

# CHAÎNE-JOURNAL D'ALLEMAGNE

Förderung der gepflegten Koch- und Tafelkultur seit 1248



Tataki vom Rinderfilet, Glasnudeln, Thai-Mayonnaise

*Reise-Tipp & Interview mit Norbert Dobler, Seite 16 und 23*





## MASTERPIECE BY POMMERY

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



## Editorial



## No-Show

In jedem Restaurant dürfte folgende Situation schon einmal eingetreten sein: Ein Gast reserviert für sich bzw. für mehrere Personen einen Tisch, der Gast oder die Gruppe erscheint jedoch zum vereinbarten Termin nicht oder in geringerer Anzahl, ohne rechtzeitig abzusagen. Dem betroffenen gastronomischen Betrieb kann dadurch eine nicht zu unterschätzende finanzielle Einbuße entstehen. Oft sind sich Gäste, die ohne Absage zum vereinbarten Termin nicht erscheinen, nicht bewusst, mit welchem finanziellen und organisatorischen Aufwand die Auslastungsplanung eines Restaurants verbunden ist.

Grundsätzlich lassen sich zwei No-Show-Ausgangssituationen unterscheiden: Die einfache Reservierung eines Tisches mit Auswahl der Speisen und Getränke erst im Restaurant und die Reservierung eines Tisches mit vorheriger Vereinbarung über Menü und Preis.

Bei der Einfachen Reservierung schuldet der Gast im No-Show Fall dem Restaurant Vorbereitungskosten wie das Vorrätighalten der Speisen, Personalkosten und entgangenen Gewinn.

Im 2. Fall, der vorherigen Vereinbarung über Speisen und Preis ist ein Bewirtungsvertrag entstanden. Dieser Vertrag beinhaltet den Namen des Rechnungsempfängers, das Restaurant, das Datum, Speisen und einen Preis. Erscheinen am vereinbarten Tag überraschenderweise weniger Gäste und die Plätze wurden nicht rechtzeitig storniert, müssen Sie als Gast für alle reservierten Plätze den vollen vereinbarten Preis bezahlen. Was eine rechtzeitige Stornierung ist, müssen Sie als Gast konkret mit dem Gastronom vereinbaren.

Selbstverständlich haben wir als Chaîne-Mitglieder Verständnis für die Situation unserer Consœurs und Confrères in den gastronomischen Betrieben, es kommt ja auch keiner auf die Idee für Opern- oder Theaterkarten nicht zu bezahlen, weil man kurzfristig verhindert war.

In Frankreich oder Italien ist es in guten Restaurants oft üblich bei der Reservierung seine Kreditkartendaten zu nennen. Nun ist es an der Zeit auch in Deutschland, Stornierungsbedingungen in Form von AGBs mit den Gästen zu vereinbaren, in denen Regelungen zu Stornierungsgebühren enthalten sind.

Wundern Sie sich nicht, wenn zukünftig bei Reservierungen Ihre Kreditkartendaten erfragt werden. Um den Anspruch auf die Stornierungsgebühr möglichst unkompliziert in der Praxis geltend zu machen, kann eine entsprechende Abfrage der Kreditkartendaten erfolgen. Wird die Reservierung rechtzeitig vor dem vereinbarten Termin abgesagt, werden keine Stornierungsgebühren berechnet.

Ich danke Ihnen für Ihr Verständnis für die Situation unserer Gastronomen und wünsche Ihnen, dass Sie keine Reservierung absagen müssen und wenn doch, dann bitte rechtzeitig.

Mit kulinarischen Grüßen  
Ihr

Heiko Leuchtmann  
Chargé de Presse d'Allemagne







Marc Almert, wird Weltmeister in Antwerpen, Seite 42



Schloss Wackerbarth, Bester Sekt-Erzeuger des Jahres 2018, Seite 63



Audienz beim Heiligen Vater, Seite 28



White Collage, Meissens Exklusiv-Kollektion, Seite 22



Wempe Kammermusik-Reise 2019, Seite 91



Gründung der Bailliage Mauritius im Januar 2019, Seite 19

## Inhalt

### International

Veranstaltungskalender International 2019 .....	6
Paradisches Mauritius .....	19
Bester Sommelier 2019 .....	42

### Chaîne-Stiftung Deutschland

Karriereförderung junger Talente .....	8
Julian Schweighart ist Sommelier des Jahres 2019 .....	14
Bei Steinheuers .....	26
Michael Becherer .....	47
Sebastian Russold .....	53
Sebastian Lübbert .....	92

### National

Château Magnol in Bordeaux .....	10
Geheimtipp Niederlande .....	12
Genießen & Relaxen .....	13
Konkurrenz belebt das Geschäft .....	16
Champagner geht immer .....	18
Das Ende der Eiszeit .....	20
Perfekt gereift und brillant .....	21
White Collage .....	22
Institution Kronenschlösschen .....	23
Frühlings-Dîner Amical .....	23
Vive la Chaîne, Vive le Pape! .....	28
Vive la France – von Arles nach Lyon .....	29
Einer der erfolgreichsten Bordeaux-Winzer .....	30
Château d'Aiguilhe .....	31
Das Funkeln in den Augen .....	32
Ein Schatz mit purer Harmonie .....	33
Kultur und Leidenschaft .....	34
Kein schöner Land .....	34
Hoch über der Elbe .....	34
Wo der Seele Flügel wachsen .....	35

Schloss mit Seele .....	35
Münchhausen und die Ananas .....	35
Start your Engine .....	36
Frisch und leicht .....	40
Tantris – Die Restaurant-Legende .....	45
Neue Trends im Luxussegment .....	46
Ali Güngörmüs .....	56
Das Gute Leben .....	57
Das kleine feine Einmachbuch .....	58
Schloss Wackerbarth .....	63
Villa Antinori Rosso IGT .....	71
Nelson Müller – Heimatliebe .....	73
Genuss mit Simplify-Gläsern .....	76
Umami .....	79
Die Zukunft des Hochleistungsmixens .....	82
Supercars & Speed .....	89
Exquisite Musiker & feinste Kulinarik .....	91

### Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

OMGD goes Württemberg .....	24
Termine 2019 des OMGD .....	25

### Baden-Schwarzwald

Hotel Dollenberg .....	44
Bei Confrère Karl Schwemmler .....	95

### Baden-Württemberg

Schloss Solitude .....	64
Délice in Stuttgart .....	78
Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2019 .....	80

### Bavière Orientale

Privilegiert im Spiegelsaal und im Roten Hahn .....	52
Küchen-Klassiker .....	64
Orientalen genießen ganz legal in der Halbwelt .....	70
Bayerisches Wirtshaus mit ersten Michelin-Ehren .....	94

### Berlin-Brandenburg

Es weihnachtete in der Villa Medici .....	47
Mit Ausblick und Vorfreude auf das Berliner Schloss .....	54
EWG – Einer wird gewinnen .....	65
Ein Käpt'ns-Dinner im Delphinium .....	67
Eine kulinarische Reise .....	84

### Bodensee

Weihnachtszauber am Bodensee .....	43
Kreativ genießen in Konstanz .....	53
Zuhause bei Karrs in Langenargen .....	68

### Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln

Dîner d'adieu .....	61
---------------------	----

### Hamburg

Champagner-Empfang im Vier Jahreszeiten .....	55
Hamburger Glücksmomente .....	74
Selbst gekocht schmeckt's auch nicht schlecht .....	88

### Haute Bavière, Bavière-Oest et Munich

Un bon début pour l'année .....	56
Kugler Feinkost .....	72
Café-Bistro Dallmayr .....	87

### Hessen

Advent-Gala .....	39
Hotel InterContinental .....	50
Le Méridien Frankfurt .....	73
Aschermittwoch Kehraus .....	86
Chaîne des Rôtisseurs Hessen .....	97

### Mittelrhein

Eine Entdeckungsreise in die Welt der Aromen .....	59
Kulinarische Charme-Offensive .....	69
Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs .....	96

### Niedersachsen

Geschichte und Kulinarik .....	85
--------------------------------	----

### Nordrhein

Fulminanter Jahresauftakt .....	58
Düsseldorf .....	89
Sensation Berufsschule .....	92

### Pfalz-Saar-Mosel

Jahresauftakt im Restaurant Atable .....	61
Arens 327m NN .....	75
Nachwuchs-Wettbewerb 2019 in Deidesheim .....	93

### Sachsen

Jahresauftakt im Stadtpfeifer Leipzig .....	48
Aus zwei Bailliagen im Wettstreit .....	79
La Vie en Bleu .....	90

### Sachsen-Anhalt

Landhaus Hadrys meets Weingut Thürkind .....	49
Aus zwei Bailliagen im Wettstreit .....	79
Geschichte und Kulinarik .....	85

### Schleswig-Holstein

Adventsstimmung im besonderen Ambiente .....	38
Wildes aus Meer und Wald .....	60
Rund um den Karpfen .....	66

### Thüringen

Pächter gesucht .....	69
-----------------------	----

### Westfalen-Lippe

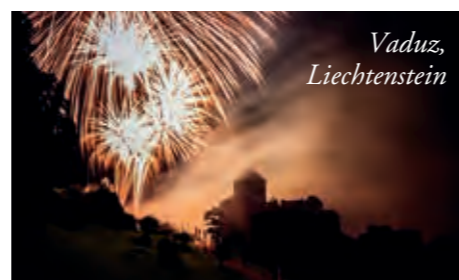
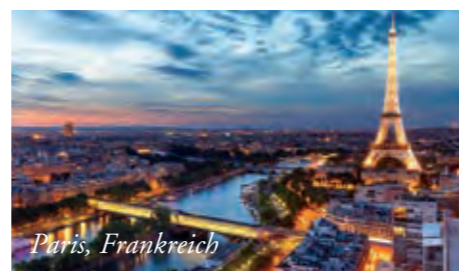
Neujahrsempfang im Chesa Rössli in Münster .....	62
--	----

### Impressum

.....	102
-------	-----

## Veranstungskalender International 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
25. - 27. Apr.	Tunisia Tunis	Grand Chapitre of Tunisia	M. Ezzedine Chaieb, Bailli Délégué
26. - 28. Apr.	USA Napa, CA	Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
27. Apr.	Austria Ossiach	Chapitre of Austria	M. Norbert Simon, Bailli Délégué
09. - 12. May	Italy Pescara	Grand Chapitre of Italy	Dr. Robert Zanghi, Bailli Délégué
17. - 19. May	Switzerland Lausanne	Grand Chapitre of Switzerland	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
23. - 26. May	Malta San Giljan	Grand Chapitre of Malta	Dr. Joseph M. Xuereb, Bailli Délégué
24. May	Australia Brisbane	Grand Chapitre of Australia	M. Gerald Norman Harrison, Bailli Délégué
25. May	Sweden Ekolsund	Chapitre of Sweden	M. Carl Edward Hanson Wachtmeister, Bailli Délégué
31. May - 02. Jun.	USA Pittsburgh, PA	Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
13. - 15. Jun.	France Paris	International Grand Chapitre & AGM	Bailli Délégué
15. - 17. Aug.	Liechtenstein Schaan/Vaduz	Grand Chapitre of Liechtenstein	M. Daniel Jean Marie Jäggi, Bailli Délégué
23. - 25. Aug.	Finland Ojala	Grand Chapitre of Finland	Mme Johanna Kaarina Hornborg-Rovaniemi, Bailli Délégué
23. - 25. Aug.	Denmark Bornholm	Grand Chapitre of Denmark	M. Jorgen Krenk, Bailli Délégué



## Veranstungskalender International 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
30. Aug. - 01. Sep.	Sweden Stockholm	Grand Chapitre of Sweden	M. Carl Edward Hanson Wachtmeister, Bailli Délégué
06. - 08. Sep.	Switzerland Zermatt	Grand Chapitre of Switzerland	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
11. - 15. Sep.	Portugal Porto	International OMGD Grand Chapitre	M. Mohamed Hammam, Chair, International OMGD Committee
12. - 15. Sep.	Hungary Budapest	Grand Chapitre of Hungary	Lt. Colonel Ivan Peter Novak, Bailli Délégué
19. - 22. Sep.	Canada Calgary	Grand Chapitre of Canada	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué; Chair of the International Competition; Member of the Conseil D'Administration and Conseil Magistral
19. - 22. Sep.	Canada Calgary	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué
20. - 22. Sep.	Myanmar Yangon	Grand Chapitre of Myanmar	M. Magnus Ludwig Richard Scheer, Bailli Délégué
21. - 22. Sep.	Korea Seoul	International Jeunes Sommeliers Competition	M. Joseph M. Girard, Grand Argentier; Chair of the International Competition; Member of the Conseil D'Administration and Conseil Magistral
01. - 04. Oct.	Great Britain Southampton	Grand Chapitre of Great Britain	M. Philip Evins, Bailli Délégué
03. - 06. Oct.	USA Baltimore, MD	Grand Chapitre Of United States of America	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
03. - 06. Oct.	Great Britain London	Grand Chapitre of Great Britain	M. Philip Evins, Bailli Délégué
03. - 06. Oct.	Japan Osaka	Grand Chapitre of Japan	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
18. - 20. Oct.	Lebanon Beirut	Grand Chapitre of Lebanon	Mme Arlette Mabardi, Bailli Délégué
19. Oct.	Russia Moscow	Chapitre of Russia	M. Henri C. J. Everaars, Bailli Délégué
19. Oct.	Australia Sidney	Chapitre of Australia	M. Gerald Norman Harrison, Bailli Délégué
19. Oct.	Australia Sidney	Chapitre of Australia	M. Gerald Norman Harrison, Bailli Délégué
26. Oct.	Finland Naantali	Chapitre of Finland	Mme Johanna Kaarina Hornborg Ojala, Bailli Délégué
19. - 21. Nov.	Saint-François Guadeloupe	Grand Chapitre of Guadeloupe	M. Richard Chaville, Bailli Délégué
29. Nov.	Cambodia Phnom Penh	Chapitre of Cambodia	M. Peter Brongers, Bailli Délégué





## Karriereförderung junger Talente

### Wertschätzung und Steigerung der Qualität der Ausbildung

Es ist für mich eine große Freude, dass ich Ihnen die Chaîne-Stiftung Deutschland heute näher vorstellen darf.

Satzungsgemäß wird die Chaîne-Stiftung Deutschland durch 4 Vorstandsmitglieder vertreten: Vorstandsvorsitzende: Prof. Michaela Dickgießer; Stellvertretender Vorstandsvorsitzender: Robert Mangold; Vorstand für Finanzen: Mirjam Vey-Bierling; Abgeordnetes Vorstandsmitglied der Baillis: Claas Plesch.

Folgende Ambassadeure unterstützen im erweiterten Vorstand die Arbeit der Stiftung: Prof. Mathias Langer, Georg Leicht, Susanne Zacharias und Thomas Wirz. Ich möchte 3 Mitglieder aus dem Kreis des Vorstandes herausgreifen, die sich durch ihre fachliche Kompetenz im Bereich der Gastronomie besonders auszeichnen:

Robert Mangold, Geschäftsführer der Tigerpalast-Gastronomie (La Fleur\*\* und Tigerpalast\* Frankfurt) stellt hohe Ansprüche an sich und seine Mitarbeiter. Seit vielen Jahren engagiert er sich in Gastronomie Fachverbänden und entwickelte vor kurzem ideenreich einen neuen Ausbildungsberuf, den Trendgastronom:

„Trendgastronom klingt doch viel zeitgemäßer, als Gastronomie-Fachfrau oder

-Fachmann“, meint er hierzu schmunzelnd. Das Miteinander ist ihm wichtig und das spürt man: „Besonders schön ist es, wenn man Mitarbeiter im Betrieb weiterentwickeln kann...“ Und das er mit seinen Visionen großen Erfolg hat und genau richtig liegt, bewies er uns mit dem letztjährigen Sieger des Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs: Michael Becherer – er kam aus dem Restaurant La Fleur!

Georg Leicht, Geschäftsführer von Juwelier Leicht. Mit dem Namen Leicht verbindet man in erster Linie Schmuck in höchster Qualität. Doch Georg Leicht versteht es wie kein Zweiter Kunst und Kulinarik auf höchstem Niveau zu verbinden. Hierdurch ist er mit zahlreichen Sterneköchen auf der ganzen Welt ausgezeichnet vernetzt. Er weiß als Insider, wie wichtig die Förderung junger Talente für den Erhalt der Spitzen-Gastronomie in Deutschland ist und setzt sich daher sehr gerne für die Chaîne-Stiftung Deutschland ein.

Thomas Wirz, Geschäftsführer von Pommery Deutschland. Er ist als Partner der Chaîne nicht mehr wegzudenken. Am 09.03.19 konnten wir in der Ofenhalle der Meissner Porzellan-Manufaktur eine wunderbare Pommery-Champagner Gala

erleben. Seit Jahren unterstützt und fördert er aktiv den Nachwuchs in der Chaîne. Dafür auch an dieser Stelle nochmals unseren herzlichsten Dank!

Thomas Wirz verantwortet jedes Jahr unzählige hochkarätige Veranstaltungen rund um das Thema Champagner. Daher weiß er genau, wie wichtig die Nachwuchsförderung ist, um am Ende durch eine brillante Küche und fachlich kompetent ausgewählte Weine, glückliche Gäste zu haben.

Am 10.03.2019 fand im Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais in Dresden die konstituierende Sitzung des neuen Vorstandes statt. Die Hauptaufgabe bestand darin, Ziele und Aufgaben an diesem ersten Zusammentreffen neu zu definieren.

Welche Aufgaben wird die Stiftung bei der Förderung der Jeunes Chefs und Jeunes Sommeliers künftig übernehmen? Die Stiftung möchte sich „nachhaltig“ und im ständigen Austausch mit den Profimitgliedern an der „Karriereförderung der jungen Talente“ engagieren. Durch den Ausbau eines hochkarätigen Coachings und durch die angestrebte Vernetzung von Chaîne-Mitgliedshäusern untereinander soll insgesamt für die Mitgliedshäuser ein höheres Ausbildungsniveau erreicht werden.

Wen möchte die Chaîne-Stiftung Deutschland besonders fördern? Die Erst- und Zweitplatzierten Gewinner der Jeunes Chefs und Jeunes Sommelier-Wettbewerbe werden zu besonderen Veranstaltungen, wie z.B. zu Dinners des Rheingau Gourmet- & Weinfestival oder zu der exklusiven Veranstaltung „Europas Beste“ auf der MS EUROPA eingeladen. Die Begegnung mit den großen Vorbildern, den Sterneköchen aus der ganzen Welt, wirkt auf die jungen Menschen inspirierend und motivierend zugleich. Individuelle Coachings auf höchstem Niveau ermöglichen es den nationalen Siegern auch international in den weltweiten Wettbewerben zu bestehen und Deutschland würdig zu vertreten. Patenschaften werden es den jungen Talenten künftig ermöglichen bei besonderen Chaîne-Veranstaltungen gemeinsam mit einem professionellen Mitglied zu kochen und Weine zu präsentieren.

Was ist der Stiftung neben einer finanziellen Förderung wichtig? Die Wertschätzung des Berufs und der Menschen, die sich dieser Aufgabe stellen. Die Steigerung der Qualität der Ausbildung und die weltweite Vernetzung der Alumni's.

Was will die Chaîne-Stiftung Deutschland für die Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs tun? Unvergessliche Veranstaltungen, wie wir sie gerade durch die maßgebliche Unterstützung von Heiko Leuchtmann in der Meissner Porzellan-Manufaktur erleben durften und in Kürze im Schloss der Familie Farber-Castell mit der 2. Pommery Champagner Gala vor uns haben, sollen unseren Consœurs und Confrères zeigen, wie wertvoll die Unterstützung des Nachwuchses durch die Chaîne Stiftung ist. Damit wir auch in Zukunft stolz darauf sein können, dass wir junge Menschen, wie den Sommelier Marc Almert – Sieger beim Jeunes Sommelier Wettbewerb der Chaîne 2015 – auf dem Weg zu seinem ehrgeizigen Ziel „Bester Sommelier der Welt“ zu werden begleiten durften. Im März 2019 hat er dieses Ziel mit erst 27 Jahren erreicht! Herzlichen Glückwunsch lieber Marc Almert! Die Chaîne-Stiftung Deutschland ist stolz auf Sie! Sie sind ein großartiges Vorbild!

Text: Prof. Michaela Dickgießer, Vorsitzende des Vorstandes der Chaîne-Stiftung Deutschland

# 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@chaîne.de

Spende bitte an:

Chaîne-Stiftung Deutschland  
IBAN DE1251250000001057707  
BIC HELADEF1TSK  
Taunus Sparkasse  
Bad Homburg v.d.H.





## Château Magnol in Bordeaux

### *Mundus Vini kürt Château Magnol zum Best of Show*

Mit Gründung im Jahr 1725 ist Barton & Guestier das älteste Weinhandelshaus Frankreichs mit Sitz in Bordeaux, rund 45 Kilometer entfernt vom Atlantik. Der Firmengründer, Thomas Barton, verließ sein Geburtsland Irland Anfang des 18. Jahrhunderts und wanderte nach Bordeaux aus als er gerade mal 30 Jahre alt war. Als wahrer Abenteurer gründete er 1725 sein Weinhandelshaus. Sehr schnell brachten ihm seine Bemühungen einen unglaublichen Wohlstand, und von 1747 an wurde Thomas Barton als führender Spediteur in Bordeaux geschätzt und seine loyalen Kunden gaben ihm den Spitznamen „French Tom“. Er war der erste Weinhändler der Region, der gleichzeitig auch Eigentümer von Weingütern wurde. 1802 schloss sich Hugh Barton, sein Enkel und Nachfolger, mit Daniel Guestier, einem französischen Händler, zusammen um Barton & Guestier, heute eines der ältesten in Bordeaux niedergelassenen Weinhäuser, zu gründen. Château Magnol – Appellation Haut-Médoc Controllée Château Magnol aus dem Jahr 1842 gilt als das Herzstück von Barton & Guestier. Es ist gleichzeitig Hauptsitz des Unternehmens, historisches Gästehaus und renommierte Weinschule. An erster Stelle

jedoch ist Château Magnol ein erfolgreiches Weingut, dessen vielfach ausgezeichneten Cru Bourgeois-Weine in den besten Restaurants der Welt serviert werden. Die 25 ha Weinberge des Château Magnol befinden sich im südlichen Teil von Médoc. Die sogenannte Appellation Haut-Médoc liegt westlich der Stadt Bordeaux an der linken Flussmündung der Gironde. Dank der Nähe zum Ozean sowie zum Fluss herrscht hier ein optimales Mikroklima. Der fruchtbare Boden besteht an der Oberfläche hauptsächlich aus Kiesel und Sand und eignet sich hervorragend für den Anbau von Cabernet Sauvignon. Eine Rebsorte, die wegen ihres robusten Charakters, der komplexen Aromenvielfalt (z.B. Kräuter und schwarze Johannisbeere), ihrer intensiven Farbe und dem hohen Alterungspotenzial für die Herstellung von Bordeauxweinen sehr beliebt ist. Das Terroir eignet sich auch sehr gut für den Anbau von Merlot, zuständig für Körper und fruchtbetonte, «rote» Aromen im Bordeaux. Der Dritte im Bunde, Cabernet Franc, ist weniger farbtensiv und weniger tanninbetont und sorgt für Frische, Frucht und eine perfekte Balance. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 22 Jahre alt.

Bernard Fulloy, Kellermeister von Château Magnol, verleiht den Weinen reife Tannine und Intensität sowie elegante Robustheit und geballte Kraft. Laurent Prada, seit 2002 amtierender Chefönologe von Barton & Guestier, arbeitet eng mit 250 Weinbauern aus den besten Anbaugebieten zusammen. Darunter Bordeaux, die Gascogne sowie Korsika. Sie alle erfüllen Monsieur Pradas kompromisslosen Qualitätsmerkmale: Bestes Terroir und beste Lagen – Optimale Traubenreife zum Erntezeitpunkt – Ertragsreduktion zugunsten der Qualität – Klassische, auf die Rebsorten optimal zugeschnittene Vinifikation und Reifung (z. B. Dauer der Mazeration, Reifung auf der Hefe, behutsames Pressverfahren, Reifung im Eichenfass für mehr Fülle, Aromatik und Komplexität). Mundus Vini, als einer der bedeutendsten Weinwettbewerbe der Welt, wählte Château Magnol 2015 als Best Show Bordeaux 2019. Im Rahmen der ProWein erfolgte die Preisübergabe an Kellermeister Laurent Prada. Sie können diese Weine bestellen unter [www.vranken-pommery-shop.de](http://www.vranken-pommery-shop.de).

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

*Guten Geschmack  
erkennt man  
am guten Geschmack!*



*Corneha Polatto*  
SPITZENKÖCHIN

*La Vie en bleu*







## Geheimtipp Niederlande

### *Pinot Noir Domein de Wijngaardsberg*

Mein Geheimtipp ist ein Niederländischer Wein. Der Adel und die Kirche haben sich seit 1.000 Jahren schon mit Weinbau in den Niederlanden beschäftigt. Ab 1794 wurde ihr Besitz enteignet. Bauern wurden nun Inhaber der Weinberge. Die Bauern haben die Weinberge gerodet, da der Weinbau für sie nicht interessant war.

Seit ungefähr 70 Jahren gibt es immer mehr Weinbau und das Weingut meiner Wahl existiert seit 2002. Mittlerweile ist Jules Nijst ein echter Qualitätsfanatiker – der Inhaber vinifiziert Weine aus Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris und Auxerrois.

Meine Empfehlung ist sein Pinot Noir. Ein Wein vom Hügel (ja, die gibt es tatsächlich auch in der Niederlande) in der Nähe von Maastricht, ganz südlich in der Niederlande. Seine Weinberge sind Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung Mergelland. Eine neue, anerkannte Weinbauregion mit einem sehr kalkhaltigen Boden aus Löss und Mergel. Jules Nijst ist überzeugt das gute Weine im Weinberg entstehen und dazu viel Respekt der Natur benötigen. Nach seiner Meinung ist der Winzer der

#### **Pinot Noir 2015 Domein de Wijngaardsberg**

Himbeere, rote Kirschen, Karamell, Herbstlaub, schöne Holzstütze. Frische Säuren

Geschmack: trocken  
Rebsorte: 100 % Pinot Noir  
Alkohol: 11,4 % vol.  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 19,95 EUR/Fl.** (26,60 EUR/l)  
Preis inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten

**Bestellungen unter:**  
Domein de Wijngaardsberg  
Wijngaardsberg 2,  
6235 ND Ulestraten  
Mobil +31 6 29 55 46 99  
Tel. +31 43 - 3580872  
[www.dewijngaardsberg.nl](http://www.dewijngaardsberg.nl)

echte Schlüssel zur Qualität und dazu hat er eine Art von Arbeit, die man mit dem berühmten Pinot Noir-Gebiet Burgund vergleichen kann. Vom Geschmack liegen die Weine irgendwie zwischen einer Burgundischen und Deutschen Stilistik. Jules Nijst versucht nicht die eine oder andere Stilistik zu kopieren, sondern ist überzeugt von einem ganz eigene Stil von Wein aus dem Mergelland.

