailli-Ehepaar Angelika und Dr. Ralf Härtel. Noch beim Frühstück am nächsten Morgen genossen wir die Gunst und die Kunst des Hauses.

Text: Dr. Hans Sonnenberg, Vice Chargé de Presse
Fotos: Angelika Härtel, Dame de la Chaîne

Schökel's Hotel und Restaurant
Alte Poststraße 35, 31008 Elze
Tel. 05068 - 3066, Fax - 3069
www.hotel-schoekel.de

Solstice d`Étè mit dem Chörli

Chaîne-Familienfest – Deutsch-Schweizer Begegnung

Déjeuner Amical, 17. Juni 2018: 40 Jahre Inzlinger Wasserschloss, 40 Jahre in der Chaîne des Rôtisseurs: „Die Behas", welch ein wunderbarer Familienbetrieb! Wo gibt es schon mit Patron Sepp Beha, ausgebildeter Bariton, einen singenden Wirt?

Tochter Simone kocht, ihre Schwester leitet den Service. Die Mutter, immer präsent! Und eine wunderbar romantische Location im Grenzgebiet von Deutschland und der Schweiz, die sich immer wieder junge Paare für Ihre Hochzeit aussuchen.

Bailli Dr. Oliver Klein (er gab sein Debut), Bailli hon. Prof. Michaela Dickgießer (sie hatte das Thema „Freundschaft" zu ihrem Jahresmotto gemacht), und Bailli régional Dr. Thomas Kuhn hatten in traumhafter Kulisse zum „Solistice d`Étè" eingeladen, eine gemeinschaftliche deutsch-schweizer Veranstaltung der Bailliagen Baden-Schwarzwald und Bâle-Campagne.

Einmalig und einzigartig das „Chörli", rund 20 Schweizer Chormitglieder der Chaîne des Rôtisseurs. Das gibt es nirgendwo auf der kulinarischen Weltkugel. Maître Hôtelier Fritz Keller aus Oberbergen hatte die passenden Weine geliefert, perfekt zum Menü abgestimmt, l´accord parfait! Damit waren beste Voraussetzungen für einen vergnüglichen, musikalisch-kulinarisch-vinophilen Nachmittag gegeben. Simone Beha, sie war erst kürzlich auf dem Grand Chapitre in Regensburg inthronisiert worden, entpuppte sich als wahre Verstärkung für die Chaîne und zeigte Ihr Können:

„Tatar von der Dorade auf Avocado, Wildkäutersalat im Asia-Fond". Die reife, cremige Avocado harmonierte perfekt mit der geschmeidigen, frischen Dorade.

„Gebratene Langustine in eigener Bisque mit jungen Erbsen", ein absoluter Höhepunkt. Die zarte Langustine auf den Punkt gebraten, sehr schön im Glas präsentiert. Eine konzentrierte Bisque im Dialog mit süßlichen jungen Erbsen. Köstlich!

„Rosa gebratener Rehrücken, Portwein-Jus, Pfifferlinge, getrocknete Feigen, geschmorte Tomaten, Gnocchetti". Einen wunderbar zarten Rehrücken, dennoch kernig und „mit Biss". Während andere Köche mit molekularen Techniken versuchen, Eindruck zu erzeugen, waren hier, fast wie selbstverständlich, die Feigen im Portweinjus das „Aha"- Erlebnis. Der Jechtinger Enselberg, ein Spätburgunder („der" Klassiker zum Reh), passte unnachahmlich.

„Brillat Savarin, in Pfeffer mit Lavendelhonig". Dieser ungemein weiche, sahnigcremige Kuhmilchkäse mit weißem Flaum verdankt übrigens seinen Namen dem berühmten Schriftsteller und ersten Restaurantkritiker(!) Brillat Savarin. Die leichte Säure des Käses korrespondierte in diesem Gang perfekt mit dem Lavendelhonig.

Das Süße zum Schluss, ein köstliches Finale: „Sablet von Nougat und Himbeeren an Vanilleschaum".

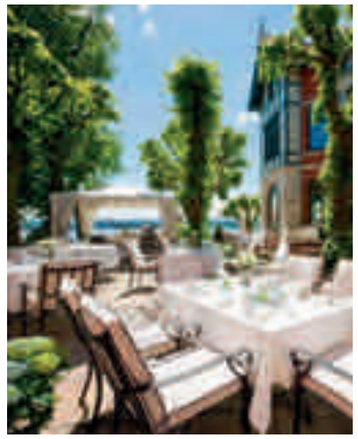
Sepp Behas musikalischer Zwischengang mit wunderschönen Liedern von Mozart bis Schubert war ein Hochgenuss!

„Schön, dass es solche Familienbetriebe auf diesem Niveau noch gibt" resümierte Dr. Gerhard Dickgießer, Vice Conseiller Gastronomique hon., „hier wird nicht nur regional, sondern auch jahreszeitlich gekocht. Junge Erbsen, junges Reh, Pfifferlinge, Lavendel (der blüht jetzt) oder Himbeeren sind die besten Zeugnisse. Schön, dass sich Simone Beha nicht von kurzlebigen Gastro-Modeerscheinungen leiten lässt, sondern auf klassische Tradition setzt, aber mit ihrem Gefühl für Raffinesse immer wieder überraschende Momente setzt.

Gratulation!"

Text: Dr. Ing. Gerhard Dickgießer,
Vice Conseiller Gastronomique hon.

Inzlinger Wasserschloss
Riehenstraße 5, 79594 Inzlingen
Tel. 07621 - 47057
www.inzlinger-wasserschloss .de



Auf dem Süllberg

Dîner Amical im Restaurant Seven Seas

Dîner Amical, 18. Juni 2018: Die Kochkunst von Karlheinz Hauser, 1967 in Baden geboren, ist weit über die Grenzen von Hamburg hinaus bekannt. Sein Handwerk hat er bei Eckart Witzigmann gelernt. Von Gerd Käfer weiß er, warum ein Koch auch kalkulieren und rechnen können sollte. Er war Küchendirektor und Leiter der Gastronomie im Hotel Adlon in Berlin und seit dem Jahr 2002 ist er Chef auf dem Süllberg in Hamburg-Blankenese. Confrère Karlheinz Hauser zählt mit seinem hoch qualifizierten Team zur Spitzenklasse der Gourmetköche. Das fanden auch die Kritiker des Michelin – und verliehen dem Seven Seas 2002 den zweiten Stern.. In der traditionsreichen Anlage auf dem Süllberg wird aber auch Genuss in all seinen Facetten angeboten: „Die Mischung macht's." Hier ist für jeden Gast etwas dabei. Der Andrang auf das Dîner Amical in seinem Gourmet-Restaurant „Seven Seas" war so groß, so dass die 40 Plätze des relativ kleinen Restaurants schnell ausgebucht waren. Die glücklichen Consœurs und Confrères, die sich rechtzeitig angemeldet hatten, trafen sich bei herrlichem Wetter auf der Terrasse vor dem Restaurant und genossen den einmaligen Blick hinunter auf die Elbe und auf die vorbeifahrenden dicken Pötte („Schiffe" für Nichtnorddeutsche)… Das Restaurant und der Elbstrand sind durch das aus knapp 5.000 Stufen bestehende sogenannte Treppenviertel verbunden. Nach dem erfrischenden Seven Seas Kir Royal und dem dazu servierten Fingerfood ging es dann in das wunderschöne Restaurant – auch hier wieder der Blick auf die Elbe, wo die Consoeurs und Confrères von dem Hausherrn Confrère Karlheinz Hauser und Consoeur Irmtraud-A. Schliephake in Vertretung des Baillis aufs herzlichste begrüßt wurden. Gestartet wurde das Menu mit Jacobsmuscheln (Spargel-Ingwer-Erdbeere), Hummer „Thom Kha Gai" (Blumenkohl-Kokos-Korianer) und Steinbutt (Erbse-Nussbutter-Lardo). Dann folgte ein einzigartiges super leckeres Iberico Schwein „Papada-das Kinn" (Karotte-Auster-Yuzu). Das köstliche Sorbet verringerte das Sättigungsgefühl, um das Kalbsfilet (Brunnenkresse-Pfifferline-Sauce Perigord) und die weiße Schokolade (Rhabarber-Kerbel-Ingwerbier) snoch aufnehmen zu können. Seufzend vor Glück und Zufriedenheit sagten alle Teilnehmer: das war nicht ein zwei-Sterne-Menu – das war schon drei-Sterne würdig. Begleitet wurde dieses exzellente Menu mit hervorragend korrespondierenden Weinen: 2016 Sauvignon Blanc Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland; 2015 Schiefer Riesling Weingut St.Urbanshof, Mosel, Deutschland; 2017 Chardonnay & Weissburgunder Weingut Rings, Pfalz, Deutschland; 2015 Leolucaia Rosso IGT Toskana, Italien und 2017 Braida Brachetto d'Acqui Giacomo Bologna, Piemont, Italien.
Consoeur Irmtraud-A. Schliephake dankte Confrère Karlheinz Hauser und seiner weißen Brigade für dieses außergewöhnliche 2-Sterne-Menu, Restaurantmanager Christoph Lange für die Unterstützung und Vorbereitung dieses Abends und der schwarzen Brigade für den perfekten und dabei so herzlichen und liebevollen Service. Der lang anhaltende und nicht enden wollende Beifall der Consœurs und Confrères war das allergrößte Kompliment für diesen mit so viel Liebe und Können zugebrachten Abend.

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

Seven Seas
Süllbergterrasse 12, 22587 Hamburg
Tel. 040 - 8662520
www.suellberg-hamburg.de

De Medici

DERAG Livinghotel

Déjeuner Maison, 24. Juni 2018: Das Düsseldorfer Stadthaus, einst Jesuitenkloster, Polizeipräsidium, Gedenkstätte und nun Hotel Medici. Es ist ein Stadthaus, ein Kloster, ein Palasthotel, ein Museum, eine Zeitreise – es ist eine Adresse und Attraktion, die man kennen muss. Direkt an der international bekannten Kunstsammlung Nordrhein-Westfalens, mitten in der bekannten Düsseldorfer Altstadt, neben der Deutschen Oper am Rhein, der Königsallee und der wunderschönen Rheinpromenade, ist mit dem Derag Livinghotel De Medici ein Ort entstanden, an dem Kunst und hochkarätige Hotellerie verschmelzen. Der feinsinnige Mix aus privaten Sammlungen verwandelt den Aufenthalt in etwas Unvergessliches. In seiner Zusammenstellung ist das aufwändig sanierte und umgebaute Denkmal selbst ein Gesamtkunstwerk und wird dem Ruf der Landeshauptstadt Düsseldorf sowie dem des unvergessenen Fürstenpaares gerecht.
Der historische Charme des Hauses ist bereits in der Lobby mit ihrer aus Blattgold verzierten, venezianischen Stuckdecke und den schwarz-weißen Fliesen spürbar. Zwischen Grabbeplatz und Mühlenstraße bilden Sakral- und Residenzarchitektur, Kunst und vornehme Wohnkultur einen neuen Stil deluxe.
Hier fand nun unser Déjeuner Maison statt und zwar in Form eines Wiener Kaffeehaus Lunch. Unser liebes Mitglied Florian Conzen, Küchenchef der Brasserie im Hotel De Medici hatte eine Mischung aus Flying Dinner und Spezialitätenbuffet kreiert. Über Tafelspitz und Backhändel gab es Sachertorte, warmen Apfelstrudel, sowie zahlreiche andere Wiener Spezialitäten. Die aus eigener Jagd von Florian Conzen hergestellten Wurst- und Schinkenspezialitäten waren ein Hochgenuss. Nicht zu vergessen, das hervorragende selbst gebackene Brot mit Chaine Logo.
Die Bedienung war wie immer schnell, freundlich, unaufdringlich und doch immer präsent. Zum Abschluss gab es für alle eine private Führung von Berthold Reul, Generaldirektor des Hotels und Mitglied unserer Bailliage. Bei den vielen mit Geschmack und Gefühl angeordneten Kunstschätzen war das eine oder andere „Ah, oh, wie schön" zu hören.
Lieber Bertold Reul, wir sind froh und glücklich Dich mit Deinem Hotel bei uns begrüßen zu dürfen. Lieber Florian Conzen, auch Dir und Deiner Mannschaft lieben Dank für die ausgezeichnete Bewirtung. Alle Mitglieder und, worüber wir uns sehr gefreut haben, auch unsere thailändischen Gäste aus der Bailliage Pattaya haben die Veranstaltung voll genossen. Danken möchte ich auch dem Duo „twofourtwelve", die das Event mit klassischer Gitarrenmusik vom Feinsten begleitet haben. Dies war ein rundum gelungenes Déjeuner Maison.

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli
Fotos: Volker Kallenborn

Derag Living Hotel De Medici
Mühlenstraße 31, 40213 Düsseldorf
Tel. 0211 - 160 92-0 , Fax - 160 92 900
www.living-hotels.com

Kreuzberg kocht(e) wieder

Kleine Köstlichkeiten bei unseren Confrères

29. Juni bis 01. Juli 2018: Eigentlich nicht mehr wegzudenken aus dem kulinarischen Sommerkalender Berlins ist jährlich Ende Juni/Anfang Juli das bunte Bergmannstraßenfest und insbesondere dabei auf dem nahen Chamissoplatz das weiße Gourmet-Zelt für „Kreuzberg kocht“. Hier werden von meist etwa fünf Kreuzberger Gastronomen kleine, aber feine Gerichte sowie korrespondierende Getränke zu moderaten Preisen angeboten.
Wie immer waren bekannte Kreuzberger Spitzenköche dabei wie z. B. unsere beiden Confrères Herbert Beltle und Andreas Klitsch mit dem Gourmetstand des Restaurants „Altes Zollhaus“ im Herzen Kreuzberg. Dazu kam u. a. mit einen Stand unser Ex-Confrère Thomas Kurt, der vor gut einem Jahr noch das „e. t. a. hoffmann“ (ebenfalls in Berlin-Kreuzberg) betrieb.
Am Alten-Zollhaus-Stand wurden die beiden Schmankerln Kartoffelwaffel mit Waldpilzen in Schnittlauchrahm und Wildkräutern (7,- EUR) sowie die Catalanische Crème mit Blaubeeren in Cassissauce (5,- EUR) angeboten und natürlich einige der Beltle-eigenen Horcher-Weine.
Rappelvoll war es an diesen sommerlichen Tagen, eine Band spielt zwischenzeitlich flotte Rhythmen, und wir freuen uns jetzt schon auf das 2019er „Kreuzberg kocht“.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild o.: Der Stand vom „Alten Zollhaus“. Bild u.: Kartoffelwaffel mit Waldpilzen in Schnittlauchrahm und Wildkräutern.

Restaurant Rüen Thai

Traditonelles Reistafelmenü

Dîner Amical, 21. Juni 2018: Wenn Maître Restaurateur Anuchit Chetah und seine Gattin Ursula zum Thai-Dîner Amical einladen muss man auf einen Tanz der Geschmacksnerven auf der Zunge aus Süße, Säure und exotischen Aromen eingestellt sein. Das Restaurant wurde vor knapp 30 Jahren eröffnet und präsentiert südthailändische Küche authentisch auf Gourmet-Niveau, in Kombination zu den Gewürzen die passenden Weine. Eine Leidenschaft die wir bereits zum Apéritif (Champagner Thiénot Blanc) genießen durften.
Die Vorspeisen eine Thailändische Trilogie „Yam Pla Sod“ „Yam Nüe“ „Somtam-Yam Mamoang“ (Salat aus rohem frischen Lachs mit thailändischen Gewürzen, Rinderfiletsalat mit Thaikräutern, Salat aus junger Papaya und Mango nach Thai-Art) begleitet von einem 2014 Eisacktaler Kerner von Ab.d.Novacella aus Oberitalien.
Zur Einstimmung auf etwas mehr Schärfe gab es eine „Tom Yam Gai“ (thailändische Zitronengrassuppe mit Huhn) und ein „Pad Vunsen Pak“ (Gebratene Glasnudeln mit Gemüse). Zur Begleitung gab es einen 2015 Grüner Veltliner Reserva von Anton Bauer aus Wagram.
Der Hauptgang, bzw. die Gänge, waren so spannend wie die Namen „Gung Prikpau“ (Hummerkrabben in Prikpau-Sauce und Gemüsestreifen), „Nüe Pad Prik Khimg“ (Gebratenes Rinderfilet auf Peperoni, junge Zwiebeln und Ingwer) „Ped Tood Grob“ (Knusprige, ausgelöste Ente auf Gemüse) „Namprik Gäng Gai“ (Hühnerbrustfilet auf Namprik-Gäng-Sauce mit Thai-Bohnen und Baumauberginen). Dazu sehr harmonierend ein 2006 Wagram Cuvée No.12 aus der Doppelmagnum von Anton Bauer aus Wagram.
Ein exotisches Parfait aus Mango, Ananas und Papaya begleitet von einem 2004 Ch. Lafon Rochet 4erCC aus der Doppelmagnum aus Saint-Estephe rundete das liebevoll servierte Menü hervorragend ab. Kob khun k(r)ab, joegan mai - vielen Dank, bis bald auf Wiedersehen.

Text / Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: wieder zahlreich vertreten die Jeune Chaîne; Bild r.o.: Überreichung des Gastgeschenkes an Maître Restaurateur Anuchit Chetah und seine Gattin Ursula durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard; Bild r.m.: Vorspeisen Trilogie Yam Pla Sod/ Yam Nüe / SSomtam-Yam Mamoang; Bild u.: Den Gastgebern und ihren Brigaden - Kob khun k(r)ab, joegan mai - vielen Dank, bis bald auf Wiedersehen.

Restaurant Rüen Thai
Kazmairstr 58, 80339 München
Tel. 089 - 503239
www.rueen-thai.de

Aus dem Weinkeller aufs Wasser

Wein-Dégustation im Weingt Thürkind

OMGD-Dégustation des vins, 23. Juni 2018: Bereits zum 2. Mal lud Vice Echanson Mario Thürkind die Mitglieder und Gäste des Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs in sein Weingut ein, um seine hervorragenden Weine zu präsentieren und den neuesten Jahrgang vorzustellen.
Bereits in dritter Generation baut Familie Thürkind im herrlichen Saale-Unstrut-Gebiet Wein an und trägt mit ihrem 1991 gegründeten Weingut dazu bei, dass eine uralte, namhafte deutsche Weinregion im wahrsten Sinne des Wortes wieder in aller Munde ist.
Mario Thürkind und seine Frau Antje begrüßten ihre Gäste auf dem liebevoll hergerichteten alten Gutshof mit ihrem 2015er Weißburgunder Winzersekt brut, der von der Landesweinprämierung 2018 mit Gold ausgezeichnet worden ist. Bei der anschließenden Kellerführung konnten sich die Teilnehmer einen ersten Eindruck vom neuesten Jahrgang 2017 verschaffen und die ein oder andere Tankprobe verkosten.
Aufgrund einiger dicker grauer Wolken wurde das Picknick vom Weinberg kurzerhand in den erst 2011 neben dem Gutshof errichteten Neubau mit modernem Verkostungsraum verlegt. Das dargebotene Buffet ließ keine Wünsche offen und sorgte für eine gute Grundlage, um auch die aktuellen und gereiften Jahrgänge der Familie Thürkind verkosten zu können.
Während die einen sich zielstrebig durch den gut gefüllten Weinklimaschrank probierten, konnten sich diejenigen, die sich von ein paar Regentropfen nicht abschrecken ließen, auf einer geführten Weinbergswanderung durch den Gröster Steinberg schon mal über die Entwicklung des 2018er Jahrgangs informieren.
Abgerundet wurde dieser wundervolle Tag mit einer Bootstour über den Geiseltalsee, einem ehemaligen Tagebau, aus dem noch bis 1993 Braunkohle gefördert wurde. Genau 10 Jahre später wurde mit der Flutung des Geiseltalsees begonnen. Bis 2011 wurden 423,0 Mio m³ Wasser in das Tagebaurestloch geleitet und so eine 18,4 km² große Wasserfläche geschaffen, die heute ausschließlich touristisch genutzt wird.
Wir danken Familie Thürkind für diesen tollen Tag!

Text / Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Weingut Thürkind
Neue Dorfstraße 9, 06632 Gröst
Tel. 034633 - 22 878, Fax - 90 762
www.weingut-thuerkind.de

Georgischer Wein

8000 Jahre Tradition – 525 Sorten

Qualitätsvolle georgische Weine erfreuen sich international steigender Beliebtheit – und das nicht erst, seit die Unesco 2013 die landestypische Weinbereitung in Amphoren zum immateriellen Weltkulturerbe erhoben hat. Autochthone Rot- und Weißweinsorten wie Saperavi und Rkatsiteli werden in höchster Qualität vinifiziert, dazu tritt die zunehmend populäre „vierte Weinfarbe“, die so genannten orangefarbenen Weine – Weißweine, die wie Rotweine in der Maische vergoren werden.
Die Vergärung in Amphoren (Qvevri) ist die älteste Ausbauform der Welt und noch heute in Georgien verbreitet. Ihr widmet dieses Buch ein eigenes Kapitel, das darüber hinaus alle autochthonen Weinsorten auflistet und die 40 meistgenutzten ausführlich beschreibt. Auch die Weinbauregionen Georgiens wie Kachetien und Kartlien und die wichtigsten Appellationen wie Zinandali und Mukuzani werden eingehend beschrieben. Die Autorin: Anna Saldadze wurde in Tiflis, Georgien, geboren und emigrierte im Alter von zehn Jahren nach Frankreich. Seither besuchte und lebte sie in mehreren europäischen Städten und Ländern.
Mit einem Geleitwort von Rudolf Knoll, Redakteur des europäischen Weinmagazins Vinum. Rudolf Knoll hat Georgien in den letzten 15 Jahren mehrfach bereist und über die Entwicklung des Weines und des Landes geschrieben.
Georgischer Wein erschienen im Leopold Stocker Verlag Graz auf 218 Seiten im Hardcover, ISBN 978-3-7020-1742-2 zum Preis von 29,90 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Heiße Luft und wahre Helden

Supergesund oder superproblematisch?

Von der Werbung und den Lebensmittelkonzernen werden sie hoch gepriesen: Superfoods sollen Schlankmacher, Jungbrunnen und Vorbeugung gegen alle möglichen Krankheiten in einem sein. Doch welche gesundheitlichen Wirkungen entfalten die so angepriesenen „Superfoods“ wirklich? Und wie sieht es mit den Produktionsbedingungen aus? Manche stammen aus dem tropischen Regenwald, wo eine nachhaltige Nutzung nicht möglich ist, andere stammen aus intensivem Anbau mit Pestizideinsatz, wieder andere müssen nach Europa eingeflogen werden und hinterlassen einen entsprechend großen ökologischen Fußabdruck. Noch fragwürdiger ist die Einnahme von teuren Superfoods wie Acai Beere, Chia Samen, Kamukamu usw. in Form von Pulver und Pillen als Nahrungsergänzungsmittel. Die Autorinnen geben einen Einblick in angepriesene Wirkungen, ernährungsphysiologisches Potenzial, Produktionsbedingungen und Transport exotischer Superfoods und stellen ihnen einige heimische Kraftbündel gegenüber. Die Autorinnen: Daniela Grach, MSc., Mag. Caroline Schlinter, Dr. Marlies Wallner und Mag. Nicole Zöhrer beschäftigen sich als ausgebildete Ernährungswissenschafterinnen und Diätologinnen seit mehreren Jahren mit dem Thema „Superfood“.
Schwarzbuch Superfood erschienen im Leopold Stocker Verlag Graz auf 87 Seiten im Hardcover, ISBN 978-3-7020-1581-7 zum Preis von 9,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d#Allemagne

Frankreich von seiner besten Seite

Eine kulinarische Reise

Dîner Maison, 07. Juli 2018: Einen „echten“ Franzosen in unserer Bailliage zu wissen, macht uns schon ein wenig stolz, denn Louis Laurent Nou wurde in Nice (Nizza) geboren und lernte sein Handwerk in den – natürlich französischen – Pyrenäen.
Vor dem vielseitigen 4-Gänge-Menü und ebensolcher Weinbegleitung war bei angenehmem Sommerwetter der Empfang auf der Terrasse vor dem Restaurant – mit kräftig perlendem Crémant de Jura und Häppchen vom Elsässer Flammkuchen.
Dann ging es hinein in das kleine Restaurant, wo Bailli Franz Hauk und Gastgeber Louis Laurent Nou die 42 erschienenen Gäste herzlich begrüßten, wobei unser Gastgeber bei dieser Gelegenheit auch gleich seine Nominationsurkunde zum Maître Rôtisseur erhielt.
Es folgten an Gängen wie korrespondierenden Weinen:
Den 1. Gang - Pulpo à la Nicoise - begleitete ein 2017er Picpoul de Pinet, der Caille farcie à la sauce aux truffes (Gefüllte Wachtel mit Trüffelsauce) war ein wunderbarer Chinon von der Loire beigesellt, und die Tournedos de lotte avec brunoise de légumes et riz au safran (Tournedos vom Seeteufel mit Gemüsebrunoise und Safranreis) hatten als Begleiter einen Cabernet Rosé vom Cave de Lablachère (Ardèche). Ein Sorbet de saison avec salade de melon war vor dem Espresso/Café der schöne Abschluss.
Nach der Laudatio unseres Bailli für diese schöne Reise durch die Cuisine française, der Urkundenverteilung an die engagierten Mitarbeiter und der Übergabe der Erinnerungsurkunde an den Gastgeber für das äußerst gelungene Dîner Maison konnten noch drei Damen unserer Bailliage mit ihren Promotionsurkunden bzw. einer Nominationsurkunde erfreut werden: Christa Tewes (Grand Officier), Josephine-Pauline Strietzel (Officier) und Gabriele Oberländer-Bernstein (Dame de la Chaîne). Damit klang ein schöner Sommerabend in unserem neuen Mitgliedsbetrieb aus.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild r.o.: Frisch aus dem Ofen für die Gäste beim Crémant-Empfang. Bild r.m.: Sorbet de saison avec salade de melon. Bild r.u.: Bernhard Wedler-Wolski und Gattin Christel. Bild l.u.: Die Teams dürfen auf ihre Leistung stolz sein.