Der Wein ist kräftig, aber nicht alkoholisch. Das Holz (der Wein reift 12 Monaten in Französischen Fässern) präsent im Geschmack, aber nicht dominierend. Der Fruchtgeschmack und die Säure verleihen diesem Wein Eleganz. Der Wein braucht immer ein paar Jahre Flaschenreife um seinen vollen Geschmack zu zeigen.

Die Weine sind ab Hof zu erwerben. Am Samstag ist das Weingut für Privatkunden geöffnet. Nach Anfrage sind Führungen und Weinprobe beim Weingut möglich.

Text: Martien Marcelissen,  
Sommelier Vane Restaurant & Skybar

## Genießen & Relaxen

### *Erholung und Entspannung in Forsters Posthotel*

Geschichte ganz nah. In weniger als 20 Minuten erreichen Sie das farbenfrohe mittelalterliche Regensburg, in 5 Minuten Walhalla, die imposante Ruhmeshalle von Ludwig dem I. und viele andere Highlights dieser wundervollen Region. Genießen Sie Ihren Urlaub in einer der schönsten Umgebungen des Landes. Donaustauf, das natürliche Idyll zwischen den Ausläufern des bayerischen Waldes, ist das Fleckchen Heimat, das zum Wiedersehen einlädt. Verbinden Sie die faszinierenden Naturschönheiten der Umgebung mit wohltuender Erholung. Das 4 Sterne Forsters Posthotel gehört zu den komfortabelsten Gelegenheiten, eine charmante Unterkunft zu finden. Das Wohlbefinden der Gäste ist dabei das oberste Anliegen im Familienbetrieb Forsters. Monika und Reinhold Forster stammen beide aus gastronomischen Betrieben und haben sich ihren Lebensraum nach langen Wanderjahren in der Spitzengastronomie erfüllt.

Die Forsters haben das mittelalterliche Anwesen 1993 von Fürstin Gloria - Brauerei Thurn und Taxis gekauft. Bereits im August 1993 wurde das ehemals marode Gebäude abgerissen und schon im April 1994 wieder eröffnet. 2012 startete das geschichtsträchtige Hotel einen weiteren Um-

bau im großen Stil – es entstand ein 10.500 m<sup>2</sup> großer, innovativer Zubau, der Tradition und Heute perfekt miteinander zu vereinen weiß. Im renommiertesten Hotel von Donaustauf werden Sie auf den Geschmack kommen. Die beiden im Hause integrierten Restaurants „Zum Postillion“ sowie „Poststüberl“ freuen sich, Sie einzuladen. Das Küchenteam des Forsters Posthotel kreiert aus den besten Zutaten kulinarische Köstlichkeiten, die weit über die Region hinaus begeistern. Übrigens auch die Tester von Michelin, welche die Forster Küche mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet haben. Bei meinem Restaurant-Besuch habe ich ein exquisites Menü serviert bekommen. Der Start war ein Ikarimi Lachs kombiniert mit grüner Mango, Wasabi und Puffreis – sehr fein abgestimmte Aromen. Die Maronen Suppe mit Entenravioli und Petersilie wurde mit einer Porzellanlocke serviert und überzeugt mit einer perfekt ausbalancierten Süße und Säure. Eine leicht angebratene Dorade Royal mit grünem Spargel und Orangen-Safranschaum erfreute mich als Zwischengang. Zum Hauptgang wurde ein ganz zartes Rinderfilet mit einer perfekt reduzierten Soße serviert. Ein schönes Spiel mit Karotten und Selleriepüree. Zum Abschluss eine schöne Auswahl an Rohmilch-

käse mit Feigensenf und schwarzen Wallnüssen. Das süße Finale bestritt Mandel mit Kokosnuss und Ananassorbet. Die gereichten Weine aus Österreich und Spanien ergänzten das Menü sehr schön.

Ob einfaches oder ausgefallenes, bayrisches oder internationales – alle Speisen werden mit großem Können und mit viel Liebe kunstvoll zubereitet.

Die Regie führt Hotelchef Reinhold Forster mit seinem Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Christian Raith. Beide sind erfahrene Köche der internationalen Spitzen- und Sternegastronomie. Genießen Sie die Kulinarik im Forsters Posthotel bei Regensburg im zeitlos-eleganten Restaurant Zum Postillion oder im etwas rustikalerem Poststüberl.

Täglich sind die Lokalitäten für Sie geöffnet und versprechen mit kalter und warmer Küche Ihren Gaumen zu verwöhnen. Dabei ist die traditionell-bayerische Küche ebenso vertreten, wie Speisen aus aller Welt.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Forsters Posthotel in Donaustauf  
Maxstraße 43, 93093 Donaustauf  
Tel. 09403 - 910 - 0  
[www.forsters-posthotel.de](http://www.forsters-posthotel.de)







## Julian Schweighart ist Sommelier des Jahres 2019

*Chaîne des Rôtisseurs veranstaltet den Wettbewerb zum 13. Mal*

**Concours National des Jeunes Sommeliers, 01. April 2019:** Julian Schweighart vom Hotel The Fontenay in Hamburg hat sich beim Concours National des Jeunes Sommeliers gegen 9 Weinfachleute aus hervorragenden Häusern durchgesetzt. Den 2. Platz belegte Sebastian Lübbert aus dem Restaurant Tantris in München vor Lara Talbot vom Restaurant Lido Hafen in Düsseldorf. Die besten jungen Sommeliers unter 35 Jahren stellten unter strengsten Bedingungen ihr Weinwissen und ihre Fähigkeiten als Gastgeber unter Beweis. Es galt 50 Fragen über sämtliche Weinbauregionen der Welt, Weingeschichte, Weinbau und Kellertechnik zu beantworten. Im Anschluss folgte ein Tasting, dabei galt es einen Rot- und einen Weißwein zu erkennen und genau zu bestimmen sowie einen Pastis, einen Brandy und einen Gin nur am Geruch zu erkennen. Im nächsten Wettbewerbssteil galt es eine mehrgängige Weinempfehlung und einen perfekten Champagner-Service zu zeigen. Allein beim Champagner-Service wurden 13 verschiedene Leistungen bewertet, z.B.: Sicherheit beim Öffnen, Drehen in eine Richtung, Lautlos, Korkpräsentation, Probeschluck, Reihenfolge und Gleichmäßigkeit beim Einschenken u.s.w. Dann ging

es zu einem Meeting mit dem F&B Management, und die Juroren stellten die Teilnehmer vor anspruchsvolle Aufgaben, wie z.B.: „Was ist Orange Wine und müssen wir den auf die Weinkarte in unserem Restaurant nehmen?“ – dieser Teil der Wettbewerbes erfolgte komplett in Englisch. Die hochkarätige Jury setzte sich wie folgt zusammen: Jury-Leitung: Natalie Lumpp (Grand Echanson), Peer F. Holm (Präsident der Sommelier-Union Deutschland), Frank Kämmer MS, Astrid Löwenberg (Leiterin der Sommelier Schule München) und Hagen Hoppenstedt (Sommelier Hotel Adlon Berlin). In den sehr stilvollen Räumen des Gesellschaftshauses der BASF in Ludwigshafen wurde dieser Sommelier-Wettbewerb von der Chaîne des Rôtisseurs am 01. April 2019 durchgeführt. Beim abendlichen Diner im Festsaal des Gesellschaftshauses stellte Natalie Lumpp die fachliche Kompetenz der Teilnehmer heraus: „Es wurden bis auf eine einzige Frage alle 50 Fragen im Theorie-Teil beantwortet und bei den praktischen Prüfungen alle Weine und Spirituosen erkannt, das ist eine enorme Leistung. Nun muss dieses Wissen im Restaurant richtig eingesetzt werden – denn am Ende zählt nur, dass die Gäste glücklich sind.“

Der jährlich ausgetragene Wettbewerb gibt den besten jungen, talentierten und engagierten Sommeliers die Möglichkeit ihre sensorischen Begabungen, ihr Wissen und ihre persönliche Form der Gastgeber-schaft international zu präsentieren. Julian Schweighart vertritt Deutschland nun bei der Weltmeisterschaft, die im September in Seoul, Südkorea ausgetragen wird. Natalie Lumpp, als Vorsitzende der Jury, sagt: „In den vergangenen und auch in diesem Jahr waren unsere Sommeliers top aufgestellt und ich bin stolz auf unsere Weinspezialisten. Ich wünsche Julian Schweighart viel Erfolg beim internationalen Ausscheid in Südkorea.“ Über viele Jahrhunderte pflegte und entwickelte die 1248 gegründete Confrérie oder Bruderschaft, die kulinarische Kunst und setzte hohe Standards beruflicher und qualitativer Art. Die Chaîne des Rôtisseurs, als älteste und größte Gastronomievereinigung der Welt, zählt in Deutschland mehr als 2.400 Mitglieder. Neben der Pflege der Tisch- und Küchenkultur gehört die Förderung von jungen Sommeliers zu den Hauptaufgaben der Bruderschaft.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

# Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.

Der **PrioVino Classic** hält Wein auf perfekter Temperatur für optimale Aromenentfaltung. Über Stunden. Und überall dort, wo Sie Ihren Wein am liebsten genießen.



### SPECIAL OFFER zur ProWein

- NETZVARIANTE -  
statt 399 € nur **349 €\***

- AKKUVARIANTE -  
statt 580 € nur **499 €\***

Sichern Sie sich jetzt Ihren **PrioVino Classic** zum Vorteilspreis

Auf der ProWein in Düsseldorf (17. bis 19. März, Stand 13D121) oder über unsere Website:

[www.priovino.com](http://www.priovino.com) | [info@priovino.com](mailto:info@priovino.com)

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS





## Konkurrenz belebt das Geschäft

### In Doblere Küche nur das Beste für den Gast

Seit 1987 führen Gabriele und Norbert Döbler ein Restaurant in Mannheim. Die Idee war ganz nach dem französischen Vorbild des »Savoir-vivre«, eine Oase zu schaffen in der sich der Gast wohlfühlt.

Mit 26 Jahren eröffnete Döbler in Mannheim sein erstes Restaurant „L'Épi d'Or“ mit sechs Tischen. Der Laden lief gut, aber es dauerte noch 14 Jahre bis der Guide Michelin den ersten Stern für Doblere Küche vergibt. Seither allerdings ist Norbert Döbler auf diesen jährlichen Ritterschlag abonniert. Döbler selbst bleibt bescheiden: „Koch immer so, dass du selbst als Gast zufrieden wärst“, sagt er.

Der Sternekoch erzählt weiter: „Wir verwenden nur die besten und frischesten Produkte, die der Markt zu bieten hat. Unsere Lieferanten versorgen uns zweimal täglich mit Fisch und Meeresfrüchten. Auf »Convenience Food«, Glutamat und künstliche Aromastoffe verzichten wir und stellen alles mit natürlichen Zutaten, frischen Kräutern und Gewürzen selbst her.“ „Konkurrenz belebt das Geschäft, und ich lasse mich auch selbst gerne von anderen Spitzenköchen verwöhnen.“, sagt Döbler schmunzelnd und verschwindet wieder in seiner Küche.

**Wo sind Sie aufgewachsen und zur Schule gegangen?** In Uhldingen-Mühlhofen am Bodensee.

**Wann ist die Entscheidung gefallen Koch zu werden?** In der 8. Klasse. Da half ich

*in den Ferien bei meinem Onkel in seinem Restaurant in Radolfzell aus.*

**Welchen Beruf hätten Sie gelernt, wenn es nicht Koch geworden wäre?** Etwas technisches aber eher theoretisch also Ingenieur etc.

**Welches war das erste Sternerestaurant in dem Sie gegessen haben?** Schweizer Stuben in Wertheim Bettingen \*\* 1983 bei Dieter Müller! Das war die Initial-Zündung sich der gehobenen Gastronomie zuzuwenden.

**Wo und wann haben Sie Ihren kulinarischen Höhepunkt als Gast erlebt?** Da gab es und gibt es viele. Ich gehe regelmäßig gut essen. z. B. Christian Bau Perl-Nennig, Schwarzwaldstube Traube Tonbach – nach wie vor, Restaurant Bareiss Baiersbronn etc.

**Ihr Motto?** Im Leben: Leben und leben lassen. Im Beruf: Jeden Tag Spaß am Beruf haben und das Beste geben.

**Wo würde Ihr Traumrestaurant stehen?** Am Lac d'Annecy, Frankreich. Im Vordergrund liegt der See im Hintergrund die französischen Alpen.

**Ihr Lieblingsrestaurant in der Region?** Da gibt es mehrere: Restaurant Leopold, Deidesheim Pfalz, Restaurant Grenningloh, Gönnheim Pfalz, Hofgut Ruppertsberg, Ruppertsberg Pfalz, Da Franco Mannheim (wird gerade renoviert und dann neu eröffnet)

**Ihr Lieblingsrestaurant außerhalb der Region?** Schwarzwaldstube Traube Tonbach

**Wo würden Sie gern mal für Ihr Restaurant einkaufen?** In der Bretagne direkt beim Fischer.

**Was ist Ihr Lieblingsgericht?** Ein Lieblingsgericht habe ich nicht. Ich entscheide spontan nach Stimmung, Angebot und Örtlichkeit. Am liebsten etwas authentisches.

**Was essen Sie überhaupt nicht?** Burger bei Ketten...

**Wie viele Gerichte können Sie ohne Kochbuch kochen?** Das habe ich nie gezählt. Ich glaube ich kann fast alles ohne Kochbuch kochen. Kochen ist etwas was aus dem Bauch kommt. Jedes Produkt ist anders und verlangt nach Einfühlungsvermögen und Sorgfalt. Nur zum Backen braucht man Rezepte.

**Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für mich?** Nur qualitativ hochwertige frische Produkte zu kaufen. Das zwingt die Erzeuger natürlich und nachhaltig zu produzieren und zu wirtschaften. Der Kauf von Massenware und Convenience führt zum Gegenteil.

**Der ideale Chef muss wie sein?** Er muss das Vorleben was er von seinen Mitarbeitern erwartet. Und muss wissen wieviel er von jedem einzelnen verlangen kann und darf.



**Der ideale Sous Chef muss folgende Eigenschaften haben?** Die Philosophie muss der des Chefs ähneln. Er muss loyal gegenüber dem Betrieb und seiner Kollegen sein.

**Welche Fehler in der Küche entschuldigen Sie am ehesten?** Wenn Fehler unter großer Belastung – also wenn es richtig brummt – passieren.

**Wie groß ist Ihr Team in Küche und Keller?** Ich habe vier Köche und zwei Küchenhilfen. Im Service vier Festangestellte und zwei Aushilfen.

**Welche Eigenschaften schätzen Sie bei Köchinnen am meisten?** Das ist eine sexistische Frage. Davon sollten wir uns endlich verabschieden! Ich habe alle Geschlechter schon in meinem Team gehabt und es gab gute und weniger gute Erfahrungen.

**Was ärgert Sie an Anderen in Ihrer Küche?** Im Moment sehr wenig – Gott sei Dank. Es gab in der Vergangenheit schon Mitarbeiter, die es am Engagement haben fehlen lassen.

**Welchen Küchenchef (lebend) bewundern Sie am meisten?** Eckart Witzigmann. Er hat eine ganze Nation geprägt – nicht nur Köche.

**Was war die größte Katastrophe in Ihrem Berufsleben?** Kleinere Katastrophen gab es schon öfter. Eine große bis heute noch nicht, dafür bin ich dankbar.

**Wie lange planen Sie an einem neuen Menü?** Das ist sehr verschieden. Manchmal geht das ganz spontan und wie von selbst. Manchmal müht man sich über Tage.

**Wir wissen heute mehr über Ernährung denn je. Wieso isst der Großteil der Menschen trotzdem schlecht?** Die Menschen hören zu viel auf die Werbung und zu wenig

*auf das was die Vernunft ihnen sagt. Auch schlechte Nahrung wird in den Medien stark beworben.*

**Wer ist Ihr berufliches Vorbild?** Eckart Witzigmann.

**Welches Land würden Sie gern mal 4 Wochen bereisen und die jeweiligen Spezialitäten, die Küche und die Leute kennen lernen?** Japan! Ich werde noch dieses Jahr nach Tokio und Kyoto fliegen, aber nur für 9 Tage.

**Ihr Lieblingsgetränk?** Wein – in den Farben rot und weiß und allen Provenienzen.

**Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)?** Champagner genieße ich wie Wein. Am liebsten in guter Gesellschaft. Wir tuen den Champagner-Winzern unrecht, wenn wir ihren Wein als Gute-Laune-Brause trinken. Champagner ist ein Wein mit Lagen, Jahrgängen und Reifegraden, nur mit dem Unterschied, dass er Kohlensäure enthält.

**Womit würden sie sich beschäftigen, wenn Ihr Restaurant für ein Jahr schließen würde?** Mit Wein und gutem Essen!

**Was machen sie in Ihrer Freizeit am Liebsten?** Ich habe diversen Hobbys. Reisen, reiten, wandern und ein wenig golfen. Für alles aber zu wenig Zeit...

**Wo würden sie Ihren Traumurlaub verbringen?** Da gibt es keinen bestimmten Ort. Was ich im Urlaub brauche ist viel Natur und gutes Essen.

**Welche Musik hören Sie am liebsten?** Ich habe schon seit langem ein Faible für Klassik und Oper. Pop-Musik interessiert mich immer weniger.



**Welches ist Ihr Lieblingsfilm?** „Brust oder Keule“ mit Louis de Funès – muss jeder Koch gesehen haben. Der ist heute aktueller denn je.

**Ihre Lieblingsbeschäftigung?** Neben dem kochen? Das Kochen mit meinen Freunden zu Hause. Und da gibt es ja noch meine Hobbys...

**Welches Buch haben Sie als letztes gelesen?** „Unterleuten“ von Juli Zeh.

**Wie viele Kochbücher haben Sie?** Ca. 40 – aber ich habe schon länger nicht mehr reingeschaut.

**Was schätzen Sie an Ihren Freunden am meisten?** ...dass sie meine Leidenschaft akzeptieren und / oder teilen. Da habe ich großes Glück seit vielen Jahren.

**Wie sieht bei Ihnen ein ideales Frühstück aus?** Es muss nicht viel sein. Frisches Obst ist wichtig und ein perfekter Espresso. Das beste Frühstück gibt es im Hotel Bareiss, Baiersbronn.

**Was heißt für Sie genussvoll leben?** Dinge zu erleben, die mir Freude bereiten und dies mit anderen zu teilen.

**Für wen würden Sie gerne mal kochen?** Jean-Claude Juncker

**Das Wichtigste, das Ihnen im Leben passiert ist?** Um es mal klar zu sagen, das wichtigste ist liebe Menschen um einen zu haben.

**Welche 3 Dinge würden Sie mit auf eine einsame Insel nehmen?** Meine Frau, Essen und Wein.

Heiko Leuchtman bedankt sich für das Gespräch.





## Champagner geht immer

### Chaîne-Reise in die Champagne vom 13. bis 16. Juni 2019

Es gibt noch 4 freie Plätze für die Chaîne-Reise in die Champagne mit Bailli Hon. Dr. Ronald Crone. Eine Reise in die Champagne im Juni ist einfach wunderbar, neben einer entspannten Gruppe genießen wir viele verschiedene Champagner in authentischer Atmosphäre.

Von unserem 5-Sterne-Hotel dem Relais & Châteaux Haus Hostellerie La Briqueterie erkunden wir die wichtigsten Gebiete dieses berühmten Weinanbaugebietes. Überzeugen Sie sich selbst von der Ausstattung dieses einzigartigen Hauses unter [www.labriqueterie.fr](http://www.labriqueterie.fr).

Nach einem leichten Essen und dem Genuss der ersten Champagner im Restaurant Le Gonfalon fahren wir zum Champagnerhaus Nicolas Feuillatte in Chouilly. Am Abend entführt uns ein köstliches Sterne-Menü in französische Gärten und unterschiedliche Aromen werden uns kulinarisch begeistern. Eine private Champagnerprobe wird um Mitternacht den ersten Tag beschließen.

Am 2. Tag fahren wir zum Champagnerhaus Alfred Gratien, unweit von Épernay's belebtem Stadtzentrum. Im Rahmen unserer Führung werden wir verschiedene Qualitäten degustieren. Für einen unvergesslichen Aufenthalt sorgt unser anschließendes Déjeuner im Restaurant Le Théâtre in Épernay. Am Nachmittag spazieren wir

auf der berühmten Avenue de Champagne zu einer kleinen Erfrischung ins Champagnerhaus Collard-Picard. Anschließend besuchen wir das Champagnerhaus Mercier und steigen in einen elektrischen Zug, der uns durch die kilometerlangen Stollen fährt und mit einer Führung viel über das 1858 von Eugène Mercier gegründete und seit 1979 zu Moët & Chandon gehörende Champagnerhaus erfahren läßt. Nach einer Pause von 2 Stunden in unserem Hotel sind wir am Abend zu Gast im Chaîne-Haus Le Grand Cerf. Das vielfach ausgezeichnete Restaurant am Fuß der Montagne de Reims bildet den eleganten und stilvollen Rahmen für eine klassische Küche. Bei unserer Rückkehr im Hotel erwartet uns ein exklusives Privat-Tasting.

Am 3. Tag besuchen wir die Domaine Pommery – eine monumentale Treppe mit 116 Stufen führt zu den 30 m unter der Erde gelegenen Gewölben: die Kellereien – die unterirdische Welt von Pommery. Die 120 spektakulären galloromanischen Kreidebrüche wurden bereits vor 2.000 Jahren in die Kreide gegraben. Heute beherbergen die Kellergewölbe neben 25 Millionen Flaschen Champagner eine einzigartige moderne Kunstsammlung sowie die größte private Sammlung Alter Champagner der Welt. Im Château Les Crayères – von ei-

nem grünen Teppich umringt, prachtvoll gelegen in einem stattlichen Park – erwartet uns anschließend der Chef de Cuisine in der Brasserie Le Jardin zu einem Déjeuner. Der König der Weine wird am Abend bei einem fürstlichen Champagner Dîner in der Villa Demoiselle in Reims in einem einzigartigen Rahmen präsentiert. Die Chaîne des Rôtisseurs erhält exklusiv die Möglichkeit in den Privaträumen der Eigentümer von Pommery dieses Dîner zu veranstalten. Zum Abschluss der beeindruckenden Erlebnisse der letzten Tage erwartet uns mit G.H. Mumm ein weiteres sehr bekanntes Champagnerhaus. Seit 1827 im Herzen der Champagne – die ersten Zeilen der sagenumwobenen Weingeschichte des Hauses wurden lange vor seinem offiziellen Gründungsdatum geschrieben. Die Mumm Familie stammt aus dem 12. Jahrhundert.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Informationen und Buchungen über:  
Heiko Leuchtmann,  
Chargé de Presse d'Allemagne  
E-Mail: [hek.leuchtmann@mercussini.de](mailto:hek.leuchtmann@mercussini.de)  
oder  
Bettina Schliephake-Burchardt, Bailli  
E-Mail: [info@sugardreams.de](mailto:info@sugardreams.de)



## Paradisches Mauritius

### Entdeckt den wunderschönen Inselstaat im Indischen Ozean

**Grand Chapitre, 19. Januar 2019:** Am 19. Januar 2019 fand in Flic en Flac auf der Insel Mauritius das erste Chapitre der neuen „Bailliage de Maurice“ statt.

Mauritius strotzt nur so vor Palmen, bunten Blumen, grünen Kokosnüssen und einer fantastischen Unterwasserwelt. Die weißen Sandstrände sind da sogar noch ein Sahnehäubchen. Hier finden Sie alle Gründe für einen Urlaub im Paradies.

Als Präsident zuständig für die Entwicklung neuer Bailliagen weltweit war es für mich selbstverständlich, dabei zu sein. Ich hatte die ersten Kontakte geknüpft und war erstaunt, wie schnell es Kareena Neisius gelungen war, die für die Gründung einer Nationalen Bailliage erforderlichen 35 Mitglieder zu finden.

Es war ein beeindruckendes Erlebnis. Obwohl Kareena zuvor nie an einer Chaîne-Veranstaltung teilgenommen hatte war die Organisation perfekt, folgerichtig wurde sie zum Bailli Délégué ernannt. Zusammen mit über 40 neuen Mitgliedern fand im 5-Sterne Sugar Beach Resort Hotel die Inthronisation statt. Ein perfekter Abend mit dem Apéritif und Vin d'Honneur vor paradiesischer Kulisse. Das Gala Menü war edel, wunderschön präsentiert und perfekt serviert. Ich bin stolz darauf, diese neue „Bailliage de Maurice“ aus der Taufe gehoben zu haben.

Respekt vor der Organisation des neuen Boards um Bailli Délégué Kareena Neisius und beste Wünsche für die Zukunft.

Die Insel mit ihren liebenswerten, gastfreundlichen Bewohnern ist übrigens von Deutschland aus direkt zu erreichen ... und sie ist unbedingt eine Reise wert.

VIVE LA CHAÏNE !

Text: Klaus Tritschler, Bailli Délégué







## Das Ende der Eiszeit

### Mit Hightech zur optimalen Aromenentfaltung

Als der ehemalige Mercedes-Benz-Top-Manager Jürgen Sauer über die Idee eines elektrischen Weinkühlers nachdachte, hatte er nur ein Ziel: die Erfindung eines Produktes, um edle Weine perfekt temperiert genießen zu können, ohne dabei auf schönes Design verzichten zu müssen. Mit der Entwicklung seiner PrioVino Weintemperierer hat er diesen Traum in die Tat umgesetzt. Nach vielen Experimenten mit zahllosen Technologien brachte er 2017 den PrioVino „Premier“ als Flaggschiff-Produkt auf den Markt, das in der Fine-Dining-Gastronomie bereits für Begeisterung sorgt. Das war der Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, in der nun ein neues Kapitel folgt. Bei der ProWein in Düsseldorf wurde dieses Jahr ein zweiter Temperierer für den privaten Gebrauch vorgestellt. Dieses Gerät ist bereits ab 475 Euro (inkl. MwSt.) erhältlich. Die zwei Varianten mit Netzteil oder fest eingebautem Lithium-Ionen-Akku bieten zusätzlich Flexibilität und Unabhängigkeit. Mit seiner schwarzen, alternativ auch weinroten, fein strukturierten Oberfläche und der zeitlos eleganten Form ist der Prio-

Vino „Classic“ ein echter Hingucker. Die raffinierte Technologie in seinem Inneren befreit Weinkenner zudem vom lästigen Eis, tropfenden Flaschen und von sich ablösenden Etiketten. Tisch und Servietten bleiben trocken und korrodierende Kühler sind Vergangenheit.

Trotz allen Hightechs ist der PrioVino „Classic“ sehr leicht sowie denkbar einfach zu bedienen. Die Temperaturregelung erfolgt über Plus/Minus-Tasten in 1-Grad-Schritten und der Einstellbereich zwischen 5 und 20°C deckt das komplette Weinspektrum ab. Eine eigens programmierte Steuerung sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur schnell erreicht und, anders als bei handelsüblichen Weinkühlern, auch exakt gehalten wird. Bei Bedarf ist ein schneller Wechsel zwischen Temperaturen jederzeit möglich. Ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluftsystem transportiert entstehende Wärme geräuschlos ab. So kann der „Classic“ problemlos direkt in der Nähe stehen, ohne dass man sich gestört fühlt.

Mit Genugtuung blickt Gründer und Hauptgesellschafter Jürgen Sauer auf die

PrioVino-Geschichte zurück. „Die optimale Temperatur ist doch entscheidend für den Weingenuss. Jeder Weinkenner weiß das und dennoch ist die perfekte Weintemperatur immer noch die Ausnahme, spätestens beim zweiten Glas einer geöffneten Flasche. Ich bin sehr zufrieden, dass wir jetzt Weinliebhabern den perfekten Begleiter anbieten können, damit optimale Temperatur eine Realität wird, nicht nur beim ersten Schluck, sondern bis zum letzten Tropfen.“

Vom 7. bis 10. Mai 2019 wird die Firma PrioVino mit dem neuen „Classic“ und dem exklusiven „Premier“, den es neben der Standardversion in Chrom, auch mit Silber-, Gold- und Schwarzruthenium-Beschichtung gibt, auf der ProWein Messe in Hongkong vertreten sein.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

PrioVino GmbH  
Eschenweg 21, 72076 Tübingen  
Tel. 07071 - 1473016  
www.priovino.com

## Perfekt gereift und brillant

### Vranken Brut Nature Millésimé 2010

Die Aromatik eines perfekt gereiften Champagners zieht Genießer in aller Welt in ihren Bann. Aus drei Rebsorten und Grundweinen eines einzigen oder auch mehrerer Erntejahre entsteht durch die Kunst der Assemblage und Reifung auf der Hefe ein perfekter Ausdruck von Handwerkskunst und Leidenschaft und die für Champagner typische Eleganz, Struktur und Perlage. Um ihn herzustellen, benötigt man jedoch nicht nur die besten Rohstoffe und passionierte Menschen mit Erfahrung, sondern auch jede Menge Mut, Durchhaltevermögen und eine Vision.

Paul-François Vranken entschloss sich im Jahr 1976 dazu, ein Champagnerhaus zu gründen, das seinen Namen tragen sollte. Ein Wagnis und eine große Verantwortung, denn jede Maison de Champagne repräsentiert nicht nur das historische Erbe einer nationalen Kostbarkeit, sondern lebt auch von der Stärke und Strahlkraft der eigenen Marke.

Einfachheit – hinter dem Wort steckt nicht mehr und nicht weniger, als den authentischen Eindruck von Natur, Terroir und Leichtigkeit einzufangen. Sanftheit, Fruchtigkeit, Eleganz – der Stil der Maison Vranken ist unkompliziert und dabei dennoch elegant und stilvoll – wie ein Familienfest oder eine Feier unter Freunden. Unkomplizierter Champagnergenuss für die schönen Momente des Lebens.

#### Champagner Vranken Brut Nature Millésimé 2010

Feine Perlage, Aroma von reifen Beeren wie Brombeere, Himbeere und Cassis mit einem Hauch von frisch gemahlenem Pfeffer, frisch und fruchtig mit einer Spur von süßer Vanille und Honig

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier  
Zero Dosage  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Lagerfähig: bis 2024  
Vorher öffnen: nein  
Trinktemperatur: 6 - 8 °C  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 37,49 EUR/Fl.** (49,98 EUR/l) inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten.  
Ab 75 EUR ist der Versand innerhalb Deutschlands kostenfrei.

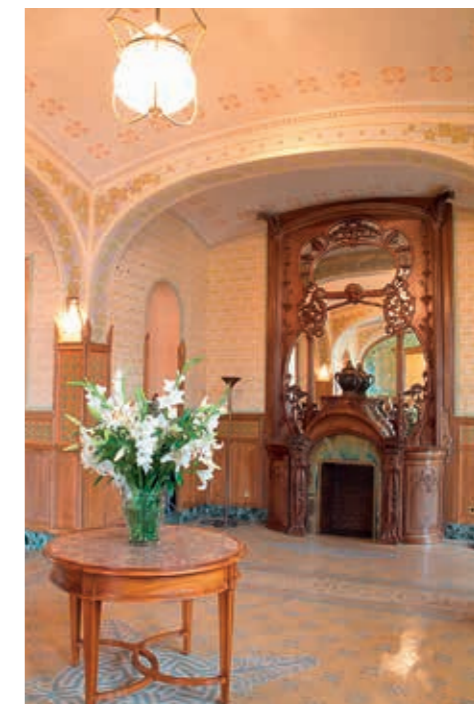
meister im Hause Vranken und ist seitdem verantwortlich für die Vranken Champagner. Zu seinem Lebenswerk an der Seite von Paul-François Vranken, zählt u. a. den „Esprit de Cognac“ auf alle Zeiten aus seinen Champagnern zu verbannen, um sie zu etwas Besonderem zu machen.

Der Vranken Brut Nature 2010 ist ein überaus komplexer und sehr erfrischender Jahrgangschampagner. Mit seinen fruchtbetonten Noten ist er ein besonders eleganter Ausdruck traditioneller Champagnerkunst. Ohne die Zugabe einer Dosage präsentiert sich dieser Vintage pur und geradlinig ohne jeglichen Schnickschnack. Nach der 7-jährigen Reifezeit im Kreidekeller kommen die harmonische Ausgewogenheit und delikaten Fruchtaromen wunderbar zur Geltung. Der Kellermeister verzichtet, wie beim Brut Nature Blanc und Rosé, bewusst auf die finale Zugabe von Zucker. Dadurch stehen die feinen Aromen der Assemblage sowie die Kombination aus Handwerk und einzigartigem Terroir für den Ausdruck eines perfekten Erntejahres.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Der Chefönologe von Champagne Vranken Dominique Pichart wurde im Jahr 1959 in Avize in der Champagne geboren. Als Kind eines Weinbauern, verbrachte er seine Kindheit in der Region Côte des Blancs. Am 2. September 1982 wurde er Keller-

Bestellungen unter:  
[www.vranken-pommery-shop.de](http://www.vranken-pommery-shop.de) oder  
[info@vranken-pommery-shop.de](mailto:info@vranken-pommery-shop.de)







## White Collage

### Meissens Exklusiv-Kollektion für die Spitzengastronomie

Formschön und schlicht, zeitgemäß und für den guten Geschmack – „White Collage“ ist die erste Gastronomie-Linie der Porzellanmanufaktur Meissen und verbindet verschiedene Stile aus über 300 Jahren traditioneller Handwerkskunst, wodurch ein völlig neuer Formen-Mix entsteht. Die klar-weiße Edition basiert auf vier Kollektionen und besitzt über 50 Accessoires: vom Becher über Schalen und Sets bis hin zu Tellern, Platten und Porzellan-Löffeln. Als Novum erlebt mattes Biskuit-Porzellan eine Renaissance.

Das reine Weiß, glatt oder strukturiert, sowie Biskuit-Reliefs geben den Kochkünstlern einen würdevollen Rahmen. Gesorgt ist auch für Beständigkeit: Das Porzellan-geschirr ist aufgrund einer extrem harten Porzellanmasse besonders robust und erhält durch dezent abgerundete Kanten eine angenehme Haptik. Verstärkte Böden garantieren zudem eine lange Wärmespeicherung. Dabei zeigt sich Meissen so vielseitig wie die Fusionküche: Formen und Erfahrung aus über drei Jahrhunderten werden

stets für eine zeitgemäße Verwendung weiterentwickelt. Meissener Porzellan entsteht zudem seit jeher in liebevoller Handarbeit in zahlreichen Arbeitsschritten aus Naturstoffen. So ist „White Collage“ ökologisch besonders wertvoll und nachhaltig, wie auch die Regio-Küche.

Mit der neuen Sonderauflage reagiert die Geschäftsführung auf gestiegene Kundenbedürfnisse. Ob Feinschmecker oder Spitzenköche, immer häufiger werden Qualität, Herkunft und Produktion hinterfragt. „Weltweit entwickeln sich Kunden, insbesondere Innenausstatter, Gastronomen und Hoteliers, zu wahren Kennern und fragen bei uns Produkte wegen ihrer Authentizität an“, erklärt Geschäftsführer Georg Nussdorfer. Verfeinerung des guten Stils mit ehrlicher Kompetenz, Qualität und Verantwortungsbewusstsein, diesen Trend sieht auch Geschäftsführer Dr. Tillmann Blaschke: „Weltweit sind vor allem Projekt- und wahre Luxuskunden immer besser informiert und achten auf Historie, Herkunft sowie Know-how. Als Manufaktur mit

„Made in Germany“ hilft uns das sehr.“ Mit Wiebke Lehmann, bisher Geschäftsführung Vertrieb von Hering Berlin, bekam die Staatliche Porzellanmanufaktur Meissen im letzten September Unterstützung. Die gelernte Keramikmeisterin und studierte Designerin verantwortet den Aufbau des internationalen Hotel- und Gastronomiegeschäfts. Sie arbeitet seit ca. 30 Jahren in der Branche und kennt die Fine-Dining-Szene: „Die internationale Top-Hotellerie und -Gastronomie bevorzugt ein Design, das Traditionen mit hohem Nutzwert und Handwerkskünsten zeitgemäß interpretiert.“

Durch die geschickte Verbindung und das aufwendige in Szene setzen aktueller Designs mit Objekten aus vergangenen Epochen ergibt sich mit „White Collage“ ein exklusives Genusserlebnis, das Meissener Porzellan in den Alltag heutiger Generationen trägt.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Foto: MEISSEN®, Copyright ©MEISSEN®

## Institution Kronenschlösschen

### 23. Rheingau Gourmet & Wein Festival

Das 23. Rheingau Gourmet & Wein Festival ging am 10. März 2019 mit einer fulminanten Haus- und Küchenparty zu Ende. 400 Gäste feierten in allen Räumen des Hotels Kronenschlösschen mit 10 nationalen und internationalen Starköchen, 25 Weingütern und Winzern sowie 2 Live Bands bis in den frühen Morgen. 18 Tage lang hatte sich bei insgesamt 60 Events die internationale Koch- und Weinelite im Rheingau versammelt. Besondere Höhepunkte waren in diesem Jahr die verschiedenen Dinner mit den 3-Sterneköchen Enrico Cerea (Lombardei), Christian Bau, Sven Elverfeld und Klaus Erfort sowie die Galaabende mit den Kochstars Tristan Brandt, Jean-George Klein, Thomas Kellermann, Thomas Martin, Tohru Nakamura, Ronny Siewert und Simon Stirnal. Große Küche zeigten auch die Sterneköche Toni Neumann, Hubert Obendorfer und Serkan Güzelcoban. Internationale Stars waren Ana Ros aus Slowenien („Beste Köchin der Welt“), Toni Mörwald (Öster-

reich), Reuben Riffel (Südafrika), Sebastian Zier & Moses Ceylan (Schweiz) sowie Ted Steinebach (früher Eleven Madison Park, New York). Die Festivalgäste konnten herausragende Weine aus vielen Regionen der Welt genießen, mehr als 200 Weingüter waren durch ihre Inhaber bzw. Winzer persönlich vertreten. 10 Raritätenveranstaltungen – von „Die besten deutschen Spätburgunder“ über „Kultweine“ bis zum Gala-Abend „Petrus & Lafleur in jeweils 10 Jahrgängen“ – waren allesamt ausgebucht, meist schon wenige Stunden nach der Ankündigung. Der Veranstalter des Festivals Hans B. Ullrich (Hotel Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim) stellt fest: „Nach dem Festival ist vor dem Festival“, die Vorbereitungen für das 24. Rheingau Gourmet & Wein Festival (20.02. bis 08.03.2020) laufen auf Hochtouren, das Programm ist bereits nahezu fertiggestellt.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Fotos: ©fronrowsociety.net und ©grossaufnahmen  
Bild l.m.: Hans B. Ullrich mit Tochter Johanna.



## Frühlings- Dîner Amical

### Spargel in all seiner Vielfalt – ein Genuss

**11. Mai 2019, Dîner Amical:** Chères Consoeurs, chers Confrères, beim Lesen dieses wunderbaren Menüs, denke ich an den Frühling und an die wunderbare Aromen von Spargel, Erdbeere und Rhabarber!

Maitre Rôtisseur Norbert Dobler überrascht uns mit Variationen vom Spargel:  
- weißer Spargel verbindet sich mit Erdbeer-Essig-Baiser – wunderbar!  
- wilder Spargel mit Beurre blanc mit Waldmeister – einzigartig!  
- Spargelschaum mit Morcheln – humm ...!  
- weißer und grüner Spargel mit Sauce bernaise – einfach perfekt!

Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs vertreten durch die Bailliage Baden-Schwarzwald Bailli hon. Prof. Michaela Dickgießer & Dobler's Restaurant vertreten durch Maitre Rôtisseur Norbert Dobler laden herzlich ein zum Frühlings - Dîner Amical am Samstag den 11. Mai 2019 (Beginn 18.30Uhr) im Dobler's in Mannheim. Bei Interesse melden Sie sich bitte im Sekretariat der Bailliage Baden-Schwarzwald bei Marion Rott, Tel 0721 5042512, chaine-baden-schwarzwald@web.de

Text: Prof. Michaela Dickgießer, Bailli hon.

**Dobler's Restaurant**  
Seckenheimer Str. 20, 68165 Mannheim  
Tel. 0621 - 14397  
www.doblers.de





# OMGD goes Württemberg

## Im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Auf Weinreise ins Hohenloher Land? Vom 19. bis 21. Juli 2019 werden schwäbische und nicht-schwäbische Weinliebhaber staunen, welch fulminante Entwicklung die Weinregion Württemberg in den letzten Jahren genommen hat. Vice-Chancelier Argentier Markus Gerspacher und unsere Grand Echanson Natalie Lumpp haben exklusiv für den OMGD eine wunderbare „Tour des Vins“ zusammengestellt, die sie natürlich auch persönlich begleiten werden. Ausgangspunkt für unsere Entdeckungsreise wird das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe sein, wo sich unsere Confrères Jürgen Wegmann und Dominique Metzger schon heute darauf freuen, unsere Gastgeber zu sein. Das 5-Sterne-Superior Hotel mit seinem vielfach ausgezeichneten Spa-Bereich, eingerahmt in die fürstliche Kulisse des Jagdschloss und einen wunderschönen Park, wird keine Wünsche offen lassen. Nach unserem Besuch von drei Weingütern in der Region wird uns der mit 2 Michelin-Sternen gekürte Chef de Cuisine Boris Rommel mit einem exquisiten Galadinner verzaubern. Für die Weinbegleitung konnte Natalie Lumpp drei renommierte Winzer aus anderen Württemberger Regionen gewinnen, die Ihre Weine gemeinsam mit ihr persönlich kommentieren werden.

**Das Programm: – 19.07. Freitag:**  
Anreise, Check-In ab 15.00 Uhr möglich, zwischen 13.00 und 14.00 Uhr sind

Abschlagzeiten für die Freunde des Golfsports auf dem angrenzenden 9-Loch Platz reserviert. 18.00 Uhr: Come-Together in der Waldschänke mit Begrüßungs-Apéro und Grillbuffet (19.00 Uhr)

### 20.07. Samstag: „Tour des Vins“

10.00 Uhr: Nach einem ausgiebigen Frühstück werden wir von einem Luxusbus abgeholt und besuchen im Laufe des Tages die 3 Weingüter Fürst Hohenlohe in Verrenberg sowie die Weingüter Leiss in Gellmersbach (Lunch) und Birkert in Adolzfurt. Die Rückkehr ist gegen 16.00 Uhr vorgesehen, so dass noch ausreichend Zeit bleibt, den außergewöhnlichen Spa-Bereich zu besuchen. 19.00 Uhr Apéro auf der Gartenterrasse  
19.30 Uhr 5-Gänge Galadinner mit Weinbegleitung durch die Weingüter Dautel (Bönnigheim), Graf Adelman (Steinheim) und Collegium Wirtemberg (Stuttgart).

### 21.07. Sonntag

Frühstück und individuelle Abreise. Für Kunstinteressierte bietet sich ggfs. noch ein Besuch in der Kunsthalle Würth in Schwäbisch Hall an. Oder Sie machen auf der Heimfahrt noch einen Abstecher zur Bundesgartenschau in Heilbronn.

Preis: Mitglieder 280 EUR / Gäste 310 EUR inkl. „Tour des Vins“ im Luxus-Reisbus mit allen Weinproben und Lunch im

Weingut Leiss sowie Apéro und Gala-Dinner inkl. aller Getränke. Optional können am Freitagnachmittag Green Fees (9 Loch) für Golfer für 40 EUR und am Freitagabend das Come-Together und Grillbuffet (ohne Getränke) für 30 EUR dazu gebucht werden.

Zwecks Anmeldung wenden Sie sich bitte an Vice-Chancelier Argentier Markus Gerspacher, Bailliege Baden-Württemberg unter der E-Mail: mgrspchr@aol.com. Er wird Ihnen dann die offizielle Anmeldung, Ende April, als E-Mail zusenden. Für eine Zimmerreservierung wurde ein Sonderkontingent im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe unter dem Stichwort „CHAINE/OMGD“ mit Vorzugskonditionen eingerichtet. Bitte melden Sie sich direkt beim Hotel unter E-Mail: hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de oder Tel. 07941 - 60870.

Text: Markus Gerspacher, Vice-Chancelier Argentier

**Anmeldung Veranstaltung:**  
Markus Gerspacher unter  
mgrspchr@aol.com

**Reservierung Zimmer:**  
Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe  
hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de  
oder Tel. 07941 - 60870



## Termine 2019 Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

Datum	Ort/Haus	Veranstaltung	Ansprechpartner
09.02.2019	Hannover <b>Die Insel am Maschsee</b>	<b>Wein Tasting &amp; Dîner Amical</b>	Dr. Andreas W. Wiedemann, Niedersachsen tdrwiedemann@icloud.com
09.03.2019	Meißen <b>Ofenhalle der Staatlichen Porzellanmanufaktur Meissen</b>	<b>Pommery Champagner-Gala</b> La vie en bleu – savoirfaire, beauté et fantaisie	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
22.03.2018	Bad Neuenahr-Ahrweiler <b>Steinheuer Heppingen</b>	<b>Raritätenprobe</b>	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
01.04.2019	Ludwigshafen <b>BASF Kellerei</b>	<b>Jeunes Sommelier Wettbewerb</b> Gala Dîner, Siegerehrung, Inthronisation OMGD	Natalie Lumpp, Baden-Schwarzwald natalie.lumpp@t-online.de
18.05.2019	Stein bei Nürnberg <b>Schloss Graf von Faber-Castell</b>	<b>Pommery Champagner-Gala</b> La vie en bleu – savoirfaire, beauté et fantaisie	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
13. - 16.06.2019	Épernay <b>Hostellerie La Briqueterie</b>	<b>Reise in die Champagne</b> über 40 Champagner in 4 Tagen	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
20. - 23.06.2019	Saint-Émilion <b>Château Hotel Grand Barrail</b>	<b>Chaîne-Bordeaux Weinreise</b> Wein und Architektur	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de
20. - 23.06.2019	Essen <b>Schlosshotel Huguenpoet</b>	<b>Champagner Tasting</b> und Lehrgang mit Pommery	Dr. Joachim von Gratkowski, Nordrhein J-v-G@t-online.de
29.06.2019	Freyburg (Unstrut) <b>Edelbrennerei Schloss Neuenburg Weinberghotel Edelacker</b>	<b>Edelbrand-Verkostung und Dîner Amical</b> „Argentinischer Abend“	Claas Plesch, Sachsen-Anhalt plesch@chaine-lsa.de
19. - 21.07.2019	Öhringen <b>Schlosshotel Friedrichsruhe</b>	<b>OMGD goes Württemberg</b> Tour de Vin mit Natalie Lumpp	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
24.08.2019	Essen <b>Schlosshotel Huguenpoet</b>	<b>Champagner Tasting</b> und Lehrgang zu Pommery	Dr. Joachim von Gratkowski, Nordrhein j-v-g@t-online.de
21.09.2019	Bad Krozingen <b>Weingut Fritz Waßmer</b>	<b>Weinprobe</b> „Große Lagenprobe“	Dr. Oliver Klein, Baden-Schwarzwald chaine-baden-schwarzwald@web.de
21.09.2019	Dierhagen <b>Strandhotel Fischland</b>	<b>Event bei Maître Hôte Isolde Heinz und Maître Rôtisseur Pierre Nippkow</b>	Franz R. Hauk, Berlin-Brandenburg chaine@hauk.de
21.09.2019	Darmstadt <b>Braustüb'l</b>	<b>Dîner Amical</b> „Oktoberfest“	Michel Prokop, Hessen chaineessen@aol.com
22. - 24.11.2019	Oldenburg <b>Altera Hotel</b>	<b>Chaîne-Wochenende:</b> Kulinarik, Kultur und OMGD	Rolf Müller, Bremen rolf.mueller@chaine-bremen.de
30.11.2019	Stetten bei Meersburg <b>Weingut Aufricht</b>	<b>Wein und Schokolade</b>	Gerhard Schweden, Bodensee chainebodensee@icloud.com
30.11.2019	Stolberg/Südharz <b>Naturresort Schindelbruch</b>	<b>Dîner Amical</b> & Sensorik-Seminar mit H. Stroschke	Claas Plesch, Sachsen-Anhalt plesch@chaine-lsa.de
05.12.2019	Köln <b>Landhaus Kuckuck</b>	<b>Dégustation du Vin</b>	Dieter Ullsperger, Mittelrhein d.e.ullsperger@t-online.de





## Bei Steinheuers

### 3. Raritätenweinprobe zu Gunsten der Chaîne-Stiftung

#### Raritätenweinprobe, 22. März 2019:

Zum Frühlingsanfang traf sich heuer bei unserem Confrère Hans Stefan Steinheuer im beschaulichen Ahrtal nunmehr schon zum 3. Mal eine kleine Gruppe von Weinenthusiasten, um zu Gunsten der Chaîne-Stiftung die Pretiosen aus den eigenen Kellern im Kreise Gleichgesinnter zu verkosten. Geboren wurde die Idee von Chancelier Lutz Heyer vor zwei Jahren und mittlerweile ist die Gruppe auf 23 Teilnehmer angewachsen und es haben sich über die Liebe zum Wein neue, über das Treffen hinausgehende Bekanntschaften, entwickelt.

Voller Vorfreude sind die Gäste aus ganz Deutschland angereist und wurden an einem wunderschönen Frühlingstag herzlichst von der Gastgeberin Denise Steinheuer begrüßt.

Schon zu den liebevoll angerichteten, köstlichen kleinen Gaumenfreuden servierte die Tochter des Hauses ein erstes Highlight des Abends, einen 1996er Champagner Blanc de Blancs aus dem Hause Bruno Paillard, der von unserer Grand Echanson Natalie Lumppp stilgerecht mit dem Säbel geöffnet, also sabriert wurde.

Natalie Lumppp führte wieder sehr charmant und kompetent durch die einzelnen Wein-Flights und wusste neben viel Wissenswertem auch immer wieder vergnüg-

liche Anekdoten aus den einzelnen Weinregionen zu berichten. Besonders angetan hatte den Teilnehmern die gereiften Rieslinge aus dem Rheingau und der Pfalz, die schon 30 Jahre und länger in der Flasche waren und vorzüglich zu der Gelbflossenmakrele mit Thunfischpraline passten. Ebenso überzeugend war das nächste Weißwein-Flight mit 90er Jahrgängen aus Frankreich (Elsass, Burgund und Bordeaux) zum auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch in Gemüse-Muschel-Beurre Blanc.

Der Höhepunkt des Abends wurde dann aber ohne Speisebegleitung genossen und Nathalie konnte aus den mitgebrachten edlen Tropfen der Gäste ein Bordeaux-Flight mit 1er Grand Crus hervorragender Jahrgänge aus den Châteaux Cheval Blanc, Lafite-Rothschild und Mouton-Rothschild präsentieren.

Der vorzügliche Lammrücken wurde dann von der Pfälzer Spitzen-Rotweincuvée „Das Kreuz“ vom Weingut Rings aus der Doppelmagnum begleitet, während zum Rohmilchkäse die toskanischen Tropfen von Antinori und Fattoria di Magliano sowie ein spanisches Gewächs aus dem Duerotal zu gefallen wussten.

Den krönenden Abschluss bildeten dann die Kombination eines Desserts mit exotischen Früchten, weißer Schokolade und Salzkaramell mit einem 2003er Eiswein

vom Weingut Dönnhof an der Nahe sowie einer 1979er Scheurebe Trockenbeerenauslese vom Castellschen Domänenamt in Franken, die überraschend rubinrot in den Gläser schimmerte.

Ein großes Kompliment gebührt auch dieses Mal der herausfordernden Zusammensetzung der einzelnen Flights sowie der sehr stimmigen und vorzüglichen Kombination vieler unterschiedlicher Raritäten mit den einzelnen Speisen, was beides vorzüglich gelungen ist.

Für die Stiftung bedankte sich dann Frau Professor Michaela Dickgiesser bei Lutz Heyer für den Impuls und bei den Teilnehmern für Ihre Begeisterung sowie nicht minder wichtig für einen Reinerlös von über 7.000 Euro, der an diesem Abend der Chaîne-Stiftung zu Gute gekommen ist.

Alle Teilnehmer waren sich einig, dass die Veranstaltung weiterhin als fester Bestandteil im OMGD-Kalender verbleiben und auch im nächsten Jahr wieder durchgeführt werden soll.

Text: Markus Gerspacher, Vice Chancelier Argentier

Steinheuers Restaurant Zur Alten Post  
Landskroner Straße 110,  
53474 BadNeuenahr-Ahrweiler  
Tel. 02641 - 94860  
www.steinheuers.de

# KEINE KOMPROMISSE.

Echtes Olivenöl direkt vom Erzeuger.

Gesunder Genuss erlaubt keine Kompromisse. Für die Öle von Villa Caviciana werden ausschließlich eigene Früchte verwendet, die zügig und schonend in unserer Mühle verarbeitet werden. Extra Vergine di Oliva Varietà Misto und Extra Vergine di Oliva D.O.P. Tuscia Varietà Caninese sind zu hundert Prozent echte Native Olivenöle. Dafür stehen wir.



Varietà Misto: 0,5 Liter für 12,95 Euro und 5,0 Liter für 114,50 Euro  
D.O.P. Tuscia: 0,5 Liter für 16,20 Euro und 5,0 Liter für 149,00 Euro  
(Alle Preise zuzüglich Versandkosten.)



VILLA CAVICIANA

Villa Caviciana GmbH  
Rheingauer Straße 32, DE-65343 Eltville

Telefon: +49 (0) 61 23 / 7 09 80 65  
E-Mail: kontakt@villacaviciana.com

www.villacaviciana.com



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





## Vive la Chaîne, Vive le Pape!

### Ein Treffen in Rom

Der Jesuit, Jorge Mario Bergoglio ist der 266. Bischof von Rom und damit Papst, Oberhaupt der römisch-katholischen Kirche und Souverän des Vatikanstaats. Er ist der erste Nichteuropäer im Papstamt, der erste Papst, der dem Orden der Jesuiten angehört.