Restaurant Louis Laurent
Giesebrechtstraße 16, 10623 Berlin
Tel. 030 - 22 43 25 29
www.louis-laurent.de

Sie werden sich nicht nur in neue Länder verlieben.
Sondern auch in die Reise dorthin.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte, die jedem Vergleich vorausfährt –
mit kleinen, individuellen Schiffen und größter persönlicher Freiheit.
Mehr über unsere Luxus- und Expeditionsreisen erfahren Sie unter
www.vor-uns-die-welt.de

VOR UNS DIE WELT

HAPAG 18 91 LLOYD
CRUISES

Nomen est omen

Genuss und Kultur an Europas Westküste, an Bord von MS Europa

MS Europa im Juni 2018: Immer wieder gerne, denn die Eindrücke überschlagen sich auf der Chaîne-Reise, diesmal von Bilbao nach Hamburg.
Bereits zum dritten Mal treffen sich Chaîne-Freunde bei der beliebten Reise um Westeuropa, organisiert von Bailli Kulosa und dem Kreuzfahrt-Reisebüro. Empfang in der Sansibar und herzliche Begrüßung durch Hotelmanager Oliver Schulz, ist mittlerweile der gern besuchte Auftakt zum gemeinsamen Reise-Erlebnis.
Zwei zentrale Tische sind für uns im Europa Restaurant täglich reserviert, oft wechseln wir allerdings in die Spezialitäten-Restaurants wie das Venezia und das Lido zum Themenabend. Als Highlight freuen wir uns auf Dieter Müller's Refugium, das wir an einem Abend exklusiv für uns genießen dürfen. Gastgeber Oliver Schulz lädt unsere Gruppe zur großen Weinbegleitung ein die den Köstlichkeiten aus der Küche zur Ehre gereichen. Wie Perlen aneinander gereiht, erreichen wir zunächst St.-Jean-De-Lux im Baskenland. Im Lido Restaurant freuen wir uns abends über ein Original französisches Dîner – „life“ untermalt mit Musette-Klängen. Zwei vollständige Tage bleiben wir in Bordeaux und erfahren im Rahmen der vielfältigen Ausflüge oder eigenen Aktivitäten vieles über das Zentrum der Weinkultur. La Rochelle begeistert durch seine historischen Gebäude, dem Alten Hafen und den Märkten, St. Malo in der Bretagne, als Mittelpunkt der Austernzucht und der kolossalen Altstadt-Festung. Cherbourg, Honfleur, Gent mit Brügge sind stets einen Besuch wert, bevor wir uns in Antwerpen auf das finale Highlight der Reise freuen.
An Bord erleben wir Winzer, z.B. Günter Jauch, Chocolatiers, Fromagier Antony, Pâtissiers und natürlich Sterneköche aus ihren namhaften Restaurants, die das Lido-Deck am Abend in eine paradiesische Gourmet-Meile verwandeln. Es ist fast unmöglich an jedem einzelnen Stand zu kosten, denn das Angebot ist einfach überwältigend. Sogar Consœur Prof. Michaela Dickgießer und Confrère Ehemann Gerd, aus dem fernen Karlsruhe, treffen wir heute als Gäste an Bord. Bei Lounge-Musik und später heißen Rhythmen, der extra angereisten Band „Heavens Club“, nimmt der fulminante Abend erst spät sein eindrucksvolles Ende, bevor wir MS Europas Heimathafen Hamburg am letzten Tag erreichen. Wir empfehlen unseren nächsten Reisen mit Chaîne-Freunden:
19.05. - 01.06.2019 - Palma-Lissabon, Europa, 1.909 EUR,
19.02. - 07.03.2020. - Rio-Teneriffa, Europa 2, 2.004 EUR

Text / Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

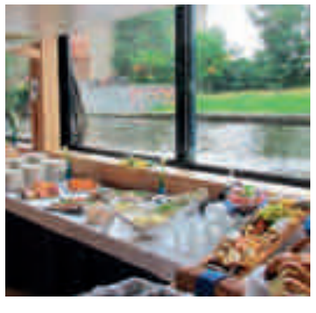
Weinprobe auf der Spree

1. OMGD-Veranstaltung

OMGD-Dampferfahrt, 24. Juni 2018: 45 Mitglieder und Gäste sind der Einladung gefolgt, für die unser Vice Echanson Anton Stefanov bei der Reederei Riedel MFS Spree-Diamant gechartert und zwei Winzer aus der Pfalz und von der Mosel eingeladen hat. Besonders herzlich wurde unsere Grand Echanson Natalie Lumpp mit ihrem Gatten begrüßt, die es sich nicht nehmen ließ, den OMGD vorzustellen und die den Winzern im Laufe der Fahrt viele Kellergeheimnisse entlockte.
Vom Weingut Kranz aus Ilbesheim kam Kerstin Kranz mit ihrer Tochter, denn Winzer Boris Kranz musste sich um die Schädlingsbekämpfung kümmern, die wegen Wachstum und Wetterlage bereits jetzt stattfinden musste. Das Weingut Ludwig in Thörnich wurde von Thomas Ludwig vertreten, der uns zur besseren Orientierung erklärte, dass er bei Thörnich die erste Steillage hinter Trier bewirtschaftet.
Auf zwei Tischen im Bug des Schiffes standen im Silberpokal perfekt gekühlt die fünf bzw. sechs Weine der beiden Winzer, und nach kurzer Vorstellung konnten wir unter persönlicher Beratung die gewünschten Proben aussuchen. Vom Weingut Kranz wurde Weißer Burgunder und Riesling aus den Jahren 2016 und 2017 ausgeschenkt sowie Spätburgunder aus dem Jahr 2014. Das Weingut Ludwig kredenzte Riesling, Sauvignon blanc und Grauen Burgunder aus dem Jahr 2017. In regelmäßigen Abständen gab es von den Winzern, unterstützt von Natalie Lumpp, weitere Erläuterungen und wir haben an diesem Nachmittag in feuchtfröhlicher Atmosphäre viel über Weine, Bodenbeschaffenheit und die neuen EU-Klassifizierungen gelernt.
Zur Stärkung hatte uns die Reederei ein kaltes Buffet aufgebaut, um zwischen den einzelnen Weinen den Geschmack wieder zu neutralisieren.
Unsere Dampferfahrt ging von der Anlegestelle Tegeler Weg die Spree entlang bis zum Hafen Rummelsburg und zurück. Über längere Strecken hatte glücklicherweise auch der Regen aufgehört, und so konnten wir mit einem Glas Wein in der Hand den Schiffsstau vor der Mühlendamm-Schleuse, die Schloss-Baustelle in Berlin-Mitte, das berühmte Badeschiff in Treptow und die vielen Neubauten an uns vorbeiziehen lassen. Im Hafen Rummelsburg bewunderten wir das restaurierte Gründungsschiff vom Berliner Bundesligisten Hertha BSC.
Der Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs wurde so überzeugend erklärt und mit dieser Veranstaltung auch erlebt, dass sich noch vor Ende der Fahrt Natalie Lumpp über vier neue Aufnahmeanträge für den OMGD freuen konnte.

Text: Franz und Sabine Hauk, Bailli bzw. Officier
Fotos: Sabine Hauk, Officier

Bild l.o.: Spree-Diamant an der Anlegestelle Tegeler Weg vor dem Schlosspark Charlottenburg. Bild r.o.: Natalie Lumpp und Franz Hauk bei der Begrüßung.



Persönliche Einblicke

Mit der Kräuterfee durchs Jahr

In ihrem sechsten Buch gibt Kräuterfee Elisabeth Mayer einen sehr persönlichen Einblick in ihren Jahresablauf und beschreibt ihre Schwerpunkte in jeder der sieben beschriebenen Jahreszeiten:
Vom Sammeln der ersten zarten Kräuter im Vorfrühling über das Genießen saftiger Beeren und Pilze im Sommer bis zum Ernten im Herbst, um für den Winter Vorräte anzulegen.
Die Kräuterfee stellt über 100 ihrer liebsten Blüten, Kräuter, Pilze und Wildfrüchte kurz vor und gibt ihre besten Rezepte preis: Sowohl Gaumenfreuden – von der Kräutersuppe über Strudel, Brote und Süßes bis hin zu Smoothies, Säften und Konfitüren – als auch Mittel für Gesundheit (Kräuterelixiere, Tinkturen, Salben), Wohlbefinden (Badepralinen, Körperpackungen) und Kosmetik (Haarspülungen, Lippenbalsame, Rasierwasser, Duschpeelings) finden sich im Buch.
Die Autorin: Elisabeth Maria Mayer ist ausgebildete Landschaftsökologin und Landschaftsplanerin sowie Hüterin des Traumgartens Tannberg, eines Refugiums für Wildpflanzen, Kräuter und Tiere, wo Kochworkshops, Gartenführungen und Gartentage stattfinden.
Im Leopold Stocker Verlag erschienen von ihr zuletzt „Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter“, „Noch mehr Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter“ und „Die besten Wildfruchtrezepte“. Näheres über die Autorin finden Sie auf ihrer Website: www.kraeuter-fee.at.
Mit der Kräuterfee durchs Jahr erschienen im Leopold Stocker Verlag Graz auf 191 Seiten im Hardcover, ISBN 978-3-7020-1610-4 zum Preis von 22,90EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Save Water - Drink Champagne

Reise in die Champagne

28. Juni bis 01. Juli 2018: Die Bailliage Sachsen-Anhalt, vetreten durch Bailli Claas Plesch und die Bailliage Baden-Württemberg, vertreten durch Bailli Joachim Schramm sowie der OMGD, vertreten duch Chargé de Presse d'Allemagne Heiko Leuchtmann luden vom 28. Juni bis 01. Juli 2018 zu einer exklusiven Reise in die Champagne ein und 36 durstige Chaîne-Freunde aus 9 Bailliagen waren der Einladung gefolgt.

„Save Water – Drink Champagne“ steht auf einem kleinen Holzschild, das schon etwas länger in unserer Küche hängt. Und getreu diesem Motto habe ich bereits vor der Reise in die Region der Champagne das ein oder andere Gläschen dieses, wie es in der Einladung so schön heißt, Lebenselexiers genossen. Deshalb war die Vorfreude auch groß. Andererseits hegte ich insgeheim die Befürchtung, den Anforderungen des umfänglichen Programmes nicht gewachsen zu sein. Ganze 19 Champagnerproben, Champagnerempfänge und Champagner-Dîners standen auf dem 5-tägigen Programm. Das klang für mich mehr nach harter Arbeit als nach einer vergnüglichen Reise. 25 Teilnehmer konnten es gar nicht abwarten und reisten bereits einen Tag früher an. Nachdem wir unsere Zimmer in der bezaubernden Hostellerie „La Briqueterie“ in dem kleinen Örtchen Vinay, bezogen hatten, führte uns Heiko Leuchtmann, der diese Reise mit sehr viel Engagement und Liebe zum Detail geplant und organisert hat, auch gleich zur ersten Champagnerprobe nach Hautvillers, wo wir im Hause J.M. Gobillard et Fils die ersten drei Champagner verkosten durften. Danach folgte ein kurzer Spaziergang zur Abtei Saint Pierre d'Hautvillers, in der wir die letzte Ruhestätte von Dom Pérignon besuchten. Nur ein paar Schritte hinter der Abtei erreichten wir eine kleine Anhöhe mit einem bezaubernden Blick über Weinberge, so weit das Auge reicht. Ein idealer Ort für das nächste Glas Champagner und welcher Champagner würde diesem Ort besser gerecht, als ein gut gekühlter Dom Pérignon, den ein Teilnehmer eigens für diesen Anlass aus Deutschland mitgebracht hatte.

Von Hautvillers fuhren wir nach Saint Imoges in das Chaine-Mitgliedshaus Le bois joli, wo wir ein Dîner unter dem Motto „Olfaktorisches Erwachen“ in 3 Gängen, begleitet von 5 verschiedenen Champagner und einem Ratafia genießen konnten. Während Heiko Leuchtmann die übrigen Reiseteilnehmer in Paris vom Flugplatz abholte, erkundeten wir am nächsten Vormittag die Umgebeung um das Hotel und statten einer örtlichen Champagner-Kellerei einen Besuch ab. Natürlich wurde auch hier das aktuelle Angebot verkostet.

Am Nachmittag trafen wir im Champagnerhaus Nicolas Feuillatte in Chouilly zu einer Kellerführung mit anschließender Champagnerprobe mit den neu angereisten Reiseteilnehmern zusammen. Nun war unsere Gruppe komplett!

Nach einer kurzen Ruhepause wurden wir in dem wunderschönen Rosengarten der Hotellerie La Briqueterie mit einem Champagnerempfang noch einmal offiziell begrüßt, gefolgt von einem vorzüglichen Dîner im hauseigenen Restaurant und zu später Stunde von einem weiteren Champagner-Tasting im Wintergarten.

Am Freitagmorgen führte uns Heiko Leuchtmann nach Epernay in das Champagnerhaus Alfred Gratien, wo wir zu einer Führung mit anschließender Champagnerprobe erwartet wurden. Nach einem Déjeuner mit Apéritif und 4 Champagner im Lé Théatre schlenderten wir bei herrlichem Sommerwetter über die prachtvolle L'Avenue de Champagne zum 2. Champagner-Tasting an diesem Tag bei Collard-Picard, wo wir 3 verschieden Produkte des Hauses probieren durften. Im Anschluss daran ging es geradewegs – quasi gleich gegenüber – in das Champagnerhaus Moët-Chandon, dem größten Champagnerproduzenten der Welt. Ein Foto mit der Statue von Dom Pérignon war für alle Champagner-Liebhaber natürlich Pflicht. Eine überaus interessante Führung durch die beeindruckenden Kellergewölbe, die sich unter halb Epernay erstrecken, wurde von der 3. Champagnerprobe in Folge abgerundet.

Allen Teilnehmern kam da die zweistündige Erholungspause im Hotel gerade recht. Am Abend erwartete uns im Restaurant Le Grand Cerf in Villers-Allerand ein grandioses Dîner, das natürlich stilecht mit einem Cahmapagnerempfang im Garten eingeleitet wurde.

Die Tage waren derart angefüllt mit wunderbaren Eindrücken, außergewöhnlichen Mometen und hervorragenden kulinarischen Genüssen, dass ein jeder das Gefühl hatte, schon eine halbe Ewigkeit durch die Champagne zu reisen. Doch genau genommen begann gerade erst der dritte Tag dieser wundervollen Reise und dieser führte uns nach Reims in die zweitgrößte Champagnerkellerei der Welt, die Domaine Pommery. Auch hier wurde uns eine Führung durch nicht enden wollende Kellergänge und eine Champagnerprobe eines 1999er und eines 2006er Grand Cuvée Vintage geboten.

Im Anschluss daran erwartete uns im Garten des Hotel Château Les Crayeres Le Jardin nach dem obligatorischen Champagnerempfang ein vorzügliches Déjeuner u.a. mit gebratener Gänsestopfleber. Nach einem kurzen Spaziergang in der Mittagshitze und einem Besuch in der erholsam kühlen Basilika Saint Rémi fuhren wir zurück ins Hotel. Am Abend brachte uns unser Bus erneut nach Reims, in die Villa Demoiselle, wo uns nach einer Privatführung durch das bezaubernde Anwesen und einem Champagnerempfang ein großartiges Champagner-Dîner erwartete. Der krönende Abschluss einer wundervollen Reise.

Bevor am Sonntag alle wieder in das Flugzeug nach Deutschland oder in ihr, mit allerhand Flaschen und Kartons vollgepacktes Auto stiegen, führte uns Heiko Leuchtmann ein letzte Mal nach Reims, wo zunächst ein Besuch der Cathédrale Notre-Dame auf dem Programm stand. In Begleitung einer Stadtführerin gingen wir im Anschluss zur Brasserie Excelsior zu einem letzten gemeinsamen Déjeuner, natürlich mit Champagnerempfang. Am Nachmittag stand noch der Besuch des Champagnerhauses G.H. Mumm mit einer Führung durch das Museum und anschließender Chamapagnerprobe auf dem Programm. Wer nicht mit dem eigenen Auto nach Hause fahren musste, konnte hier seinen 50. und 51. Champagner dieser Reise probieren. Ein nicht immer leicht zu absolvierendes aber stets köstliches Pensum!

Aber auch wenn ich nicht alle 51 Champagner bzw. Weine probiert habe, wird mir diese wunderbare Chaine-Reise stets in besonderer Erinnerung bleiben. Ein riesengroßes Dankeschön gilt Heiko Leuchtmann und seiner Frau Sandra, die dieses außergewöhnliche Erlebnis durch eine hervorragende Planung, Organisation und Reiseleitung überhaupt erst möglich gemacht haben.

Text / Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

National & Sachsen-Anhalt & Baden-Württemberg

Le Méridien Frankfurt

34. Table Maison für Profis + Amateure

Table Maison, 25. Juni 2018: Inzwischen sind wir ja schon im Sommer angekommen - und was für ein Sommer! Mitten im Zentrum von Frankfurt am Main konnten wir nun bereits zum zweiten Male die Gastfreundschaft des Le Méridien in Frankfurt genießen. Das Team um Küchenchef Sven Frambach hatte sich wieder bestens auf unser traditionelles Table Maison vorbereitet.
Nach Einchecken und Begrüßung der 35 Gäste – unter ihnen waren, wie immer, viele Professionals der Bailliage anwesend - servierten uns Restaurantleiter Javier Villacampa und seine Mitarbeiterinnen, Cinzia Burgio und Jessica Mills einen Extra Dry Prosecco der Cantine Maschio. Gespannt hörten wir Confrère Frambach zu, der nach der Begrüßung durch unseren Bailli Michel Prokop vortrug, auf welche kulinarischen Kreationen wir uns freuen konnten.
Backstage werkelten bereits Michèle Dunkel, Steve Obermann, Kenneth Fernandez und Macus Neuherz, während Vivien Bold und Nils Emrich bereits an der Live Station Licht und Öfen eingeschaltet hatten. Die hors-d'œuvres: Bachsaibling Tatar mit Gurke und Ingwer; Tomaten-Vanille Macchiato an Thai Spargel Tempura; zart gesmokter Kalbsrücken mit fein gewürzter gelber Paprika-Jalapeno Sauce; ein gebackener Ziegenkäse mit Wildkräuter Salat, garniert mit Apfel und Haselnuss.
Als Hauptspeisen waren vorbereitet worden: Ein Frankfurter Risotto mit gebratener Jakobsmuschel; Dorade und Tomaten-Brot, Salat, Basilikum Pesto und ein Entrecôte mit einer dunklen Sauce an einem Kartoffel-Erbsen Stampf. Und die Überraschungen mit „Süßem aus dem Bauchladen“ waren wieder köstlich: Das Ockstädter Kirschtiramisu, ein Mango Panna Cotta mit Erdbeer Salat, ebenso die Crème Catalan.
Die ausgezeichneten, geschmackvollen Gänge wurden begleitet von einem Rheinhessischen Weißburgunder des Weingutes Dr. Koehler sowie einem eleganten 2010er, im Barrique gereiften, Rubinrot leuchtenden Bourgogne Pinot Noir - Couvent des Jacobins. Man spürte, welche Freude es dem Team von Sven Frambach gemacht hat, für uns dieses Menü zuzubereiten und die Hingabe des Serviceteams von Javier Villacampa für unser Wohlergehen zu sorgen. Chapeau!
Mit einem herzlichen Applaus bedankten wir uns für diesen schönen Abend, nachdem Bailli Michel Prokop die weiße und die schwarze Brigade verabschiedet hatte.
In Würdigung der Unterstützung des Chaîne Chapters (Hessens hot Bikers), überreichte Vice Argentier Michael Zacharias an diesem Abend den - exklusiv für die Mitglieder des Chaîne Chapters produzierten - Pin unserem Bailli, Michel Prokop, der ihn voller Freude gleich an seine Kette steckte.

Text / Fotos: Bernhard Scheer, Vice Chargé de Missions

Le Méridien Frankfurt
Wiesenhüttenplatz 28-38, 60329 Frankfurt
Tel. 069 - 2697 0
www.lemeridienfrankfurt.com

Drink pink, think pink and help no. 8

Genießen und dabei helfen

Charity-Party, 01. Juli 2018: „Drink pink, think pink and help!“ ist in den letzten Jahren zu einer schönen Berliner Tradition geworden. Unter diesem Motto startete am 21. August 2011 die erste Veranstaltung im „Alten Zollhaus“ unseres Confrère Herbert Beltle – und wurde ein voller Erfolg!
Fünf Küchenchefs, darunter allein vier aus Chaîne-Betrieben, brutzelten damalig im Garten des „Alten Zollhaus“ an diversen Ständen, dazu gab es von namhaften Winzern edle Rebensäfte und diese vornehmlich als Rosé. Und weil Genießen und Helfen in der Chaîne kein Widerspruch sind, wurden vom Eintrittsgeld jedes Gastes 10 an die Berliner Krebsgesellschaft e. V. gespendet.
Auch in den Folgejahren 2012 bis 2018 fand die Veranstaltung an einem Sonntag im Juli oder August statt, wieder organisiert vom Weinladen Schmid und unserem Confrère Herbert Beltle, im und vor dem „Alten Zollhaus“.
Am 01. Juli 2018 war es im „Alten Zollhaus“ zum 8. Mal wieder so weit. An Ständen wurden kleine Köstlichkeiten offeriert wie z. B. aus der Aigner-Küche Thunfisch im Ciabattabrot gebraten mit sizilianischer Caponata (Auberginensalat) oder Warme Wiener Marillenknödel mit Kürbiskernen, Vanillesauce und Erdbeereis. Und rustikale Highlights waren dank Marco Müller aus dem 2-Michelin-Sterne-Restaurant „Rutz“ auch gegeben wie bei der Gegrillten Spanferkel-Schulter & Kruste und Dashi-Rettich und dem Geeisten Erdbeertee & Olivenöl und Tom Kha Gai.
Reichlich Weine im Ausschank - besonders als Rosé - gab es ohnehin, aber auch Rebensäfte aus dem Brandenburgischen, wo man gute Weine gar nicht unbedingt erwartet.
Bitte vormerken und sich evtl. schon im „Alten Zollhaus“ oder dem Schwesterrestaurant „Aigner am Gendarmenmarkt“ anmelden: Die nächste „Drink-Pink-Party“ wird es am 16. Juni 2019, dem letzten Sonntag vor den Berliner Sommerferien, geben.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Finnischer Flammenlachs auf geröstetem Vollkornbrot mit Gurkenremoulade und Gartenkresse. Bild r.o.: Am Stand vom Schwesterrestaurant „Rôtisserie Weingrün“. Bild u.: Grand Officier Maitre Restaurateur Herbert Beltle mit Töchterchen.