Dass Franziskus, als Papst, auch der Chaîne des Rôtisseurs angehört, hörten wir immer mal wieder. Unvorstellbar, oder?

Doch beim letzten Internationalen Grand Chapitre im Sommer in Paris stellten wir unserem Bailli Délégué Klaus Tritschler die Frage ob des Wahrheitsgehaltes. Klaus Tritschler gab uns schmunzelnd die Aufgabe, den Papst doch selbst bei nächster Gelegenheit, an seine Mitgliedschaft zu erinnern. Gesagt getan.

Auf Einladung des Geistlichen Botschaftsrates am Heiligen Stuhl konnten wir das Neue Jahr 2019 mit einer Audienz beim Heiligen Vater beginnen. Wir hatten die große Ehre in der sogenannten prima fila Platz zu nehmen. Damit ergab sich die Gelegenheit für ein persönliches Gespräch mit seiner Heiligkeit.

Papst Franziskus hat einige Jahre in Deutschland verbracht und spricht perfekt deutsch. Und so sprachen wir mit ihm über uns, den von uns in Hannover gegründeten Verein Officium und bekamen von ihm seinen Segen für uns und unsere Angehörigen. „Wir sind nicht nur Brüder in Christus, sondern auch Brüder in der Chaîne des Rôtisseurs“ – wir zeigten dem Papst ein Foto aus dem Amman, wo er am 24. Mai 2014 vom Bailli Délégué Said Sawalha zum Ehrenmitglied ernannt worden ist.

„Ja“, sagte Seine Heiligkeit „grüßt mir bitte meine Freunde der Chaîne in Deutschland. Ich segne Euch alle und bitte um Eure Gebete. Ich brauche sie.“

Das Foto seiner Heiligkeit mit uns beweist nun den Wahrheitsgehalt der Mitgliedschaft des Papstes in der Chaîne des Rôtisseurs. Seine Heiligkeit Papst Franziskus ist also wirklich unser Confrère.

Text: Adrian M. Grandt, Maitre Hôtelier & Dr. Thomas Buck, Chevalier



last minute Angebot!

## Vive la France – von Arles nach Lyon

### Gourmet-Flusskreuzfahrt auf der Rhône vom 04. bis 11. Mai 2019

Vom 4. bis 11. Mai 2019 erleben Sie an Bord der 5-Sterne Schönheit MS Emerald Liberté eine exklusive Flusskreuzfahrt von Arles nach Lyon. Auf der romantischen Rhône entdecken Sie die schönsten Landschaften Südfrankreichs:

Blühende Kräuterpflanzen, Obst- und Mandelbäume, die sich zu ihrer vollen Schönheit entfalten – oh là là, quelle beauté! Die Flusskreuzfahrt startet in der Römerstadt Arles und führt über das prächtige Avignon nach Viviers, Tournon und schließlich Lyon. Traumhafte Regionen, die ihren Besuchern eine Vielfalt an Sehenswürdigkeiten von anmutiger Renaissancearchitektur und prächtigen Brücken bis hin zu beeindruckenden Kathedralen, feinen Restaurants und malerischen Gässchen mit surrenden Bistros und Geschäften bietet.

Ihr Zuhause während der Genießer-Tage auf der Rhône ist die MS Emerald Liberté unter der Reederei Scenic, ein 5-Sterne Schiff mit Alles-inklusive Paket.

Für diese Reise ist prominente Begleitung für Sie gebucht: Top-Sommelière und Grand Echanson Natalie Lumpp verschafft Ihnen Zugang zu den erlesensten Weinen und ihren Domänen.

Schauspieler Sky du Mont sorgt mit seiner künstlerischen Partnerin Christine Schütze

#### Von Arles nach Lyon

Diese Highlights sind inklusive:

- Luxus-Flussschiff mit Spitzenküche und einzigartigem „All-Inclusive“ Paket
- Abendprogramm mit Sky du Mont und Pianistin Christine Schütze.
- Klassisches Konzert an Bord mit Star-Violinist Tibor Kovác, Solo-Geiger der Wiener Philharmoniker
- Begleitung durch Natalie Lumpp und Weinverkostung an Bord
- Gala-Dinner in der spektakulären „L'Abbaye de Colonges“ von 3-Sterne Legende Paul Bocuse (†)
- Besuch des Weingutes Joseph Drouhin und Hospice de Beaune mit Degustation, begleitet durch Natalie Lumpp
- zahlreiche exklusive Reise-Highlights sowie viele Ausflüge inklusive
- Reisebegleitung durch Silke & Georg Leicht



für einen wunderbaren Abend an Bord mit Lesung, Musik und viel Humor – Violinist Tibor Kovác von den Wiener Philharmonikern verzaubert Sie bei einem klassischen Konzert.

Das Schiff ist exklusiv von Confrère Juwelier Georg Leicht gebucht und es gibt nur noch wenige Restplätze für diese Gourmet-Reise – Preise ab 3.980 EUR p.P. in der Doppelkabine. Zögern Sie nicht zu lange und sichern Sie sich die Top-Kondition für Chaîne-Mitglieder!

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Nur für Mitglieder der Chaîne:  
Bei Buchung erhalten Sie eine Magnum-Flasche POMMERY Champagner!

Informationen und Buchungsmöglichkeiten:  
für diese unvergessliche Reise erhalten Sie bei Juwelier Leicht unter Tel. 07231 - 12 99 0 oder per E-Mail unter info@juwelier-leicht.de Das Reise-Team unterstützt Sie gerne bei der unproblematischen Buchung der An- und Abreise.





## Einer der erfolgreichsten Bordeaux-Winzer

*Kauf der Weine nur per Subscription möglich*

**Bordeaux-Reise, 20. - 23. Juni 2019:** Joseph Hubert von Neipperg erwarb 1971 die französischen Weinbaulagen Château Canon-La Gaffelière (20 Hektar), Clos de l'Oratoire (10,5 Hektar), Château Peyraud (14,5 Hektar) und Château La Mondotte (4,5 Hektar) in Saint-Émilion, die seit 1984 von seinem Sohn Stephan-Christoph von Neipperg (\* 1957) bewirtschaftet werden. Gemeinsam mit weiteren Winzern übernahm Stephan-Christoph 2006 auch das Weingut Château Guiraud. Inzwischen sind es acht Weingüter, auch in anderen Bordeaux-Regionen, die von Stephan Graf von Neipperg mit großem Erfolg geleitet werden. Auf die Frage: Wie er zum Weinbau gekommen ist antwortet Graf von Neipperg wie folgt: „Meine Familie beschäftigt sich seit 850 Jahren mit Weinbau und Wein und besitzt noch heute ein Weingut in Schwaigern bei Heilbronn. Der Wein gehört bei uns schlicht zum Leben.“ Die Familie tritt erstmals im 13. Jahrhundert auf und stammt von den edelfreien Herren von Schwaigern ab. Der namensgebende Stammsitz

der Neipperg war die Burg Neipperg. Graf von Neipperg erzählt weiter: „Mein Vater, der 1971 die ersten vier unserer Bordeaux-Weingüter erworben hat, wollte die Zukunft absichern und investieren. Dabei stand das bekannte Business, der Weinbau, als für die Familie etwas Klassisches, im Vordergrund. Bald erhob sich die Frage, wer die Weingüter führen, vor allem weiterführen sollte. Als fünftes von acht Kindern hatte ich in Paris Wirtschaftswissenschaften studiert. So hieß es: „Du sprichst Französisch. Du machst das!“ Schon in Paris hatte ich mich für alte Weine interessiert und mit Kommilitonen Weine der Jahrgänge 1950 bis 1978 probiert. Dabei machten wir übrigens die interessante Entdeckung, dass die Weine ab dem Jahrgang 1964 deutlich besser waren als die älteren. Um mich dann für die Aufgabe vorzubereiten, unsere Güter im Bordeaux-Gebiet zu führen, habe ich an der bekannten Hochschule für Weinbau und Önologie in Montpellier studiert.“ Auf die Frage: Welches sind die wichtigsten Güter und welches sind Ihre berühmtesten Weine? Antwortet Graf Neipperg wie folgt:

„Es sind alles meine Kinder, an denen ich mit Herzblut hänge, natürlich am meisten an denen, die uns zu 100% gehören. Eine Besonderheit bildet das Château d'Aiguilhe, AOC Côtes de Castillon, das schon im 100-jährigen Krieg eine Rolle spielte, aber völlig vergessen war. Inzwischen haben wir die Rebfläche auf 70 Hektar ausgedehnt, und die Weine sind sehr gesucht.“ Im Rahmen der Chaîne Bordeaux-Reise 2019 werde wir auch das Château Canon-la Gaffelière von Stephan Graf von Neipperg besuchen. Es stehen viele weitere sehr schöne und berühmte Châteaux auf dem Programm, so planen wir Tastings und Diners bei Les Carmes Haut-Brion, Château de Candale, Angéus, Pavie, Château La Dominique, Clerc Milon, Pichon-Baron, Beychevelle und Smith Haut-Lafitte. Für 2019 ist diese Reise schon lange ausgebucht, wer aber Lust hat uns im Juni 2020 in Bordeaux zu begleiten, kann sich bei Chargé de Presse Heiko Leuchtmann melden, hek.leuchtmann@mercussini.de

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Bild l.u.r.o.: Château Pichon-Baron, Taylor Yandell

## Château d'Aiguilhe

*Reife Gerbstoffkonturen mit einer ausladenden Aromenfülle*

Das Ende 1998 von Stephan Graf von Neipperg gekaufte Château d'Aiguilhe ist eines der schönsten Weingüter der Appellation Castillon – Côtes de Bordeaux. Seine etwas abseits gelegenen stolzen Ruinen zeugen von einer langen Geschichte.

Das aktuelle Château, in Wirklichkeit eher ein befestigtes Gut, stammt aus dem 13. Jahrhundert. Alles deutet darauf hin, dass der Herrsitz von Aiguilhe im Mittelalter über ein weitläufiges Gebiet herrschte und mehrere bedeutende Lehen besaß. Da er während des Hundertjährigen Krieges genau an der Grenze zwischen den von Franzosen und Engländern besetzten Gebieten lag, spielte er eine aktive militärische Rolle und wechselte oftmals das Lager, je nachdem für welche Krone die Herren von Aiguilhe gerade kämpften. Später gehörte das Château der Familie Leberthon, einer berühmten Parlamentarierfamilie aus Bordeaux. Bevor Letztere kurz vor Ausbruch der Revolution auswanderte, verkaufte sie es an einen gewissen Etienne Martineau, der es zu einem bedeutenden Gut mit 400 Hektar zusammenhängenden Ländereien ausbaute, von dem sich seine Erben erst im Jahre 1920 trennten. Heute umfasst das Anwesen 140 Hektar,

### 2014 Château d'Aiguilhe Côtes de Castillon

tiefe purpur-violette Farbe, Aroma von Brombeeren, Rumtopf-Früchte, an getoastetes Holz und würzige Nuancen, fruchtig, als auch sehr kraftvoll und körperreich, viel Aromatik am Schluss

Geschmack: trocken  
Rebsorten: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
trinkreif: ab sofort  
vorher öffnen: 2 Stunden  
Trinktemperatur: 14-18 °C  
Alkoholgehalt: 14 % vol.  
lagerfähig bis: 2025  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 19,90 EUR/FI.** (26,53 EUR/l) inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten

von einer natürlichen Drainage und – dank ihrer insgesamt südlichen Ausrichtung – von einer ausgezeichneten Sonneneinstrahlung.

Die ton- und kalk- sowie ton- und lehmhaltigen Böden bilden eine dünne, recht karge Schicht auf einem Untergrund aus Kalk, der für eine hervorragende Regulierung des Wasserhaushaltes sorgt. In Verbindung mit dem Durchschnittsalter der Reben bilden diese natürlichen Gegebenheiten ideale Voraussetzungen für den Weinbau.

Der 2014er D'Aiguilhe besticht nicht durch Opulenz, wie in wärmeren Jahrgängen, sondern durch Finesse und Klarheit. Dabei verfügt er über einen geradezu begeisterten Trinkfluss. Er wird jetzt und weitere 10 Jahre großen und herkunftstypischen Genuss bereiten und das zu einem sehr angenehmen Preis.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

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)

von denen 90 Hektar für den Weinbau genutzt werden. Die ausschließlich auf dem Plateau gelegenen Weinberge profitieren





# Das Funkeln in den Augen

## Die Kochlegende Harald Wohlfahrt

Den hohen Erwartungen von Gourmets aus der ganzen Welt mit höchster kulinarischer Qualität zu begegnen, das ist Harald Wohlfahrts stärkstes Markenzeichen. Ein anderes sind die drei Michelin Sterne, mit denen der Koch seit 1992 ganze 25 mal in Folge ausgezeichnet wurde. Unzählige weitere, beste Bewertungen in allen renommierten Restaurantführern kommen hinzu und laden dazu ein, sich persönlich ein Bild von Harald Wohlfahrt zu machen. Harald Wohlfahrts Werdegang: Bereits in seiner Kindheit wusste Harald Wohlfahrt, dass er Koch werden möchte. Durch die Landwirtschaft seiner Großeltern wurden seine Sinne für die Natur und ihre Produkte frühzeitig geschärft, so dass er nach seiner Schulzeit eine Ausbildung zum Koch in „Mönchs Waldhotel“ in Dobel im Nord-schwarzwald absolvierte. Nach der Lehre arbeitete er von 1974 bis 1976 als Commis bei Willi Schwank im damaligen Zwei-Sterne-Restaurant „Stahlbad“ in Baden-Baden und kam dort zum ersten Mal mit der gehobenen Gastronomie in Berührung. 1977 zog es Harald Wohlfahrt ins „Tantris“ zu Eckart Witzigmann

nach München, bevor er 1978 seine Karriere als Souschef bei Wolfgang Staudenmaier in Baiersbrunn begann. 1980 absolvierte er ein Praktikum bei Alain Chapel im französischen Mionnay und besuchte noch im selben Jahr erfolgreich die Meisterschule. Willi Finkbeiner erkannte sofort das außergewöhnliche Talent und den großen Ehrgeiz des 24 jährigen Harald Wohlfahrt und schenkte ihm mit der Stelle als Küchenchef der „Schwarzwaldstube“ sein Vertrauen. Es folgten 25 Jahre mit 3 Sternen im Guide Michelin – kein anderer deutscher Koch erhielt die Höchstauszeichnung des Guide Michelins über einen so langen Zeitraum wie Harald Wohlfahrt. Nachdem sich die Astronauten der internationalen Raumstation ISS bei vergangenen Missionen wiederholt über das schlechte Essen an Bord beschwert hatten, wurde Harald Wohlfahrt von der Raumfahrtbehörde ESA damit beauftragt, sich um das kulinarische Wohl der Raumfahrer zu kümmern – und neue Menüs zu entwickeln. 2008 kreierte Deutschlands bester Koch in seiner Küche eine Mahlzeit, die perfekt auf die Anforderungen im All zuge-

schnitten war und ausreichend Proteine, Kohlenhydrate sowie Fette, Vitamine und Mineralstoffe enthielt. Das erste Menü bestand aus Kartoffelsuppe mit Majoran und Blutwurst, geschmorten Kalbsbäckchen mit Gemüse in Balsamico-Essigsoße an weißem Bohnenpüree und Kompott von Bühler Zwetschgen in Sternanis Gewürzsud. Die Astronauten waren begeistert! Von 1992 bis 2017 leitete er die Küche der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn. Sein Weggang spaltete Deutschlands Gastronomielandschaft und sorgte für viel Aufsehen. Nun kehrt er mit einem neuen Projekt zurück in die Öffentlichkeit: 35 seiner legendärsten Rezepte versammelt in einem Buch. Mit Präzision und Feingefühl beweist Harald Wohlfahrt einmal mehr, dass er zu den größten Köchen unserer Zeit gehört. Gourmet Edition: Die Kochlegende Harald Wohlfahrt, auf 240 Seiten mit zahlreichen Farbfotos, im Hardcover 22,0 x 28,0 cm zum Preis von 39,90 EUR (ISBN 978-3-96033-048-6) Bestellungen bitte unter [www.sueddeutsche.de](http://www.sueddeutsche.de)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Fotos: Tommas Bried & Andreas Hantschke für Tre Torri Verlag



## Ein Schatz mit purer Harmonie

### Champagne JP Gaudinat Pèrre et Fils - Héritage Meunier Les Elitistes 2013

Seit 9 Generationen, der Liebe für die Erde und für die 3 magischen Trauben, die den Champagner komponieren: Chardonnay, Pinot noir (Spätburgunder) & Meunier (Schwarzriesling). Hand- und Herzarbeit das ganze Jahr, volle Leidenschaft, 12 ha in Festigny (Marne Region) für den besonderen weltberühmten Schaumwein – Champagner.

Falls Sie auf der Suche nach einem traditionellen Champagner sind, der nicht aus Massenproduktion kommt, ist der Champagner Gaudinat Tradition Brut genau Ihr Glück! Die Familie Gaudinat stellt nur 55.000 Flaschen im Jahr (alle Sorten) her. Der Gaudinat Champagner wurde Mitte Juni 2018 ein „hoher Umweltnutzen“ zertifiziert („HVE“, Haute Valeur Environnementale auf französisch). Wieder ein schöner Beweis, dass sie verantwortungsvoll produzieren. Die Hand-Auslese ist Pflicht in der Champagne, dafür sind Tony und seinen sieben Mitarbeiter zuständig. Mit mindestens 36 Monaten Hefelagerung, die 8 Champagner Gaudinat Cuvées ergeben sich aus Pinot Noir (Spätburgunder), Meunier (Schwarzriesling) und Chardonnay. Champagner Gaudinat stellt 8 verschiedene Cuvées zur Verfügung: Brut Tra-

#### Champagne JP Gaudinat Pèrre et Fils - Cuvée Héritage Meunier Les Elitistes 2013

Delikates Fruchtaroma aus frischen Früchten (Aprikose, Zitrus und Pfirsich), weißen Blumen mit leichten Brioche-/Hefestück-Nuancen.

Geschmack: trocken  
Rebsorten: 100% Meunier (Schwarzriesling)  
Hefelagerung: 4 Jahre  
Alkoholgehalt: 12% vol.  
Trinktemperatur: 6 - 8 °C  
Lagerfähig: bis 2023  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 37,90 EUR/Fl.** (50,53 EUR/l)  
3er Holzkiste für 113,70 EUR (Holzkiste gratis); Preis inkl. MwSt. zzgl. Versand (frei Haus in Deutschland ab 250 EUR)

**Bestellen:** Tel. 0151 - 56047887  
[www.frederiquevetter.wixsite.com](http://www.frederiquevetter.wixsite.com)  
E-Mail: [frederique.vetter@gmail.com](mailto:frederique.vetter@gmail.com)

dition, Rosé Brut, halbtrocken, Blanc de Blancs (Cuvée Henri, 100% Chardonnay), Cuvée Millésime 2013, Cuvée Vintage 2002, Cuvée Héritage Meunier Les Elitistes (100% Pinot Meunier), extra-brut Version Gaudinat und extra-brut version Be Couture (mit Gold-Halskette & Handkühltasche, limitierte Edition).

Für jeden besonderen Anlass, einfach der perfekte Begleiter zum Apéritif oder für die ganze Mahlzeit. Eine unglaubliche Fruchtexplosion im Mund. Empfohlene Speisebegleitung für den Héritage Meunier 2013: warme Vorspeisen, Miesmuscheln mit Weißweinsauce, marinierte Garnelen, Garnelen à la plancha, Hefestückchen/Brioche, flambierten Gambas mit Rum, Fleisch mit Morcheln, Rinder-Carpaccio mit Pesto und eine Überraschung für Zigarren-Fans: die beste Kombination, Zigarren mit Champagne Héritage Meunier!  
Champagne JP Gaudinat Héritage Meunier 2013 hat folgende Auszeichnungen erhalten: Goldmedaille Frankfurt Wine Challenge 2018 & Artikel und Auszeichnung „dégustation prestige“ im Magazin Sommelier International im Dezember 2018.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



# FEINE PRIVAT HOTELS

*Kultur und Leidenschaft*

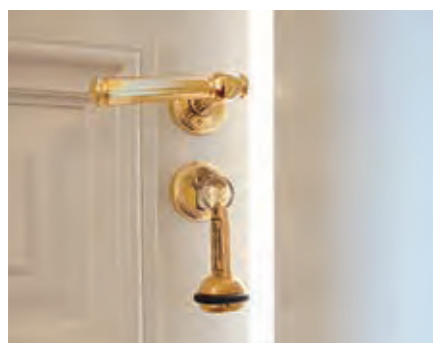
## Kultur und Leidenschaft

### Feine Privathotels

Was 2010 mit dem Zusammenschluss von vier handverlesenen, privat geführten Hotels begann, ist heute eine feine Kollektion ausgesuchter Häuser, jedes für sich ein Unikat und lebendiges Beispiel für Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Die Feinen Privathotels verbindet das Verständnis von gelebter Gastlichkeit und bestem Service und wir glauben an die besonderen Augenblicke, die sich nur dann entfalten können, wenn Sie sich wohlfühlen.

Die Direktoren der Feinen Privathotels sind Persönlichkeiten, die ihr Haus mit Leidenschaft führen und wissen, dass Luxus nichts mit Kristalllüstern zu tun hat – genauso wenig, wie sich Stil allein an Kleidung festmachen lässt. In unseren Hotels verbinden sich Eleganz und lässiger Charme zu einer Atmosphäre, die Sie begeistern wird. Und genau das ist die Idee der Feinen Privathotels: Einzigartigkeit ist für uns kein Selbstzweck, sondern entsteht aus dem tiefen Wunsch passionierter Hoteliers, Ihnen eine wundervolle Zeit zu bereiten.

Unsere Schwerpunkte liegen auf herrschaftlicher Architektur und Kultur im urbanen Raum; wir begeistern mit Destinationen an und auf dem Wasser und schenken Ihnen Momente in schönster Natur. Entdecken Sie die Einzigartigkeit unserer Häuser und lassen Sie sich in eine Welt voll Kultur und Leidenschaft entführen. Willkommen.



## Kein schöner Land

### Hotel-Restaurant Erbprinz

Im Hotel-Restaurant Erbprinz haben Genuss und Gastlichkeit eine lange Geschichte. Die ideale Lage zwischen Stuttgart, Baden-Baden und Elsass macht das elegante Haus im Albtal zum perfekten Rückzugsort am Rande des Schwarzwalds. Gegenüber dem Ettlinger Schloss erbaut, zählt das Feine Privathotel zu den traditionsreichsten Hotels in Deutschland.

Die 122 Zimmer und Suiten des 5-Sterne-Superior-Hauses empfangen jeden Gast wie einen guten Freund und versprechen eine genussreiche Zeit. Für einen längeren Aufenthalts empfehlen sich die sieben Apartments des Hauses, die sämtliche Annehmlichkeiten von privatem Wohnraum und Hotelservice verbinden.

Besondere Aufmerksamkeit verdient das Erbprinz Beauty-Spa by Jaqueline Frank mit großem Pool, Saunalandschaft, Gym und einem komplett neu gestalteten Beautybereich für Anwendungen auf höchstem Niveau. Hochwertige Pflegeprodukte und Treatments sowie effektive Anti-Aging-Behandlungen für Gesicht und Körper bilden die Grundlage für das breite Anwendungsspektrum in diesem exklusiven Spa.

Was für das Spa gilt, besitzt auch für die Küche im Hotel Erbprinz Gültigkeit: Die kulinarischen Meisterwerke von Sternekoch Ralph Knebel sind hoch ambitioniert. Ehrlich und leicht – so beschreibt er seine Handschrift, die sich an der jahreszeitlichen Küche orientiert.

Hotel-Restaurant Erbprinz  
Rheinstraße 1, 76275 Ettlingen  
Tel. 07243 - 3220  
www.erbprinz.de

## Hoch über der Elbe

### Louis C. Jacob

Das Louis C. Jacob, gelegen an der berühmten Elbchaussee, ist eine Hamburger Institution. Ein Ort, der alles bietet, was man sich von einem Aufenthalt bei guten Freunden erhofft. Bereits bei der Ankunft fühlt es sich an, als bliebe die Welt vor der Tür und beträte man einen Raum außerhalb der Zeit. Es ist wohl die hanseatische Gelassenheit, die dieses Feine Privathotel ausstrahlt und die ihm aufgrund seiner seit 1791 währenden Geschichte zu eigen ist, die allem ein wenig die Hektik nimmt und den Gast zur Ruhe kommen lässt.

Die Liebe zum Maritimen ist im Jacob selbstverständlich – schon der Gründer des Jacob, Nikolaus Paridom Burmester, zelebrierte den Auslauf eines jeden Schiffes mit einem Kanonenschuss. An diese Tradition knüpft das Louis C. Jacob mit seinen einzigartigen Farewell Parties für die Königinnen der Meere an, der Queen Mary II und der Queen Elizabeth. Echte emotionale Highlights, bei denen so manch Träne verstoßen aus dem Augenwinkel gewischt wird.

Gourmets lieben die Kreationen von Chef de Cuisine Thomas Martin in Jacobs Restaurant\*\*. In einmaliger Atmosphäre unter funkelnden Kristalllüstern fällt der Blick über die Lindenterrasse hinweg auf die Elbe, wo Tanker gemächlich entlang ziehen. Und das schöne Gefühl stellt sich ein, etwas wirklich Einzigartiges zu erleben.



Louis C. Jacob  
Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg  
Tel. 040 - 822550  
www.hotel-jacob.de

## Wo der Seele Flügel wachsen

### Schlosshotel Burg Schlitz

Eingebettet in die Naturschönheit der Mecklenburgischen Schweiz, entfaltet jede Jahreszeit im Schlosshotel Burg Schlitz ihren ganz eigenen Zauber. Hier genießt der Gast das Landleben in seiner wohl schönsten Form. Die hochherrschaftliche Anlage, 1806 im Auftrag von Hans Graf von Schlitz als Familien-Residenz erbaut, gilt als wichtiger Zeitzeuge des Klassizismus. Die Gäste der 20 Zimmer und Suiten des Feinen Privathotels sind unter sich und genießen die private Atmosphäre einer Destination, die sich „sanften Luxus“ auf ihre Fahnen geschrieben hat.

Entspannung pur erlebt der Gast im großzügigen Wellness-Bereich. Neben verschiedenen Saunen, Whirlpool und Schwimmbad lockt das Green Luxury Day Spa mit verwöhnenden Kosmetikbehandlungen, Wellness- und therapeutischen Massagen. Für kulinarischen Hochgenuss sorgt Küchenchefin Sabine Teubler im klassisch-französischen Stil. Sie verwöhnt ihre Gäste gerne mit regionalen Delikatessen, wie zum Beispiel Wild aus der eigenen Jagd und anderen Schätzen aus dem Schlosspark.

Ein besonderes Kleinod auf Burg Schlitz ist der „Salon Meissen“. Sich dem Charme dieses eleganten Speisezimmers zu entziehen, ist schier unmöglich. Hier dinieren bis zu vier Gäste in der Atmosphäre eines Salon privé, umgeben von kunstvollen Objekten der Meissener Porzellanmanufaktur.



Relais & Châteaux Schlosshotel Burg Schlitz  
Burg Schlitz 2, 17166 Hohen-Demzin  
Tel. 03996 - 12700  
www.burg-schlitz.de



## Schloss mit Seele

### Schlosshotel Hugenpoet

Wie keine andere Gegend in Deutschland hat das Gebiet zwischen Rhein und Ruhr einen tiefgreifenden Struktur- und Image-wandel erlebt. Um auf den Spuren seiner Geschichte zu wandeln und dabei auf angenehmste Weise den Bogen zur Gegenwart zu schlagen, empfiehlt sich der Besuch von Schlosshotel Hugenpoet. Mehr als 350 ereignisvolle Jahre ziehen am Gast vorbei, wenn er das imposante Wasserschloss aus dem 17. Jahrhundert betritt. Das Interior-Design der 36 Zimmer und Suiten verbindet Antiquitäten und Novitäten auf das Feinste.

Wer hier sein Zuhause auf Zeit bezieht, darf sich auf den unaufgeregten Charme eines privat geführten Hauses und auf ein in jeder Hinsicht einzigartiges Ambiente freuen. Auch die sehr gute Anbindung – das Schloss ist keine 20 Fahrminuten von den Messestädten Düsseldorf und Essen entfernt – macht das Feine Privathotel zum attraktiven Veranstaltungsort für Meetings und Tagungen.

Vortrefflich speisen lässt es sich auf Hugenpoet in den beiden Restaurants, die unter der Leitung von Spitzenköchin Erika Bergheim stehen. Für das erst im Mai 2016 eröffnete Gourmet-Restaurant Laurushaus erkochten sie und ihr Team bereits ein Jahr später den ersten Stern im Guide Michelin. Die Küchenchefin weiß, was ihre Gäste erwarten – ausgesuchte Köstlichkeiten, auf den Punkt gebracht.

Schlosshotel Hugenpoet  
August-Thyssen-Straße 51, 45219 Essen  
Tel. 02054 - 12040  
www.hugenpoet.de

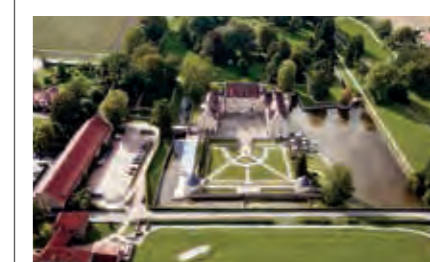
## Münchhausen und die Ananas

### Schlosshotel Münchhausen

Das malerische Weserbergland geizt nicht gerade mit seinen Reizen: Weite Felder und sanfte Hügel bestimmen die Kulisse. Inmitten dieser schönen Naturlandschaft, nahe der historischen Stadt Hameln, liegt das Schlosshotel Münchhausen. Die Anfänge dieses Feinen Privathotels liegen mehr als 440 Jahre zurück; heute präsentiert sich dieses Meisterstück der Weserrenaissance als Refugium, das den Gast aus dem Hier und Jetzt in die Idylle versetzt.

Handverlesene Dekorationen sowie historische Kostbarkeiten im gesamten Anwesen und große, lichtdurchflutete Zimmer laden zum entspannten Verweilen ein. Die Geschichte dieses Schlosses ist allgegenwärtig und verbindet sich auf das Harmonischste mit den Annehmlichkeiten eines 5-Sterne-Superior-Hauses. Beim Spaziergang durch die acht Hektar große Parkanlage – der erste im englischen Stil angelegte Park in Kontinentaleuropa – genießt der Gast die Abkehr von Hektik und Stress.

Golfer werden sich auf den Fairways der 36-Loch-Anlage wie zu Hause fühlen und Wellness-Begeisterte ziehen ihre Runden im 18 Meter langen Pool oder relaxen im 800 m<sup>2</sup> großen Spa-Bereich. Sternekoch Achim Schwekendiek begeistert Gourmets mit einer gehörigen Portion Gaumenkitzel und verwöhnt seine Gäste mit ausgesuchten Köstlichkeiten in der eleganten Atmosphäre des Gourmetrestaurants.



Schlosshotel Münchhausen  
Schwöbber 9, 31855 Aerzen  
Tel. 05154 - 70600  
www.schlosshotel-muenchhausen.com



## Start your Engine

### Exklusive Sonderkollektion von Bentley und Graf von Faber-Castell

Klassische Eleganz, höchste handwerkliche Sorgfalt und unverwechselbares Design – die Marken Bentley und Graf von Faber-Castell stehen für außergewöhnliche Produkte von herausragender Wertigkeit. Aus dieser perfekten Allianz resultiert die erste gemeinsame Kollektion von Schreibgeräten und Accessoires, welche die legendäre Aura Bentley's mit der zeitlosen Eleganz von Graf von Faber-Castell verbindet. Start your engines – für ein außergewöhnliches Schreiberlebnis.

Aus ausgesuchten Materialien gefertigt und präzise von Hand verarbeitet, vereint die „Graf von Faber-Castell for Bentley“ Kollektion das Beste aus beiden Welten. Als Hommage an Bentley's charakteristisches „Diamond Pattern“ ziert den schlanken Metallschaft der Schreibgeräte ein aufwändiges, guillochiertes Rautenmuster. Die exklusiven Bentley-Lackfarben „Sequin

Blue“, „Tungsten“ und „White Satin“ haben die Farbwelt der Kollektion inspiriert und machen die Schreibgeräte zum attraktiven Blickfang.

Die auf Hochglanz polierten Front- und Endstücke der Schreibgeräte erinnern an die markanten, verchromten Elemente eines Bentley's. Auch das Schreibgeräte-Etui greift die stilvolle Materialität der Automobile auf, in deren Interieur ausschließlich ausgewählte, von Hand vernähte Leder zum Einsatz kommen. Aus feinstem italienischen Kalbleder gefertigt, bietet dieses stilvolle Accessoire Haptik in Perfektion. Geradlinig und im Design reduziert sind die Füllhalter, Tintenroller und Drehkugelschreiber der „Graf von Faber-Castell for Bentley“ Kollektion – ob in samtigem Weiß, klarem Blau oder metallischem Grau. Das Bentley „B“ und die für das Luxusfahrzeug typische Rändelung veredeln

die Kappen der Schreibgeräte als klassische Bentley Design-Elemente auf höchstem handwerklichen Niveau.

Faszination erfüllt den Augenblick, wenn die Füllfeder das Papier berührt und schwungvoll den Weg der Buchstaben nachzeichnet. Ein Erlebnis, das der Fahrt in einem Bentley gleicht, der kraftvoll, zielstrebig und elegant über die Straße gleitet. Starten Sie Ihre Reise mit Bentley und Graf von Faber-Castell und erleben Sie traditionelles Handwerk, Leidenschaft für exklusives Design und herausragende Expertise in einer einzigartigen Kollektion.

Erhältlich in unseren Boutiquen in Hamburg, Düsseldorf und Frankfurt sowie im gut sortierten Fachhandel.

[www.Graf-von-Faber-Castell.com](http://www.Graf-von-Faber-Castell.com)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



GRAF VON FABER-CASTELL

FOR



BENTLEY

## START YOUR ENGINE

SAN BERNARDINO PASS  
ALTITUDE: 2.066M



### ZWEI WELTEN, EIN DESIGN

Starten Sie Ihre Reise mit Bentley und Graf von Faber-Castell und erleben Sie traditionelles Handwerk, Leidenschaft für exklusives Design und herausragende Expertise in einer einzigartigen Kollektion.

Für mehr Informationen besuchen Sie bitte [www.Graf-von-Faber-Castell.com](http://www.Graf-von-Faber-Castell.com) oder [www.bentleymotors.com](http://www.bentleymotors.com)





## Adventsstimmung im besonderen Ambiente

### Der Treffpunkt für Genießer in Lay's Loft in Barmstedt

**Diner Amical, 01. Dezember 2018:** Unser Confrère Fritz Lay und seine Frau Angela heißen uns herzlich Willkommen im einzigartigen Ambiente von Lay's Loft. Aus der verfallenen Ruine einer ehemaligen Wachs-fabrik haben sie diesen besonderen Ort für kulinarisches Genießen in entspannter Atmosphäre geschaffen.

Wir starten mit einem Iso Griffio Cocktail und Fingerfood auf der Galerie mit Blick auf die wunderschön geschmückten Räumlichkeiten.

Der erste Gang ist eine mit Wacholder geräucherte Barberie Entenbrust auf Rösti mit marinierten Linsen; kräftig im Raucharoma und interessant abgeschmeckten Linsen. Dazu gibt es einen 2017er Grauburgunder vom Weingut Stiegler aus der Pfalz.

Es folgt eine Tomatenessens mit Safran und Basilikumravioli. Die Essenz ist sehr gelungen, fein im Geschmack und königlich verfeinert mit dem Safran. Dem Safran ist im Anschluss unser kulinarisches Stichwort gewidmet. In bewährter Weise von unserem Confrère Götz von Rohr vorgetragen.

Safran gilt unter allen Gewürzen als das teuerste. Dies liegt nicht daran, dass Safran so selten ist, sondern, dass für kleinste Mengen ein sehr hoher Personalaufwand betrieben

werden muss und er nur in einer kurzen Zeit des Jahres geerntet werden kann. Safran ist eine Krokusart. Der blühende Safran sieht unserem hiesigen Krokus sehr ähnlich, blüht allerdings nur im Herbst für zwei Wochen.

Jede Safran-Pflanze produziert jährlich einen hellgelben Griffel, der sich am oberen Ende der Blüte in drei 2,5 cm - 3,5 cm lange rote Narbenäste, die Safranfäden auf-fächert. Diese drei Fäden stellen nach der Ernte das fertige Safrangewürz dar.

Bereits die Phönizier verwendeten Safran als Heil- und Gewürzmittel.

Angebaut wird Safran im Iran, in Kaschmir und in Europa im Mittelmeerraum: Südfrankreich, Spanien, Marokko, Griechenland und Türkei. Kleine Mengen kommen aus Italien (Sardinien, Abruzzen, Toskana) und seit 2006 auch aus Österreich (Pannonischer Safran; Wachauer Safran). Ein kleines Anbaugelände existiert in der Schweiz im Dörfchen Mund.

Um ein Kilogramm Safran zu gewinnen, benötigt man 150.000 bis 200.000 Blüten. Die Ernte ist reine Handarbeit. Ein Pflücker schafft 60 bis 80 Gramm am Tag. Safran wird in höheren Berglagen angebaut, die im Oktober/November nachts und am

frühen Morgen in den Wolken liegen. Er kann nur geerntet werden, solange er von Nebeltropfen feucht gehalten wird.

Die gesammelten Blüten werden dann in Bearbeitungshäuser gebracht. Hier werden die drei Safranfäden je Blüte vorsichtig gezogen und in klimatisierte Vorratsbehälter gefüllt.

Im Hauptgang gibt es Mastkalbrücken mit Rosmarin Saisongemüse, Röstkartoffeln und Madeirasauce. Die Weinbegleitung für diesen Gang ist ein 2013-er Ochagavia Merlot Reserva aus Chile.

Der Abschluss ist ein besonders liebevoll angerichtetes Tiramisu „Lay's Loft“. Dazu wird ein 2013er Sauternes vom Weingut Barton & Guestier gereicht.

Wir verabschieden uns mit einem herzlichen Dankeschön an den charmanten Service und die fleißigen Köche.

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

Lay's Loft  
Schlickumstraße 1, 25356 Barmstedt  
Tel. 04123 - 9290577  
www.lays-loft.de

## Advent-Gala

### Restaurant Opéra in der Alten Oper

**Diner Amical, 08. Dezember 2018:** Wunderbarer kann das Jahr nicht enden: Die Alte Oper, das prächtige und kulturelle Wahrzeichen Frankfurts, 1880 erbaut und 1944 weitgehend zerstört, ist eine Komposition aus dem Chic der Postmoderne und dem Glanz der Renaissance. Der prunkvolle Gasträum des Restaurants Opéra beeindruckt mit den Ornamenten die der Originalerbauung im Stil der Neorenaissance detailreich nachempfunden wurden. In diesem geschichtsträchtigen Ambiente wurden wir zur Einstimmung auf diesen weihnachtlichen Abend mit einem Lanson Champagner ‚Black Label‘ brut, begleitet von Fingerfood Köstlichkeiten, empfangen von Bailli Michel Prokop mit Ehefrau Carina und der charmanten Gastgeberin, Martina Bucher, da unsere Consoeur Fabienne Rziha leider verhindert war. Ein prächtig geschmückter Weihnachtsbaum, wunderschöne Gestecke in den hohen Fenstern und weihnachtliche Tischdekoration unterstrichen liebevoll den Charakter dieser Advents Gala.

Nicht nur die optischen, sondern auch die geschmacklichen Sinne wurden an diesem Abend auf ganz hohem Niveau verwöhnt. Unter der Leitung von Küchenchef Johannes Ballmann gab es ein vorzügliches

Menu aus Moderne und Tradition. Der Auftakt – gewagt und gar unweihnachtlich – aus Gebeiztem Yellow Tuna mit Bloody Mary Oyster Shooter, grünem Spargel, Granatapfelkernen und Miso Creme begeisterte alle. Der dazu ausgesuchte 2017 Weißburgunder und Chardonnay Cuvée trocken vom Weingut Knipser, Pfalz unterstrich nochmals die außergewöhnlichen Nuancen dieses Ganges.

Eine Ochschwanz-Essenz mit Ravioli folgte als nächstes. Der Steinbutt mit backener Blutwurst, Bohnencrème und Edamame war wieder eine interessante und vorzügliche Kreation des weitgereisten Küchenchefs und wurde hervorragend ergänzt durch einen 2016 Sancerre „Les Calcaires“ vom Weingut Lucien, Loire.

Der Hauptgang – ein auf den Punkt gegarter – rosa gebratener Rehrücken unter der Trüffelkruste mit Jus, Rahmwirsing und Brioche Knödeln war Weihnachts-tradition pur. Der 2016 Primitivo di Manduria, Conte di Campiano, Apulien bekräftigte die vorherrschenden Aromen von Gewürzen und Wild.

Das Dessert, Parfait von Nougat und Krokant mit warmem Brownie von Milchsokolade und Cassis-Schaum war die perfekte Abrundung des exklusiven und hochwertigen

gen Menus. Die aufmerksame und freundliche Servicebrigade, unter der Leitung von Marc Bender, Restaurantleiter, und Anna Gromma, Assistentin der Betriebsleitung, glänzte mit fehlerfreiem Einsatz und ließ keine Wünsche offen.

Unsere künstlerischen Sinne wurden durch Pianist John-Paul Dedic angesprochen, der uns dezent mit weihnachtlichen Liedern am Klavier begleitete. Einer der Höhepunkte unserer Weihnachtsfeier war die Lesung der Weihnachtsgeschichte „Worüber das Christkind lächeln musste“ von Karl Heinrich Waggerl, so gekonnt und charmant vorgetragen von unserer Consoeur Sabine Kober, dass sich ein Schmunzeln unter den Zuhörern ausbreitete.

Bailli Prokop bedankte sich mit Freuden bei der schwarzen und weißen Brigade mit den Worten: „Diese Veranstaltung war der krönende Abschluss unseres Chaîne Jahres – Chapeau und ein großes MERCI!“

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

Restaurant Opéra, Alte Oper  
Opernplatz 1, 60313 Frankfurt am Main  
Tel. 069 - 1340 215  
www.opera@kuffler.de





## Frisch und leicht

### Tadzio – der Rosé von Villa Caviciana

Dieser Rosé bringt ein Leuchten auf jede Sommerterrasse! Und eines können wir versprechen: Tadzio sieht nicht nur gut aus, er überzeugt auch mit inneren Werten. Das liegt am Aleatico, einer alten und fast in Vergessenheit geratenen Rebsorte aus dem Latium.

Über den Ursprung des Aleatico kann nur spekuliert werden. Ob dieser nun in Griechenland oder aus der angrenzenden Toskana ins Latium kam, ist nicht zweifelsfrei zu klären. Jedenfalls gehört die Rebsorte zu den typischen alten Sorten der Region und schmeckt wunderbar würzig.

Daniel Eigenheer, der Kellermeister von Villa Caviciana, erzählt, dass der Aleatico früher hauptsächlich als edelsüßer Wein ausgebaut wurde. Da die Kunden aber immer seltener Süßweine nachfragten, habe man sich entschieden, neue Wege zu gehen und einen Rosato zu kreieren. Die Abstammung vom roten Muskateller verleiht dem Aleatico einen ausgeprägten Duft nach Rosen. Bei Tadzio sorgt dies für eine ungewöhnliche Geschmacksfülle und führt dazu, dass auch eingefleischte Rotweintrinker sich für den Rosé begeistern können.

Die Weinnamen aus der Kollektion von Villa Caviciana haben alle einen literari-

#### Tadzio IGT Lazio Rosato

Der kräftige Rosé bietet eine außergewöhnliche Geschmacksfülle: deutlicher Rosenduft gepaart mit fruchtiger Eleganz, saftig mit authentischer Note durch die beerige Frucht des Aleatico, straffe Mineralität vom vulkanischen Boden; Kräuter, Blüten und feine Frucht im Abgang.

Geschmack: trocken  
Rebsorten: Aleatico  
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
lagerfähig: 2 Jahre  
Trinktemperatur: 8 - 10 °C  
vorher öffnen: nein  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 9,90 EUR/Fl.** (13,20 EUR/l)  
inkl. MwSt. zzgl. Versand;  
ab 12 Flaschen ist der Versand in  
Deutschland frei

schen oder künstlerischen Ursprung, der im direkten Zusammenhang mit Italien

oder dem Latium stehen. So erinnert der Spumante Lorenzo an San Lorenzo, einen verlassenen Ort am Bolsena-See, dem der frühromantische Dichter Ludwig Tieck ein Gedicht widmete. Tadzio erhielt seinen Namen nach der Novelle „Tod in Venedig“ von Thomas Mann. Die Hauptfigur, Gustav von Aschenbach, verliebt sich heftig in den schönen und anmutigen Knaben Tadzio.

Wir sind uns sicher: Die leidenschaftliche italienische Liebe schmeckt man beim gleichnamigen Rosé – am besten im Sommer draußen auf der Terrasse oder im Garten. Er passt zu asiatischen Gerichten, gegrillten Meeresfrüchten, Paella, Spargel, einem geselligen Barbeque oder gut gekühlt auch als Apéritif.

Text: Redaktion / Villa Caviciana  
Fotos: Maurizio Di Giovancarlo

Erhältlich bei:  
Villa Caviciana GmbH  
Tel. 06123 - 7 09 80 65  
E-Mail: kontakt@villacaviciana.com  
www.villacaviciana.com



# MEISSEN

X

H O S P I T A L I T Y



WHITE COLLAGE  
WWW.MEISSEN.COM



# Bester Sommelier 2019

## Deutscher Weltmeister Marc Almert im Interview

Nach über 20 Jahren holt der gebürtige Kölner Marc Almert die Trophäe des „Besten Sommeliers der Welt“ wieder nach Deutschland. Er gewann das Finale der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) Weltmeisterschaft in Antwerpen. In drei Runden stellten insgesamt 66 Sommeliers aus 63 Ländern ihr Ausnahmetalent unter Beweis. Zu den Disziplinen gehörten u.a. Service, Wein-, Bier-, Tee-, Zigarren-, Sake- und Spirituosen sowie Drink & Food Pairing. Der 27-jährige Almert arbeitet derzeit als Sommelier im doppelt besten Pavillon des legendären Baur au Lac in Zürich. Er ist damit ein Newcomer auf dem internationalen Parkett und verwies im Wettbewerb zahlreiche „alte Hasen“ auf die Plätze. Das klingt nach einem Traumstart in eine Bilderbuchkarriere. Doch wer ist der Mann, von dem die Welt in Zukunft noch viel hören wird? Peer F. Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland, stellt seinem jungen Kollegen einige erhellende Fragen.

**Mittlerweile hattest Du ein paar Tage Zeit, deinen Triumph zu verarbeiten. Was macht Dich aktuell zum besten Sommelier der Welt?** „Ein oft gehörter Spruch wäh-

rend des Wettbewerbs war: „Bester Sommelier der Welt wird derjenige, der am wenigsten Fehler macht.“ Mir sind etliche Fehler unterlaufen – ich hatte schieres Glück, dass es gegen meine starken Kollegen und Kolleginnen trotzdem gereicht hat.

In unserem Beruf sind zwei Dinge entscheidend: Neugier und Lernwille. Die Welt der Essensbegleiter ist riesig – es geht nicht nur um Wein sondern auch um Spirituosen wie Mezcal oder Zigarren. Du kannst unmöglich Alles wissen. Wichtig ist folglich, dass Du viel verkostest und Lust darauf hast, immer wieder neue Dinge zu erlernen.

Ferner hat der Wettbewerb deutlich gezeigt, dass ein Sommelier ein guter Gastgeber sein muss. Gastorientiert zu denken, zu handeln, und dazu noch etwas Menschlichkeit, Witz und Charme zu haben. Die Balance zwischen Fachwissen und Service zeichnet einen guten Sommelier aus. Denn am Ende sind wir alle Teamplayer, Coaches, Gastgeber, Entertainer, Verkäufer und Sensoriker in einem. Es ist ein vielseitiges, breites und tiefgründiges Feld – ein großartiger Beruf!

**Wie hat Dein Umfeld auf den Weltmeistertitel reagiert?** Die Kolleginnen und Kollegen von der Deutschen Sommelier Union

haben sich tierisch gefreut. Sie haben viel Zeit, Kraft und Mittel investiert, um mich bei der Vorbereitung zu unterstützen. Bei meinen Kolleginnen und Kollegen in Zürich war es ähnlich. Im Personalrestaurant des Baur au Lac gab es Live Streaming, im Pavillon wurden die Champagnerflaschen geköpft und auch in den Büros haben viele mitgefiebert. Auch sie haben mich bei der Vorbereitung unterstützt, mir Getränke blind serviert, bei der Theorie geholfen und mich bei Abwesenheit vertreten – so etwas ist immer ein Team Erfolg.

Meine Freundin war sehr erleichtert, dass zumindest der Wettbewerbsstress jetzt vorbei ist. Die Wohnung ist gepflastert mit Karteikarten, Spirituosen- und Weinflaschen. Vieles davon bleibt zwar für die Vorbereitungen zur Master Sommelier Prüfung, doch die große WM-Anspannung bleibt ihr jetzt erspart. Zahlreiche Freunde und Wegbegleiter haben mir mittlerweile herzliche Glückwünsche gesendet und mein Vater ist vor Stolz förmlich geplatzt. Ich darf gerade eine unfassbar intensive Zeit erleben und dafür bin ich sehr dankbar!

**Wie hast Du Dich auf die Weltmeisterschaft vorbereitet und was war für Dich**



**die „leichteste“ Übung?** Die wichtigste Vorbereitung war die Arbeit im Restaurant. Täglich mit Gästen, Weinen und Kollegen zu agieren, ist das beste Training. Hinzu kommt natürlich sehr viel Theorie büffeln (zwei bis sechs Stunden pro Tag), Blindverkostungen von Weinen und Spirituosen (vor allem gemeinsam mit meinem Coach Master Sommelier Frank Kämmer) und das Üben von Service Situationen unter Zeitdruck, sei es mit meinem Restaurantleiter Aurélien Blanc (Bester Sommelier der Schweiz 2018) oder auf internationalen Trainings wie Somm360 oder mit dem schwedischen Trainer Sören Polonius. Am „leichtesten“ fallen mir immer die Aufgaben mit Gastkontakt, da es das ist, wofür ich brenne. Somit ist der Dekantier-Tisch stets einer meiner Lieblingsaufgaben: Hier kann man neben fachlich korrekten Service-schritten auch mit den Gästen plaudern und zeigen, worauf es ankommt – Gäste verwöhnen. Am schwersten fallen mir die Theoriebögen, wie z.B. zwölf chinesische Weingüter ihren Regionen zuzuordnen. Hier fehlt mir durch meine „Jugend“ auch noch einiges an Erfahrung.

Im Jahr 2015 hat Marc Almert den Concours National des Jeunes Sommeliers der Chaîne des Rôtisseurs in Frankfurt am Main gewonnen. Gäste der Pommery Champagne-Gala am 18.05.2019 im Schloss der Familie Graf von Faber-Castell werden in den Genuss der Weinpräsentationen von Marc Almert kommen. Es ist der Vorsitzenden des Vorstandes der Chaîne-Stiftung Prof. Michaela Dickgießer gelungen, den aktuell begehrtesten Sommelier der Welt Marc Almert für diesen Abend zu gewinnen.

Peer F. Holm dankt für das Gespräch.

# Weihnachtszauber am Bodensee

## Verwöhnprogramm im Hotel Bayerischer Hof

**Diner Amical, 14. Dezember 2018:** Maître Hôte Dr. Robert Stoltze lud wieder zu seinem wunderbaren Advents - Arrangement ein mit Verwöhnprogramm im Hotel, Spa und auf dem Weihnachtsmarkt. Der bereits legendäre Weihnachtsmarkt am Hafen in Lindau mit seinen ausgesuchten Handwerksständen, romantisch beleuchteten Freiluftbars und Essständen mit feinen Köstlichkeiten liegt glitzernd vor uns. Und wir sind gespannt, was Confrère Sebastian Fink diesmal für uns gezaubert hat. Mit einem frischen Augustin Secco von Confrère Eugen Schmidt, Weingut Schmidt Wasserburg am Bodensee, begrüßte uns Bailli Gerd Schweden. Ganz besonders freuten wir uns über den Besuch von Argentier Michael Zacharias und seiner Gattin aus Frankfurt. Das Serviceteam hatte den Tisch wunderschön weihnachtlich für uns dekoriert und so konnte das Überraschungsmenü beginnen. Das Amuse-Bouche aus Tatar mit Wachteilei und Trüffel war ein hervorragender Auftakt und es folgte ein zarter hausgebeizter Seesaibling, farbenfroh mit kleinen Köstlichkeiten aus bunten Beten umrahmt. Auch hierzu kam

die Begleitung, ein 2017 Chardonnay, vom Weingut Schmidt. Die sehr gelungene Variation vom Lamm – Bries, Schulter und Karree, stimmte uns mit feinen Gewürzen und luftigem Püree weihnachtlich ein, unterstrichen von einem harmonischen 2016 Zweigelt Spätburgunder vom Weingut Schmidt. Eine Cassis Frucht- und Farbharmone erfreute uns als Dessert abgerundet mit feinem Champagnerschäum.

Unter großem Beifall bedankte sich Bailli Gerd Schweden für die schöne weihnachtliche Einstimmung, den persönlichen Service und das feine Menü bei Sebastian Fink und der schwarzen und weißen Brigade mit den Urkunden. Auf ein Wiedersehen im nächsten Advent.