Altes Zollhaus
Carl-Herz-Ufer 30, 10961 Berlin
Tel. 030 - 6 92 33 00, Fax - 6 92 35 66
www.altes-zollhaus-berlin.de

Restaurant Austernkeller

„Süßwasserkrebse limité“

Dîner Amical, 11. Juli 2018: Not macht erfinderisch – die Gewässer sind leergefischt und so wurde aus dem angesagten traditionellen Münchner Krebsessen kurzer Hand ein typisches Austernkeller-Dîner gemacht. Confrère Alexander Knobl (Maître Restaurateur) ist es dennoch gelungen eine so große Anzahl an frischen Süßwasserkrebsen zu bekommen, um uns diese in zwei Gängen zu präsentieren. Die Küchenbrigade, um den Küchenchef Christian Rataud, bereitete zur Vorspeise ein Rote-Beete-Carpaccio mit frischen ausgelösten Krebsschwänzen und Jakobsmuscheln zu. Beim Zwischengang konnten sich die Consœurs und Confrères an einem Austernkeller-Klassiker erfreuen – Pflanzerl von Taschenkrebsfleisch mit leichter Koriander-Fisch-Velouté - bevor von der flinken Servicebrigade ein zarter Kalbsrücken „rosa gebraten“, dazu Artischockenböden gefüllt mit Krebsschwänzen und Süßkartoffelpürée serviert wurde. Begleitet wurden die Gerichte von einer 2016 Boschendal Grand Cuvée, Sauvignon Blanc aus Südafrika. Vor dem raffinierten Dessert – Hausgemachte Limoncello-Mousse mit frischen Waldbeeren – wurden die Brigaden entsprechend geehrt.

Text / Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Bild o.: Gastgeber Alexander Knobl mit Bailli Klaus Wilhelm Gérard, Argentier National d'Allemagne Michael Zacharias wie Vice Chargé de Missions Maximilian Fliessbach und Vice Chancelier-Argentier Walter Hölzl. Bild u.: Rote-Beete-Carpaccio mit frischen ausgelösten Krebsschwänzen und Jakobsmuscheln

Restaurant Austernkeller
Stollbergstrasse 11, 80539 München
Tel. 0 89 298 787
www.austernkeller.de

Sternstunden für Genießer:

Chaine des Rotisseurs trifft EUROPAs Beste

Ein Festival des Genusses, 24. Juni 2018: Hier, in Antwerpen, gingen, kulinarisch gesehen, an Bord die Sterne auf. „5-Sterne-plus MS EUROPA I trifft 21 Küchensterne in Antwerpen“, so das Motto eines unvergesslichen Tages. Gleich 13 europäische Sterneköche und Sternekochlegenden waren vertreten, und inszenierten ein opulentes Gourmetfestival ! Und welche Location! Schließlich ist die „Europa “ von Hapag-Lloyd Cruises nach dem „Berlitz Cruise Guide“ das weltweit beste Kreuzfahrtschiff. Die Chaine des Rotisseur hat es sich hierbei nicht nehmen lassen, den Zweit-und Drittplazierten ihres Concours National des Jeunes Chefs Rotisseurs 2018, Max Walleck und Daniel Heidkamp, am 24. Juni 2018 in den Antwerpener Hafen auf dieses Luxusschiff einzuladen. Schließlich ist Nachwuchsförderung eines der erklärten Ziele der Chaine-Stiftung.

Selbstredend war so manches Chaine-Mitglied auf dieser kulinarischen Kreuzfahrt von Bilbao nach Hamburg mit dabei. Was gibt es schon Schöneres, als auf einer besonderen Reise Kunst, Musik und Kulinarik miteinander zu verbinden. Prof. Michaela Dickgießer, Bailli Hon. & Vorsitzende des Stiftungsvorstandes der Chaîne-Stiftung Deutschland, Dr. Gerd Dickgießer, Vice Conseiller Gastronomique Hon. und Markus Gerspacher, Vice Argentier Bailliage Baden-Württemberg/ Mitorganisator des Raritäten-Dîner, waren extra zu diesem außergewöhnlichen Event nach Antwerpen angereist, las sich doch die Liste der teilnehmenden Köche wie ein „Who is Who“ der Gastronomie:

Tillman Fischer, MS EUROPA, vielen noch aus seiner Zeit in Hamburg bekannt

Dieter Müller, Restaurant Dieter Müller, MS EUROPA, unvergesslich sein 3-Sterne Restaurant Schloss Lerbach!

Karlheinz Hauser, Restaurant Seven Seas in Hamburg, zwei Michelin Sterne, 17 Gault-Millau-Punkte,

Jan Hartwig, Restaurant Atelier im Bayerischen Hof in München, drei Michelin Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte,

Kevin Fehling, Restaurant The Table, drei Michelin Sterne, Hamburg,

Johannes King, Restaurant Söl’ring Hof, zwei Michelin Sterne bereits seit 2004, Rantum/Sylt, mit seiner Gattin angereist,

Hendrik Otto, Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer, zwei Michelin Sterne, Berlin

Tanja Grandits, Restaurant Stucki, eine der weltweit wenigen Frauen mit zwei Michelin Sternen und 18 Gault-Millau-Punkte, Basel/Schweiz

Tristan Brandt, Restaurant Opus V, zwei Michelin Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte, Mannheim,

Sven Wassmer, Restaurant 7132 Silver, zwei Michelin Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte, Schweiz,

Heiko Nieder, 2 Sterne im Dolder Grand Hotel in Zürich,

Dennis Kuipers, Restaurant Vinkeles im Amsterdamer Luxushotel „The Dylan“, ein Michelin Stern, 18 Gault-Millau-Punkte,

Martin Klein, Restaurant Ikarus, zwei Michelin Sterne, Salzburg/Österreich. Wie schön, sich mit solchen Könnern ihres Fachs auszutauschen.

Aber auch zahlreiche weitere Gourmetexperten, Chocolatiers, Pâtissiers, Fromagers und prominente Winzer wie Günther Jauch vom Weingut von Othegraven waren mit dabei. Wann ergibt sich schon mal die Gelegenheit, mit Günther Jauch so ungezwungen zu plaudern? Dazu gesellten sich weitere renommierte Weingüter wie Tenuta delle Terre Nere aus Italien, Weingut Karl H. Johner aus Baden, das Weingut Dreissigacker aus der Pfalz, das Weingut Leitz und das Weingut Spreitzer. Alle präsentierten ihre köstlichsten Erzeugnisse. „Prickelnd“ im wahrsten Sinne des Wortes Champagner Pol Roger aus Épernay.

Welcher Spaß, Gourmet zu wandeln: Das Lido-Deck war in eine Genussmeile verwandelt worden ! Ein wahrer Boulevard für Genießer.

Und weitere Akteure machten die Sache rund. Mit dabei das Altonaer Kaviar Import Haus / Hamburg (Kaviar satt !), Bos Food / Deutschland (der Trüffelpapst !, so schmeckt Pasta erst wirklich gut), die Fromagerie Antony / Frankreich (Maitre Antony war selbstverständlich persönlich mit an Bord), Becking Kaffee / Deutschland, Yuzu Chocolate Shop / Belgien (eine „süße“ Entdeckung), The Curtain Club / Deutschland, die Privatbrennerei Gebhard Hämmerle / Österreich, L´Olio Secondo Veronelli / Italien, die Nordische Eismanufaktur / Deutschland, Delta Fleisch / Deutschland und Cerevisium/ Deutschland .

Was will man mehr ? Freuen wir uns jetzt schon auf das nächste Gourmet-Festival EUROPAs Beste von Hapag-Lloyd Cruises vom 02. - 04.08.2019 während einer Kurzkreuzfahrt von Hamburg über Helgoland zurück nach Hamburg. Es lohnt!

Text: Dr. Ing. Gerhard Dickgießer,
Vice Conseiller Gastronomique Hon.

Save the Date:
Gourmet-Festival EUROPAs Beste 2019
von Hapag-Lloyd Cruises
2. - 4.8. 2019

My Fair Lady

Kultur und Kulinarik in Oberfranken

Dîner Amical, 14. Juli 2018: Bei herrlichem Sonnenschein besuchte die Chaîne-Reisegruppe heute eine der schönsten deutschen Naturbühnen – die Luisenburg im Fichtelgebirge.

Aus dem diesjährigen Festspielprogramm haben wir uns am Nachmittag den Musical-Klassiker „My Fair Lady“ ausgesucht. Mit dem Musical Star Zodwa Selele als Eliza Doolittle präsentierte der Regisseur eine gebürtige Oberfränkin, so dass sich Henry Higgins wohl oder übel mit diesem rauhen Dialekt herumschlagen musste und die gekannten Evergreens wie „Ich hab getanzt heut‘ Nacht“, Es grünt so grün“, „Mit ‚nem kleinen Stückchen Glück“ erhielten so eine neue sprachliche Note. Einige Nürnberger mussten sich anstrengen um alles verstehen zu können.

Im zweiten Teil dieser Tagesfahrt erwartete uns dann die sympathische und freundliche Hoteliersfamilie Guido Schreiner mit Gattin und Tochter Stephanie im nahe gelegenen Sporthotel Kaiseralm in Bischofsgrün zum Dîner Amical. Hier hat besonders Tochter Stephanie brilliert mit der Kreation eines erfrischenden und prickelnden Erdbeercocktails, mit raffiniertem Fingerfood zum Apéritif und einer gekonnt moderierten Präsentation schmackhafter Speisenfolge. Das Ganze umrahmt von einer selbst entworfenen und künstlerisch anspruchsvoll gestalteten Speisekarte. Bei Stephanie konnte man noch den Elan, den Stolz und die Freude erkennen, die ihr bei der Inthronisation im Mai 2018 in Regensburg als jüngstes Chaîne-Mitglied der Bailliage Franken zu Teil geworden sind.

Den Küchen- und Serviceteams gebührt ebenfalls höchste Anerkennung für die gebotenen Kreationen und Leistungen an diesem Abend.

Text: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse
Fotos: Guido Schreiner, Maître Restaurateur

Hotel Kaiseralm
Fröbershammer 31, 95493 Bischofsgrün
Tel. 09276 - 800, Fax - 80650
www.kaiseralm.de

Piment in Hamburg

Französisch trifft auf Marokkanisch

Dîner Maison, 16. Juli 2018: Confrère Wahabi Nouri, Maître Rôtisseur, lud uns wieder einmal in sein kleines familiengeführtes Restaurant im Herzen Hamburg-Eppendorfs ein in einer der schönsten Gegenden Hamburgs.

Das Restaurant hat im letzten Jahr eine Verschönerung erfahren und die Wände und Polster sind nicht mehr in typischen Rot gehalten, sondern strahlen klassisch edel in beige-greige – dazu feinste Tischwäsche und das sehr schöne Besteck von Robbe & Berking vervollständigen ein zauberhaftes Ambiente. Und dann noch die außergewöhnliche Mischung der Küche: Französisch trifft auf marokkanisch…

Geboren in Casablanca/Marokko begann Wahabi Nouri seine Ausbildung zum Koch im Weingut Nack. Nach Stationen in so bekannten Häusern wie Schwarzwaldstuben, (H.Wohlfahrt), Aubergine (E.Witzigmann) und Kofler eröffnete Wahabi Nouri 2000 sein eigenes Restaurant Piment in Hamburg. Der Gault&Millau und Michelin zeichnete die außergewöhnliche Küche mit 17 Punkten bzw. einem Michelin-Stern aus.

Und wieder hatte die Bailliage de Hambourg Glück: An dem Sommerabend konnten wir uns bei Riesling Brut vom Reichsrat vom Buhl und köstlichen Fingerfood auf der Terrasse treffen. Die kleine Terrasse vor dem Restaurant erzeugte bei den Temperaturen ein mediterranes Flair und so locker & lässig (ohne Krawatte bei der Hitze) plauderten die Consoeurs & Confrères draußen miteinander. Consoeur Irmtraud A. Schliephake begrüßte die Gäste in Vertretung des Baillis Dr. Ronald Crone während der Hausherr Confrère Wahabi Nouri derweil in der Miniküche mit seinen 3 Köchen das Menu zauberte und bat ins Restaurant.. Die Düfte des Orients erreichten uns – sie versprachen etwas Besonderes.

Und dann begann das sternewürdige Menu: Mit Charmoula marinierten Kabeljau dazu Chakchouka und Aubergine | Couscous mit Arganöl, Hollandaise und Safranglace | Tajine von Kalbsschulter mit Rosinen, Zwiebeln und Ras el Hanout Jus | Mandelmilch-Sorbet Holunderschaum, Datteln-Mandeln-Financier und Rosendurft.

Der Restaurantleiter Hicham Khabbaz hatte hervorragend die korrespondierende Weine zu diesem außergewöhnlichen Menu ausgesucht: 2015 Malbec Barrel Selection, Nendoza, Bodegas Salentein und einen 2017 Buiten Blanc – Buitenverwachting, Sauvignon Blanc / Semillion / Chenin, Constantia-Südafrika.

Wer neugierig geworden ist, schaut bitte unter www.restaurant-piment.de, um noch mehr über die Küche dieses wunderbaren Chaîne-Hauses zu erfahren.

Consoeur Irmtraud-A. Schliephake dankte Confrère Wahabi Nouri und seiner kleinen, aber exzellenten weißen Brigade sowie dem sehr professionellen und aufmerksamen Service von Hicham Khabbaz und Hamzah Nouri. Der andauernde Applaus sagte alles. Bei Kaffee & Digestif – aber auch beim köstlichen Rotwein – blieben viele bis kurz vor Mitternacht. Wir freuen uns schon heute auf das nächste Dîner Amical in diesem außergewöhnlichen Restaurant mit seinem so liebenswürdigen Patron.

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

Restaurant Piment
Lehmweg 29, 20251 Hamburg
Tel. 040 - 429 377 88
www.restaurant-piment.de

Schloss in Flammen auf der H.S.Patria

In Scharff`s Fischrestaurant in Heidelberg

14. Juli 2018: An diesem Tag trafen sich 60 Consœurs und Confrères der Bailliagen Baden-Schwarzwald und Pfalz-Saar-Mosel in Heidelberg zu einer denkwürdigen Gemeinschaftsveranstaltung zum Thema „Fisch“. Treffpunkt war die H.S. Patria auf dem Neckar. Dies dient Vice Conseiller Culinaire Martin Scharff als schwimmendes Sternerestaurant.

Als die Gäste eintrafen, lag die Patria idyllisch zu Füssen der alten Brücke in Heidelberg vor Anker. Zu diesem Zeitpunkt waren die Neckarwiesen bereits mit zahlreichen Zuschauern bevölkert, die sich gute Plätze für die nächtliche Schlossbeleuchtung sicherten. Auf deutlich gemütlicheren Plätzen konnten sich derweil die Brüder und Schwestern an einem Rieslingsekt vom Weingut Fitz-Ritter mit Veilchensirup erfreuen. Pünktlich legte die Patria zu ihrer dreistündigen Fahrt auf dem Neckar ab. Sobald das Schiff abgelegt hatte, begrüßten der Gastgeber Martin Scharff, Bailli Dr. Oliver Klein und Vice Argentier Rolf Bauer die Gäste. Dabei hob Bailli Dr. Oliver Klein hervor, welch beeindruckenden Lebenslauf Confrère Scharff hat. Bereits im 27. Lebensjahr war er jüngster Küchenchef eines deutschen Sternerestaurants. Neben vielen weiteren Höhepunkten in seiner Vita, beeindruckten die Gäste vor allem die vielen Auszeichnungen der Auszubildenden des Gastgebers. Nach der ersten Schiffschleuse folgte der erste Gang: Gateau von der Imperialwachtel und Gänseleber mit Apfel und Kohlrabi mit einem ofenfrischen Brioche. Dazu passte geschmacklich und thematisch ausgezeichnet der Riesling „Only for friends“ vom Weingut Schweder aus Hochstadt. Lange bevor die Veranstaltung ihren Höhepunkt erreicht hatte, stimmten alle Anwesenden überein, dass eine besonders harmonisch und freundschaftliche Stimmung herrschte.

Der zweite Gang, peruanische Cevice mit Jakobsmuscheln, Thunfisch und Ikarimi Lachs, dazu Avocado, Mais, Süßkartoffel und Koriander in 'Leche de Tigre' war eine Huldigung an die Südamerikareise des Confrère Scharff im Frühjahr 2018. Diese Rundreise stieß auf soviel Anklang, dass voraussichtlich im März 2019 erneut eine Erkundungstour nach Südamerika stattfindet. Die passende Weinbegleitung zur Ceviche war ein trockener 2016er Weißburgunder vom Weingut Kopp aus Sinzheim-Ebenung.

Der dritte Gang war ein hervorragender bretonischer Seeteufel auf Acquerellorisotto mit jungem Spinat und Pinienkernen, San-Daniele-Schinken und Pfifferlingen. Dazu konnten die Gäste einen trockenen 2016er Grauburgunder Rothenberg vom Weingut Klumpp aus Bruchsal genießen. All diese Köstlichkeiten bereitet Confrère Scharff mit drei Kollegen in einer gerade mal 6 m² großen Schiffsküche zu.

Als vierten Gang gab es Ravioli vom Kalbsbries und wunderbar zartes Filet vom Hohenloher Rind an Albufeirasauce mit Sommertrüffel, gerösteten Blumenkohl und Zitronenthymianpolenta. Mit einem 2015er Chateau Montlau, Bordeaux Superior gelang Confrère Scharff eine perfekte Komposition.

Mit einem exquisiten Weinbergpfirsich „Melba“ nach Art des Hauses / Schiffes, in Begleitung eines 2016er Fresh &Fruz Rouge Beerenauslese vom Weingut Frey aus Essingen, fand ein vorzüglichen Menü einen würdigen Abschluss. Dies war genau rechtzeitig zum Beginn der Schlossbeleuchtung. Zum faszinierenden Feuerwerk über der alten Brücke reichte Confrère Martin Scharff Pommery Brut Royal Champagner aus der Magnumflasche.

Mit vielen kulinarischen und visuellen Eindrücken traten die Consœurs und Confrères beschwingt die Heimreise an und nahmen viele schöne Erinnerungen mit.

Text: Verena Klein, Vice Chargée des Presse

Scharff's Fischrestaurant
Neuenheimer Landstraße 12
69120 Heidelberg
Bordtelefon 0171 - 998 913 2
Tel. 06221 - 872 701 5
www.heidelberger-schloss-gastronomie.de

Musikträume mit der „Wunderharfe“

Konzertmenü im Wullenwever

Dîner Amical, 13. Juli 2018: Wir werden mit einem erfrischenden Apéritif im wunderbaren Innenhof des Restaurants empfangen. Sternekoch Roy Petermann hat mit seiner Frau Manuela und seinem kreativen Team ein sommerliches Konzertmenü vorbereitet: Graved Lachsroulade mit Gurke mit Senf-Honig-Dillschaum | Kalbsfilet auf Erbsen Risotto mit Pfifferlingen in Zitronen-Eisweinjus | Geeister Schokoladenschaum mit Portweinkirschen

Mit großer Freude haben wir in kleiner geselliger Runde das Menü und den Service an diesem wunderschönen Sommerabend vor dem musikalischen Programm in der Musikhalle genossen.

Hier glänzte die sächsische Staatskapelle Dresden mit Jan Lisiecki am Klavier. Samtige Klänge wogten bei Schumanns a-Moll-Klavierkonzert, op. 54 durch den Saal und passten zum schwindendenden Licht. Der 25-jährige kanadische Pianist ist Bernstein Preisträger und gern gesehener und gehörter Gast beim Schleswig-Holstein Musik Festival. Sein Spiel war brillant mit Antonio Pappano am Dirigentenpult. Und bei der gemeinsamen Zugabe am Flügel, dem ersten Impromtu aus Schumanns vierhändigem Dresdener Zyklus Bilder aus Osten.

Begeistert war das Publikum auch nach der Pause vom zweiten Teil, der e-Moll-Symphonie op. 27 von Sergej Rachmaninow. Bläser, Streicher und die Solo-Klarinette spielten voluminös, eben Weltklasse und die sächsische Staatskapelle machte ihrem von Richard Wagner verliehenen Titel „Wunderharfe“ – und den hat dieses großartige Orchester bis heute bewahrt - alle Ehre.

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

Restaurant Wullenwever
Beckergrube 71, 23552 Lübeck
Tel. 0451 70 43 33, Fax - 70 63 607
www.wullenwever.de

Genussvolle sommerliche Schulstunde

Zu Gast im „Weinhaus zur Alten Schule“

Dîner Amical, 20.Juli 2018: Eine Zwergschule aus dem 19. Jahrhundert ist durch die Initiative der Eheleute Gudrun und Peter Halm zu einem gemütlichen Weinhaus geworden. Das war vor mehr als zwanzig Jahren, und seitdem lässt sich dort in romantischem Ambiente trefflich schmausen. Für die Bailliage Mittelrhein ist ein Dîner Amical in den beiden historischen Schulräumen fast schon zur Tradition geworden - so auch an einem sonnigen Sommerabend im Juli mit gelockerter Kleiderordnung: Krawatten und Jacketts durften im Schrank bleiben.

Consœur Gudrun Halm hat kürzlich die Verantwortung für das Weinhaus an ihren Sohn Sascha übertragen, der schon seit Jahren die Küche verantwortet. Er stellte für die 45 Confrères und Consœurs (mehr passten beim besten Willen nicht hinein) ein sommerliches Fünf-Gänge-Menü zusammen, das originell zusammengestellt war und allseits Anerkennung fand.

Der Abend begann im hübschen Garten der Schule mit Champagne Moet & Chandon und kleinen Hors d’Oeuvres und setzte sich fort mit liebevoll zusammengestellten „Petit Fours verschiedener Sülzen und Mousse von der Schlangengurke“ dazu ein 2015 Ihringer Winkelberg Grauburgunder 1. Lage vom Weingut Dr. Heger in Baden. Es folgten ein schlichtes, aber hoch aromatisches „Aprikosen-Paprika-Süppchen mit Garnelen und spanischer Chorizo“ und ein „Sorbet Bloody Mary“ mit obligater Selleriestange, aber mit Wodka aufgegossen statt mit Gin. Mit dem Rotwein, 2015 Balthasar C Spätburgunder vom Weingut Deutzerhof an der Ahr, kam eine saftige und zarte Tranche vom Kalbsrücken auf Trüffelschnee mit Pfifferlings-Sabayone und Zuckererbsen, und zum süßen Schluss eine Terrine von Himbeer- und weißer Schokoladenmousse mit Zartbitter-Ganache und Himbeerkompott. Da spürte man die Neigung des Chefs zur Pâtisserie, denn er unterhält auch eine eigene Pralinen-Manufaktur. Restaurant-Tester Joachim Römer war in seiner Laudatio voll des Lobes für Küche und Service, als er zusammen mit Bailli Dieter Ullsperger die Ehrengabe und die Urkunden überreichte.

Text: Joachim Römer, Vice Chargé de Presse
Fotos: Gero Hagemeister, Vice Chancelier

Restaurant Weinhaus zur Alten Schule
Olpener Straße 928, 51109 Köln-Brück
Tel. (0221) 84 48 08
www.weinhaus-zur-alten-schule.de

Klaus Weingartz in Hochform

Ein Sommer-Déjeuner par excellence

Déjeuner Amical, 15. Juli 2018: Es war ein Wiedersehen mit Freunden und sehr sympathischen Gästen im sonnenüberfluteten Rosengarten der Jugendstil-Villa Hinterding bei Consœur Elke Zeitner und Confrère Klaus Weingartz.

Enggedrängt unter den Sonnenschirmen war es eine Lust, dem Redefluss freien Lauf zu lassen.