Text: Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse  
Fotos: Franz Hennes, Vice Conseiller Gastronomique

Hotel Bayerischer Hof  
Seepromenade, Bahnhofplatz 2  
88131 Lindau, Deutschland  
Tel. 08382 - 9150  
www.bayerischerhof-lindau.de







## Hotel Dollenberg

### Festliche Weihnachtsgala mit Überraschungsgast

**Diner Amical, 14. Dezember 2018:** Schon bei der Anfahrt zum Dollenberg durch den ruhig romantischen Schwarzwald lässt man die Alltags- und Weihnachtsektik hinter sich. Wenn den Reisenden beim Verlassen des Waldes dann das Lichtermeer des Dollenberges empfängt, weiß man, dass genussreichen Stunden nichts mehr im Wege steht.

Confrère Maître Hôtelier Meinhard Schmiederer ließ es sich nicht nehmen, seine Chaîne Geschwister gemeinsam mit seinem Sommelier Herrn Meyer und der Saalchefin Frau Ritter persönlich zu empfangen. Dieser Empfang wurde von prickelndem Champagner begleitet und das umsichtige Personal stellte sicher, dass die Gläser stets gefüllt waren.

Schon der erste Gang - mariniertes Hummer, Mango und Kräutersalat - erfüllte höchste Erwartungen. Der dazu gereichte 2016 Durbacher Kochber Weißburgunder von Heinrich Männle rundete den Geschmack wunderbar ab.

Zum zweiten Gang servierte Küchenchef Herrmann einen grandiosen Loup de Mer mit Artischocken Barigoule und confierte Tomaten. Dazu gab es einen besonderen Chardonnay Vinum Nobile von der Ober-

kircher Winzer eG. Dieser hat bei der AWC Vienna den ersten Platz belegt und wurde somit zum besten Chardonnay der Welt gekürt.

Als Hauptgang erfreute das Dollenberg Team seine Gäste mit einem herrlich zarten US-Rind auf Kartoffelflan mit Karotte, abgerundet mit feinstem Périgord Trüffel und Perlzwiebeln. Der dazu gereichte 'FURORE' Cabernet Sauvignon & Spätburgunder aus der 1,5 Liter Magnum Flasche vom Schloß Ortenberg rundete das Geschmackserlebnis wundervoll ab.

Nach dem Hauptgang beehrte die Gäste ein ganz besonderer Überraschungsgast. Wer nun den Nikolaus aus dem tiefen Walde erwartete, lag daneben. Vielmehr gesellte sich der EU-Haushaltskommissar aus Brüssel zu der illustren Runde. Günther Oettinger, Chevalier d'honneur der Bailliage Baden-Württemberg, kam ganz privat und unterhielt sich angeregt mit den Conscœurs und Confrères.

Nach dieser geistigen und politischen Nahrung ging es mit einer vortrefflichen Käseauswahl von Affineur Waltmann weiter. Dazu passte ganz vorzüglich der begleitende Durbacher Plauelrain, Spätburgunder, Großes Gewächs von Andreas Laible aus

der 3 Liter Doppelmagnumflasche. Den Wein kommentierte der ebenfalls anwesende Confrère Andreas Laible in gewohnt mitreißender Manier.

Mit einem köstlichen Abschluss - mariniertes Feige, Picandoucreme, Portweinmousse - endete dann dieses denkwürdige Diner. Die 2015er Durbacher Kochberg Spätburgunder Auslese vom Weingut Heinrich Männle läutete aber keineswegs das Ende der Veranstaltung ein.

Einige Conscœurs und Confrères fanden sich im Anschluss in der Bar ein und testeten die Cocktail-Auswahl. Dem Vernehmen nach war das Resümee überaus positiv; so positiv, dass die lange Öffnungszeit der Bar voll ausgeschöpft wurde.

Wie alle Jahre wieder freut sich die Bailliage Baden-Schwarzwald auf ein Wiedersehen auf dem Dollenberg.

Text: Verena Klein, Vice Chargée de Presse

Hotel Dollenberg  
Dollenberg 3 77740 Bad Peterstal-Griesbach  
Tel. 07806 78-0 · Fax 07806 - 1272  
www.dollenberg.de

## Tantris – Die Restaurant-Legende

### Über vier Jahrzehnte prägend für die Deutsche Küche

Revoluzzer, Gourmetempel, Architekturikone. Die drei Worte, die das Tantris Restaurant wohl am treffendsten beschreiben. 1971 öffnete das damals scharf kritisierte Gebäude seine Türen, und Fritz Eichbauer engagierte legendäre Küchenchefs wie Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas. Über vier Jahrzehnte lang reichten sie die Kochlöffel weiter und revolutionierten maßgeblich die deutsche Küche. Die Spitzenköche Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas versammelten in ihrem Buch 50 Tantris-Rezepte – allesamt neu interpretiert und umgesetzt. Eine der bekanntesten Sommeliers – Paula Bosch – und Justin Leone, der heute die Weinkarte im Tantris führt, steuern zudem ihre persönlichen Weinempfehlungen bei. Der wohl bekannteste Restaurantkritiker Wolfram Siebeck und der Architekturkritiker und Journalist Gerhardt Matzig komplettieren das Gesamtwerk mit zwei Essays über Esskultur und Architektur. Neben den

Rezepten und Menüvorschlägen gewähren Zeitzeugenberichte, Fotografien, Gästebucheinträge und Interviews dem Leser, Einblicke in die Geschichte des Tantris'. Tantris ist kein alltägliches Kochbuch, sondern eine Hommage an die Vergangenheit, eine Ode an die Gegenwart und ein Versprechen an die Zukunft. In diesem Kultbuch über die Restaurantlegende Tantris kommt sowohl der Kochbegeisterte als auch der Freund des guten Geschmacks auf seine Kosten. Neben der Buchhandelsausgabe für 49,95 Euro ist auch eine Sonderedition für 495 Euro erhältlich, die neben dem Buch einige Extras enthält.

Die Autoren sind Legenden: Eckart Witzigmann war von 1971 bis 1978 Küchenchef im Tantris. 1994 kürt ihn der französische Restaurantführer Gault Millau zum „Koch des Jahrhunderts“. Heinz Winkler war der jüngste Drei-Sterne-Koch der Welt und hielt diese 10 Jahre lang im Tantris. Hans Haas kocht seit über 20 Jahren im Tantris.

Der Österreicher hält zwei Michelin-Sterne. Der Fotograf Joerg Lehmann fotografiert seit vielen Jahren für internationale Buchproduktionen und Zeitschriften. Für den Callwey-Verlag war er bereits für „Filmrezepte“ tätig.

Tantris - Die Restaurant-Legende von Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas erschienen im Callwey Verlag, 2. Auflage 2015 (1. von 2014 vergriffen) auf 240 Seiten, mit 107 Farbfotos, im Format 25 x 28 cm, gebunden mit Lesebändchen zum Preis von 49,95 EUR.

(ISBN: 978-3-7667-2108-2)

Erhältlich ist auch eine limitierte Collectors Edition; sie umfasst eine Lackkassette mit für diese Edition produzierten Fabelwesen a. 10 x 15 x 5 cm, 3 Fotografien von Joerg Lehmann a. 25 x 28 cm, signiert und nummeriert zum Preis von 495 EUR. (ISBN: 978-3-7667-2128-0)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne







## Neue Trends im Luxussegment

### MS EUROPA wird deutlich moderner und legerer

Seit ihrer Indienstellung im Jahr 1999 hat die EUROPA im renommierten Berlitz Kreuzfahrtführer „Complete Guide to Cruising & Cruise Ships“ jedes Jahr die Höchstnote „5-Sterne-plus“\* erhalten. Die EUROPA setzt Maßstäbe auf See und steht für eine Reisekultur auf höchstem Niveau. MS EUROPA verfügt ausschließlich über Außensuiten mit einer Größe zwischen 27 und 85 Quadratmetern, die überwiegend mit eigener Veranda ausgestattet sind. 285 Crewmitglieder kümmern sich um die maximal 400 Gäste. Das Luxusship zeichnet sich vor allem durch den persönlichen und individuellen Service sowie höchste Standards in Gastronomie und Servicekultur aus. Diesen hohen Standard möchte Hapag-Lloyd Cruises weiterentwickeln und führt die EUROPA daher mit den Neuerungen in die Moderne. Unverändert bestehen bleibt das Herz der EUROPA: die perfekte Gastlichkeit und der individuelle, persönliche Service.

Der Luxusmarkt verändert sich stetig, und somit auch die Wünsche der Gäste. Hapag-Lloyd Cruises hat den Anspruch beständig dem aktuellsten Zeitgeist nachzugehen,

höchste Standards zu halten und auch weiterhin neue Trends im Luxussegment zu setzen. Aus diesem Grund wird die EUROPA grundlegenden, konzeptionellen Veränderungen und Neuerungen in ihrer Optik und Kulinariik unterzogen, die im Oktober 2019 im Rahmen eines Werftaufenthaltes umgesetzt werden: Die freie Tischplatzwahl im EUROPA Restaurant ermöglicht den Gästen in Zukunft größere Flexibilität und Individualität. Ein modernerer Dresscode folgt dem Lebensgefühl an Bord. Ganz neu wird sich nach der Wertzeit das kulinarische Angebot in den fünf Restaurants – The Globe by Kevin Fehling, Pearls, EUROPA Restaurant, Venezia und Lido Café – zeigen. Im EUROPA Restaurant verdoppelt sich die Anzahl der Zweiertische nahezu auf rund 50, für deutlich mehr Flexibilität zudem darüber hinaus eine freie Tischplatzwahl. Auch die Restaurants Venezia und das Lido Café erfahren moderne Anpassungen. Ausnahmetalent und Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling wird künftig in seinem schwimmenden Gourmet-Restaurant „The Globe“ Klassiker modern interpretieren. Mit seinen unkonventionellen Kreationen prägt er die

Gastronomielandschaft schon seit Beginn seiner Karriere, die er unter anderem als Souschef auf der EUROPA verbracht hat. Zukünftig reist er 20 Tage im Jahr selbst an Bord der EUROPA mit. Das Restaurant wird stets durch einen Stellvertreter aus Fehlings Team aus dem Hamburger Restaurant geführt. Darüber hinaus entsteht ein zusätzliches Restaurant: Das „Pearls“ auf Deck 7 mit einer Außenterrasse am Heck des Schiffes wird Variationen von Seafood und Tapas anbieten. Eine weitere Bereicherung für die Gäste bildet das ganzheitliche Fitness- und Wellbeing-Konzept „EUROPA Refresh“. Hapag-Lloyd Cruises bietet innovative Kurse nach dem bekannten „Les Mills“-Trainingskonzept an. Mit Ernährungsworkshops in Zusammenarbeit mit der Medizinerin und Autorin Dr. Anne Fleck nimmt Hapag-Lloyd Cruises zudem den Trend zu gesunder Ernährung auf. Bilden Sie sich eine eigene Meinung und buchen eine Kreuzfahrt bei unserem Partner Hapag-Lloyd Cruises, mehr Informationen erhalten Sie unter [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de).

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Bilder: Hapag-Lloyd Cruises

## Es weihnachtete in der Villa Medici

### Ein Dîner bei einem ehemaligen Confrère

**Table Maison, 19. Dezember 2018:** Vor 28 Jahren eröffnete Mario Veglia seine „Villa Medici“ an der Eckvilla Potsdamer Chaussee/Spanische Allee, und ehemals war der gebürtige Römer und seit über 40 Jahren Wahlberliner sogar für etliche Jahre Mitglied unserer Bailliage. Nun bot sich bei einem Apéritif (Spumante Brut aus Valdobbiadene) die Gelegenheit, die alten Erinnerungen auf beiden Seiten wieder etwas aufzufrischen.

Unser Bailli Hon. Prof. Dr. Dieter Großklaus begrüßte in Vertretung für „unsere“ – leider kurzfristig erkrankte – Gitta Strietzel-Selchow die knapp 60 erschienenen Gäste, ebenso wie Daniela und Josephine Strietzel, Tochter und Enkelin unserer Vice-Conseiller Gastronomie, die uns zudem als Duo mit humorvollen Geschichten erfreuten. Küchenchef Renzo Pasolini und Koch Antonio hatten sich ein beeindruckendes italienisches 4-Gänge-Menü ausgedacht, das – vorab ein Stück Pizzette mit Mortadella & Salami – mit einer geschmackskräftigen Hummercremesuppe mit Jakobsmuschel begann. Dem folgte ein Dreierlei an Pastasorten mit delikater Sauce und als Hauptgang ein Rib-Eye „Chianina“-Steak mit

Steinpilzen, Kräuter-Spieß & Kartoffelgratin. Als süße Sünde wurde ein köstliches Espresso-Parfait serviert.

Natürlich war die Weinbegleitung italienisch, dem 2017er Nizza Gavi di Gavi folgte ein 2015er Nizza Barbera; beide Weine stammten von den Fratelli Bianco aus dem Piemont.

Mit einem Digestif sowie Espresso/Cappuccino schloss das köstliche Mahl ab. Doch ein Weihnachtliches Table Maison unserer Gitta Strietzel-Selchow kommt nicht ohne Feststimmung aus, und wie schon in den Vorjahren erfreute Stephanie Simon in den Menüpausen mit klassischen Weihnachtliedern.

Mit den Schlussworten unseres „Alt-Bailli“ Prof. Großklaus klang ein kulinarisch anspruchsvoller Abend aus – ein schöner Abschluss unseres Chaîne-Jahres 2018.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Ristorante Villa Medici  
Spanische Allee 1-3, 14129 Berlin  
Tel. 030 - 8 02 11 43, Fax - 8 01 83 13  
[www.villa-medici-berlin.de](http://www.villa-medici-berlin.de)



## Michael Becherer

### Ein Tag als Gast der Stiftung

In 2018 hat Michael Becherer, aus dem 2-Sterne-Restaurant La Fleur in Frankfurt, den Nationalen Koch-Wettbewerb der Chaîne gewonnen. Einer der vielen Preise war ein Tag als Gast der Chaîne-Stiftung beim bedeutendsten Gourmetfestival der Welt. Es stand ein Türkei Lunch und ein Dinner mit 3-Sterne-Koch Sven Elverfeld auf dem Programm.

Die türkische Küche zählt zu den fünf großen Küchen der Welt, in Deutschland ist sie allerdings kaum bekannt. Die große türkische Kochkunst wird inszeniert mit der Zusammenführung von indischen, persischen und arabischen Elementen sowie den Kochtraditionen des Mittelmeerraumes. Serkan Güzelcoban, der sich innerhalb von zwei Jahren einen Michelin-Stern erkocht hat und als bester türkischer Chef Deutschlands gefeiert wird, hat jetzt sein eigenes Restaurant Kleinod in Öhringen eröffnet. Sein Küchenstil steht für raffinierte Gewürze, Joghurt, Gemüse-Spezialitäten und exzellente Fleischqualitäten. Dieser Lunch hat Michael Becherer völlig neue Aromen und Kombinationen aufgezeigt. Sven Elverfeld, vom Restaurant AQUA im Ritz Carlton, Wolfsburg, zählt zu den besten Köchen der Welt, drei Michelin-Sterne und 19,5 Punkte im Gault Millau sprechen für sich. Seit Jahren begeistert er seine und unsere Gäste. Auch die gereichten Weine erfüllten höchste Ansprüche und so wurde dieser Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis für unseren jungen Chef-Koch Becherer. „So einen Tag habe ich noch nie erlebt und es war für mich einzigartig als Gast diese Menüs genießen zu dürfen.“, erzählte Becherer voller Begeisterung und sprang gegen 1.30 Uhr ins Taxi, denn am nächsten Morgen fuhr die ganze Mannschaft nach Berlin um auf der ITB zu kochen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## Jahresauftakt im Stadtpfeiffer Leipzig

### Mit einem grandiosen Dîner ins neue Jahr

**Dîner Amical, 5. Januar 2019:** Am ersten Samstag des Jahres startete die Bailliage Sachsen in das neue Chaîne-Jahr. Mitglieder und Gäste trafen sich bei Confrère Detlef Schlegel im Restaurant „Stadtpfeiffer“ im Gewandhaus zu Leipzig. Bereits der Empfang mit Champagner Taittinger Brut Réserve, Gillardeau Austern und Fingerfood ließ erahnen, welche kulinarischen Freuden der Abend noch bringen würde. Bailli Gunter Anton überbrachte seine Neujahrswünsche und stimmte mit einem kurzen Ausblick auf die Höhepunkte im Programm des Jahres ein. Die Sachsen freuten sich, dass auch Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler nach Leipzig gekommen war. Ein besonderer Gruß galt Bailli Honoraire Peter Peters. Maria Burk und Klaus-Jörgen Voss wurden im Rahmen der Begrüßung für ihre langjährige Treue zur Chaîne mit Commandeur-Plaketten geehrt. Nachdem alle an den festlich gedeckten Tischen Platz genommen und sich am Amuse-Bouche erfreut hatten startete das Menü mit vorzüglicher Leber von der Mieral Ente, schwarzem Holunder und Kaffeekrokant. Die ausgewogene Ergänzung dazu war ein Traminer Spätlese vom sächsischen Weingut Karl Friedrich Aust.

Im nächsten Gang wurde Hummer mit Ingwer, Muskatkürbis und Zuckerschote serviert. Der Wein dazu kam aus der Region Saale-Unstrut – ein 2014er Silvaner Großes Gewächs Karsdorfer Hohe Gräte vom Weingut Lützkendorf. Ein wahres Aromen-Feuerwerk boten daraufhin Ravioli, Périgord Trüffel, Esskastanie, Eigelb und Grünkohl. Die raffinierte Präsentation des Eigelbs führte unter den Gästen zu mancher Fachsimpelei über die Zubereitung. Im Glas glänzte dazu Weiß- und Grauburgunder aus dem Holzfass des sächsischen Winzers Martin Schwarz. Danach wurde es wild – ausgezeichnet zubereiteter Hirsch aus der Region schmückte die Teller an der Seite von Moosbeere, Bete und Rettich. Als begleitender Wein passte ein roter Franzose perfekt – Château Moyau „1792“ AOC, ein aromenreicher und vielschichtiger Grenache aus alten Reben. Mit dem folgenden Picandou, einem Ziegenfrischkäse, blieb das Küchenteam in Frankreich und richtete diesen mit Apfel-Quitte, Safran und Erdnuss an. Dazu wurde ein Chardonnay „Perrières“ Blanc vom traditionsreichen Weingut Clos du Moulin aux Moines in Burgund eingeschenkt. Den süßen Abschluss des Menüs bildete ein Kunstwerk

aus Valrhona Bitterschokolade, Ananas und Lavendel ergänzt von Orange Spiritueux aus der Destillerie Jean-Paul Metté im Elsass.

Am Ende des Abends waren sich alle einig: Die Gänge haben sich heute gegenseitig übertroffen. Besser als mit solch einem grandiosen Menü kann man das neue Jahr nicht beginnen! Großer Applaus galt Maître Rôtisseur Detlef Schlegel und seinem Küchenteam sowie dem aufmerksamen Service unter Leitung von Petra Schlegel. Der Termin für den Jahresauftakt 2020 wurde auch gleich festgemacht, der 4. Januar 2020. Das Restaurant trägt einen Michelin-Stern, der Gault&Millau schrieb „Wer in Leipzig nach gastronomischer Perfektion sucht, findet bei den Schlegels im Stadtpfeiffer die geeignetste Adresse“. Dem ist nichts hinzuzufügen.

Text / Fotos: Gunter Anton, Bailli  
Fotos: Anke Anton, Dame de la Chaîne

Restaurant Stadtpfeiffer  
im Gewandhaus Leipzig  
Augustusplatz 8, 04109 Leipzig  
Tel. 0341 - 2178920  
www.stadtpfeiffer.de

## Landhaus Hadrys meets Weingut Thürkind

### Neujahrsempfang und Mitgliederversammlung

**Dîner Amical, 12. Januar 2019:** Nach einem grandiosen Jahresabschluss im Schloss Storkau im Dezember 2018 mit 70 Teilnehmern, konnte Bailli Claas Plesch sogar 71 Mitglieder und Gäste unserer kleinen aber feinen Bailliage zum Jahresauftakt im Landhaus Hadrys in Magdeburg begrüßen. Unter ihnen waren wieder zahlreiche Gäste aus den Bailliagen Berlin-Brandenburg, Hamburg, Niedersachsen und Sachsen, die sich von unserem – auch über die Bailliage-Grenzen hinaus bekannten – Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys kulinarisch verwöhnen lassen wollten. Nachdem die Pflicht mit der alljährlichen Mitgliederversammlung für die Mitglieder unserer Bailliage getan war, konnte der kulinarische Teil des Abends beginnen. Die Küche des Hauses ist als eine der besten in Sachsen-Anhalt bekannt, wovon wir an diesem Abend wieder einmal eindrucksvoll überzeugt wurden.

Begleitet wurde das Menü ausschließlich von Weinen vom Weingut Thürkind in Gröst (Saale/Unstrut), die der Winzer und Vice Echanson Mario Thürkind den Gästen höchstpersönlich präsentierte, jeweils umrahmt von einer kleinen Einführung in die Rebsorten und deren Anbau sowie des

Ausbaus des Weines. Zum Empfang wurden die höchst abwechslungsreichen und schmackhaften Amuse-Bouche von einem köstlichen 2015er Weißburgunder-Sekt begleitet und die Gäste damit animierend auf das dann folgende 7-Gang-Menü eingestimmt.

Der Küchenchef hatte das Menü unter das Motto „Sud – Reduktion – Essenz“ gestellt und dieses in den einzelnen Gängen kreativ und auf höchstem Niveau umgesetzt. Angefangen bei „Himmel und Erde“, über ein Wolfsbarschfilet auf Apfel, Fenchel und Tomate, Seeteufel auf einem Dörrobstrisotto in einer Hummeressenz, gefolgt vom Reh mit Pastinake und Schmorkohl, sowie einem köstlich geschmorten Schaufelstück vom Ochsen „OX“ auf einem Karottenselleriebett mit Trüffeln bis hin zum Flanksteak auf mit Rotkohlsud eingefärbten lila Glasnudeln und grünem Spargel war jeder Gang ein Erlebnis! Abgerundet wurde dieses beeindruckende Menü von einer kalten Schokoladenvariation.

Doch auch die begleitenden Weine standen dem Menü in nichts nach und bildeten ein harmonisches Zusammenspiel. So präsentierte uns der Winzer zunächst einen Eindruck aus dem ganz frischen Jahrgang 2018

mit einem Riesling, einem Zweigelt Rosé, einem Weiß- und einem Grauburgunder. Zum Hauptgang wurde eine 2016er Domina serviert und das Dessert bildete ein harmonisches Duett mit der hierzu gereichten 2016er Muscaris Auslese.

Ein besonderer Dank geht an die weiße und schwarze Brigade, die diesen Abend zu einem gelungenen Auftakt in ein neues Chaîne-Jahr haben werden lassen. Stets aufmerksam und zuvorkommend wurden die Wünsche der zahlreichen Gäste erfüllt und auch an diesem Abend konnte Bailli Claas Plesch aus den Reihen höchstzufriedener Gäste erneut zwei neue Aufnahmeanträge entgegennehmen. Wir heißen Frau Friederike Kühn aus Staßfurt und Herrn Sven Suhr aus Magdeburg herzlich in der Bailliage Sachsen-Anhalt willkommen.

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

Landhaus Hadrys  
An der Halberstädter Chaussee 1,  
39116 Magdeburg  
Tel. 0391 - 662 6680  
www.landhaus-hadrys.de







## Hotel InterContinental

### Neujahrsempfang über den Dächern Frankfurts

**Déjeuner Amical, 13. Januar 2019:** Das Wetter war trüb aber die Stimmung ausgesprochen heiter, als Bailli Michel Prokop und seine Frau Carina die große Gästeschar zum traditionellen Neujahrsempfang in der Silhouette im Hotel InterContinental persönlich empfingen. Zur Einstimmung in das Neue Jahr wurde ein Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagner von einem schwungvollen sehr freundlichen und allgegenwärtigen Service, unter der Leitung von Martinho Vieira, kredenzt. Mit sichtlicher Freude begrüßte Bailli Prokop Bailli Honoraire Jochen Freytag mit Gattin Hanne und seinen Bailli Kollegen aus Mecklenburg-Vorpommern, Erhard Kulosa und seine Frau Astrid. Anschließend wurde Professor Rudolf Schopf in der Chaîne Hessen als Chevalier begrüßt und Frau Christine Worm in den OMGD aufgenommen. Das Wort hatte nun Confrère Klaus Bramkamp, Maître Rôtisseur, Commandeur, der seine für diesen Anlass neu kreierten Speisen vorstellte und alle Gäste damit zu hoch-offiziellen „Versuchskaninchen“ deklarierte.

In Sekundenschnelle war der Andrang auf die live-cooking-station riesengroß und die Küchenbrigade, auch verstärkt durch Confrère Philippe Genaro, bereitete die besten Köstlichkeiten zu: perfekte kleine Portionsgrößen, wunderschön angerichtet und ganz viele verschiedene Aromen vereinernd. Eine nussige Jacobsmuschel, gebackene Praline vom Ochsenchwanz, Entenfilet mit Balsam-Pflaume oder eine gebackene Trüffelwaffel bildeten die Overture zu diesem Feuerwerk an Kreativität. Der gebratene Kabeljau mit geröstetem Blumenkohl und Kaffeeöl, das Lammfilet Nelson mit Zwiebeloubise und Schwarzwurzel, Rehpfeffer vom Filet mit Entenleber und Apfel oder die offene Ravioli mit Blattspinat, Sauce Mornay und gehobelter Trüffel – nur um einige Köstlichkeiten der insgesamt 14 Gerichte zu nennen – musste von dem einen oder anderen doch mindestens zwei Mal genossen werden. Bei den Nachspeisen hatte jeder seinen Favoriten und wurde bei Schaumkuss von Maracuja, weißer Schokolade und indische

Mango oder Bananenkuchen, Rum Ganache gefüllt mit Kokosnuss und Limette schwach. Die Zeit verging viel zu schnell bei heiteren und angeregten Gesprächen unter den Mitgliedern, die in dieser entspannten Atmosphäre sowohl das herzliche Miteinander als auch die phantastische Aussicht genossen. Bailli Prokop verabschiedete uns mit den besten Wünschen für 2019. Er überreichte gerne einen prall gefüllten Sektkühler und bedankte sich unter ganz großem Beifall bei den Brigaden: „Schöner kann das Jahr nicht beginnen, als hier bei Ihnen. Sie haben uns kulinarisch verwöhnt und mit dem Service umsorgt – herzlichen Dank!“

Text / Fotos: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur

InterContinental Hotel Frankfurt  
Wilhelm-Leuschner-Straße 43  
60329 Frankfurt am Main  
Tel. 069 - 26050  
www.frankfurt@ihg.com

VOR UNS DIE WELT

MACHEN SIE DEN  
HORIZONT DER WELT  
ZU IHREM.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte,  
die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen  
Schiffen und größter persönlicher Freiheit.



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

Mehr über unsere Luxus- und  
Expeditionsreisen erfahren Sie unter:  
[www.vor-uns-die-welt.de](http://www.vor-uns-die-welt.de)





## Privilegiert im Spiegelsaal und im Roten Hahn

### Bailliage zieht Jahresbilanz und erlebt Dîner Amical in Vollendung

**Dîner Amical, 15. Januar 2019:** Im „Spiegelsaal“ der Regierung der Oberpfalz in Regensburg nahm eine stattliche Zahl von Mitgliedern der Bailliage Bavière Orientale in den Stuhlreihen Platz. Regierungspräsident Axel Bartelt bezeichnete den vormaligen Tanz- und Prunksaal der Fürsten von Thurn & Taxis als „gute Stube“. Gewöhnlich bekommen nur öffentliche Träger mit Bezug zur Regierung Einlass. Der Regierungspräsident hat sich von der großen Tradition der Chaîne beeindrucken lassen, die bekanntlich mit einer Unterbrechung seit 1248 besteht – und als ehemalige Zunft der Spießbrater an französischen Hof irgendwie auch staatlichen Charakter hat. Der Regierungspräsident bekannte sich dazu, dass er seit seiner Jugend die Chaîne durch diverse Mitgliedshäuser sehr schätzt. Man könnte das mit Vice Chancelier Anton Röhl als sympathische „Bewerbung“ für eine Aufnahme in die Bruderschaft verstehen.

Bailli Karl-Günther Wilfurth zitierte die Überschrift der Titelseite des Journals

„Bavière Orientale“ der Bailliage. Eine Besucherin des Grand Chapitre 2018 in Regensburg hatte hinterher etwas wehmütig formuliert: „Meine Seele ist noch in Regensburg.“ Wilfurth blickte demnach auf ein „tolles Jahr“ mit der Großveranstaltung zurück und lobte die „fulminante Festlichkeit“ im Marstall des Schlosses. Auch beim Revisionsbericht von Dr. Klaus Reuthlinger wurde deutlich dass dieser Veranstaltungsort auch ein finanzieller Kraftakt war, bei dem die Bailliage die Chaîne d'Allemagne nicht alleingelassen hat. Dennoch muss Gudrun Gammel, die „Finanzministerin“ der regionalen Bruderschaft, keinesfalls mit roten Zahlen operieren. Die Orientalen leben auch finanziell in geordneten Verhältnissen. Keine Frage, dass die Mitglieder die Führung einstimmig entlasteten und am Ende den Bailli für weitere fünf Jahre im Amt bestätigten. Das Abonnement auf die Mitgliederversammlung mit anschließendem veritablen Dîner Amical hat das Team des Regensburger Roten Hahnes rund um Monika

und Elisabeth Schmidt sowie Küchenchef Rainer Lorber. Aus dem exzellenten Menü mit perfekten Einzelgängen ragt die Hauptspeise heraus: Ochsenbacke mit Wildzwiebeln und Pastinake. Laudator Prof. Alois Fürst hatte leichtes Spiel. Und an der Stelle fragt man sich, in welchen Sphären sich der Rote Hahn bewegen wird, wenn der Junior Maximilian Schmidt, ein Schmaus-Schüler, nach seinem Gastspiel im „Hangar 7“ und einer langen und globalen Kulinarik-Wanderschaft eines Tages heimkommt.

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

Bild o.: Wer im Spiegelsaal der Regierung der Oberpfalz eine Veranstaltung ausrichten darf, der hat es geschafft. Bild l.u.: Der Rote Hahn schafft es, im geschmackvollen Ambiente von Jahr zu Jahr die Performance als Chaîne-Haus zu steigern. Bild r.u.: Das Führungsduo Karl-Günther Wilfurth und Anton Röhl waren wieder voll des Lobes für das Team um Monika Schmidt.

**Roter Hahn**  
Rote-Hahnen-Gasse 10, 93047 Regensburg  
Tel. 0941 - 59509-0  
www.rotter-hahn.com

## Kreativ genießen in Konstanz

### Das San Martino Gourmetrestaurant ist top

**Dîner Amical, 19. Januar 2019:** Der Auftakt zum Jahr 2019 konnte nicht besser sein. Küchenchef Jochen Fecht und Gastgeber Thomas Haist begrüßten uns zu einem köstlichen Menü in ihrem Sternerestaurant San Martino in der Altstadt von Konstanz. In der schicken Lounge & Bar in historischem Gemäuer mit Wohlfühlambiente erwartete uns als Apéro Champagner Vranken Pommery und wir stießen auf das noch junge Jahr an. Das Restaurant führt inzwischen das Separé als San Martino Gourmet (ein Michelin-Stern), in dem Genießer mit besonderem Anspruch verwöhnt werden. Hier erwartete uns ein feines Amuse-Bouche aus Gänseleber Pralinenlolly, Tatar und gebackenem Kalb. Es folgte eine leckere Kombination aus nur kurz angebratenem Yellow Fin Tuna in Sesamkruste, Sansyo Bergpfeffer, Süßkartoffelmousse und Salty Fingers. Thomas Haist servierte uns dazu einen 2017 Lugana, Azienda Zenegaglia vom Gardasee, der auch mit dem nächsten Fischgang, einem wunderbaren Skrei auf Blumenkohlpüree und Sea Fennel, gewürzt mit Schwarzem Öl, Vadouvan und Salicone, fein harmonierte. Jochen Fecht komponierte uns zum Hauptgang zartes Australisches Wagyu Rinderfilet und Schulterscherz an Trüffeljus, Topinambur

und Flower Sprouts. Dazu passte der 2015 Primitivo Salento, Cupertinum aus Apulien hervorragend. Den süßen Abschluss bildete eine leckere Linie aus Caramelia Schokoladenmousse, Mascarpone Creme, Amaretto Eis, erfrischendem Boskoop Apfel und Amaranth. Unter großem Beifall bedankte sich Bailli Gerd Schweden bei Maître Rôtisseur Jochen Fecht und Gastgeber Thomas Haist mit ihren Teams für das hervorragende Menü und den aufmerksamen Service und überreichte die Urkunden. Wir waren begeistert und haben noch lange über neue Gewürze wie Vadouvan (fermentierte Masse aus Zwiebeln, Knoblauch und diversen Gewürzen, Ursprung Indien), essbare Blätter wie Salty Fingers (nahrhafte, salztolerante Pflanze aus Asien) und neue Gemüsesorten wie Flower Sprouts (knackige Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl) diskutiert. Es war ein wunderbar anregender Abend und wir freuen uns schon auf weitere Kreationen!

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

**Restaurant San Martino**  
Bruderturmstraße 3, 78462 Konstanz  
Tel. 07543 - 2845678  
www.san-martino.net



## Sebastian Russold

### Ein Tag als Gast der Stiftung

In 2018 hat Sebastian Russold, aus dem 2-Sterne-Restaurant Louis C. Jacob in Hamburg, den Nationalen Sommelier-Wettbewerb der Chaîne gewonnen. Einer der vielen Preise war ein Tag als Gast der Chaîne-Stiftung beim bedeutendsten Gourmetfestival der Welt. Es stand ein Riedel Glas Tasting und ein Dinner mit 2-Sterne-Koch Tohru Nakamura auf dem Programm.

Mit Christian Kraus, Geschäftsführer Riedel Glas Deutschland, wurde durch die neue Gläser-Kollektion Performance die herausragende Wein & Glas-Philosophie der Tiroler Glasmanufaktur Riedel eindrucksvoll erlebbar. Bei der Glas-Weinprobe wurden zwei Weißweine sowie zwei Rotweine aus insgesamt 4 verschiedenen Gläsern verkostet. Danach folgte eine Kombination von Wein/Schokolade/Glas um ein perfektes Foodmatch zu demonstrieren. Sebastian Russold war beeindruckt wie sich Duft und Geschmack eines Weines verändern, je nachdem, welches Glas wir benutzt haben. Im Anschluss an das Tasting wurde ein feines 3-Gänge-Menü von Simon Stinal, mit speziell dazu ausgesuchten Weinen, serviert.

Das Galadinner mit Tohru Nakamura, Deutschen Weltklasse-Weingütern sowie Saint Estephe & Toskana krönten einen besonderen Tag. Russold, der mit seiner Freundin angegeistert war, erzählte mir: „Wir hatten vor als nächstes Restaurant privat den Werneckhof mit Tohru Nakamura in München zu besuchen. Von daher passt dieser Abend ganz besonders für uns.“ Nakamura hat seine Ausbildung bei einigen der besten Köche der Welt absolviert: z.B. Joachim Wissler\*\*\*, Sergio Herman\*\*\* (einer von zwei Köchen weltweit mit 20/20 Punkten Gault-Millau) oder in Tokio, u.a. im 3-Sterne-Restaurant Ishikawa. Seit 2013 ist er Chef im Geisel's Werneckhof in München und fasziniert mit seiner französisch-asiatischen Küche.

Es war für Sebastian Russold ein besonderer Tag mit seiner Freundin Gäste der Chaîne zu sein – sie haben es sichtlich genossen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## Mit Ausblick und Vorfreude auf das Berliner Schloss

### Ein Neujahrsdîner mit renommiertem Dinnerspeaker

**Dîner Amical, 19. Januar 2019:** Von 0 auf 45 m Höhe ging es in nur 15 Sekunden per Expresslift vom Erdgeschoss des Hotel InterContinental Berlin in die oberste Etage, wo sich die Event-Location Hugos 360° befindet – mit dem Hugos Restaurant, der Hugos Weinbar und den drei Private Dining Rooms Hugos East / South / West. Um 18 Uhr hatten sich in der Weinbar bereits fast alle der gemeldeten Gäste zum Neujahrsempfang mit prickelndem Nicolas Feuillatte Brut, begleitet von kleinem, aber edlem Fingerfood wie z. B. Gänsestopfleber mit Brioche und Mango und Tatar vom Weiderind mit Imperialkaviar eingefunden. Gratis dazu der phänomenale Blick über die Berliner City Ost. Bailli Hauk musste nach 60 Minuten schon mit sanftem Druck in den Salon „Hugos South“ (mit zusätzlichem phantastischen Blick über die westliche Berliner City) bitten, wo er die insgesamt 65 Gäste herzlich begrüßte. Unser Maître Rôtisseur Eberhard Lange zeigte mit dem dann folgenden Menü, dass der Michelin-Stern, der das „Hugos Restaurant“ seit 19 Jahren in Folge adelt, mehr als berechtigt ist. Hier die Abfolge der Köstlichkeiten: Langostino – gebraten, gebacken, Paprika, Passionsfrucht, fermentierter Knoblauch | Island-Kabeljau – in Alpenmilch gebeizt,

Birne, Petersilie, Dijon-Senf, Saiblingskaviar | Reh aus der Schorfheide – Rücken, Sauerbraten aus der Keule, Mohn, Schwarzwurzel, Pekannuss | Valrhona Guanaja – Ganache, Küchlein, Brombeer-Lavendelsorbet, tasmanischer Pfeffer. Dazu begleiteten vortrefflich der Grauburgunder „Juwel“ vom Weingut Juliane Eller in Rheinhessen sowie der Graciano von der Bodega Viña Zorzal in Navarra. Doch als „Bonbon“ dieses Neujahrs-Diners hatte unser Bailli angesichts der noch für Ende dieses Jahres geplanten Eröffnung des Humboldt-Forums im Berliner Stadtschloss einen Dinnerspeaker gewonnen, der es wie kaum ein zweiter wissen muss, wie es mit dem Endspurt der Bautätigkeiten bis zur Eröffnung voranschreitet. Hans-Dieter Hegner, Vorstand Bau der Stiftung Humboldt-Forum, referierte in zwei Gangpausen hochinteressant und mit Foto-Unterstützung über die original wiedererstandene Barockfassade und alle baulichen Fortschritte dieser städtebaulichen Perle als wohl bald neues Wahrzeichen von Berlin. Natürlich war dieses Referat kein Zufall, denn bei unserem Berliner Grand Chapitre d'Allemagne im Oktober d. J. wird das Berliner Schloss eine besondere Rolle spielen – doch mehr sei hier noch nicht verraten. Nach dem Kaffee bzw. Espresso konnte

Bailli Franz Hauk mit Berechtigung das Menü in seiner Laudatio ausgiebig loben, und ein Dank ging an die perfekt arbeitende schwarze sowie weiße Brigade unter Chef de Cuisine Eberhard Lange, der natürlich auch die Urkunde für diese Dîner Maison gern und stolz entgegennahm. Mit der Übergabe der Ehrenabzeichen „Honoraire“ an Dr. Hans-Joachim Hoffmann und „Commandeur“ an Renate Klein sowie der Nominationsurkunden für den OMGD an Birgit Schröder und Bernd W. Steuten und dem Schlusswort unseres Confrère Eberhard Lange klang – kurz vor Mitternacht – dieser perfekte Start in das neue Chaîne-Jahr aus.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.m.: Hans-Dieter Hegner, Vorstand Bau/CTO der Stiftung Humboldt-Forum im Berliner Schloss. Bild l.u.: Bailli Hon. Prof. Dr. Dieter Großklaus mit Gisela Münchgesang und Kristina Trierweiler (r.). Bild m.u.: Der 2. Gang: Island-Kabeljau – in Alpenmilch gebeizt, Birne, Petersilie, Dijon-Senf, Saiblingskaviar. Bild r.o.: V.l.: Bernd W. Steuten, Birgit Schröder, Erika Schmalfuß, Dr. Hans-J. Hoffmann, Dr. Wolfgang Kopp, Marion Hoffmann, Diana u. Ekkehard Standke.

**Hugos Restaurant**  
Hotel InterContinental Berlin  
Budapester Straße 2, 10787 Berlin  
Tel. 030 - 26 02 12 63, Fax 26 02 12 39  
www.hugos-restaurant.de

## Champagner-Empfang im Vier Jahreszeiten

### Himmliches Genuss-Feuerwerk aus Rüffers Sterne Küche

**Neujahrsempfang, 19. Januar 2019:** Besser kann man das kulinarische Jahr nicht beginnen als mit Champagner und den erlesenen Delikatessen aus der Küche der Confrères Christoph Rüffer und Tobias Günther im eleganten Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Und so ließen es sich denn auch mehr als 150 Mitglieder der Bailliage de Hambourg nicht nehmen, dem Ruf ihrer neuen Bailli Bettina Schliephake-Burchardt zu folgen, gemeinsam auf ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2019 anzustoßen. Gemeinsam mit ihrem Vorgänger Ex-Bailli Dr. Ronald Crone begrüßte die neue Bailli jeden einzelnen Gast im großen Ballsaal des Hotels persönlich. Zeit, sich in ihr neues Amt einzuarbeiten, hatte Consœur Bettina Schliephake-Burchardt kaum. Erst drei Tage zuvor war sie auf der Jahreshauptversammlung der Bailliage de Hambourg in der Hamburger Winebank zur neuen Bailli gewählt worden. Die in Miraflores (Peru) geborene Konditormeisterin gründete 1993 ihre eigene Firma „Betty's Sugar Dreams“, mit der sie als eine der ersten aus Zucker professionell gefertigte Tortendekorationen im englisch-amerikanischen Stil in Deutschland populär machte. Bundesweite Bekanntheit er-

langte die heute 47-Jährige unter anderem mit der Fernsehserie „Die Torten Tuner“ und als Jurorin in der TV-Show „Das große Backen“ auf SAT1. Mit ihrer Wahl trat sie die Nachfolge ihres Onkels Dr. Ronald Crone an, der in seiner 17-jährigen Amtszeit die Bailliage de Hambourg von einer unbedeutenden, rund 60 Mitglieder zählenden, zu einer der größten und aktivsten Baillien Deutschlands geführt hat, der heute 216 Mitglieder angehören. Für dieses erfolgreiche Wirken dankte die neue Bailli in ihrer Begrüßungsrede ihrem Vorgänger und versprach, insbesondere die von Dr. Crone eingeleitete Verjüngung mit dem neu gewählten Regionalrat, dessen Durchschnittsalter deutlich unter 50 Jahren liegt, weiter zu forcieren. Und dann floss der Champagner – und zwar nicht irgendeiner, sondern Veuve Clicquot Brut. Dieser einzigartige Schaumwein aus dem 1772 gegründeten Traditionshaus in Reims besticht nicht nur durch seine schöne, goldgelb glänzende Farbe. Er ist zudem kraftvoll und angenehm in der Nase und gleichzeitig voller Eleganz und Finesse. Immer wieder ein Hochgenuss, egal ob solo genossen oder als Begleiter erlesener Speisen. Und an exquisiten Gaumen-

schmeichlern hatten Confrère Christoph Rüffer, Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants Haerlin, und sein Stellvertreter Confrère Tobias Günter, der 2018 vom Gastro-Fachmagazin „Rolling Pin“ zum Sous-Chef des Jahres gewählt wurde, für jeden Geschmack etwas zu bieten: Ob geräucherter Saibling mit Yuzu, Rindertatar mit Kaviar und Crème fraîche, Gänseleber mit Rote Bete und Buchweizen, Kokos-Zitronengrassüppchen mit Garnele, Wachtelbrüstchen mit Trüffelrisotto oder das köstliche Cassis-Gâteau mit Mohn-Eis. Alles in allem „ein himmlisches Genuss-Feuerwerk der Extraklasse“, so das einhellige Urteil aller Gäste, die sich schon jetzt auf ein Wiedersehen im kommenden Jahr freuen.

Text: Klaus Zelgin, Officier  
Fotos: Jürgen Müller

Restaurant Haerlin im  
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten  
Neuer Jungfernstieg 9, 20534 Hamburg  
Tel. 040 - 34940  
www.fairmont.com







## Ali Güngörmüs Meine Aromenküche

Der beliebte Spitzenkoch Ali Güngörmüs besinnt sich auf seine Wurzeln und bedient sich aus dem Schatzkästchen der Natur rund ums Mittelmeer. Die Rezepte sind raffiniert, aber nachkochbar, besonders, aber für jeden Tag geeignet. Mediterran-orientalische Kräuter, Gewürze und mehr perfektionieren jedes Gericht.

Das Buch orientiert sich am Lunch-Menü des Pageou in München, dadurch sind die 100 Rezepte mitunter anspruchsvoll, die Küche ist gehoben, aber dennoch dank der genauen Anleitung durch den Profi machbar. Gut nachvollziehbar beschreibt Ali Güngörmüs seine persönliche Küche für jeden Tag, mediterran mit orientalischem Einschlag. Wenige und einfache Zutaten werden mit den Aromen des Mittelmeers und Nahen Ostens zu etwas Besonderem. Heimische Kräuter, edle Gewürze und exotische Zutaten werden gezielt eingesetzt und geben den Rezepten das gewisse Etwas, ohne die Gerichte zu überfrachten. So entstehen gefüllte Zucchini mit Bulgur, Feta und Vadouvan-Zwiebel-Confit oder auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Auberginenkompott. Gleichzeitig bewegt sich Ali ganz natürlich in den vier Jahreszeiten und stellt die einzelnen Hauptzutaten in den Mittelpunkt: Im Herbst stehen Kürbis und Schwarzwurzel auf der Karte, im Frühling Spargel und Erdbeeren.

Ali Güngörmüs, Meine Aromenküche mediterran – orientalisch – besonders (ISBN 978-3-8310-3643-1) erschienen bei Dorling Kindersley München auf 224 Seiten, im Format 197 x 252 mm, mit ca. 150 farbigen Fotos zum Preis von 24,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Un bon début pour l'année Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

**Neujahrsempfang, 19. Januar 2019:** Einen fulminanten Start ins kulinarische Chaîne-Jahr 2019 haben Executive Chef Christopher Engel mit seiner weißen und Bankettmanager Ashraf Abueed mit seiner schwarzen Brigade, den 156 Consœurs und Confrères mit Gästen an diesem Neujahrsempfang bereitet. Das großartige Engagement für die Bruderschaft von Managing Director Holger Schroth und Einkaufsleiter Sinan Yaman (Chef de Table) spiegelt sich in der Stimmung der Gäste wieder.

Während Holger Schroth unter anderem über die Veränderung des Sterne Restaurants Schwarzreiter berichtete, welches sich vorübergehend an anderer Stelle im Hotel als „Pop up Restaurant“ in stylischem Outfit präsentiert, degustierten die Gäste verschieden gefüllte Croustarden (Kalbsleber Paté / Büsümer Krabben mit Cocktailsoße / Avocado-Quinoaragout/geräucherte Paprikacreme mit Chorizo), Sellerie-Birnen-süppchen, Mariniertes Ziegenkäse mit Feigen und karamellisierten Walnuss, Wildschweinschinken mit Rauchmandelcreme, Preiselbeeren und Fruchtbrot, gebackenes Hummerbällchen mit Mango und rosa Pfeffer, Vitello Tonnato vom Kalbsrücken und 2erlei Thunfisch.

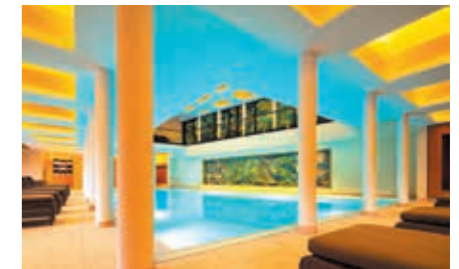
An einer Live Station wurde Ochsen-schwanzragout mit getrüffeltem Kartoffel-

püree und asiatisch lackierte Entenbrust mit Wokgemüse, Cashewkernen und Sesam Wan Tan gereicht. Am Buffet gab es Saltimbocca vom Seeteufel mit Artischockengemüse auf Tomatenvinaigrette und Kürbisravioli mit Frischkäse-rahm, Pekannüssen und Petersilien Pesto. Versüßt wurde der Empfang mit Bayerisch Crème und Apfelkompott, Earl Grey Crème brûlée, Maxtortenschnittchen, Schokotarte mit Kirschmonté.

Das diesjährige Jahresprogramm der Bailliege ist ebenso umfangreich wie vielseitig. Mit einer Danksagung an alle Mitglieder, dem Verwaltungsrat und einer Reflektion der Tisch- und Tafelkultur seit Gründung der Bailliege, bis zur Jetztzeit durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard findet der Empfang seinen Ausklang.

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse  
Bild r.o.: der Süße Abschluss des Neujahrsempfangs;  
Bild l.o.: v.l. Claus Peter & Birgit Scheucher Claus Peter mit Dr. Gottfried Feuchtgruber; Bild u.: Ehrung der Brigaden (linke Seite) Executive Chef Christopher Engel, Bankettmanager Ashraf Abueed Einkaufsleiter Sinan Yaman (Chef de Table)

**Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski**  
Maximilianstraße 17, 80539 München  
Tel: 089 - 21 25 0  
www.kempinski.com/de/muenchen/  
hotel-vier-jahreszeiten



## Das Gute Leben

### Willkommen im Naturresort Schindelbruch

Bereits seit 1834 zieht das Josephskreuz Besucher auf den Großen Auerberg. Das von Karl Friedrich Schinkel geschaffene Holzbauwerk wird allerdings 1880 vom Blitz getroffen und brennt fast vollständig ab. 1928 lassen die Fürsten zu Stolberg-Stolberg auf halber Höhe zum Berggipfel ein Jagdhaus bauen – und verwenden dabei auch erhaltene Holzbalken des ersten Josephskreuzes. Mit dem fürstlichen »Jagdhaus Schindelbruch« entsteht der gleichnamige Landschaftsort. Mit stetigem Wachstum ist seit 2003, durch den neuen Eigentümer Dr. Clemens Ritter von Kempinski, der neue Schindelbruch entstanden. Die Fertigstellung des Hotelparks und die Eröffnung des liebevoll sanierten historischen Jagdhauses im Jahr 2014 bilden einen weiteren Höhepunkt.

Der Schindelbruch-Spa ist eine eigene Welt – auf 2.500 m<sup>2</sup> bietet sie Raum und Zeit für Ihre Wünsche. In der sinnlichen Licht-Klang-Welt des großen Schwimmbads tauchen Sie entspannt ab – während sich Familien mit Kindern bis 14 Jahren im separaten zweiten Schwimmbad guten Gewissens richtig austoben können. Auf der Dachterrasse des Badehauses genießen Sie Ihren Sonnenplatz und den Blick ins Weite, in den vielen unterschiedlichen Ruheräumen finden Sie das windstille Refugium Ihrer Wahl. Im Saunadort und im Kneippbecken bringen Sie Ihren Körper in Fahrt. Und be-

#### Kleine Wellnesszeit

Gönnen Sie sich eine kleine Wellnessauszeit im Südharz. Nach einem entspannten Tag im Spa werden Sie mit Genüssen aus der Schindelbruch-Cuisine verwöhnt.

Enthaltene Leistungen:

- 2 klimapositive Übernachtungen
- Auberberg-Frühstücksbuffet
- 2.500 m<sup>2</sup> Spa- und Fitnessbereich
- tägliches Sport-Aktivprogramm
- kostenfreier WLAN-Zugang
- täglich Abendessen als 4-Gang-Menü oder Buffet
- 1 Welcome- Drink an der Hotelbar
- 1 Vitalgericht zur Mittagszeit im Spa-Bistro

Wählen Sie zusätzlich Ihr Wellnessprogramm: 1 kleine Gesichtspflege mit Reinigung, Peeling, Gesichtsmassage und Pflege mit Pharmos-Produkten (Dauer 25 Minuten) oder 1 x entspannende Teilkörpermassage

**Preis: ab 245 EUR** pro Person und Aufenthalt; ganzjährig buchbar, außer an Feiertagen; Austausch der Wellnessprogramme nicht möglich

stimmt haben Sie auch schon Ihr individuelles Spa-Programm gebucht – hier werden Sie mit geschulten Händen und vielseitigen Anwendungen verwöhnt. Aber natürlich bietet das Naturresort Schindelbruch auch eine kulinarische Entdeckungsreise. Ob im »Waldeufel« mit seinem Wintergarten, im eleganten »Feuerfalter«, im stilvoll-rustikalen »Jagdhaus Holzeule« oder in der gemütlichen Restaurantstube »Widderchen« – die regional inspirierten und immer wieder überraschenden Kreationen des Küchenteams werden Sie auf den Geschmack bringen. Wann beginnt das Genießen? Wenn ein unvergesslicher Abend auch überwältigend schmeckt? Wenn selbst das Altbekannte eine bisher unentdeckte Note enthält? Wenn der Geschmack des Waldes und die Aromen der Welt Sie gemeinsam überraschen? Machen Sie den Anfang, nehmen Sie Platz – und lassen Sie sich verwöhnen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

**Buchungen unter:**  
www.schindelbruch.de  
Tel. 034654 - 808-0  
E-Mail info@schindelbruch.de

Naturresort Schindelbruch  
Schindelbruch 1  
06536 Südharz OT Stolberg





## Das kleine feine Einmachbuch

*Das Beste aus allen Jahreszeiten im Glas*

„Das kleine feine Einmachbuch“ – Hier werden alle fündig, die auf der Suche nach neuen Einmach-Ideen sind. Mit über 80 Rezepten für Marmeladen, eingelegtes Obst, Gemüse, eingelegte Sirupe und Saucen vereint die Bloggerin Stephanie Kosten vom Kleinen Kuriositätenladen verschiedene Geschmackskombinationen. Praktische Tipps, wozu das Eingemachte passt oder was man daraus kochen kann, ergänzen die perfekte Lösung, wie der Vorratsschrank kreativ genutzt werden kann.