Die farbenprächtigen Amuses-bouche begleitet von einem beachtlichen, handgerüttelten Poss rosé brut, waren ein stern-verdächtiger Auftakt, der weiteres Genussvolles ankündigte.

Bailli Günter Naroska begrüßte unter den Gästenden Bailli von Mecklenburg-Vorpommern, Erhard Kulosa mit seiner Astrit. Des weiteren Christina und Wolfgang Stock aus Dortmund, Herrn Hanns Schricker aus Münster sowie Fietje und Gunter Mannesmann aus den Niederlanden.

Ilona Zimmermann aus Münster brachte Elske Breitbach mit.

Eine Jeunes-Chaîne Runde wurde im begehrten Jugendstil-Erker eingerichtet mit dem neuvermählten Paar Felix Samariter mit seiner Odett. Dazu Dr. Natalie Knapp und Thomas Meyerhans sowie Nicolas Lubitz. Wegen der Begrenzung der Nische auf 5 Personen, musste leider Adrian Cohausz in der Nähe platziert werden.

Drinnen, Rosen, dekoriert auf feinste Art in dezenter Farbenpracht, begann das Déjeuner mit dem Feinsten vom Eismeersaibling. Zum Riesling „Edition“ von Schloss Vollrads wurden sehr passend gegrillte Gambas in Zitronengras-Sauce auf einem göttlichen Erbsenpurée. serviert. Beinahe luxuriös, was das Ausmaß der gehobelten Sommertrüffel angeht, kam der Ochsenschwanz auf jungem Wirsing daher. Einfach köstlich auch dazu der Sauvignon Blanc von Dr. von Bassermann-Jordan.

Und dies alles wurde noch in der Gästegunst überboten von einem Rehrücken mit Sellerie, Pfifferlingen, gepfefferter Marille, Preiselbeere und Grießnockerln. Beinahe klassisch aber doch mit feinsten Zutaten und irgendwie leicht. Hierzu die Cuvée „Matura“ in großen Glocken vom Weingut Studier. Alternativ auch der Spätburgunder S von Poss. Das ist das Geheimnis des Maître: Immer fein, verführerisch auf dem Teller und eine Gaumenfreude. Die passenden Weine stammen aus einem großen Erfahrungsschatz.

So auch am Beispiel des köstlichen Finales - einer Holunderblütencreme mit Erdbeersorbet und einem Holunderblütengelee, wie crashed ice serviert. Verblüffend gut!

Toll, der 14er Silvaner Würzburger Stein Großes Gewächs vom Julius Spital, und dagegen eine cuvée rosé von Markowitsch, Carnuntum. Zauberhaft!

Ein großer Dank mit Blumen für Elke Zeitner und einem Gastgeschenk für’s Haus, sowie Urkunden für die Equipe unter ihnen das Dream-Team Andrea Bertz und Sir Albert Lindpere. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

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

Hotel-Restaurant Hinterding
Bahnhofstraße 72, 49525 Lengerich
Tel. 05481 - 94240, Fax - 942421
www.hinterding-lengerich.de

Weinreise ins Bordelais

Bordeaux - das pochende Herzstück der Welt des Weines

Chaîne-Bordeauxreise vom 04. - 08. Juli 2018: Die Französische Hafenstadt an der Garonne – wegen ihres sichelförmigen Flusslaufes durch die Stadt auch liebevoll „Porte de la Lune" genannt – ist gleichzeitig Namenspatronin eines der berühmtesten und größten Weinbaugebiete für Qualitätsweine der Welt. (nur zum Vergleich: die Weinbaufläche des Bordeaux ist ca. 25% größer als die gesamte Weinbaufläche in Deutschland).

Mit großer Geduld und Nachhaltigkeit ist es Sandra und Heiko Leuchtmann gelungen mit den lokalen Vertretern der Châteaux ein exklusives Programm zusammen zu stellen.

Dank der versierten Begleitung durch Sommelière Natalie Lumpp und der engagierten Übersetzung durch ihren perfekt französisch sprechenden Gatten war viel zu erfahren über die Weingüter und den modernen Weinbau ob biologisch oder biodynamisch.

Nach individueller Anreise traf man sich in Restaurants des extraordinären und futuristischen Museum La Cité du Vin, um sich auf die erste Dégustation de Vin im Château Carmes Haut Brion einzustimmen. Start und Zielort für die kommenden Tage ist das Château Hotel & Spa Grand Barrail, in welchem nach einem Champagnerempfang und den kulinarischen Genüssen von Romain Gondras der erste Tag seinen Ausklang fand. Nach einer kurzweiligen Fahrt zur Appellation Paulliac in das Château Lynch-Bages warteten 5 Weine der Klassifikationen Cinquième Grand Cru Classé und Cru Bourgeois Exceptionnels der Weingüter Château Lynch-Bages und Château Ormes-de-Pez aus den Jahren 2011 und 2017 auf eine Verköstigung. Nach dem Tasting ging es mit würdigem Fachverstand zu einem leichtem Déjeuner ins Le Café Lavinal zu David Favier, welcher seine Kunst bei Jean-Paul Lacombe, einem Neffen von Paul Bocuse erlernen durfte.

Gestärkt waren alle bereit für ein weiteres Geschmackserlebnis im Château Pédesclaux, ebenfalls mit Weinen der Klassifikation Cinquième Grand Cru Classé aus den Jahrgängen 2012, 2015 und 2016. Bei Barton & Guestier, einem der größten Weinhandelshäuser des Bordelais, erlebt man förmlich die Leidenschaft zum Wein. Die logische Konsequenz für ihre Markenweine sind höchste Anerkennung renommierter Weinkritiker, wovon wir uns bei einer umfangreichen Degustation überzeugen konnten. Das Herzstück dieses Hauses bildet das Château Magnol, wo wir den wunderbaren Tag bei einem Champagnerempfang und einem Dîner, zubereitet von Frédéric Provoyeur ausklingen lassen konnten.

Die Spannungs- und Erlebniskurve sollte am 3ten Tag ihren Höhepunkt erreichen. Ein besonderer Ohrenschmaus ist das Glockenspiel über dem Eingangsportal des Château Angélus, welches mit seinen 18 Glocken die Gäste spielend begrüßt, und das mit der jeweiligen Nationalhymne. Die höchsten Weihen bekam das seit Generationen im Familienbesitz befindliche Weingut im Jahr 2012 mit der Verleihung der höchsten Klassifizierung in der Appellation Saint Émilion Premier Grand Cru Classés A.

Das Château de Ferrand im Familienbesitz von Baron Marcel Bich, dem Gründer der Firma BIC, beispielsweise präsentiert sich etwas unprätentiöser dennoch sehr charmant. Der Wein, klassifiziert als Grand Cru Classé , ist samtig mit feinen Tanninen und wahrnehmbaren Kräuternoten in der Nase.

Gleichsam geistreich und humoristisch war der Besuch im Château Canon-la Gaffelière bei Graf Stephan von Neipperg. Mit der Begründung „Weil er französisch spricht" übergab Vater Graf Joseph Hubert von Neipperg seinem Filio die im Familienbestiz befindlichen Weingüter im Bordelais. Mit viel Hingabe, Talent und Respekt vor dem Terroir, ist es Stephan von Neipperg gelungen seine Weine auf Spitzenniveau zu bringen. So ist sein Château Canon-la Gaffelière als Premier Grand Cru Classés B eingestuft. Ein abschließendes Déjeuner im großen Kaminsaal rundete diesen mit vielen Höhepunkten versehenen Vormittag ab.

Die Appellation Saint Émilion ist nicht nur für seine Weine mit den strengen Klassifikationen Premier Grand Cru Classés A und B wie auch Grand Cru Classés bekannt. Die Überprüfung der Klassifizierung (eingeführt 1954) findet mittlerweile alle 10 Jahre statt und wird im Rahmen einer Blindverkostung über 15 Jahrgänge von 10 Profis durchgeführt. Der sympathische Ort und die umliegenden Weinbaugebiete seit 1999 UNESCO Weltkulturerbe, so war es beim geführten Stadt- bzw. Ortsspaziergang zu erfahren, bietet einige Sehenswürdigkeiten wie beispielsweise den gotischen Glockenturm über der darunter liegenden beindruckenden Felsenkirche.

Das Château La Tour Figeac hat als Besonderheit einen spannenden Verschnitt von gleichen Teilen Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc bei seinen Weinen. Nach einer Besichtigung mit Verköstigung lud Hausherr Otto jr. Rettenmaier (Sohn des deutschen industriellen Otto Rettenmaier) zum Dîner in rustikaler Umgebung ein.

Wie könnte es anders sein, als dass dieser Tag noch eine Besonderheit bereit hält. Natalie Lumpp und Heiko Leuchtmann luden zum exklusiven „Midnight Tasting" im Château Hotel & Spa Grand Barrail ein und präsentierten einen Château Lynch-Bages Grand Cru Classé 1978 und ein Château Les Carmes Haut Brion 1973.

Schon fast „stylisch" präsentierte sich am Vormittag des 4. Tages das Château La Dominique wo man nach der Besichtigung und Verköstigung von Weinen aus der Spitzengruppe der Grand Crus Classés noch einen wunderbaren Ausblick auf der Terrasse Rouge über die Weinfelder genießen konnte. Auf gut halber Strecke nach Cognac gab es ein Déjeuner im Château de Mirambeau - einem Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert, heute als Hotel betrieben - ein Schmuckstück in mitten eines riesigen Parks.

In Cognac angekommen stand uns ein besonderes Erlebnis bevor. Im Cognac Haus Camus durften wir individuell unseren eigenen Blend aus den Grundreben Grande Champagne, Petite Champagne und Borderies (alle im Eichenfass VSOP gereift) assemblieren und abfüllen. Das Ergebnis wurde versiegelt und in einer schönen Holzkiste verpackt mitgegeben. Das Haus Camus ist die fünftgrößte private Brennerei und wird in der fünften Generation betrieben, was in dieser Größe einzigartig ist. Im Anschluss lud Confrère Jean-Paul Camus (vierte Generation) zum Champagner Empfang und Dîner in sein Château du Plessis, dem Stammsitz seiner Familie ein. Ein Mann von Welt, der vieles zu erzählen weiß und uns zum Abschluss des Abends noch ein Glas Cognac aus seinem eigenen Fass seines Geburtsjahres zum degustieren reichte. Vieles auf der Reise war besonders, so auch der abschließende Besuch des Château Smith Haute Lafitte. Der ehemalige Olympionike (Skifahren) Daniel Cathiard und seine Frau Florence haben sich vor gut 20 Jahren mit dem Erwerb des Weingutes einen Lebenstraum erfüllt und es als Quereinsteiger zu einem der bedeutensten Châteaux in der Appellation Pessac-Léognan ausgebaut. Beide ihrer Weine sind Cru Classés klassifiziert (Graves). Weil auch Wein schön machen soll, werden im dazugehörigen Hotel les Sources de Caudalie Traubenkernanwendungen angeboten. Dieses Château ist wahrlich eine Oase für alle Sinne. Neben dem Weinbau werden auch Kunst, Kultur, Entspannung und Kulinarik groß geschrieben.

Eine fulminante Reise, Chapeau für die Organisation mit all ihren Helfern wie Thomas Wirz .... Vive la Bordeaux!

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse,
Ruth Koschuschmann Grand Officier

Bordeauxweine mit Mondfinsternis

Chaîne – Bordeauxabend im Weinkeller der BASF

Bordeauxabend, 27. Juli 2018: Nach der enormen Nachfrage unserer Bordeauxreise – welche auch im nächsten Jahr wieder in der letzten Juniwoche 2019 stattfinden wird – war es naheliegend ein Tasting mit den großen Bordeauxweinen durchzuführen. Marc Oliver Heilos – Verkaufsleiter des BASF Weinkeller – ließ es sich nicht nehmen, die Teilnehmer persönlich in das Herz des Weinkellers zu führen, und auch die Weinprobe selber zu kommentieren. Wirklich köstlich bei den heißen Temperaturen war der typische Bordelaiser Aperitif „Lillet Rosé". Begleitend zur perfekten Einführung in die Weinregion Bordeaux gab es zwei Weißweine – unter anderem 2013er Domaine de Chevalier – einer der besten Weißweine der Welt!
Bei den großen Roten war es schwer zu entscheiden, ob der Les Pagodes von Château Cos d' Estournel oder Château Canon-La Gaffelière oder der Château Gazin aus dem Pomerol der beste Wein war. Und dann noch zum Dessert der köstliche Sauternes Château Suduiraut - eine Sensation!
Auf dem Heimweg leuchtete dann noch der Blutmond….

Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson

Italienische Lebensfreude in Dahlem

Eine Entdeckung, die man sich merken sollte

Table Maison, 25. Juli 2018: Ein Italiener wie aus dem Bilderbuch ist Pasquale Desiato, der - in Agnone geboren - eine Karriere per excellence hinlegte, nämlich vom Tellerwäscher über den Pizzabäcker zum mehrfachen Restaurantbesitzer.
Erst seit November 2017 existiert die Berliner Dépendance der Trattoria Toscana, denn schon vor 5 Jahren hatte Pasquale Desiato im brandenburgischen Teltow eine Trattoria gleichen Namens eröffnet.
Dank der tropischen 32°C konnte der Apéritif, ein Rosé-Frizzante aus dem Piemont, großzügig eingeschenkt, auf der Terrasse genossen werden. Dann ging es ins Innere, wo unsere Gitta Strietzel-Selchow und der Padrone die 72 Gäste herzlich begrüßten. Das angekündigte 3-Gänge-Menü erwies sich als Menü mit formidablen 5 Gängen, zu dem zwei Weine, ein Bianco und ein Rosso di Toscana, gut ein- und aufmerksam nachgeschenkt wurden.
Der Vorspeisenteller „Antipasto misto Toscana" leitete den kulinarischen Reigen ein. Dem folgten – quasi als Überraschungsgänge – ein Risotto mit Garnelen und Steinpilzen sowie ein kross gebratenes Zanderfilet auf einem Safrancremespiegel. Der Hauptgang war ein Kalbsfilet auf einer Taleggio-Käsesauce; als Dessert – dieses auf der Sommerterrasse serviert – kam ein Cappuccino-Baileys-Parfait mit karamellisiertem Baileys-Bisquit. Alles rundum gelungen und zum Abschluss noch gewürzt mit „la musica". Ein Gitarrenspieler ließ italienische Klassiker erklingen, und Padrone Desiata schmetterte aus voller Brust mit – italienische Lebensfreude pur.
Organisatorin Gitta Strietzel-Selchow dankte zum Abschluss nicht nur dem großzügigen Gastgeber, sondern vor allen Dingen auch unserem Confrère und Vice-Echanson Anton Stefanov, der nicht nur die wunderbare Idee für diese Location hatte, sondern extra seinen Rügen-Urlaub unterbrach, um mit Gattin Anett den Abend mit uns zu verbringen.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Den Italienern ist der Gesang in die Wiege legt. Bild r.o.: Cappuccino-Baileys-Parfait mit karamellisiertem Baileys-Bisquit. Bild u.: Lockeres Plaudern auf der Sommerterrasse.

Trattoria Toscana
Clayallee 146, 14195 Berlin
Tel. 030 - 84 31 61 44, Fax - 89 04 83 20
www.original-trattoria-toscana.de/
trattoria-toscana-zehlendorf/

Mediterranes Osteriamenü

Italienisches Sommerfest der Jeune Chaîne

Jeune Chaîne, 10. August 2018: Die dankbare Aufgabe der Jeune Chaîne ist, zwischen interessierten Gourmets und den Mitgliedern der Chaîne des Rôtisseurs eine Brücke zu schlagen. Auch bei der zweiten Jeune-Chaîne-Veranstaltung der Bailliage Berlin-Brandenburg ist dieses Konzept wieder hervorragend gelungen.
Die mediterranen Temperaturen luden buchstäblich zu einem italienischen Osteria-Menü auf der Terrasse des „Trofeo" der Classic Remise ein. Veranstalter war unser lieber Confrère Marc Debourdon de Grammont, der zusammen mit Ina Pförtner, Organisatorin der Jeune Chaîne, diesen Abend kulinarisch gestaltet hat.
Bei einem Abend in der Classic Remise durften selbstverständlich auch die Oldtimer nicht fehlen. Dies war nicht nur für Autoliebhaber ein Augenschmaus. Besonders beeindruckend war der Rundgang für die Gäste und wurde von einem Sekt aus dem Hause Lorenz & Dahlberg begleitet.
So eingestimmt wurde das Osteria-Menü aufgetischt. Dabei wurden köstlichste Speisen auf die langen Tafeln gestellt. Typisch italienisch wurde mit Antipasti begonnen und feinste Salami- und Käsespezialitäten gereicht. Beliebt waren auch der köstliche Büffelmozzarella und das hauchdünn servierte Carpaccio vom Schwertfisch. Beim Hauptgang wurden wir mit warmen Speisen aus der mediterranen Küche verwöhnt. Frische Fische, zartes Fleisch, köstliches Risotto und perfekte Pasta konkurrierten miteinander. Begleitet wurde das Menü von edlen Sommerweinen mit frischen Beerennoten. An den Tafeln wurde ausgelassenen geplaudert, und die Gäste genossen sichtlich das Angebot der Chaîne des Rôtisseurs. Auch nach dem Dessert – Mousse au Chocolat, feinstes Pannacotta und ausgemachtes Cappuccinoparfait - saßen viele noch zum Ausklang eines gelungenen Sommerfests zusammen. Das Ziel zwischen Nachwuchs und „Stammgästen" eine Brücke zu bauen, ist so definitiv gelungen.

Text: Ina Pförtner, Dame de la Chaîne
Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Schon in guter Stimmung: Bailli Franz Hauk, Ina Pförtner, Werner u. Judith Gronebaum. Bild r.o.: Vorn: das Ehepaar Ingrid und Dobroslav Stanev. Bild u.: Vorn: Gunnar Teutsch u Edith Wierer (l.) sowie Kirsten Kretschmar u. Dr. Kfir Lapid (r.).

Classic Remise Berlin
Brasserie/Osteria „Trofeo"
Wiebestraße 36-37, 10553 Berlin
Tel. 030 - 20 61 30 30, Fax - 20 61 30 40
www.classic-driver.eu

Florenz

Das Kochbuch

Florenz hat nicht nur eine bewegte Geschichte, sondern auch eine große kulinarische Tradition. Trotz der Ehrfurcht gebietenden Vergangenheit der toskanischen Metropole ist die Florentiner Küche seit eh und je bodenständig und rustikal. Sie überzeugt durch herrliche Aromen, raffinierte Zuberei- tungsweisen und eine große Vielfalt an leckeren Gerichten.
Mit dem Band „Florenz" hat Autorin Emiko Davies der Küche ihrer Wahlheimat ein Denkmal gesetzt. In diesem herrlichen Kochbuch nimmt sie ihre Leser mit auf einen kulinarischen Streifzug durch die Stadt und stellt ihre florentinischen Lieblingsgerichte vor. Die Reihenfolge der Kapitel orientiert sich dabei an den typischen Orten, an denen man die Gerichte essen kann – von der Bäckerei über die Trattoria bis hin zum Metzger. Kleine Geschichten rund um Gegenwart und Vergangenheit der Stadt ergänzen die Rezepte und ein praktisches Glossar sowie ein Register runden den Band ideal ab. Ein besonderes Highlight sind – neben der wunderschönen Gestaltung des Buches mit seinem außergewöhnlichen Cover-Design – die ganz persönlichen Empfehlungen und Geheimtipps der Autorin zu Restaurants, Bars und Cafés sowie traditionellen Märkten und Geschäften, die beim nächsten Florenz-Besuch sicherlich sehr hilfreich sein werden. Ein absolutes Muss für alle Italien-Fans!
Florenz Das Kochbuch erschienen bei Dorling Kindersley Verlag München (ISBN 978-3-8310-3262-4) auf 256 Seiten, im Format 275 x 220 mm zum Preis von 26,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Gefangen von Musik

Exquisite Wempe-Kammermusik-Reise

30. August - 02. September 2018: Das außergewöhnliche Landpalais Schlosshotel Burg Schlitz empfing die Gäste der Chaîne des Rôtisseurs aus allen Teilen Deutschlands mit einer herzlichen und perfekten Achtsamkeit. Alle Zimmer, Suiten, Salons und Säle des Hauses waren auf das Feinste hergerichtet und bereit genussvolle Tage mit exzellenter musikalischer Begleitung zu bereiten.

Im Namen unseres nationalen Partners und langjährigen Freundes Peter Peters, Geschäftsführer Wempe Leipzig, hatte die Bailliage National, vertreten durch Heiko Leuchtmann, zu einer Kammermusik-Reise geladen. Alle verfügbaren Plätze waren verkauft und sogar ein Zimmer welches kurzfristig abgesagt werden musste, konnte 2 Stunden später wieder vergeben werde.

Am ersten Abend begrüßte uns das Eigner-Ehepaar von Burg Schlitz, Manuela und Armin Hoeck, mit Champagner Demoiselle Grande Cuvée Brut aus Magnumflaschen. Ein feines im ländlichen Stil gehaltenes 4-Gang-Menü erfreute alle Gäste vortrefflich. Das „Grunewald Horn-Ensemble“ gab mit der „Kleinen Nachtmusik“ eine erfolgreiche Einstimmung für Erlebnisse der kommenden Tage.

Nach einem delikaten Schlossfrühstück, liebevoll auf Etageren serviert, begaben sich alle in die hauseigene Karolinen-Kapelle zu einem 60-minütigen Orgel-Konzert des Duo Vimaris aus Weimar. Höchster Kunstgenuss durch hervorragende Georg Philipp Telemann-Präsentationen sowie viel Wissenswertes über den Komponisten erfreute die Musikliebhaber. Das folgende Schottische Picknick forderte Einiges von allen Beteiligten, glücklicherweise konnten Champagner & Weine nachgeordert werden und Musiker fanden sich auch noch.

Das große Burg Schlitz-Flanier-Konzert begann im Garten-Salon mit der Prestige Cuvée Pommery Apanage Rosé aus der Magnum. Ein kulinarisches Wandel-Konzert in 5 Gängen und 5 Akten in verschiedenen Sälen des Hauses war einmalig. Alle Gänge wurden von feinsten und sorgsam abgestimmten Weinen namhafter VDP Winzer begleitet – ein wahrer Genuss.

Der musikalische Höhepunkt wurde am Samstag dargebracht: 6 Streicher des Orchesters „Neue Philharmonie Hamburg“ starteten mit einer festliche Matinée im Schinkel-Saal. In der Pause wurde auf der Sonnenterrasse als Millésime Pommery Grand Cru Vintage 2006 gereicht. Nach einem leichten Lunch-Menü folgte ein phantastisches Konzert.

Die Kammermusik Abordnung der „Neue Philharmonie Hamburg“, verstärkt durch den Teufelsgeiger, überzeugte anschließend mit Antonio Vivaldis Die Vier Jahreszeiten ausnahmslos alle Gäste. Ein exquisiter Champagner-Empfang mit der Premium Qualitäts Cuvée Louise 2004 eröffnete einen kulinarisch sehr abwechslungsreichen Abend. Bei der Burg Schlitz-Küchenparty genossen wir vielfältigste Kreationen und Klassiker direkt aus dem „kulinarischen Maschinenraum“ von Burg Schlitz. Die vielfach ausgezeichnete Küchenchefin Sabine Teubler und ihr Team haben keine Mühen gescheut uns zu verwöhnen. Ein kulinarisches und musikalisches Feuerwerk wurde gekrönt mit einer kleinen Nachtmusik vor dem Schloss-Portal. Die stilvolle Hotelbar „L ´Orchidee“ bot jeden Abend den Rahmen um Eindrücke auszutauschen und Freundschaften zu pflegen oder neue zu entwickeln.

Wir danken allen Organisatoren und im Besonderen Manuela und Armin Hoeck sowie dem gesamtem Burg Schlitz Team. Im nächsten Jahr findet die Kammermusik-Reise wieder am letzten August Wochenende statt und wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne

Wempe Kammermusik-Reise 2019
29. August - 01. September 2019
Informationen und Anmeldungen bei:
Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse
E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de
Tel. 0176 - 13 15 55 42

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

Caviar House & Prunier ist Partner der Gastronomie,
des selektierten Fachhandels und der **CHAÎNE DES RÔTISSEURS.**
Gerne beliefern wir auch Sie, den privaten Feinschmecker
mit Spezialitäten zu jedem Anlass aus unserem Versandkatalog.

Das sollten Sie probieren!

Fordern Sie unseren exklusiven Gratis-Versandkatalog an.
Kostenfrei bequem per Telefon:

0800 / 22 25 855

Caviar House & Prunier Seafood Bar im Alsterhaus
Jungfernstieg 16 • 20354 Hamburg
alsterhaus@caviarhouse-prunier.de
Tel. 040 32509399

Caviar House & Prunier GmbH – Headoffice / Versand
Redcarstr. 2a • D-53842 Troisdorf
www.caviarhouse-prunier.de • info@caviarhouse-prunier.de
Tel. 0800 22 25 855

Caviar House & Prunier Shops
2x Airport Frankfurt
Terminal 1, Departure Z & Terminal 1, Departure B
Tel. 069 69713022

Im Schlaraffenland

Hoffmann von Fallersleben's

Dîner Amical, 11. August 2018: Wieder durften wir ein wunderbares „Sommerliches Dîner“ im „La Fontaine“ genießen, Gourmet-Restaurant in dem stilvollen, herrlich unter alten Bäumen gelegenen „Hotel Ludwig im Park“ unter der Leitung von Heike Wedemeyer. Es liegt nicht weit von der Autostadt Wolfsburg entfernt im über tausendjährigen Fallersleben mit seinen bäuerlichen Fachwerk- und prächtigen Kaufmannshäusern. Es ist die Heimat des Dichters unserer Nationalhymne und so vieler, anrührender Kinderlieder.

Eingeladen hatte unser liebenswertes Bailli-Ehepaar Angelika und Dr. Ralf Härtel und Confrère Hartmut Leimeister, Officier Maître Rôtisseur, zum 21. Mal in Folge Sternekoch des Guide Michelin. „Unser Hardy“, der gemütliche Franke ist der sichere Fels in der Brandung und feste Größe in unseren nördlichen Gourmet-Gefilden und, natürlich, unserer Bailliage.

Unter den 40 fröhlichen Teilnehmern erfreuten wir uns auch des Bailli-Ehepaars Ellen und Dieter Ullsperger vom Mittelrhein, des Ehepaars Dr. Kirsten und Hans von Helldorff aus Bremen, der Mutter unseres Bailli, Frau Anneliese Härtel aus Westerstede, sowie der Damen Anne Sophie Bertram, Marion Lindemann und Edeltraut Preussner.

Unser Confrère Hein wurde ausgezeichnet mit der Urkunde zum Officier und Confrère Ehbrecht mit der Plakette zum Vice Conseiller Gastronomique Honoraire.

Nach dem lebhaften Empfang mit köstlichen Fingerhäppchen ergaben wir uns an runden, weiß eingedeckten Tischen einem variantenreichen, wahrhaft sommerlichen Hochgenuss: Hummer-Terrine, gebackene Rotschwanzgarnele mit Karottenchutney und asiatischer Tapinade; spanische Gazpacho mit Knoblauchcroutons; Seesaibling auf Bulgur mit Fenchel und Safran-Pernodsauce; Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Kohlrabi und Balsamicoschalotten; zum Dessert Zweierlei von der Limone mit eingewecktem Pfirsich.

Die junge, internationale Küchenmannschaft um unseren Maître Hartmut Leimeister hatte Großartiges geleistet, perfekt unterstützt von einem aufmerksamen, liebevollen Service unter der Ägide von Jason Lüben. Fünf sensibel-harmonisch korrespondierende Weine begleiteten die Gänge: ein frischer Sancerre, Loire / Frankreich, ein kräftiger Chardonnay, Penedès / Spanien, ein trockener Grauburgunder, Schloss Proschwitz / Sachsen, ein wunderbar voller Le Volte dell'Ornellaia, Toscana / Italien und schließlich ein schmeichelnder Château Rieussec 1er Cru Classé, Sauternes / Frankreich. Lustvoll ging's weiter: Fröhlicher Ausklang an der Bar, (zu) kurzer Schlaf, dann gemütliches Frühstück auf der sonnigen Terrasse. Wieder ein harmonisches, herrliches Genießer-Erlebnis.

Hoffmann von Fallersleben hat sein Schlaraffenland-Lied wohl hier ersonnen. Wir können jedenfalls mit einstimmen in: „ … alles stellt von selbst sich ein. O wie ist es zum Entzücken! Ei, wer möchte dort nicht sein!“

Text: Dr. Hans Sonnenberg, Vice Chargé de Presse
Fotos: Angelika Härtel, Dame de la Chaîne und Lutz Müller, Vice Chargé de Missions

Hotel Ludwig im Park
Gifhorner Str. 25, 38442 Wolfsburg
Tel. 05362 - 940-0, Fax 05362 - 940-400
www.ludwig-im-park.de

Ein wunderbarer Tag im Jahrhundertsommer

Gourmet Restaurant Brogsitter im historischen Gasthaus Sanct Peter

Déjeuner Amical, 19. August 2018: Bei bestem Sommerwetter wurden wir bei der Anfahrt zum Gourmet Restaurant Brogsitter in Walporzheim von den imposanten Weinbergen des Ahrtals begrüßt. Da war es natürlich ein besonderes Erlebnis, dass wir den Aperitif auf der herrlichen Gartenterrasse einnehmen durften. Flankiert von Blanc de Noir Sekt oder Brogsitter B-iced wurden wir mit zahlreichen Varianten vom Angus Rinderfilet und Label Rouge Lachs verwöhnt. In Anwesenheit des liebenswerten Ehepaars Brogsitter und des unermüdlichen Direktors Klaus Jungmann begrüßte Bailli Dieter Ullsperger alle Glücklichen, die an diesem Tag dabei sein durften: Wie so oft war diese Veranstaltung sehr schnell ausgebucht.

In den Räumlichkeiten der Weinkirche wurde uns ein abwechslungsreiches Menü präsentiert, angefangen mit Kaisergranat mit Avocado und Kikok Hähnchen mit australischem Wintertrüffel. Hervorzuheben ist hier insbesondere das Geflügelgericht. Der mit viel Feingefühl gegarte Hauptdarsteller dieser Kreation war über die Sauce und den Trüffel sehr harmonisch mit dem begleitenden 2015er Brogsitter Frühburgunder Edition B verbunden, was bei der späteren Laudatio sogar mit einem Sonderapplaus goutiert wurde. Es war auch sehr wichtig, dass die in früheren Jahren fast vergessene Rebsorte Frühburgunder auf diese Art und Weise in unsere Erinnerung gerufen werden konnte.

Beim anschließenden Hauptgang durften wir die Kombination aus Eifler Rehrücken und dem hervorragenden 2016er Spätburgunder Walporzheimer Lay auch aus dem Hause Brogsitter, geniessen. Wie bei einer Raritätenverkostung wurden alle fünfundvierzig Gläser aviniert, also mit einer kleinen Menge Wein in Kontakt gebracht, bevor eingeschenkt wurde. Was für eine beispielhafte Pflege der Weinkultur! Das Ergebnis war dann auch grandios, das Burgund schien plötzlich ganz nah...

Sehr gut gelungen war auch das Dessert mit einer Kombination verschiedener Elemente der Himbeere, Joghurt und Holunderblüte. Dieses Gericht war hoch komplex, es wurden verschiedene Texturen, Aggregatzustände und Temperaturen zu einer Einheit zusammengefügt; dazu kann man nur sagen: Einfach lecker! Der dazu gereichte Rosé Champagner von Jacquart harmonierte dann auch noch großartig, besonders die Beerennoten haben sich potenziert. Erstaunlich bei einem trockenen Champagner! „Üblicherweise“ hätte man zu einem restsüßen Dessertbegleiter gegriffen und dann auf diesen spannenden Akkord verzichten müssen.

Nach der Laudatio durch Vice Chargé de Missions Martin Leskovec und der Überreichung der Urkunden an die perfekt arbeitende weiße und schwarze Brigade unter der Leitung von Küchenchef Dirk Burger konnten wir den Nachmittag auf der Terrasse mit Kaffee und Pâtisserie ausklingen lassen.

Es war ein wunderbarer Tag im Gasthaus Sanct Peter, es gab sehr gutes Essen, tolle Weine und gute Gespräche. So soll es sein! Wir kommen gerne wieder.

Text: Martin Leskovec, Vice Chargé de Missions
Fotos: Claudia Kornmann

Gasthaus Sanct Peter
Gourmet Restaurant Brogsitter
Walporzheimer Str. 134,
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Tel. 02642 - 97 75 0, www.sanct-peter.de

Sauternes – der edle Süßwein aus dem Bordelais

Weintipps von Master of Wine Frank Roeder

Gute Süßweine gibt es fast überall auf der Welt, aber nur zwei Regionen haben es geschafft, sich über Süßwein zu definieren und ihren Namen als Synonym für Spitzenwein zu etablieren. Zum einen ist dies Tokaj aus Ungarn, für lange Zeit einer der edelsten und teuersten Weine, die an den europäischen Königs- und Zarenhöfen getrunken wurden. Das endete abrupt mit der Teilung Europas in Ost und West, erlebt aber seit der Überwindung des Kommunismus eine Renaissance.

Und zum zweiten ist es Sauternes – der edle Süßwein aus dem Anbaugebiet Bordeaux – seit der Klassifizierung 1855 fest verankert im Bewusstsein der Weinliebhaber als Süßwein-Ikone. Der berühmteste Sauternes – Château Yquem – wurde damals schon als Primus inter Pares mit dem Titel „Premier Cru Supérieur" gekrönt, und ist es bis heute geblieben. Die anderen elf „Premiers Crus" arbeiten hart daran, an das Niveau von Yquem heranzureichen.

Der Aufwand für die Erzeugung eines hochwertigen Sauternes ist enorm: Nur wenn die Beeren im Herbst von der Edelfäule Botrytis cinerea befallen werden und eintrocknen, kann Großes entstehen. Die Beeren schrumpfen dann durch Flüssigkeitsverlust auf ein Drittel ihrer Größe und alle Inhaltsstoffe konzentrieren sich: Zucker, Säure, Mineralien und Aromen. Dadurch werden die Weine nicht nur süß, sondern gewinnen an Ausdruckstärke und Tiefe. Die Beeren werden in bis zu acht Durchgängen gelesen, die Erntemenge ist auf 25 Hektoliter pro Hektar beschränkt. Bei Yquem liegt sie durchschnittlich bei 9 hl/ha.

Sauternes wird aus den Sorten Sémillon (ca. 75%) und Sauvignon Blanc erzeugt, kleine Mengen von Muscadelle sind zugelassen, aber selten genutzt. Die Sémillon verleiht dem Wein seinen unglaublichen Schmelz und die verführerische Cremigkeit und Dichte, während die Sauvignon mit ihrer Säure die Frische in den Wein einbringt. Passt alles zusammen, strahlt ein Sauternes Erhabenheit, Größe und eine in sich ruhende Harmonie aus. In Spitzenjahren werden häufiger 100 Punkte-Bewertungen erreicht, das Alterungspotenzial über mehrere Jahrzehnte ist beträchtlich.

Die besten Weine haben eine Klasse für sich und erzielen Spitzenpreise. Aber das Schöne an Sauternes ist, dass selbst kleinere unbekannte Erzeuger Weine von beträchtlicher Qualität bieten. Das liegt manchmal daran, dass Spitzenweingüter Übermengen gerne lose verkaufen, wie beim Terte du Lys d'Or. Weitere günstige Alternativen finden sich in den benachbarten Gebieten Barsac (die als Sauternes vermarktet werden dürfen) und Cérons - oder Cadillac und Loupiac vom gegenüberliegenden Ufer der Garonne. Dort erhalten sie unglaublich viel Wein für – vergleichsweise – kleines Geld.

Das Sauternes-Glas von Zwiesel 1872 aus der Serie Wine Classics bringt mit seinem leicht nach außen gelippten Glasrand die Süße der Weine genau an die richtige Position von Zunge und Gaumen und potenziert so das Geschmackserlebnis.

Text: Frank Roder MW, Maître Sommelier

Sauternes

1990 Château d'Yquem
99 Parker-Punkte
289,00 EUR (0,375 l)

1996 Château d'Yquem
95 Parker-Punkte
295,00 EUR (0,75 l)

2014 Tertre du Lys d'Or
Sauternes
11,95 EUR (0,375 l)

2006 Château La Bertrande
Cadillac
12,95 EUR (0,75 l)

jeweils inkl. MwSt. zzgl. Versand

Erhältlich bei:
www.vif.de
oder Tel. 06898 - 27070

HANDMADE
MOUTH-BLOWN
MUNDGEBLASEN

ZWIESEL KRISTALLGLAS

Wine Classics Select.
Filigrane Ästhetik, pure Eleganz.

WINE CLASSICS SELECT aus der Manufaktur **ZWIESEL 1872** zeigt Leichtigkeit und Ästhetik – eine einzigartige Verbindung von meisterhafter Manufakturkunst, preisgekröntem Design und filigranster Glaswandstärke. Federleicht liegen die Gläser **WINE CLASSICS SELECT** in der Hand und übertragen den exklusiven Eindruck von brillanter Lichtreflexion, purer Eleganz und beeindruckender Funktionalität.

Besuchen Sie unseren Onlineshop:
zwiesel-living.com

CHAÎNE DES RÔTISSEURS
- 1248 - 1950 -

www.zwiesel-1872.com

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.
FÜR DIE SEELE DES WEINES.

ZWIESEL
1872

Brioches!

30 neue Ideen für feines Hefegebäck

Die klassischen Brioches sind klein, rund und haben oben einen Knubbel. Es gibt sie aber auch oval, zu einem dicken Zopf geflochten oder in Kastenform. Eins zeichnet sie alle aus: der weiche, luftige Hefeteig. Den bekommen die Goldstücke durch den hohen Butter- und Eigehalt im Teig. Klassische Brioches sind überall bekannt und von allen geliebt. Das Gebäck aus feinem Hefeteig wird vor allem als Frühstück oder Leckerei für zwischendurch geschätzt. Die klassische Variante ist reich an Eiern und Butter und wird meist süß, regional – beispielsweise zu Ostern – auch pikant gefüllt. Dieses Buch stellt eine Reihe von neuen, ausgefallenen Brioche-Rezepten vor. Warum statt Butter für den Teig nicht einmal Crème fraîche oder gar Kürbismus probieren, warum nicht einmal mit kreativen Formen experimentieren, warum nicht mit Obst belegen und als Dessert servieren? 30 originelle Rezepte zeigen, wie vielseitig das beliebte Hefeteiggebäck zubereitet und genossen werden kann.
Die Autorin: Marjolaine Daguerre ist Food-Journalistin für die französische Ausgabe der Zeitschrift „Elle“ sowie Autorin kulinarischer Werke und stets auf der Suche nach neuen außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen.
BRIOCHES! 30 neue Ideen für feines Hefegebäck erschienen im Leopold Stocker Verlag Graz auf 72 Seiten im Hardcover, ISBN 978-3-7020-1707-1 zum Preis von 12,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Chaîne-Golfturnier der Extraklasse

Peter Mühlbacher der neue Pokalgewinner

Regensburg, 8. Juli 2018: Das Chaîne-Golfturnier 2018 der Bailliage Bavière Orientale sah einen neuen Pokalgewinner: Die Wandertrophäe der Bruderschaft erspielte sich zum ersten Mal Peter Mühlbacher vom Golf- und Landclub Regensburg beim „Heimspiel“ im Regensburger Thiergarten. Mit jeweils wenigen Brutto-Punkten Rückstand klopften Karl Dieter Schröder (Bielefelder GC), Ingrid Burchard, Barbara Wilfurth und Dr. Gerhard Ascher (alle Golf- und Land-Club Regensburg) an die Pokaltür.
Bei den Sonderwertungen gingen diesmal die Chaîne-Mitglieder leer aus. Den Longest Drive legte das Ehepaar Claudia und Robert Käufl mit 175 beziehungsweise 240 Metern hin. Nearest to the Pin war am Ende Helmut Göss (alle Golf- und Land-Club Regensburg). Die Nettosieger in den Handicap-Klassen waren Barbara Wilfurth, Karl Dieter Schröder und Claudia Käufl. Diese siegte auch in der Netto-Gesamtwertung, gefolgt von Karl Dieter Schröder und Dr. Wolf-Dietrich Nahr. Der Brutto-Sieg ging an Gastspieler Eberhard Schifer (Weimarer Land, GR). Bruttosiegerin der Damenwertung wurde Dr. Kornelia Ascher (Golf- und Landclub Regensburg).
An den Golftag bei herrlichem Wetter schloss sich am Abend ein Dîner Maison im Restaurant des Jagdschlosses Thiergarten an, bei dem zum ersten Mal Beate und Michael Beck, die neuen Wirte der Golfgastronomie, Regie geführt und auch für eine hochklassige Halfway-Verköstigung gesorgt hatten.

Text / Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse

Bild r.o.: Peter Mühlbacher war der stolze Pokalgewinner 2018 (hier mit Gattin Dagmar und Karl-Günther Wilfurth; Bild l.o.: Heimspiel der Bailliage: Im Regensburger Thiergarten liefen die Orientalen zu einer tollen Form auf. Bild u.: Das fürstliche Jagdschloss im Thiergarten war wieder einmal Schauplatz eines Dîner Maison.

1998 - 2018 Restaurant Normandie

Ein Refugium der Ruhe

Jubiläumsveranstaltung, 25. August 2018: Punktgenau fand die Feier des 20. Geburtstages unseres Mitgliedsbetriebes Hotel & Restaurant Normandie zwar nicht statt, denn die Eröffnung dieses sympathischen Hauses war am 01. Dezember 1998. Doch eine Feier mit Open-Air-Empfang ist Ende August deutlich angenehmer als zur Winterzeit.
Mit Himbeerbowle begann auf der Gartenterrasse die Geburtstagsfeier, zu der sich über 100 Gäste angemeldet hatten, überwiegend Stammgäste und natürlich auch einige Berliner Chaîne-Mitglieder, die dabei nutzten, dass das Haus zehn hell und freundlich eingerichtete Doppelzimmer bietet.
Alle Räume einschließlich des Wintergartens waren besetzt, und dann startete das Menü mit einem Bienvenue aus der Küche in Form von u. a. Flammkuchen mit Gruyère und Schinken vom normannischen Kastanienschwein. Als folgende drei Gänge hatte sich unser Maître Rôtisseur David-Raymond Lerosier einen Cocktail von confierter Garnele auf Wildkräutersalat mit Walnuss-Orangen-Vinaigrette, ein Filetsteak vom Jungbullen auf Pfeffersauce mit (in der Küche) flambiertem Blattspinat und Kartoffelgratin sowie ein halbflüssiges Schokoladensoufflé mit heißen Kirschen und Bourbonvanilleeis ausgedacht. Was gibt es Neues aus diesem Mitgliedsbetrieb, der von der Familie Lerosier – Vater Raymond, Mutter Christa-Maria, Sohn David-Raymond und Tochter Isabelle – geführt wird?
Jetzt wird jeden 1. Sonntag im Monat von 12 - 15 Uhr ein Normannisches Brunchbuffet mit Köstlichkeiten von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, Salaten, Eierspeisen, ofenfrischem Baguette, französischen Käsen und Desserts geboten.
Noch viele erfolgreiche Jahre wünschen wir unserem Brandenburger Mitgliedsbetrieb, der in nur 500 m Luftlinienentfernung von Berlin liegt – berlinnah, aber im Grünen mit viel Potenzial zu gutem Essen und einem erholsamen Aufenthalt.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Stammgäste aus nah und fern fanden sich an diesem Sommerabend zum 20. Jubiläum ein. Bild r.o.: Flotte Rhythmen von zwei (der drei) Musiker der Hobby-Akustik-Band „Grauspan“ zum Empfang. Bild u.: Im blauen Hemd ganz hinten im Bild: Patron Raymond Lerosier.

Hotel & Restaurant Normandie
Hermsdorfer Straße 10, 16552 Schildow
Tel. 033056 - 612812, Fax - 612712
www.restaurant-normandie.de

Große Ehrung für Mitgliedshaus

Nicholas Hahn Aufsteiger des Jahres 2018

Pressekonferenz der Berliner Meisterköche, 30. August 2018: Eine wahre Überraschung und dazu noch eine positive ergab die Pressekonferenz der Jury der Berliner Meisterköche von Berlin Partner in „Mampes neue Heimat“ in Berlin-Kreuzberg:
Sieger in der Kategorie „Aufsteiger des Jahres 2018“ wurde Nicholas Hahn, Küchenchef des „Restaurant am Steinplatz“ im Hotel am Steinplatz, unserem designierten neuen Berlin-Brandenburger Mitgliedsbetrieb. Im 1. Quartal 2019 wird – so die Planung – ein Dîner Maison stattfinden.
Der 34-jährige Küchenchef arbeitete bereits in renommierten Sterne-Restaurants wie dem „Bareiss“ in Baiersbronn, dem „Wielandshöhe“ in Stuttgart und dem „First Floor“ des Hotel Palace Berlin. Seit Januar 2017 hat er die Funktion des Küchenchefs im „Restaurant am Steinplatz“ inne.
Die offizielle Ehrung aller diesjährigen Preisträger findet am 13. Oktober 2018 im Rahmen eines festlichen Gala-Dîners mit geladenen Gästen in der Eventlocation „Vollgutlager“ in Berlin-Neukölln statt.
Wir gratulieren Nicholas Hahn zu dieser hohen Ehrung wie auch dem gesamten Hotel und natürlich auch unserem Profi-Mitglied vor Ort, dem Stellvertretenden Restaurantleiter & Sommelier des Restaurants Chef de Table Nico Florian Böttcher.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse
Fotos: Berlin Partner | Peter-Paul Weiler

Bild o.: Die Sieger alle Kategorien; ganz rechts: Nicholas Hahn. Bild u.: Der Jury-Vorsitzende Dr. Stefan Elfenbein und Preisträger Nicholas Hahn.

Im Waldhaus Reinbek

Rôtisseurs-Golfcup & Dîner Amical

Dîner Amical, 20. August 2018: Nachdem die Bailliage Berlin-Brandenburg in diesem Jahr den Rôtisseurs-Golfcup des Nordens in Timmendorf ausgerichtet hatten, kamen die Hamburger Golfer zu einem kleinen aber feinen Golfturnier im Golfclub am Sachsenwald e.V. in Dassendorf zusammen. 7 flights gingen bei Regen an den Start, die dann aber nach einer Stunde bis zum Ende mit Sonnenschein verwöhnt wurden. Wie immer wurde Zweier Scramble gespielt, sodass alle Spieler viel Spaß hatten. Bailli Dr. Ronald Crone und Consœur Irmtraud-A. Schliephake begrüßten alle Teilnehmer am Abschlag und erwarteten dann die Spieler am Abschlag 10. Dort hatte Confrère Dieter Schunke und seine charmante Frau Christa in einer Hütte einen Mittagsimbiss aufgebaut und zu trinken gab es auch alles, was das Herz begehrte.

Und in dieser Hütte trafen dann auch alle nach den 18 Runden zusammen, um die Karten und die Ergebnisse zu vergleichen und abzugeben. Die Stimmung war hervorragend und alle freuten sich auf den Abend im Waldhaus Reinbek.

Um 19.00 Uhr wurden dann 36 Gäste von Confrère Dieter Schunke und seiner Frau Christa wie auch von Bailli Dr. Ronald Crone im Waldhaus Reinbek auf der kleinen Terrasse herzlich begrüßt. Der kleine Festsaal war liebevoll eingedeckt. Dann ging es los: Wir wurden von der Küche mit einem exzellenten chaînewürdigen Menü verwöhnt. Besonders gefreut haben wir uns, dass der Sieger des Concours des Jeunes Rôtisseurs 2017 Patrick Feldmann immer noch dem Hause angehört und uns die einzelnen Gänge und Weine vorstellte:

Thunfisch, Soja, Ingwer | Cremige Pfifferlinge, Schnittlauch | Glasierter Rehrücken Kartoffel, Cashew, Majoran, Bergpfirsich, Portwein | Nougat, Mango, Krokant | Rohmilchkäse vom Wagen mit süßem Senf und Landbrot und Salzbutter.

2014 „Der Virtuose“ Riesling Classic, trocken, Ostermann Waldhaus Reinbek Selection Mosel; 2014 „Der Virtuose“ Spätburgunder, trocken Waldhaus Reinbek Selection, Christiani Ostermann, Mosel.

Die Siegerehrung wurde von Bailli Dr. Ronald Crone vorgenommen und folgende Sieger konnten unter viel Applaus ihre schwer erkämpften Preise entgegen nehmen:

1. Brutto	Lutz Donner & Udo Raap
1. Netto	Philipp Wilczek & Kai Teute
2. Netto	Iona & Wolfgang Kubitza
3. Netto	Dr. Gerd Gollenia & Volker Schwarz
Nearest to the Pin	Gerhild Groth Contos

Alle Preise hatte die Bailliage de Hambourg gestiftet. Der Bailli dankten den Consœurs Irmtraud-A. Schliephake und Monika Diehl für die außerordentlich perfekt organisierte Veranstaltung und den damit verbundenen reibungslosen Ablauf des Turniers. Dank für die Ausrichtung dieses wunderschönen Abends gebührte auch dem Küchenchef Christian Dudka, seinem Sous Chef Patrick Feldmann und seiner Brigade, sowie dem aufmerksamen und umsichtigen Service unter der Leitung von Patrick Meier. Nicht unerwähnt sollte der Hinweis auf das hervorragende Preisleistungsverhältnis dieser Veranstaltung bleiben – zeigte doch die gebotene Gesamtleistung die Verbundenheit und die sehr positive Einstellung von Confrère Dieter Schunke zur Bailliage de Hambourg.

Nach den Dankesworten war es aber immer noch nicht Schluss. Viele der Gäste hatten ein Hotelzimmer in diesem herrlich gelegenen Hotel gebucht. Das Abschiednehmen dauerte daher bis weit nach Mitternacht – erst auf der Terrasse und dann an der gemütlichen Bar.

Text: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse
Fotos: Dr. Ronald Crone, Bailli

Waldhaus Reinbek
Loddenallee, 21465 Reinbeck
Tel. 040 - 727 52 09, Fax - 727 52 100
www.waldhaus.de

Bei Natusch in Bremerhaven

Chaînewochenende „Fisch und Meer“

Dîner Amical, 21. Juli 2018: Zum Willkommensabend am Freitag trafen sich bei herrlichem Wetter, die schon angereisten Gäste auf der Terrasse des „Best Western“ Hotels an der Kaje zum Schollenessen. Kenneth Natusch-van Kesteren ließ es sich nicht nehmen, uns die fangfrischen Schollen persönlich zu servieren. Allen Gästen schmeckte es köstlich, es war ein gelungener Willkommensabend.

Am Samstag starteten wir nach dem Frühstück mit einer Hafenrundfahrt durch den Fischereihafen, wobei wir Neues und Wissenswertes über den Rückgang der Fischwirtschaft in Bremerhaven und die Neuausrichtung des Hafens erfuhren.

Kenneth Natusch-van Kesteren hat die Leitung des „Natusch“ von Grand Officier Maître Restaurateur Lutz Natusch vor gut einem Jahr übernommen und hatte zusammen mit Bailli Rolf Müller zum Dîner Amical eingeladen.

Der Empfang bei Natusch fand auf der Terrasse bei sommerlichen Temperaturen statt. Vierzig Gäste hatten sich eingefunden, um in diesem traditionellen Fischrestaurant ein besonderes Fischmenü zu genießen. Es begann mit einem gut gekühlten Cremant „St. Laurentius“ von der Mosel und köstlichem Fingerfood. Bailli Rolf Müller begrüßte zusammen mit Chef de Table Kenneth Natusch-van Kesteren den Bailli Günter Naroska und seine Frau Ingrid aus Westfalen-Lippe, Bailli Dr. Ralf Härtel und seine Frau Angelika sowie Confrère Georg Kornau, das Ehepaar Bernhard aus Hannover, das Ehepaar Krenz aus Hamburg und alle anderen Gäste sehr herzlich.

Das Menü begann mit einem „norddeutschen Surf & Turf“, mit Tatar vom Matjes mit Perlgraupen, gegrillter Seawater-Garnele und Seemanns Labskaus, modern und sehr fein interpretiert, begleitet von einem 2016 Riesling „Magic Mountain“ von Johannes Leitz. Alles harmonierte perfekt miteinander.

Der Klassiker „Natusch's Bouillabaisse“ folgte und begeisterte uns.

Zum Hauptgang gab es fangfrischen, wilden Steinbutt, von dem wir vorher ein Riesen-Exemplar von 6,5 kg staunend in Augenschein nehmen durften. An diesem Abend wurden sechs von diesen Edelfischen für uns zubereitet. Es gab Tranche vom wilden Steinbutt, mit Kräutern aus dem Ofen an Ochsenschweifjus, Kürbispüree, Waldpfifferlinge und geräucherte Pellkartoffeln, begleitet von einem 2012 Château Fontesteau. Es war ein Hochgenuß.

Zum Abschluß genossen wir ein Karamell - Eistörtchen mit Sommerbeeren und Kirschmousse, dazu paßte hervorragend ein 2016 Riesling Spätlese von Nikolas Köwerich.

Die anschließende Ehrung der Mitarbeiter fand wieder auf der Terrasse statt und bei lauer Sommerluft klang dieser wunderbare Abend erst spät aus.

Natusch hatte uns wieder verwöhnt und begeistert. Vielen Dank dafür.

Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Andreas von Stein, Chevalier

Natusch Fischereihafen Restaurant
Am Fischbahnhof 1, 27572 Bremerhaven
Tel. 0471 - 71021, Fax - 75008
www.natusch.de

Die Zukunft des Hochleistungsmixens

Innovative Funktionen und modernes Design für kulinarisches Spitzenniveau

In Haushalten und Restaurantküchen weltweit inspiriert Vitamix seit fast einem Jahrhundert zu kreativen und geschmacksintensiven Gerichten. Mit den Ascent Series Hochleistungsmixern hebt Vitamix das Mixerlebnis auf die nächste Ebene. Neue Funktionen und intuitive Bedienelemente gestalten die Zubereitung nutzerfreundlicher denn je.
Alle Hochleistungsmixer der Serie lassen sich mit Self-Detect-Behältern in drei verschiedenen Größen kombinieren. Sie ermöglichen es, unterschiedliche Rezepte auch in kleineren Mengen perfekt zuzubereiten und direkt zu servieren, mitzunehmen oder aufzubewahren. Die Self-Detect-Technologie erkennt durch Near Field Communication die gewählte Behältergröße und passt die Mixdauer und Geschwindigkeit automatisch daran an. Zu jedem Modell der Serie gehört standardmäßig ein 2-Liter-Behälter. In dem neuen 600-Milliliter Mix & Go-Behälter sowie dem 225-Milliliter-Behälter lassen sich im Handumdrehen Dressings, Dips oder Pestos zubereiten sowie Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Käse zerkleinern.
Die Premium-Geräte bieten genau die Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Präzision, die zur Kreation unterschiedlichster Aromen und Texturen sowie zur feinsten Verarbeitung selbst härtester Zutaten benötigt wird. Sie bringen den Geschmack bester Zutaten auf unvergleichliche Weise zur Geltung. Vitamix-Geräte sind mehr als nur Mixer.

Rezeptkreation
Atole de Almendra
Zeitaufwand: 10 Minuten;
Mixdauer: 5 Minuten, 45 Sekunden;
Ergibt: 1,4 l

Zutaten:
500 ml Milch
720 ml Wasser
3 EL Maismehl
1 EL Mandelextrakt
1 EL geröstete Mandeln
1 EL Zucker
¼ TL gemahlener Zimt

1. Alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Vitamix-Behälter geben und den Deckel verschließen.
2. Regler auf Stufe 1 drehen. Das Gerät einschalten und die Geschwindigkeit zügig auf Stufe 10 erhöhen. 5 Minuten und 45 Sekunden mixen.
3. Alternativ das Programm "Heiße Suppen" wählen, Gerät einschalten und warten bis das Automatik-Programm beendet ist.
4. Regler auf Stufe 1 drehen. Das Gerät einschalten und für weitere 30 Sekunden mixen, um den Schaum zu reduzieren.

Bild l.: Die Ascent Series Hochleistungsmixer erkennen dank Self-Detect-Technologie die Behältergröße und passen Mixdauer und -geschwindigkeit automatisch an. Bild r.o.: Atole de Almendra mit Mandeln und Zimt wird durch Maismehl besonders cremig – und im Hochleistungsmixer in wenigen Minuten zubereitet. Bild r.u.: Mit Hochleistungsmixern von Vitamix gelingen unzählige Texturen und intensive Aromen.

Die Zukunft des Hochleistungsmixens beginnt.

Präzise Leistung
für perfekte Ergebnisse

Hochleistungsmixer von Vitamix sind mehr als nur Mixer. Sie bieten anspruchsvollen Hobbyköchen aber auch der Gastronomie genau die Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Präzision, die sie zur Kreation kulinarischer Erlebnisse benötigen. Mehr als 10 Techniken lassen sich direkt im Mixer umsetzen wie Mahlen, Emulgieren, Homogenisieren, Pürieren, Zerkleinern oder Aufschlagen – und damit individuelle und kreative Menüs entwickeln.

Erfahren Sie mehr: www.vitamix.de

Vitamix

Nikkei Nine

Dîner Maison im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg

Dîner Maison, 06. August 2018: Am 06. August hatten wir ein ganz besonderes Dîner Maison, auf das sich die Hamburger Mitglieder schon seit Jahresbeginn freuten. Nach den umfangreichen Renovierungsarbeiten war aus dem Doc Cheng nun das Nikkei Nine entstanden. Wunderschönes Styling, tolle Beleuchtung und mit der offene Küchen hat dieses Restaurant es ganz schnell geschafft, zu den angesagtesten gastronomischen Highlights der Stadt zu gehören. Eine echte Bereicherung für Hamburg. Um so mehr haben wir uns gefreut, dass Confrère Ingo Peters uns das Nikkei Nine einen Abend nur für uns reserviert hat. Bei den sommerlichen Temperaturen war die Freude natürlich sehr groß, dass das Nikkei Nine über eine Air Conditioner verfügt….
Mit überraschenden Kombinationen und intensiven Aromen kultiviert die Nikkei Cuisine einen Stil, der den japanischen Feinsinn für klassisch-elegante Gerichte durch Elemente aus Peru und Brasilien ergänzt und erweitert mit internationalem Flair.
Nach dem Empfang mit einem köstlichen Pisco Cocktail (keinen klassischen Pisco Sour – sondern eine japanisch-peruanische Kreation) nahmen die 82 Gäste im Restaurant Platz. Der Hausherr Ingo C. Peters und der Bailli Dr. Crone begrüßten die Gäste und wünschten einen unvergesslichen Abend und den hatten wir wirklich. Die Idee eines Sharing Menus musste noch einigen erklärt werden, aber dann hatten alle viel Freude daran, sechs verschiedene Speisen von den Tellern in der Mitte nehmen zu können. Hier nun die außergewöhnlichen Gerichte:
Vorspeise: Nikkei Ceviche mixto - Crispy Soft Shell Crab - Beeftatar Nikkei Nine
Hauptgang: Koji Kabeljau - peruanisches BBQ Brisket - Auswahl von Sushi Rolls
Dessert: Pina Colada und Chocolate Bomb
Matthias Förster – Restaurantleiter im Nikkei Nine – hatte die passenden Weine wie 2014 Shiraz / Cabernet Sauvigninm Raoul´s Constable House aus der Magnum Flasche und einen 2016 Riesling, Nik Weiss, Deutschland ausgesucht. Ganz Verwegene bestellten sich auf eigene Rechnung einen exzellenten peruanischen Rotwein.
Die Stimmung war phantastisch – war dieser Abend doch auch ein kleiner Einblick in fremde kulinarische Welten. Der Bailli dankte Confrère Ingo C. Peters und seiner charmanten Frau Christiane – die seit Jahrzehnten mit der Familie Crone verbunden ist – für diesen einzigartigen Abend. Nicht vergessen ein Dank nochmals an Confrère Ingo C. Peters für das hervorragende Preisleistungsverhältnis.
Dank gebührt natürlich auch den Köchen unter der Leitung von Ben Dayag und seinen Kollegen und dem Restaurantleiter Matthias Förster, der mit seiner schwarzen Brigade einen perfekten und aufmerksamen und herzlichen Service zum Wohlfühlen beiträgt. Der langanhaltende Beifall für diese tolle Leistung zeigt die Zufriedenheit der Gäste und wie wir hörten, sind schon einige Consoeurs und Confrères seitdem häufiger Abends oder auch Mittags zum Essen wiedergekommen. Wir freuen uns schon auf das Dîner Amical.

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

Nikkei Nine
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9 · 20354 Hamburg
Tel. 040 - 34943399
www.nikkei-nine.de

Hygge im Landhaus Flottbeck

Lebensfreude, Geborgenheit und Zeit mit der Familie

Dîner Amical, 18. September 2018: Seit im letzten August das neu eröffnete Restaurant Hygge unseres Confrères Nils Jacobsen als neues Haus in die Chaîne des Rôtisseurs der Bailliage de Hambourg aufgenommen worden war, hat es sich zu einer Top Location entwickelt, worüber die Baiilliage de Hambourg sich sehr freut.
Zur Erinnerung: Das dänische Wort Hygge steht für Lebensfreude, Geborgenheit und Zeit mit der Familie und Freunden. Hygge bedeutet aber auch, den Moment zu genießen – mit gutem Essen und exzellenten Drinks im warmen Licht des Kaminfeuers.
Und wieder war der Wettergott mit den Hamburgern – statt eines frühherbstlichen Empfang konnten die Consoeurs und Confrères bei fast mediterranen Temperaturen als Aperitif einen 2017 „Rurale“ Riesling Pat Nat trocken Weingut Melsheimer Mosel auf der gartenartigen Terrasse in einmaliger Atmosphäre genießen, die Bienenstöcke im Garten bestaunen, mit ihren Freunden über den traumhaften Sommer 2018 klönen und der Begrüßung durch den Bailli Dr. Ronald Crone und dem Hausherrn Nils Jacobsen, Maître Hôtelier lauschen. Dann ging es in den gemütlichen Gastraum (dem ehemaligen Polo-Pferdestall) um an den Tischen Platz zu nehmen. Man muss die urige Einrichtung selbst gesehen haben, um die Bewunderung zu verstehen: Schiefertafeln als Tische, aber auch rustikale Eichen-Platten und gemütliche Stühle, eine großartige Bar – es ist einfach hyggelig. Besonders gefreut haben wir uns, dass die Confrères und Profis Ingo C. Peters (Hotel Vier Jahreszeiten) und Prof. Norbert Aust mit ihren charmanten Ehefrauen den Weg in den Westen gefunden hatten.
Der Bailli hatte sich noch eine besondere Überraschung für viele der „Stammteilnehmer“ ausgedacht und Bilder der vergangenen Veranstaltungen ausgesucht, bestellt und so fanden die Gäste Umschläge mit ihren Fotos auf Ihrem Tisch.
Und dann begann ein kulinarisches Feuerwerk aus der Küche: Terrine vom heimischen Reh mit Holunderbeeren und Leberpovese | Ziegenkäse Tortellini mit Pilzen à la nage und krossem Parmaschinken | Seezungen Rosette mit wilder Rotgarnele und Tomate | Rosa Brust und Praline von der Brandenburger Ente mit Kürbis und Rotkrautstrudel | Delice von Milchkuvertüre und Bornholmer Lakritz mit Birne und Salzkaramel.
Begleitet wurde das hervorragende Menu mit sehr gut ausgesuchten korrespondierenden Weinen: 2015 „Vin af Kirsebaer“ Frederiksdal Kirsebaervin Lolland/Dänemark; 2016 Silvaner „Eigenart“ trocken aus der Magnum Flasche Weingut Max Müller I Franken; 2015 Schwaigerner Lemberger trocken Weingut Graf Neipperg Württemberg. Bailli Dr. Ronald Crone dankte Confrère Nils Jacobsen und seiner charmanten Frau Dr. Larissa, dass Sie diese großartige Veranstaltung so liebevoll für uns gestaltet hatten. Die weiße Brigade unter Thomas Nerlich hatte eine exzellente Leistung gezeigt und die gut geschulte schwarze Brigade unter dem Sommelier Lennart Wenk hatte den ganzen Abend über alles im Blick. Alles war perfekt – Chapeau! Und so erhielten alle zu recht einen lang anhaltenden Applaus für ihre hervorragende Leistung.

Text: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargèe de Presse
Fotos: Mike Zuther, Chevalier

Landhaus Flottbek - Brasserie Hygge
Baron-Voght-Str. 179, 22607 Hamburg
Tel. 040 - 82 27 41 60
www.hygge-hamburg.de

7 Gänge – 8 Weine – 14 Künstler

Rheingauer Wein- und Tafelkunst im Weingut Georg Müller Stiftung

Déjeuner Maison, 26. August 2018: Vorweg, es war ein großartiges Feuerwerk der Aromen mit kunstvollen Eindrücken. Was an diesem kleinen Ort Hattenheim momentan geschieht ist wahrlich beeindruckend und alles andere als verschlafen. Wenn junge Gastronomen, Köche, Sommeliers, Kellermeister und Künstler zusammentreffen und sich gegenseitig inspirieren, dann geschieht etwas ganz Wunderbares. Davon konnten sich rund 60 Mitglieder der Bailliage Hessen an diesem kurzweiligen Sonntagmittag überzeugen. Mit dem Ankauf des Weinguts von der Stadt Hattenheim im Jahr 2002 hat der jetzige Eigentümer Peter Winter mit viel Leidenschaft die Möglichkeiten hierzu geschaffen.

Gemeinsam mit seiner Gattin Elvira Mann-Winter, die als Galeristin in Wiesbaden eine profunde Kennerin der zeitgenössischen Kunst ist, wurden 14 Künstler eingeladen, an ausgewählten Plätzen des Weinkellers ein Kunstwerk zu gestalten. Es entstanden beeindruckende Werke, voll Kraft und Intensität welche das 250 Jahre alte Gewölbe ganz neu in Szene setzen. Der Kunstkeller ist täglich wie auch das Weingut geöffnet und für einen Besuch sehr zu empfehlen.

Nun war natürlich klar, dass Timo Liliensträm, der seit 2014 Kellermeister und Gutsverwalter ist, seine besten und interessantesten Weine kredenzte. Ich werde mir nicht anmaßen sie alle zu beschreiben. Aber die alte Rebe „Auxerrois“ hat es ihm doch angetan. Es ist eine Traube mit geringer Säure. Überraschend trotzdem wie frisch und spritzig sich sein 2014er Sekt zum Empfang präsentierte. Später gab es dann noch den 2016er Auxerrois aus dem Barrique, von welchem gleich das ein oder andere Kartönchen im Kofferraum verschwand, erworben für den heimischen Weinkeller. Die Vielfalt seiner Weine zeigte sich zum einen in der Cuvée „Swedish Summer“ aus Sauvignon Blanc, Scheurebe, Chardonnay und Müller-Thurgau und dem 2013er Hattenheimer Engelmannsberg, Spätburgunder, Magnum - dem ersten Meisterwerk des jungen Timo Liliensträm. Mit dem 1983er Hattenheimer Wisselbrunnen, Riesling Spätlese durften wir noch eine Rarität verkosten, welche Peter Winter mit über 4000 Flaschen damals von der Stadt erworben hatte.

Was für ein Glück, wenn man dann noch einen so genialen Küchenchef wie Simon Stirnal in der Nachbarschaft hat. Sein Team aus dem Kronenschlösschen mit Chefsommelier Florian Richter, selbst Herr über 3.500 Weine auf seiner vielfach prämierten Weinkarte und der Serviceleiterin Karin Schanné vom Weingut selbst ergänzten nicht nur die Weine, sondern setzten mit herrlichen Kompositionen wie einer getrüffelten Vichyssoise – kühl serviert, einem perfekt gegarten Saiblings Filet, leicht aromatisiert mit schwarzem Knoblauchpulver oder dem wunderbar zarten Filet vom Black Angus und geschmorter Schulter eigene genussvolle Höhepunkte. Dies alles wurde mit einer Leichtigkeit und Freundlichkeit serviert. Gläser und Teller wurden wie von Geisterhand gefüllt, serviert und abgeräumt. Aber es waren keine Geister. Es war nur ein hervorragend eingestelltes Team, in dem alle Beteiligten große Freude und Überzeugung in ihrem Tun ausstrahlen. Bravo!

So war es wieder mal ein beeindruckendes kulinarisches Fest, das wir der Organisation unseres Bailli und seiner Gattin, Carina und Michel Prokop verdanken. Dieser überreichte zum Schluss Blumen, Sekt und Urkunden sowie einen gefüllten Sektkühler als Anerkennung und Dank an die Mitarbeiter. Der Herr des Hauses Peter Winter nahm zu Recht die Chaîne-Plakette in Empfang, die künftig das Weingut als Mitgliedshaus unserer Confrérie auszeichnet.

Text: Volker Deigendesch, Vice- Chargé de Missions
Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse

Weingut Georg Müller Stiftung
Eberbacherstr. 7-9, 65347 Hattenheim
Tel. 06723 - 2020
www.georg-mueller-stiftung.de

Dresdner Backhaus
Ihre Backmanufaktur
Ausgewählte Zutaten, Liebe zu unserem Handwerk
und langjährige Familientradition sind das Geheimnis
unseres Dresdner Backhaus Christstollen®.
Wir versenden für Sie unsere Stollen weltweit.
AUSGEZEICHNET!
ECHTE HANDARBEIT!
www.dresdnerstollen.de

Trachten, Fließe und Noblesse

Ein Sommerfest in der „Bleiche“ im Spreewald

Sommerfest mit Dîner Amical, 26. - 28. August 2018: Mit dem Glück, diese Tage bei erträglichen Sommertemperaturen zu verbringen (im Gegensatz zur 2016er Veranstaltung bei tropischen 33°C) startete unser zweitägiges Sommerfest im Spreewald.

1. Tag (So., 26. August):
Um 16 Uhr hatten sich bereits fast alle der 42 erwarteten Gäste im Biergarten an Stehtischen zum Begrüßungsempfang mit Crémant und Fingerfood eingefunden. Eine halbe Stunde später begann der künstlerische Teil des Nachmittags, denn der Volkstanzkreis „Alte Liebe“ aus Cottbus zeigte für fast eine Stunde sein Können – natürlich in wechselnden Trachten und gut informierend moderiert durch die Leiterin des Ensembles Jutta Niedergesäß. Abschluss wie Höhepunkt der Darbietungen war die „Annemarie-Polka“ mit einem Teil des Publikums, was zeigte, welch hohes tänzerisches Potential in unseren Consœurs und Confrères steckt.
Nach einer gut halbstündigen Erholungspause bestand die Möglichkeit, in drei Gruppen an einer Führung teilzunehmen, um „Neues in der Bleiche“ wie die Future Kitchen / Hotelküche 2030 mit all ihren technischen Besonderheiten im Detail und innovativen Gestaltungen sowie verschiedene neu gestaltete Zimmer anzuschauen, was auch gern von unseren Mitgliedern genutzt wurde.
Anschließend war beim Aperitif-Champagner am Kahnhafen mit kleinem Fingerfood die Gelegenheit zu leichter Erholung gegeben, ehe es in Die Veranda zum Dîner Amical ging. Bailli Franz Hauk und Gastgeber Heinrich Michael Clausing begrüßten die Gäste von nah und fern, unter denen sich aus dem Präsidium unserer nationalen Bailliage der Argentier Michael Zacharias mit Gattin Susanne und noch vier weitere Baillis (amtierende und Honoraire) befanden. Für den Gastgeber hatte der Vice-Chargé des Presse Joachim Kretschmar noch eine Überraschung parat, denn er fand vor Kurzem in seinem persönlichen Archiv einen gut erhaltenen Hotelprospekt der „Bleiche“ aus dem Jahr 1992 (geschätzt) und konnte diesen dem Confrère Clausing als Erinnerungsstück überreichen.
„17fuffzig“-Küchenchef Alexander Müller hatte ein edel-regionales 5-Gänge-Menü vorbereitet, das wie folgt lautete:
Bachsaibling mit Spreewaldgurke, Gin, Wacholder | Spreezander mit Meerrettich, Blutwurst, Boskoop | Schweinebauch mit Kaviar, Fenchel, Beurre blanc | Duett vom Brandenburger Reh mit Karotte, Foie gras und Ingwer | Mille feuille von Himbeere mit Mascarpone und Basilikum.
Natürlich war dem Menü ein Amuse-Bouche (Avocado / Wildlachs / Kiwi) vorgeschaltet und ein Vordessert (Sauerampfersorbet / Buttermilchschaum / Zwetschgen) eingebaut. Begleitet wurde das Menü von fünf korrespondierenden Weinen aus fünf deutschen Anbaugebieten (Saale-Unstrut, Rheingau, Sachsen, Baden, Franken).
Den Abschluss dieses kulinarisch anspruchsvollen Abends war neben der Laudatio des Baillis, der Übergabe der Urkunden und des Tips an die Mitarbeiter, der Überreichung der neuen Erinnerungsurkunde an den Gastgeber Heinrich Michael Clausing und seine Gattin Christine noch ein flüssiges Dankeschön an das Ehepaar Klein als Vororganisatoren des Abends sowie die OMGD-Nominationsurkunde für unseren Confrère Patrick Lauer.
Ein ereignisreicher und höchst angenehmer Spreewaldtag ging dem Ende entgegen.

2. Tag (Mo., 27. August):
Ein etwas frühes Aufstehen war nötig, denn eine Frühstückskahnfahrt durch die Fließe war angesagt. Auf drei Kähne aufgeteilt, ging es ab 10 Uhr für zwei Stunden ab dem hoteleigenen Kahnhafen über das Scheidungsfließ und die Hauptspree inkl. zwei Schleusen unter Brücken vorbei an viel Sehenswertem. Für ein kräftiges Frühstück mit allem Nötigen inkl. Crémantbegleitung war natürlich gesorgt.
Mit vielen Eindrücken versehen, hatten die Chaînefreunde nun ausreichend Zeit, sich der individuellen Freizeitgestaltung, sei es z. B. dem Mittagsschläfchen, dem Schwimmen, der Sauna oder den vielen SPA-Angeboten zu widmen.
Treffpunkt um 18 Uhr war die Brunnenterrasse, wo ein (oder zwei) Gläschen Champagner als Aperitif warteten. Ein langes Buffet war aufgebaut, viele Vorspeisen lockten, und vom Holzkohlegrill kamen u. a. Entrecôte „US Beef“, Koteletts vom irischen Wiesenlamm und Steaks vom Kalbsrücken. Und natürlich ausreichend Desserts, denn ein süßer Abschluss muss sein. Ein Mosel-Weißburgunder und ein Crianza aus dem Rioja waren die korrespondierenden Weine. Unter musikalischer Begleitung durch das Duo Christiane Altmann / Andreas Behringer mit dezentem Jazz, Rock und Pop wurde noch einmal ausgiebig geschmaust, getrunken, anregende Konversation getrieben und viele neue Bekanntschaften geschlossen.
Zu später Stunde ging der zweite Spreewaldtag dem Ende entgegen.

3. Tag (Di., 28. August):
Nach einem ausgiebigen Frühstück trennten sich die Wege der 42 Chaîne-Gäste, aber eines blieb gemeinsame Erkenntnis: Dieses Sommerfest im Spreewald in der „Bleiche“, übrigens diesjährig mit dem SPA Star Award (Kategorie Green SPA) ausgezeichnet, war ein voller Erfolg!

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bleiche Resort & Spa
Bleichestraße 16, 03093 Burg
Tel. 03 56 03 - 620, Fax - 602 92
www.bleiche.de

Grünwalder Einkehr

Biergarten exquisit

Dîner Amical, 02. August 2018: Traditionell steht ein sommerliches Dîner Amical der Bailliage unter dem Motto „Biergarten“. Dass der Garten der Grünwalder Einkehr sich hierfür bestens eignet, durften wir schon in der Vergangenheit erfahren, so dass die Einladung der charmanten Gastgeberinnen Arabella und Ramona Pongratz regen Zuspruch fand. Allerdings spielte Petrus der Veranstaltung einen üblen Streich, weil schwere Gewitter angekündigt waren und sie vorsichtshalber in den Saal verlegt wurde – nur das Gewitter ließ sich nicht blicken. Der guten Stimmung tat das keinen Abbruch, zumal Bailli Klaus-Wilhelm Gérard angesichts der hochsommerlichen Temperaturen Dispens vom Krawattenzwang erteilte.
Alles andere als Biergartenküche bot das feine und leichte Menü: Den Auftakt bildete eine Kalte Gemüselasagne mit Büffelmozzarella, Rucola und Bresaola, den Zwischengang ein Bunter Kräutersalat mit Hochalp Ziegenkäse und Meerrettich-Senf, dezent untermalt von einer Vinaigrette aus Bio-Olivenöl und Birnenessig. Als Hauptgang wurde rosa gegrilltes Filet vom Bayernrind, gewürzt mit Meersalz und Black BBQ „Marrow & Spoon“ mit ungewöhnlich schlichter aber nicht minder köstlicher Beilage, nämlich knusprig frischem Brot, gereicht. Das Dessert nannte sich „Bayern-Mousse“, war entsprechend weiß-blau und gekrönt von Blaubeer Crumble. Zu den beiden ersten Gängen mundete eine leichte Weißweincuvée aus 2016 vom Fürstlich Castell'schen Domänenamt in Franken mit dem treffenden Namen „… weil das Leben schön ist… :-)“. Passender Begleiter des edlen Filets war ein Brunello di Montalcino aus 2010 von der Tenuta Friggiali in der Toskana. Freunde von Dessertweinen kamen mit einer Scheurebe Beerenauslese aus 2015 von Zantho im Burgenland auf ihre Kosten. Zufriedene Gäste spendeten der weißen Brigade unter der Leitung von Küchenchef Tobias Bosch und der schwarzen unter Leitung von Vinzenz Ehmke und David Panzer den verdienten Applaus.

Text / Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions

Bild l.o.: Der sehr ansprechende Auftakt zum Menü. Bild r.o.: Der Hauptgang Filet vom Bayernrind. Bild u.: Equipe Gründwalder Einkehr mit Arabella Pongratz und Vertretern des Verwaltungsrates v.l.: Dr. Joachim Gabloffsky, Klaus-Wilhelm Gérard, Walter Hölzl und Maximilian Fliessbach.

Grünwalder Einkehr
Nördliche Münchner Str. 2, 82031 Grünwald
Tel. 089 - 125 925 490, Fax - 125 925 49 99
www.gruenwalder-einkehr.de

Brillante Übergabe an die 5. Generation

Sommerfest im Landgasthof „Zur Erholung“ in Lostau

Dîner Amical, 17. August 2018: Ein wesentlicher Grundgedanke unserer Bruderschaft ist es, an alten Traditionen festzuhalten und diese immer wieder zu neuem Leben zu erwecken. Es ist ein gutes Gefühl, zu wissen, dass dies auch in unserem Mitgliedshaus, dem „Landgasthof Lostau“ gelebt wird.
Anlässlich unseres traditionellen Sommer- und Grillfestes wurde, nach der bereits erfolgten Geschäftsübergabe im Januar 2017, nun im wahrsten Sinne des Wortes auch die „Chaîne des Rôtisseurs“ von unserer Officier Maître Rôtisseur Renate Walter-Leske an ihre Tochter, Katharina Kühn, die eine bemerkenswerte Vita vorzuweisen hat, übergeben. Frau Kühn hatte nach dem Abitur zunächst im Maritim proArte Hotel in Berlin den Beruf der Köchin erlernt. Die Ausbildung schloss sie mit einer verkürzten Lehrzeit und der Gesamtnote „Sehr gut“ ab und studierte anschließend an der Humboldt-Universität Betriebswirtschaft mit dem Abschluss Bachelor of science. Danach arbeitete sie u.a. in renommierten 5-Sterne-Hotels in Berlin und Zürich, bevor sie in 5. Generation den Familienbetrieb im beschaulichen Lostau übernahm. Durch ihren Eintritt in unsere Bruderschaft ist dieses einzigartige Haus auch weiterhin ein Anlaufpunkt für unsere Mitglieder und Gäste. Zusammen mit ihrem Ehemann, Oliver Kühn, der in der Küche das Zepter schwingt, wird Katharina Kühn, die zudem ausgebildete Sommeliere ist, den Focus zukünftig stärker auf die perfekte Weinbegleitung legen.
Der neue Geist und die Kreativität zeigten sich bereits beim Empfang. Nicht der übliche Champagner oder Crémant wurde serviert, sondern ganz trendig ein IPA (Indian Pale Ale) - ein Craft-Bier. Mutig... aber auch sehr innovativ. Grillabend und Bier passen eben perfekt zusammen und die Begeisterung der Gäste zeigte, nach einer kurzen Schrecksekunde, dass dies eine geniale Idee war.
Der neue Küchenchef Oliver Kühn brillierte mit seinem Team und gestaltete wieder ein Grillmenü vom Feinsten. Schon das Amuse-bouche war liebevoll und kreativ zubereitet und nicht nur ein Gaumen- sondern auch ein Augenschmaus. Mit je drei verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, die jeweils mit ihren Beilagen perfekt aufeinander abgestimmt waren, verstand es die Küche, uns zu verzaubern. Frische Austern, Marlin mit Linsensalat, Lammspieße mit Couscous, ein Steinbuttfilet mit warmem Kartoffelsalat und 8 Enten am Spieß begeisterten die Gäste. Für jeden Geschmack war etwas dabei und da jeder Gang mit den Beilagen hervorragend aufeinander abgestimmt war, konnte man die einzelnen Kombinationen perfekt verkosten. Nur das Fassungsvermögen des Magens begrenzte den Genuss. Liebevoll angerichtete Desserts, wie eine Tarte Tatin oder Pancakes mit Erdnussbuttereis rundeten das Grillbufett ab.
Ein sensationeller Grillabend ging in dem durch Kerzen und Feuerschalen illuminierten Hof des „Landgasthofes Lostau“ bei gutem Wein zu Ende und 45 dankbare Gäste waren mehr als zufrieden.
Wir freuen uns schon auf das nächste Sommerfest 2019 in Lostau.

Text: Frank Wolf, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Landgasthof Zur Erholung Lostau
Möserstr. 27, 39291 Lostau
Tel. 039222 - 9010
www.landgasthof-lostau.de

Dégustation de Vins „Kontraste“

Im Restaurant Orangerie des Maritim Seehotel

Dégustation de Vins, 25. August 2018: Vice Echanson Dr. Klaus Nagel hat es glücklich getroffen. Eine harmonische, freundschaftliche und effiziente Zusammenarbeit mit Officier Maître Restaurateur Ralf Brönner, Restaurantchef und bekannter, gleichwohl erfahrener Sommelier. Nach dem Apéritif – Champagne Lanson Brut & Prosecco rotfruchtig, gibt es zu jedem Gang zwei Weine; sie haben die gleichen Rebsorten, präsentieren sich aber völlig unterschiedlich. In seiner freundlichen und verbindlichen Art konnte er uns so grundlegende Unterschiede im Weinbau tischweise kommentieren, erklären und vermitteln. Was passt nun besser zur Gänseleber-Crème, eine Beerenauslese aus der Pfalz oder ein 10 Jahre alter Tawny Port mit Lemon? Interessante, hochhergehende Diskussionen an den Tischen – an der Geschwindigkeit des Gläserleerens und an den verbliebenen Resten kann man es nicht ablesen.
2015er Chardonnay aus Rheinhessen und 2016er aus Kalifornien schmecken gleichermaßen frisch, ein wenig rauchig zum konfierten feinen, festen nussigen Saibling.
Das Entrecôte vom Weideochsen erfordert kräftigen ausdrucksvollen und fruchtbetonten Rotwein – auch den hat Ralf Brönner zu bieten mit 2014er Copa Santa aus Languedoc und 2014er Tjokolat Südafrika. Favorit zu den wunderbar, ideenreich und filigran zubereiteten schwarzen Kirschen ist Champagne Lanson „white“, höchsten zweiter Sieger 2013er Banyuls aus Südfrankreich.
Die schwarze Brigade, leise, unaufgeregt und liebenswürdig und dabei kompetent bringt die hochwertigen Speisen auf die Tische, alle Teller ausgezeichnet und auf höchstem Niveau. Ganz große Anerkennung für chef de cuisine Sternekoch Lutz Niemann und seine Mannschaft.
Dr. Klaus Nagel dankt Confrère Ralf Brönner mit dem goldenen Rahmen der Chaîne und den jungen Damen und Herren aus dem Restaurant und der Küche mit Chaîne Erinnerungs-Urkunden und einem gut gefüllten Briefumschlag. Das war das Vorspiel. Bald geht die Sache weiter, am 12. Oktober berichten wir dann von der Soirée à la cusine aus der offenen Küche diese Spitzenrestaurants an der Ostsee.

Text / Fotos: Dr. Reinhardt Winter, Bailli

Orangerie
Restaurant & Vinothek im Maritim Seehotel
Strandallee73, 23669 Timmendorfer Strand
Tel. 04503 - 6050, Fax 04503 - 605-2450
www.orangerie-timmendorfer-strand.de

Venedig

Das Kochbuch

Sechs Restaurants besitzt Gastronom Russell Norman in London, alle von der venezianischen Küche inspiriert. Nun ist er in seine Lieblingsstadt zurückgekehrt, um die kulinarische Identität der Stadt noch tiefgreifender zu erkunden. Ein Jahr lang hat Russel Norman in einem kleinen Apartment in Venedig gelebt und die authentische Küche der „La Serenissima“ gesucht – und gefunden. Dabei haben ihn aber nicht die teuren Nobelrestaurants interessiert, sondern die Lieblingsgerichte seiner Nachbarn und die alten Rezeptbücher der Nonnas. Er hat vieles nachgekocht, an den Marktständen der Via Garibaldi mit den Händlern gesprochen und klassische venezianische Restaurants besucht. Auch den einzigen Weinberg Venedigs hat er erkundet. Seine Erkenntnisse und Rezepte gibt er nun in dieser Hommage an die wohl schönste Stadt der Welt weiter.
Das Buch ist nach Jahreszeiten unterteilt: so kann man im Frühling Pizza mit roten Zwiebeln oder Frittata mit Garnelen und Dill nachkochen. Im Sommer laden üppige Grillplatten und Salate zu einem Fest mit Freunden ein, bei denen die Gäste ihre Spinat-Ricotta Malfatti gleich selbst stilecht im Weinglas formen können. Der Herbst wartet mit süßem Olivenkuchen und geräucherter Makrele auf gegrillter Polenta auf. Im Winter wird der Kälte der Stadt aus Stein und Marmor mit Pasta- und Bohnensuppe oder Wild- und Pilzrisotto getrotzt.
Venedig Das Kochbuch erschienen bei Dorling Kindersley Verlag (ISBN 978-3-8310-3587-8) auf 320 Seiten, im Format 181 x 251 mm zum Preis von 29,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne

Fulminantes Tapas-BBQ bei Bernd Bachofer

Fern(K)östliches im Herzen der Stauferstadt Waiblingen

Dîner Amical, 17. August 2018: Das Fazit gleich zu Beginn, fast 60 Gäste durften an diesem lauen Sommerabend auf der Terrasse des zweitältesten Stadtgebäudes in mittelalterlicher Kulisse einen grandiosen Abend bei Bernd Bachofer und seinem eingespielten und sympathischen Team erleben. Der Wettergott trug seinen Teil dazu bei und sorgte dafür, dass sich die angekündigten Gewitterzellen bereits vor dem Remstal über Stuttgart auflösten und erst nach dem letzten Gang einige Tropfen niedergingen.
Die Gäste wurden mit dem erfrischenden Hauscocktail „Hanoi“ begrüßt, einer Eigenkreation aus Ingwer, Zitronengras und Tonkabohne und mit Prosecco aufgegossen, und konnten sich in freudiger Erwartung auf einen Abend voller kulinarischer Genüsse einstimmen. Dieser startete mit diversen kleineren Leckereien, darunter einer Umami-Auster mit Ponzu, Aschekartoffeln aus dem Green Egg mit Yuzu-Creme, Thunfisch-Tatar mit Miso und gebackenem Eigelb in einem Dashisud, einer Pizza mit molekularem Belag (reloaded) und leckeren Pulled Pork Miniburgern aus dem Wassersmoker. Danach verwöhnte uns Bernd Bachofer mit köstlichen Tiger-Gambas vom Grill mit Gazpacho, Gurkensorbet und geräuchertem Paprikagel. Geschmacklich nicht weniger überzeugte der Thai-Salm vom Feuerring mit Süßkartoffel, Pak Choi und Kokosschaum. Schon zu diesem Zeitpunkt konnte man unter der Gästeschar eine hohe Zufriedenheit ausmachen, die durch die unterschiedlichen Grillmethoden bei den folgenden Fleischgängen noch gesteigert wurde. So überraschte Bernd Bachofer uns mit Streifen vom Mangalica Secreto, wiederum vom Feuerring, der gleichzeitig auch als Blickfang und Hingucker diente und reichte dazu geräucherten Kartoffelschnee, Lauch, gegrillte Wassermelone sowie Hoisinjus, für den sich nicht nur eine Schwäbin noch einen zusätzlichen Löffel geben ließ. Danach begeisterte der wohl beste „Japaner“ Süddeutschlands seine Gäste mit einem Wagyu Tafelspitz aus dem Wassersmoker mit diversen Mais-Texturen und einer ebenfalls vorzüglichen Schalottenjus, die nicht von dieser Welt war. Die beiden Desserts, das geeiste Holundersüppchen mit Lavendeleis und der Pfirsich Melba vom Feuerring mit Thymianeis, Olivenölemulsion und Himbeergranita rundeten einen vollkommenen Abend ab.
Dass dieser Abend so vollkommen war, lag nicht zuletzt auch an dem langjährigen Freund von Bernd Bachofer, dem ambitionierten und über das Remstal hinaus renommierten und zahlreich prämierten Winzer Jochen Beurer, dessen Weinbegleitung optimal zu den aromatischen Gerichten von Bernd Bachofers Küche passte. Besonders erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang die eigens für das Restaurant kreierte „BB“ (Beurer und Bachofer) Cuvee, die einen hervorragenden Begleiter bei den ersten Gängen darstellte. Aber auch der Sauvignon Blanc aus der Magnumflasche und die Großen Gewächse vom Grauburgunder und Lemberger, die Jochen Beurer in charmanter und humorvoller Weise präsentierte, fanden großen Anklang und harmonierten bestens zu dem von Bernd Bachofer gezündeten Aromenfeuerwerk.
Bevor dann die ersten Regentropfen niedergingen, konnten wir uns in angemessener Form bei Bernd Bachofer und seinem Team sowie Jochen Beurer mit unseren Geschenken für die Gastfreundschaft sowie die genussvollen Momente bedanken.
Alles in allem: ein Abend, der allen Beteiligten noch sehr lange in bester Erinnerung bleiben wird.

Text: Markus Gerspacher, Vice Argentier
Fotos: Katja Hofmann, Michael Rother

Restaurant bachofer
Marktplatz 6, 71332 Waiblingen
Tel. 07151 - 97 64 30, Fax - 97 64 31
www.bachofer.info

Ein echter Grand Cru aus Deutschland

2015 Erbacher Marcobrunn Riesling GG Schloss Reinhartshausen

Die Popularität der Großen Gewächse in jüngerer Zeit hat hier und da vergessen lassen, dass es echte Grand Crus, das heißt Weinberge, die über Jahrhunderte hinweg für Weine von überragender Qualität, unverkennbarer Lagentypizität und eigenständiger Persönlichkeit berühmt sind, auch in Deutschland schon seit jeher gab. Ein herausragendes Beispiel hierfür ist der Erbacher Marcobrunn im Rheingau. Bereits das 1707 erschienene „Sentiment von Fürtrefflichkeit des Rheinweins“ nennt nicht nur die führenden Weinbaugemeinden im jetzigen Rheingau, Rheinhessen und der Pfalz als Herkunft für die besten Weine, sondern hebt dabei auch ausdrücklich den „Marcktbrunn zwischen Erbach und Hattenheim“ als ganz besonders wertvoll hervor. Als eine der ersten Lagen im Rheingau wird der Name Marcobrunn daher bereits schon seit 1726 ausdrücklich auf den Etiketten verwandt. Schon damals galt dieser Begriff als Synonym für feinste Rheingau-Weine und noch heute hat er unbestrittenen Weltruf. Insbesondere die auf Schloss Reinhartshausen erzeugten Gewächse aus dem Marcobrunn sind seit jeher international geschätzte Ikonen der deutschen Weinkultur. Zu den vielen Liebhabern dieser Rieslinge gehörten schon die russischen Zaren, Theodor Fontane, von Hindenburg und Eisenhower. Die Weine des Marcobrunns stehen für Körper, Kraft und Struktur in höchster Harmonie. Wie so oft bei echten Grand Crus zeigen sich auch die Marcobrunner Rieslinge Anfangs noch verhalten im Ausdruck und brauchen meist zwei bis drei Jahre Flaschenreife, um sich voll zu entfalten. In großen Jahrgängen wie dem 2015er überwältigt der Marcobrunn dann durch seine geradezu barocke Opulenz und aristokratischen Struktur. Auch das immense Reifepotential dieser Lage ist bei den Marcobrunnern des Schloss Reinhartshausen besonders gut erkennbar, dessen Abfüllungen vom Beginn des 20. Jahrhunderts noch heute mit hochkomplexer Frucht und fester Vitalität überwältigen.

Text: Frank Kämmer MS, Master Sommelier und Leiter des Sommelier College der Sommelier Union Deutschland

2015 Erbacher Marcobrunn Riesling Großes Gewächs Schloss Reinhartshausen

Körper, Kraft und Struktur in höchster Harmonie – ein Weintipp von Frank Kämmer MS

Trinktemperatur: 9°- 10° C
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Säure: 7,7 g / l
Restzucker: 7,3 g / l
Unmittelbar vor dem Genuss in Karaffe umfüllen
Lagerfähig mind. 30 Jahre
Größe: 0,75 l / Flasche

Preis: 45,– EUR/Fl. (60,– EUR/l)
Sonderpreis 39,- EUR/Flasche
bis 31.12.2018 für Chaîne-Mitglieder unter Angabe Kennwort „Chaîne“

Inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten.
Ab 12 Flaschen ist der Versand innerhalb Deutschlands kostenfrei.

Bestellungen unter:
E-Mail: service@schloss-reinhartshausen.de

Aromen aus der ganzen Welt

Dîner Amical im Haus Stemberg

Dîner Amical, 07. September 2018: Sascha Stemberg, Sternekoch und lange unser Vice Conseiller Culinaire, hatte uns eine Reise mit Aromen durch die ganze Welt versprochen. Und wie Sie gleich lesen werden hat er das vollkommen erfüllt. Wir hätten ihm dafür noch den zweiten Stern gegeben.
Aber nun erst einmal zu dem Haus Stemberg. Gegründet von seinem Opa als einfaches Dorflokal hat sein Vater, Walter Stemberg, der schon mit dem Haus bei uns in die Chaîne eintrat, zu einem Spitzenrestaurant geführt. Sascha Stemberg hat es dann vor ein paar Jahren übernommen und einen Stern erkocht. Gelegen in einem malerischen Tal unterhalb von Velbert, gemütlich eingerichtet, bietet es neben lokalen Spezialitäten absolut beste Sterneküche zu nicht überhöhten Preisen. Ein Besuch lohnt sich also immer.
Zurück zu unserem Menü. Nach einer Einstimmung mit Gosset Champagner und Grüsse aus der Küche ging es ab nach „Japan“ mit „Hiramasa Kingfish“ Geflämmt / Yuzu / Alge / Japanische Vinaigrette. „Wow!“ würde die Jugend sagen und es ging gleich weiter nach „Italien“ mit „Wilde Rote Salzwassergarnele“ Garnelensud / Fenchel /Bohne / Artischocke / Salzzitrone. Beides war eine Geschmacksexplosion im Mund. Am Anfang hatte ich Zweifel ob der Abstecher ins „Nordmeer“ mit „Nordmeer Kabeljau“ Petersiliengraupen / Salzzitrone / Braune Butter / Rauchaaldashi dagegen bestehen kann. Doch gerade die einfache, gradlinige Zubereitung vollendete das zu einem weiteren Genuss.
Natürlich darf „Frankreich“ nicht fehlen. Mit einer „Geeister Gänseleberschnee“ Confierter Rhabarber / Sauerklee ersetzte Sascha gekonnt das Sorbet. Dann wurde es „einheimisch“ mit „Brust vom Bauernhuhn aus der Bresse“ Knollensellerie / Champignons / Mispeln / Blutwurst. Hört sich einfach an, war aber ein Gedicht bei dem beeindruckend gezeigt wurde, wie regionale Küche auf Sterneniveau zu bereitet werden kann. Alle Weine, der 2017er Sauvignon Blanc, Weingut Peth Wetz, Rheinhessen, gefolgt von 2016er Guterblumer Weißer Burgunder, Weingut Rappenhof, Rheinland Pfalz, bis zum 2012er Spätburgunder, Weingut Rappenhof, Rheinland Pfalz waren perfekt auf die Gänge abgestimmt. Konnte jetzt noch eine Überraschung folgen? Ja, und zwar der Nachtisch mit „Piura Porcelana 70% Schokolade“ Tomaten aus der Eifel / Kalamansi / Joghurt. Schokolade und Tomaten, wäre ich vorher gefragt wurden ob das passt, hätte ich sicher mit einem Nein geantwortet. Wir alle wurden eines besseren belehrt.
Lieber Sascha, Du hast wieder einmal ein absolut perfektes Essen kreiert. Der Service war schnell und sehr freundlich. Im Hintergrund haben Deine Eltern wie immer den Überblick behalten und alles gelenkt, ein echter Familienbetrieb. Dir, Deinen Eltern und der gesamten sehr sympathischen Mannschaft ein herzlicher Dank für das gelungene Dîner Amical. Alle, die noch nie da waren: Ein Besuch lohnt sich wirklich!

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli
Fotos: Ursula Biskamp, Dame de la Chaîne

Haus Stemberg
Kuhlendahler Str. 295, 42553 Velbert
Tel. 02053 - 5649
www.haus-stemberg.de

Innovation für perfekten Weingenuss

Neuer Weintemperierer begeistert die Fachwelt

Die optimale Temperatur ist entscheidend für vollkommenen Weingeschmack. Mit dem Weintemperierer „Premier” hat die Firma PrioVino jetzt eine Weltneuheit auf den Markt gebracht, die verspricht, Wein über Stunden und direkt am Tisch auf einer exakt eingestellten Temperatur zu halten.
Die Weinexpertin Natalie Lumpp hat den „Premier” auf Herz und Nieren getestet – und ist begeistert.

„Wenn beispielsweise tolle Rotweine zu warm serviert werden, dann verlieren sie unglaublich an Frucht und Geschmack. Das kann mit dem ‚Premier’ jetzt einfach nicht mehr passieren“, meint Natalie Lumpp. Denn der Produkttest der Weinliebhaberin hat bestätigt, dass der „Premier” temperierte Weinflaschen tatsächlich über Stunden konstant auf einer eingestellten Temperatur hält.

Präzision made in Germany
Für die perfekte Temperatur sorgt innovative Hightech im Inneren des „Premier”. Über Akku oder Netzteil betrieben kommt der Temperierer komplett ohne Eis oder andere Kühlfl üssigkeiten aus. Einstellen lässt er sich einfach über Plus-/Minus-Tasten in einem Bereich von 5 bis 20 °C. „Damit deckt er ideal alle Weinsorten von weiß bis rot ab“, so Lumpp.

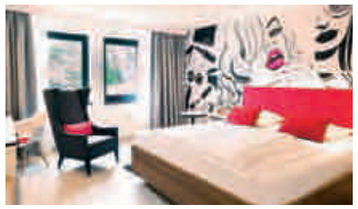
Geschaffen für exklusives Ambiente
Ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluft-System sorgt dafür, dass der Temperierer praktisch geräuschlos arbeitet. Dank Akku- oder Netzbetrieb kann er so flexibel und mobil eingesetzt werden – direkt am Tisch, in der Bar, auf der Terrasse oder beim Roomservice in Hotel-Suiten.

„Der ‚Premier’ ist zudem vom Design her super gemacht. Er passt damit hervorragend in Restaurants und Hotels im Premium-Segment genauso wie in ein exklusives privates Ambiente“, meint Lumpp weiter. Der Temperierer besteht aus reinem Aluminium und ist ab 2.975 Euro in mehreren Beschichtungsvarianten erhältlich – von Chrom, über Silber, Schwarz-Ruthenium, Rosé-Gold bis zu 24-Karat Gold.

Wer also Wert auf state-of-the-art Produkte mit den besten und neuesten Technologien legt, liegt mit dem PrioVino „Premier” genau richtig. Er ist die Innovation, auf die alle gewartet haben, die fein ausbalancierte Aromen im Wein zu schätzen wissen.

Mehr Informationen zur Technik und zum Produkt aind auch auf der Website www.priovino.com zu finden.

PrioVino GmbH
www.priovino.com



Moderne oder Klassik

Kulinarische Kreationen geprägt von Authentizität und Raffinesse

Dîner Amical, 31. Mai 2019: Das Motto des Grand Chapitre in der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel: „Leben wie Gott in Frankreich“, wird Officier Maître Hôtelier Michael Bumb sehr gern umsetzen. Master of Wine Frank Roeder plant ein sensationelles „Dîner Amical mit Weinen aus 5 Kontinenten“ und unterstützt das Triller-Team bei der Auswahl der Weine.
Nouvelle Cuisine oder deftige Hausmannskost. Junger Wilder oder Traditionshüter. Gutes Essen lebt von der Harmonie, aber auch von dem Spiel der Gegensätze. Das wissen die Küchenchefs des Triller Dominik Durst und Reiner Starck nur allzu gut. So nehmen die beiden Sie mit auf eine wohltuende Reise durch verschiedene Geschmackswelten. Hierzu kreieren sie eine Menükarte, die mit regionalen Spezialitäten und saisonalen Delikatessen gespickt ist. So entstehen Zutaten-Kombinationen, die man sicherlich nicht jeden Tag genießen kann. „Das kulinarische Konzept ist auf verwöhnte, aber unkomplizierte Gaumen ausgelegt. Es ist einfach ein verführerischer Flirt mit dem Geschmack. Wir wünschen Ihnen eine köstliche Schwelgerei…“, erzählt mit einem Lächeln Confrère Bumb.
Damit Liebe durch den Magen gehen kann, braucht es Leidenschaft beim Kochen. Ob Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch oder Wild – was in diesem Restaurant auf den Tisch kommt, ist immer frisch und von sorgsam ausgewählter Qualität. Zubereitet wurde es mit der nötigen Zeit, viel Sachverstand, dem Streben nach Perfektion und einer unersättlichen Leidenschaft für den Beruf. Besonderen Wert legen die Chefköche auf marktfrische Produkte – kombiniert mit Authentizität und Raffinesse. Doch es muss nicht spektakulär sein. Zuverlässigkeit ist ebenso wichtig wie Innovation.
Dafür wurde die gepflegte Gastlichkeit erfunden: Köstlich essen – und natürlich einen wunderbaren Wein dazu genießen. Aus einer große Auswahl an erlesenen Tropfen wird eine interessante Weinbegleitung zusammengestellt. Der Keller bietet Vielzahl von Spitzenwinzern aus den verschiedensten Ländern und Anbauregionen. Mit ihren unverwechselbaren Aromen erfüllen diese Weine alle Kriterien, die bei Kennern ganz oben auf dem Feinschmecker-Tableau stehen. Das Essen duftet, der Wein lässt den Gaumen tanzen und angeregte Gespräche bereichern den Abend. Willkommen in den Genuss-Welten des Triller Hotels, willkommen beim Dîner Amical der Chaîne des Rôtisseurs! Officier Maître Hôtelier Bumb erzählt weiter: „Eine entspannte Atmosphäre, gastfreundlicher Service und kulinarische Genüsse haben in unserem Hotel eine lange Tradition. Als Privathotel in 3. Generation kennt unser geschultes Team Ihre Wünsche als Reisende: unser Hotel Am Triller, mitten im Grünen gelegen, steht für Erholung und Komfort. Wichtig ist uns als modernes Familienunternehmen dabei auch die Nachhaltigkeit: wir legen großen Wert auf biologischen Anbau und das Fair Trade-Konzept. Das beginnt bei der Lebensmittelauswahl unseres Küchenchefs Reiner Starck und geht bis zur Bettwäsche, in die Sie sich nachts legen. Freuen Sie sich auf ein kunstvolles, individuelles Ambiente und Entspannung auf hohem Niveau – gepaart mit einer feinen, mediterranen Küche. Mit uns wird Ihr Aufenthalt in Saarbrücken so angenehm wie nur möglich. Wir freuen uns, Sie bei uns zum 94. Grand Chapitre begrüßen zu dürfen!“

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne

Hotel Am Triller
Trillerweg 57, 66117 Saarbrücken
Tel. 0681 - 58 00 00
www.hotel-am-triller-saarbruecken.de

Zum Genießen

Zeitgenössische französische Küche mit mediterranem Einschlag

Dîner Amical, 30. Mai 2019: Wenn das Wetter es erlaubt, wovon wir fest ausgehen, werden wir uns zum Willkommensabend des 94. Grand Chapitre bei Albrecht’s Casino am Staden auf der Terrasse treffen. Wir werden traumhafte Momente in dem wunderschönen Garten, mit einem mediterranen Ambiente, erleben und Freunde und Bekannte aus allen Teilen des Landes treffen. Mit feinen Köstlichkeiten und ausgewählten Weinen werden uns die Gastgeber Silke & Markus Albrecht verwöhnen.
Mehr als 100 Jahre ist die Jugendstilvilla in der Bismarckstraße am Saarbrücker Staden alt, die Albrechts haben ihr mehr als einen neuen Anstrich verpasst. Das Casino am Staden ist nach einer Rundum-Renovierung nicht mehr wiederzuerkennen. Es wurde ein begehbarer Weinkeller ausgebaut, im Restaurant eine breite Glasfassade eingerichtet und auch das Fürstenzimmer auf Vordermann gebracht.
Für Familie Albrecht war es nach mehr als 20 Jahren in der Gastronomie eine große Ehre, in einer der Top-Adressen in Saarbrücken – oder gar im Saarland nun ihre Gäste empfangen zu dürfen. Silke Albrecht erzählt: „Wir haben ein Faible für historische Gebäude und deshalb in Abstimmung mit dem Denkmalschutz eine wunderbare Institution mit neuem Glanz versehen.“ Und weiter sagt die charmante Inhaberin "Wann immer Sie einen Ort der Erholung und Entspannung suchen, möchten wir auf Ihrer Wunschliste ganz oben stehen."
Der Küchenchef Gunnar Hoffmann und sein Team verwöhnen Sie auf höchstem Niveau mit viel Liebe zum Detail. Genießen Sie zeitgenössische französische Küche mit mediterranem Einschlag sowie regionale Köstlichkeiten. Ob nun aus aller Welt oder vom heimischen Markt – in Albrecht’s Casino am Staden verwenden die Köche ausschließlich hochwertige und frische Produkte. Wenn Sie genussvoll speisen und edle Tropfen genießen möchten, sind Sie in einer herzlichen, aufmerksamen Atmosphäre und einem traumhaftem Ambiente gut aufgehoben.
Erleuchtet durch warmen Kerzenschein, wunderbare Speisen und Getränke, mit Blick in den Garten - das ist pure Lust am Leben. Die liebevoll gestalteten Räumlichkeiten laden zum Verweilen ein und sind der perfekte Ort für den Beginn unseres Grand Chapitres.
Und ein kleiner Tipp am Rande, für alle die am Freitag Abend keinen Platz für ein Dîner Amical bekommen werden: Besuchen Sie die Weinbar in Albrechts Casino, denn sie lässt für den Freund eines edlen Tropfens keine Wünsche offen. Spüren Sie die Vielfalt und Faszination der Weinwelt. Probieren Sie edle Tropfen aus der wahrscheinlich größten Weinkarte der Region. By the Glass® Wine by the Card, The world´s best Wine Entertainment bedeutet: Die Weinbar bietet Ihnen das selbstständige Erlebnis, eine Vielzahl von Weinen mit Hilfe von Kundenkarten zu entdecken und zu probieren. Unkompliziert, spielerisch und kommunikativ können Sie Weine auf eigene Faust entdecken, ohne auf eine Empfehlung oder eine Bedienung warten zu müssen. Eine qualitative Weinerlebnisreise in der Sie sich allein auf Ihren Geschmack konzentrieren dürfen. Entdecken Sie einfach, dass bessere Weine auch besser schmecken. In Metropolen wie New York, London oder Paris haben sich in den vergangenen Jahren angesagte Weinbars und Geschäfte etabliert, in denen die Gäste auf diese Weise mehr Wein im Glas erleben können. Familie Albrecht freut sich, Sie in ihrem Haus begrüßen zu dürfen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne

Albrechts Casino am Staden
Bismarckstr. 47, 66121 Saarbrücken
Tel. 0681 - 62364
www.albrechts-casino.de

September 2018

15. September 2018,
Grand Gala Dîner
des 93. Grand Chapitre
d'Allemagne im Kurhaussaal
des Kurhaus Binz auf Rügen

September 2018

15. September 2018,
Grand Gala Dîner
des 93. Grand Chapitre
d'Allemagne im Kurhaussaal
des Kurhaus Binz auf Rügen

Schloss Loersfeld, Kerpen

Gräfinthaler Hof, Mandelbachtal

Hotel Cap Polonio, Pinneberg

Oktober

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
19.-21. (Do-So)	Straßburg	**1. OMGD Grand Chapitre International**	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
19.-21. (Do-So)	Straßburg	**1. OMGD Grand Chapitre International**	Baden-Württemberg, J. Schramm
19.-21. (Do-So)	Straßburg	**1. OMGD Grand Chapitre International**	Alsace, Dr. H. Gander
19. (Fr)	Schnelldorf	**Hotel-Restaurant Anna** Dîner Amical mit Besuch Sektmanufaktur	Franken, R. Stöcker
20. (Fr)	Köln	**Hotel Im Wasserturm** Dîner Maison	Mittelrhein, D. Ullsperger
20. (Fr)	Meerbusch	**Anthony´s** Dîner Maison	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
25.-28. (Do-So)	Marken (Italien)	**Chaîne-Erlebnisreise 2 x 2-Sterne** „viaggio tartufissimo - Trüffelreise"	Haute Bavière, K. W. Gérard
26. -28. (Fr-So)	Hamburg	**„Fahnentreffen"** wineBank, Tarantella, Hanse Lounge, Segelschiff „Rickmer Rickmers", Vlet an der Alster	Hamburg, Dr. R. Crone Niedersachen, Dr. R. Härtel Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
26. (Fr)	Kelkheim/Ts.	**Schlosshotel Rettershof** Déjeuner „Dames"	Hessen, M. Prokop
26. (Fr)	Hamburg u. Sylt	**Chaîne-Reise nach Hamburg** Anschließend maritimer Herbst auf Sylt.	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
27. (Sa)	Moos	**Restaurant Grüner Baum** Dîner Maison	Bodensee, G. Schweden
27. (Sa)	Gernsbach	**Schloss Eberstein** Feinschmecker-Dîner	Baden-Schwarzwald, Dr. O. Klein
27. (Sa)	Seebad Ahlbeck/ Usedom	**Kaiser´s Eck** Dîner Amical	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
28. (So)	Seebad Ahlbeck/ Usedom	**Romantik Seehotel Ahlbecker Hof** Dîner Amical	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa

November

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
03. (Sa)	Mandelbachtal	**Gräfinthaler-Hof** Déjeuner Amical	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
03. (Sa)	Kerpen	**Schloss Loersfeld** Dîner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
09. (Fr)	Pinneberg	**Hotel Cap Polonio** Dîner Amical	Schleswig-Holstein, Dr. R. Winter

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
10. (Sa)	Ehningen	**Landhaus Feckl** Dîner Amical „Gans Essen"	Baden-Württemberg, J. Schramm
10. (Sa)	Meiningen	**Romantik Hotel Sächsischer Hof** Petit Déjeuner	Thüringen, T. Schipanski
10. (Sa)	Groß Kienitz	**Kienitz Open** Dîner Amical	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
10. (Sa)	Wernigerode	**Travel-Charme Hotel** Dîner Amical	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
12. (Mo)	Hamburg	**Side Hotel** Dîner Amical	Hamburg, Dr. R. Crone
16. (Fr)	Immenstaad	**Hotel Seehof** Dîner Amical	Bodensee, G. Schweden
17. (Sa)	Würzburg	**Bürgerspital-Weinstuben** Déjeuner Amical	Franken, R. Stöcker
17. (Sa)	Dresden	**Bülow Palais Dresden** Dîner Amical	Sachsen, K. D. Lindeck
19. (Mo)	Frankfurt am Main	**Le Meridien Parkhotel** Table Maison	Hessen, M. Prokop
20. (Di)	München	**Bayerischer Hof** Sterne-Dîner Amical im Atelier	Haute Bavière, K. W. Gérard
24. (Sa)	Vogtsburg-Oberbergen	**Franz Keller Schwarzer Adler** Déjeuner Amical	Baden-Schwarzwald, Dr. O. Klein
24. (Sa	Wuppertal	**Scarpati** Dîner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
24. (Sa	Bayreuth	**Bürgerreuth** Trüffel-Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
30. (Fr)	München	**Dallmayr Restaurant Delikatessenhaus** Alice im Wunderland	Haute Bavière, K. W. Gérard

Dezember

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
01. (Sa)	Storkau	**Schloss Storkau** Weihnachts-Dîner Amical	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
01. (Sa)	Deidesheim	**Deidesheimer Hof** Vorweihnachtliches Dîner Amical	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
01. (Sa)	Barmstedt	**Lay´s Loft Gastro GmbH** Dîner Amical	Schleswig-Holstein, Dr. R. Winter
01. (Sa)	Coesfeld	**Freiberger** Dîner Amical	Westfalen-Lippe, G. Naroska
02. (So)	Hamburg	**Louis C. Jacob** Dîner Amical „Nikolaus"	Hamburg, Dr. R. Crone

Landhaus Feckl, Ehningen

Der Seehof, Immenstaad

Veranstaltungskalender

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
02. (So)	Lehrte	**Restaurant Visier** Dîner Amical „Weihnachtsessen"	Niedersachsen, Dr. R. Härtel
07. (Fr)	Köln	**Landhaus Kuckuck** Weinseminar OMGD	Mittelrhein, D. Ullsperger
08. (Sa)	Berlin	**Hotel Waldorf Astoria** Dîner Amical	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
08. (Sa)	Frankfurt am Main	**Restaurant Opera** Dîner Amical	Hessen, M. Prokop
09. (So)	Regensburg	**Haus Heuport** Déjeuner Amical	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
09. (So)	Bernried	**Hotel Marina** Advents-Déjeuner	Haute Bavière, K. W. Gérard
14. (Fr)	Lindau	**Hotel Bayerischer Hof** Dîner Amical	Bodensee, G. Schweden
14. (Fr)	Bad Peterstal	**Relais & Châteaux Hotel Dollenberg** Dîner Amical	Baden-Schwarzwald, Dr. O. Klein
14. (Fr)	Nürnberg	**Lederer Kulturbrauerei** Dîner Amical „Weihnachtsfeier"	Franken, R. Stöcker
15. (Sa)	Zweiflingen-Friedrichsruhe	**Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe** „Nikolaus" Dîner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm

Januar / Februar

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
19. 01. (Sa)	Hamburg	**Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten** „Neujahrsempfang"	Hamburg, Dr. R. Crone
26. 02. (Di)	Eltville-Hattenheim	**Hotel Kronenschlösschen** Gala Dîner mit Jean-George Klein, Villa Lalique	National, Chancellerie

Impressum

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

Chefredaktion:
Heiko Leuchtmann (V.i.S.d.P.),
Chargé de Presse d'Allemagne
hek.leuchtmann@mercussini.de

Druck und Vertrieb:
Pro Mod Deters GmbH
Klaus Deters
Kirchstr. 95, 42553 Velbert
Tel. 02053 - 42 67 89 -0, Fax -19
info@pmd-agentur.de

Verlag:
K.D.Verlag GmbH & Co. KG
Kirchstr. 95, 42553 Velbert
Tel. 02053 - 42 67 89 -16, Fax -19

Titel:
Weingut Schloss Reinhartshausen, Lage Marcobrunn

Autoren dieser Ausgabe:
Verena Klein, Dr. Susanne Andree, Antje Plesch, Sabine Juraschek, Ingrid Barbara Seite-Naroska, Irmtraud-A. Schliephake, Astrid Kulosa, Inge Stöcker (Vice Chargée de Presse); Dr. Hans Sonnenberg, Joachim Kretschmar, Kristian Koschuschmann, Joachim Römer, Dr. Wolf-Dietrich Nahr (Vice Chargé de Presse); Dieter Ullsperger, Dr. Joachim von Gratkowski, Franz R. Hauk, Dr. Reinhardt Winter (Bailli); Monika Demuth-Müller (Vice Conseiller Gastronomique); Marc Neldner, Frank Wolf (Vice Conseiller Gastronomique); Dr. Ing. Gerhard Dickgießer (Vice Conseiller Gastronomique hon.); Sibylle Gräfin zu Dohna (Vice Chargée de Missions); Bernhard Scheer, Martin Leskovec, Volker Deigendesch (Vice Chargé de Missions); Markus Gerspacher (Vice Argentier); Sabine Hauk (Officier); Ina Pförtner (Dame de la Chaîne); Gabriele Fürst (Vice Chancelier); Walter Johannes Steyer (Vice Chargé de Missions); Klaus Tritschler (Bailli Délégué d'Allemagne); Natalie Lumpp (Grand Echanson); Frank Roeder (MW, Maître Sommelier); Heiko Leuchtmann (Chargé de Presse d'Allemagne)

Technische Realisation:
Design Birgit Oehme, designoehme@gmx.de

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 Jahresbetrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:
Chaîne des Rôtisseurs, Chancellerie:
Heiko Leuchtmann (V.i.S.d.P.)
Am Joseph 21, 61273 Wehrheim/ Taunus
Tel. 06081 - 68 28 -70, Fax 06081 - 68 28 -71
mail@chaine.de, www.chaine.de

**Das nächste Chaîne-Journal erscheint am 15.01.2019,
der Redaktionsschluss für die Ausgabe ist der 10.12.2018.**

WEMPE
GLASHÜTTE I/SA

Wo ließe sich Zeitgeschichte besser schreiben als an einem Ort, der viel zu erzählen hat: 1910 wurde die Sternwarte in

der renommierten Uhrmacherstadt Glashütte erstmals in Betrieb genommen. Knapp 100 Jahre später bescherte ihr der Wiederaufbau durch die Firma WEMPE große Aufgaben: Mit der Einrichtung der einzigen Prüfstelle nach deutscher Chronometernorm und der Etablierung der WEMPE Uhrmacherschule bildet die Sternwarte in Glashütte heute den perfekten Produktionsstandort für die Armbandchronometer der WEMPE GLASHÜTTE I/SA Kollektion.

FÜR ALLE, DIE GERN MIT EXKLUSIVEM HANDGEPÄCK REISEN.

CHRONOMETERWERKE
WEMPE
GLASHÜTTE I/SA

Leipzig, Mädler-Passage/Grimmaische Straße 2–4, T 0341.211 31 12
WEMPE CHRONOMETERWERKE Armbandchronometer in 18k Gold mit Automatikwerk. Für **€ 14.950** exklusiv erhältlich bei Wempe.
Verwaltung: Gerhard D. Wempe KG, Steinstraße 23, 20095 Hamburg

An den besten Adressen Deutschlands und in London, Paris, Madrid, Wien und New York. www.wempe.de