Stephanie Kosten erklärt, wie das Einmachen funktioniert, worauf man achten muss und was man wirklich braucht: Im Vorwort des Einmachbuchs erfahren Leserinnen und Leser alles über die Theorie des Einmachens sowie Basiswissen und Küchenpraxis, das nötige Equipment und die konkreten Arbeitsabläufe. Der anschließende Rezeptteil gliedert sich in die Kapitel Grundzutaten, Eingewecktes, Eingelegtes, Saucen & Co sowie Kompott und Aufstriche und hilft bei der Herstellung von würziger Gemüsebrühe, Zucchini im Dillsud, Pfirsich-Chutney oder beim Einlegen von Tomaten in Öl. Als Grundzutaten werden die eingemachten Köstlichkeiten zu Pizzen, in Suppen und Schmorgerichten oder zu Eis weiterverarbeitet.

Das kleine feine Einmachbuch Das Beste aus allen Jahreszeiten im Glas (ISBN 978-3-8310-3642-4) erschienen bei Dorling Kindersley München auf 192 Seiten, im Format 196 x 253 mm, mit ca. 150 farbigen Fotos zum Preis von 16,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Fulminanter Jahresauftakt

*Breidenbacher Hof Düsseldorf*

**Neujahrsempfang, 20. Januar 2019:** Welch fulminanter Auftakt zum Anfang des neuen Jahres. Es ist schon eine liebgewonnene Tradition, der sogenannte Neujahrsempfang der Bailliege Nordrhein im wunderschönen Breidenbacher Hof, inmitten der Düsseldorfer City.

Dieser fand in diesem Jahr bereits zum siebten Male statt und zum zweiten Mal in der neuen Showküche. Mit einem kleinen Wehrmutstropfen: Die Teilnehmerzahl ist auf 40 Personen begrenzt. Diese wurden locker und schnell erreicht. Nun ja, es war ein bisschen eng, hatte aber den Vorteil, dass jeder mit jedem sprach und man sich herzlich alles Gute für das Neue Jahr wünschte.

Dem Anlass entsprechend wurde ein köstlicher Cattier-Champagner großzügig ausgeschrieben. (Cattier ist ein familiengeführtes Champagnerhaus in Chigny-les-Roses, einem Premier-Cru-Dorf der Montagne de Reims). Dieser Champagner wiederum wurde begleitet von kleinen Köstlichkeiten verschiedener Art.

Die Showküche hat es nun mal an sich, und das ist das Schöne, den Köchen bei der Zubereitung zuzuschauen und man ist in voller Erwartung der köstlich angerichteten kleinen Teller.

Angefangen vom Breidenbacher Beef Tartar, über eine Ceviche von der Dorade mit Tobikokaviar und Basilikumvinaigrette, einer wahrhaft köstlichen Hummer-Zitronengrassuppe, über Seeteufelbäckchen im Safranfond mit fermentiertem Knoblauch, Breidenbacher Himmel und Ähd, Rehrücken in Holunderbeerenjus und Sellerie über Apfelsorbet mit BBH-Vodka zum süßen Finale, einer Schokoladengâteau mit Süßkartoffel-Orangencrème.

Jedes dieser einzelnen Gerichte war perfekt gekocht bzw. zubereitet und angerichtet. Das ganze unter der bewährten Leitung des langjährigen Executive Chef Philipp Ferber und seiner Mannschaft. Das Serviceteam war freundlich und aufmerksam. Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski freute sich über uns, den gelungenen Auftakt und bedankte sich bei der Mannschaft des Hotels Breidenbacher Hof. Auch wir, die Gäste, haben es bei guter Stimmung sehr genossen und freuen uns schon auf das nächste Mal.

Text: Ursula Biskamp, Vice Chargée de Missions Hon.

Breidenbacher Hof Düsseldorf  
Königsallee 11, 40212 Düsseldorf  
Tel. 0211 - 160 900  
www.capellahotels.com



## Eine Entdeckungsreise in die Welt der Aromen

*Meisterliches bei Sternekoch Daniel Gottschlich im Kölner Rheinauhafen*

**Déjeuner Maison, 20. Januar 2019:** Vor zwei Jahren ist Confrère Daniel Gottschlich mit seinem Restaurant Ox und Klee ins Kranhaus 1 im Rheinauhafen in Köln umgezogen. Dort hat er mit seinem neuartigen Küchenkonzept Furore gemacht. Anlässlich des Déjeuner Maison überraschte er uns mit seinem „experience taste“-Menü.

Es war ein bemerkenswertes kulinarisches Erlebnis. Wir begaben uns auf eine Entdeckungsreise, auf der wir, wie der Name schon sagt, Geschmackserfahrungen sammelten. Wie bei jeder Entdeckungsreise war das zu Entdeckende vorher nicht bekannt. Die einzelnen Gerichte haben wir erst am Tisch erfahren.

Im Normalbetrieb wählt der Gast nur die Anzahl der Gänge. Um alles Andere kümmert sich der Küchenchef mit seinem Team einschließlich eventueller Unverträglichkeiten. Während des Menüs erläutern die Service-Mitarbeiter die einzelnen Gerichte. Für kniffligere Fragen stehen auch die Köche am Tisch zur Verfügung.

Zum Neujahrsempfang mit Champagner und Fingerfood trafen wir uns an einem sehr schönen Wintertag in der Bar „bayleaf“ im Erdgeschoss des Restaurants. Sehr schick

und modern. Serviert wurden Macarons mit dry aged beef, „Halver Hahn“ mit Kölschgel sowie das „Maggi“. Alles köstlich! Zum Déjeuner ging es ins Restaurant auf der 1. Etage mit Blick auf den Yachthafen. Wir hatten fünf Gänge gewählt. Zur Einstimmung wurden vorweg die einzelnen Aromen vorgestellt: Süß – Süßkartoffel-Kuchen mit Tamarindengel, Sauer – Tomate mit Passionsfrucht und Basilikum, Umani – Brathuhn-Mayonaise mit schwarzem Knoblauch, Fett – Avocado-Gnocchi mit Lardo und Rauchbutter, Salz – Tapiokachip und Algenpulver, Bitter – Preiselbeere und Feldsalat.

Das Probieren der Aromen war äußerst interessant und Grundlage für lebhaftes, kulinarisch orientierte Gespräche an den Tischen. Das darauf folgende Menü wurde bemerkenswert zügig serviert. Es war sehr abwechslungsreich und von höchster Produkt- und Servicequalität. Die fünf Gänge: Ungestopfte Gänseleber mit Rooibos-Tee, Papaya und Karotte, Meeräsche mit Massaman, Süßkartoffel und Kumquat, Schweinekinn mit Sherry, Grünkohl und Quitte, Lamm mit Kaffee, Kürbisonougat und Cassis sowie zum Dessert Burrata,

Valrhona-Passion mit Tomate und Mango. Die begleitenden Weine: 2017er Riesling von den großen Lagen, Magnum, Korell, Bad Kreuznach, Nahe, 2016er Weißburgunder Ihringer Winklerberg, Dr. Heger, Baden, 2013er La Fabriseria, Tedeschi, Valpolicella. Die Teilnehmer waren von dem Gebotenen begeistert, fast euphorisch. Sie dankten dem Team des Gastgebers mit überschwänglichen Kommentaren und entsprechendem Trinkgeld. In seiner Laudatio hob Confrère Marc Neldner die ungewöhnlich hohe und durchgängige Qualität von Küche und Service hervor. Es war ein großartiges Erlebnis zu Beginn des neuen Chaîne-Jahres, dessen Programm vielsprechend ist. Es lohnt jederzeit ein Besuch bei Confrère Daniel Gottschlich im Ox und Klee sowie in der Bailliege Mittelrhein.

Bericht: Dieter Ullsperger, Bailli  
Fotos: Christina Umbach

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





## Wildes aus Meer und Wald

### Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs in der Orangerie

**Dîner Amical, 21. Januar 2019:** Der Warenkorb war gut gefüllt mit frischem Thunfisch, Kabeljau, Reh und jahreszeitlichen Gemüsen, wie Roten Rüben, Spitzkohl, Pastinaken, Feldsalat, Karotten sowie exotischen Früchten von Ananas bis Physalis. Unsere Kandidaten waren Bjarne Schultz vom Seehof in Ratzeburg und Jonas Rhode vom Kieler Kaufmann.

Für die Aufgaben der Jury haben sich die professionellen Mitglieder Ralf Brönner Officier Maître Restaurateur, Erika Rieken Grand Officier Maître Rôtisseur, Fritz Stumm Grand Officier Maître Rôtisseur und die nicht professionellen Mitglieder Dr. Susanne Andree Vice Chargée de Presse, Dr. Ulrich Muggenburg Officier und Marie von Rohr Dame de la Chaîne bereit erklärt, die kulinarischen Werke mit allen Sinnen zu begutachten.

Sehr professionell haben die Wettbewerbsteilnehmer ihr Menü entworfen und mit viel Enthusiasmus geschnitten, gerührt, gekocht und probiert. In der Küche hat in bewährter und professioneller Weise Confrère Frank Behrens sie begleitet und bewertet. Die Leitung des Wettbewerbs und die Auswertung hatte Confrère Prof. Dr. Gerald Kuhnt. Die Entscheidung fiel knapp aus.

Sieger wurde Bjarne Schultz vom Seehof in Ratzeburg. Wir gratulieren ihm ganz herzlich! Für sein Siegermenü hatte er für die Vorspeise eine Kabeljauroulade im Spitzkohlmantel mit Tataki vom Thunfisch an Feldsalat mit Limonen Dressing kreiert. Farblich sehr schön frühlinghaft anzuschauen. Im Hauptgang servierte er Reh Rücken unter der Pilzkruste auf Pastinaken Gemüse mit Kräutersaitlingen und Herzoginkartoffeln. Sein Dessert war ein Schokoladen Parfait auf Kiwi Sauce mit karamellierter Ananas. Wir bedanken uns bei den Teilnehmern für ihr Kommen und ihren Spaß am Wettbewerb und freuen uns, dass Bjarne Schultz vom Seehof in Ratzeburg die Chaîne Schleswig-Holstein auf dem Bundeswettbewerb am 15. April in Frankfurt am Main vertreten wird.

Die Siegerehrung fand im Rahmen des Dîner Amical zusammen mit unseren jungen Köchen statt. Dazu empfingen uns mit großer Herzlichkeit das Team der Orangerie mit Lutz Niemann als Küchenchef und Confrère Ralf Brönner als Restaurantleiter und Sommelier. Als Vorgeschmack auf das Menü gab es kleine Appetizer. Das Entrée war ein Amuse-Bouche vom Saibling mit Gurke, Meerrettich und To-

biko Kaviar. Tobiko wird aus dem Roggen des fliegenden Fisches hergestellt. Im ersten Gang wurde eine Wildgarnele in Panko gebacken auf Reiscrème und Kafir-Blätternage serviert, begleitet von einem 2017-er Weißburgunder vom Weingut Markus Schneider aus der Pfalz.

Anschließend gab es wunderbar zubereitete Tournedos vom Weideochsen mit Barbecuelack, Blumenkohl und Kartoffelrösti. Ein köstlicher Merlot von der Domaine de Luc aus Südfrankreich füllte das Glas. Das Dessert frisch, fruchtig und kühl: Ananas-Parfait auf Himbeercoulis mit Baiser und Basilikumsorbet. Herzlichen Dank an das Team der Orangerie! Unserem Sieger wünschen wir viel Glück und Erfolg für den Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Frankfurt!

Text: Dr. Susanne Andree, Vice Chargée de Presse  
Fotos: Dr. Dorit Kuhnt, Grand Officier

Restaurant Orangerie  
Strandallee 73b  
23669 Timmendorfer Strand  
Tel. 04503 605-0  
www.orangerie-timmendorfer-strand.de

## Jahresauftakt im Restaurant Atable

### Pfälzer Riesling – Weine treffen auf Meer

**Dîner Amical, 26. Januar 2019:** Sommelière Sybille Bultmann und Bailli Dr. Gander stießen mit ihrem Vorschlag „Pfälzer Riesling-Weine treffen auf Meer“ bei Maître Rôtisseur Swen Bultmann, Restaurant Atable in Ludwigshafen am Rhein auf offene Ohren.

Zum Jahresauftakt setzte ein Menü aus Meeresfrüchten und Schalentieren einen Kontrapunkt zu den opulenten Völlereien der Weihnachtsfeiertage.

Beim Empfang stieß man auf das Neue Jahr mit einem Rieslingsekt 2015, Weingut Reichsrat Von Buhl an.

Ganz im Sinne des OMGD sollten die Meeresfrüchte in erlesenen Pfälzer Riesling-Weinen schwimmen:

Wildfang-Garnelen mit Variation vom Blumenkohl, dazu Deidesheimer Grainhübel Riesling trocken 2014, Weingut Dr. von Bassermann-Jordan,

Gebratener Kabeljau mit Kartoffel-Kapernstumpf und Beurre Blanc, dazu Buntsandstein Riesling trocken 2015, Weingut Ökonmierat Rebholz, Jakobsmuscheln aus Dieppe / Normandie mit Erbsencreme und Speckschaum, dazu Kallstadter Saumagen „Nill“ Riesling trocken 2017, Weingut Müller-Ruprecht, Bretonischer Seeteufel mit Safranfenchel, kandierter Zitrone und

Olive, dazu Steinbuckel Riesling Großes Gewächs 2011, Weingut Knipser, und zum süßen Abschluss Pavé von der weißen Valrhôna Schokolade „Ivoire“ mit Aprikosen-Lavendel-Sorbet, begleitet von einem Forster Kirchenstück Riesling Auslese 2015, Weingut Eugen Müller.

Sommelière Sybille Bultmann stellte mit fachkundigem Wissen die gereichten korrespondierenden Riesling-Weine zu den einzelnen Menügängen vor. Vice Echanton Manfred Pfenning trug mit anregenden Fragen zu einem unterhaltsamen Dialog bei. Ein lange anhaltender Applaus begleitete die Ehrung der weißen und schwarzen Brigade sowie die Danksagung an Confrère Bultmann. Gattin Sybille erhielt einen Blumenstrauß und einen extra Applaus. Man war rundum wohligh gesättigt und zufrieden. Mit Digestif und Kaffeespezialitäten ging dieser schöne Abend zu Ende.

Text / Fotos: Edna Gander, Dame de la Chaîne

Atable Restaurant  
Welserstraße 25,  
67063 Ludwigshafen am Rhein  
Tel. 0621 - 685 565 65  
www.atable.lu



## Dîner d'adieu

### Die Bailliage sagt „tschüss“

**Dîner d'adieu, 08. Februar 2019:** Nach 20 Jahren erfolgreicher Gastronomie hat das „Kaffee Worpsswede“ unter der langjährigen Leitung von Jens Kommerau leider seine Tore geschlossen.

Wir waren noch einmal zu Gast und wurden mit einem hervorragenden 6-Gang Menü und mit dazu gut abgestimmten Weinen verwöhnt.

Besonders erfreut waren wir über die große Teilnahme. Wir konnten die Ehepaare Bernhard und Brinkmann aus Hannover und unseren Chaîne-Freund Fritz Stumm aus Berlin sowie weitere neue interessierte Gäste begrüßen. Frau Dr. Kirsten von Helldorff und Herr Hennig Strümpel erhielten ihre Nominationsurkunden und eine besondere Ehre war es für Bailli Rolf Müller Herrn Dr. Hans Spradau die Commandeur-Plakette für langjährige Mitgliedschaft zu übergeben.

Das „Kaffee Worpsswede“ mit Jens Kommerau war ein langjähriges Chaîne – Haus und über die Grenzen der Bailliage hinaus bekannt, doch jetzt geht diese Ära zu Ende. Zum Abschied übergab unser Bailli eine Magnum Flasche Vranken Grande Reserve Brut und einen Blumenstrauß an Jens Kommerau.

Wir bedanken uns herzlich bei Jens für die vielen wunderbaren Veranstaltungen in seinem Haus und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft. Wo sich Türen schließen, öffnen sich neue. So wird Jens Kommerau Ende des Jahres ein neues Restaurant in Bremen eröffnen und wir dürfen uns auf ein neues Chaîne-Haus freuen.

Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Uwe Bernhard





## Neujahrsempfang im Chesa Rössli in Münster

### Gewohnt sensationell mit Überraschungen

**Diner Amical, 26. Januar 2019:** Zum Auftakt des kulinarischen Jahres in Westfalen Lippe lädt Maître Hôtelier Bernhard Zündel in das Mövenpick Hotel Münster in dem wir von Maître und Sommelier Bernd Gunia und seinem Team herzlichst empfangen werden. Das Chesa Rössli Restaurant ist mit den 37 geladenen Teilnehmern angenehm ausgefüllt, so dass bei einem herrlich-feinperligen Glas Sekt Evoé! von Schnaitmann aus Württemberg genussvoll das verlockende Menü beginnen kann. Unter den Gästen befinden sich das Ehepaar Dr. Mannek, das Ehepaar Schlichto aus Witten sowie Frau Marion Börtz, die dem vorauselenden und verlockenden Ruf des Chesa Rössli unter der Leitung von Küchenmeister Daniel Groß und seinem Team zusätzlich gefolgt sind. Die offizielle Eröffnung mit kurzer Ansprache durch Bailli Günter Naroska steigert die Vorfreude auf das kulinarisch vielversprechend angekündigte Menü. Wir beginnen mit der gewagten, aber herausragenden Surf 'n' Turf-Interpretation von Oktopus und einem überraschend zarten Duroc Schweinebauch, mit geräuchertem Tee, Gurkenpickles und Kimchimayo, zu dem ein trockener Sauvignon Blanc Réserve von der stets aufmerksamen weißen Brigade gereicht wird. Begeistert ist auch, mit welcher Geschwindigkeit die Mannschaft von Confrère Bernhard Zündel kurzfristig eine Alternative für einen Gast mit Unver-

träglichkeit von Meeresfrüchten herbeizubereiten – man muss dabei gewesen sein! Die anschließend servierte Shoyu Ramen Nudelsuppe mit Foie Gras und Herbsttrompeten harmonisiert ausgezeichnet mit dem dazu gereichten Grauburgunder Weiler Schlipf aus Baden und verleitet zu einem kurzen Gedankenblitz, wie dieses herrliche Niveau noch gesteigert werden kann. In diesem Fall zunächst durch ein gekonnt gaumenneutralisierendes Zitronen-Sorbet mit Rosen-Duft, welches sehr gelungen den Spannungsbogen zum Hauptgang aufbaut: exzellent zubereiteter Rehrücken in Trüffeljus mit Knollensellerie und glacierten Schalotten. In Verbindung mit einem vollmundigen 2014er Cabanon von Calvet-Thunevin, der stilvoll und präzise aus der 3-Liter-Flasche-Jeroboam gereicht wird. Für alle Sinne ein Genuss! Für eine etwas andere Überraschung vor dem Dessert sorgt die Dankesrede von Vice Chancelier-Argentier Dr. Klaus Lubitz, mit welcher er das besondere Engagement für Vice Chargée de Presse Ingrid Seite Naroska würdigt. Ingrid übergibt ihre Aufgaben an Florian Schinz: „Liebe Ingrid, vielen Dank für Deine herausragende und liebenswerte Unterstützung in all den Jahren!“ Das Grande Finale bildet das Parfait aus gerösteten Kochbananen mit Kaffee, Schokolade und Ancho-Chili, wundervoll und stilsicher dargeboten auf Kakaofruchtschalen und hervorragend kombiniert mit

dem außergewöhnlichen Port (Ahr 6), eine Gemeinschaftscuvée der Weingüter Nelles, Meyer-Näkel, Deutzerhof, Adeneuer, Kreuzberg und Stodden. Die gemeinsame Laudatio auf diese Genussreise von Officier Dr. Gregor Kosmützky und Vice Chancelier Argentier Dr. Klaus Lubitz überreicht verbal die Ehrungen an die weiße und schwarze Brigade, die an diesem Abend herausragende Leistungen dargeboten haben und dafür unter anhaltendem Applaus die wohlverdienten Urkunden der Chaîne mit einer Kollekte in Form eines mit „fremdem“ Inhalt gefüllten Sektkübels entgegen nehmen dürfen. Als Dank für die ausgezeichneten Leistungen übergibt Bailli Günter Naroska ebenso das Gastgeschenk an Confrère Bernhard B. Zündel und einen Blumenstrauß an die Dame des Hauses Iris Zündel. Die gute und über die Jahre entwickelte Tradition in diesem Hause fortführend klingt dieser Abend standesgemäß an der Bar aus.

Text: Florian Schinz, Vice Chargé de Presse (nom.)  
Fotos: Ingrid Barbara Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse honoraire (nom.)

Fine Dining Restaurant Chesa Rössli  
Mövenpick Hotel Münster  
Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster  
Tel. 0251 - 8902 627  
www.movenpick.com/en/europe/germany/muenster

## Schloss Wackerbarth

### Bester Sekt-Erzeuger des Jahres 2018 in Deutschland

Beim „Deutschen Sekt Award 2018“ wurde Schloss Wackerbarth als „Bester Sekt-Erzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet. Wir gratulieren dem Erlebnisweingut aus dem sächsischen Radebeul ganz herzlich zu dieser besonderen Leistung und sagen Chapeau!

Der Deutsche Sekt Award wird veranstaltet vom Weinmagazin Vinum und dem Verband der traditionellen klassischen Flaschengärer. Mit rund 500 Anmeldungen von 75 Weingütern und Sekthäusern aus ganz Deutschland ist er einer der wichtigsten Schaumweinwettbewerbe Europas. Die hochkarätig besetzte Jury aus 13 ausgewiesenen Genussexperten – rund um Boris Maszkow, Champagnerbotschafter und Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, Prof. Dr. Monika Christmann, Leiterin des Instituts für Önologie an der Hochschule Geisenheim und die bekannte Sommelière und Weinautorin Natalie Lump – zeichnete Schloss Wackerbarth mit den folgenden Worten aus: „Ob Riesling, Traminer, Burgundersorten, Scheurebe oder Kerner, kein anderes Sektgut in Deutschland bietet eine so große Sekt-Vielfalt auf so hohem Niveau.“

Schloss Wackerbarth – ein malerischer Ort wo schon der Hof Augusts des Starken rauschende Feste feierte und heute Europas erstes Erlebnisweingut täglich seine Gäste

#### Schloss Wackerbarth 2014er Pinot brut Jahrgangssekt

Dieser Sekt verführt mit einer feinen Perlage und eleganten Noten von Nuss und Quitte.

Geschmack: brut

Rebsorten: Spät-, Weiß- & Grauburgunder

Alkoholgehalt: 11,8 % vol.

lagerfähig: bis 2024

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

vorher öffnen: nein

Größe: 0,75 l Flasche (Sachsenkeule)

**Preis: 18,90 EUR/Fl.** (25,20 EUR/l) inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten  
Ab einem Warenwert von 180 EUR versandkostenfrei in Deutschland.

#### Bestellungen unter:

Schloss Wackerbarth  
Sächsisches Staatsweingut GmbH  
shop.schloss-wackerbarth.de  
oder Tel. 0351 - 89 55-0

im Jahr 1836. Der französische Kellermeister Johann Joseph Mouzon legte damals in Radebeul den Grundstein für die erste Manufaktur moussierender Weine in Sachsen und begründete damit gleichzeitig eine der ältesten Sekt-Traditionen Europas. Der bewährte Sektfachmann aus Reims brachte die handwerkliche Kunst der „Méthode champenoise“, die klassische Flaschengärung, aus seiner Heimat nach Radebeul. Auch Sachsens Könige wussten die Schaumweine aus der Löbnitz zu schätzen. Noch heute vermählt Schloss Wackerbarth, mit Confrère und Kellermeister Jürgen Aumüller, nach dem Vorbild Monsieur Mouzons ausgewählte sächsische Trauben zu prickelndem Genuss.

Ein genussvolles Beispiel der Wackerbarth Sektkunst ist der 2014er Pinot brut Jahrgangssekt. Die Cuvée aus handverlesenen sächsischen Weiß-, Grau- & Spätburgundertrauben reift – zuvor vom Holzfass geküsst – mehrere Jahre lang klassisch in der Flasche auf der Hefe und wird anschließend in der modernen Manufaktur des Erlebnisweinguts vier Wochen lang von Hand gerüttelt. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen: Der Sekt begeistert mit eleganten Aromen von Nuss und Quitte und einer feinen Perlage.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne







## Schloss Solitude

### Festlicher Neujahrsempfang

**Diner Maison, 26. Januar 2019:** Eine stattliche Anzahl unserer Mitglieder traf sich Ende Januar zum traditionellen Neujahrsempfang in der historischen Kulisse des markanten Kavaliersbaus gegenüber des von Herzog Carl Eugen gebauten Lustschloss Solitude, um nicht nur das neue Jahr zu begrüßen, sondern auch unseren neuen Confrère Jörg Mink mit einem Diner Maison in unserer Vereinigung willkommen zu heißen.

Zu unserer Abendgesellschaft gesellten sich zudem noch einige Mitglieder des Business Club Solitude, dem ersten privaten Wirtschaftsclub in Baden-Württemberg, der von Daniela und Jörg Mink vor 11 Jahren gegründet wurde.

Nach dem Champagnerempfang im „Grünen Salon“ wurde die Gästeschar in den festlich geschmückten und mit viel Stuckarbeiten, Pilastern, Spiegeln und Kronleuchtern ausgestatteten „Großen Speisessaal“ gebeten, wo unser Gastgeber Jörg Mink und Bailli Jochen Schramm die Gäste begrüßten und auf einen stimmungsvollen Abend einstimmten.

Jörg Mink, vielen noch aus der „Linde“ in Möhringen und als früherer Mannschaftskoch des VfB Stuttgart in Erinnerung, ist ein sehr authentischer Vertreter der traditionellen schwäbischen Küche, was er an diesem Abend dann auch mit einem Kalbsbries-Maultäschle im Kalbsfond, ei-

nem kross auf der Haut gebratenen Zander mit einem Kartoffel-Gurkensalat – so lecker „wie von der Oma“ – und einem Duett von Ochsenschwanz und Kalbsbäckle eindrucksvoll unter Beweis stellte.

Die zum Menü passenden Weine stammten aus dem Hause Peter Wöhrwag aus Untertürkheim. Sowohl die Weißwein- als auch die Rotweincuvée werden exklusiv für die Schloss Solitude Gastronomie vinifiziert.

Wertvolle familiäre Unterstützung bekam unser Confrère von seinem Sohn Jan Mink, der mit genau so viel Hingabe und Engagement seinen Vater in der Küche unterstützte, wie sich auch das junge, sehr aufmerksame und hoch motivierte Servicepersonal um die Gäste sorgte.

Wir blicken auf einen sehr unterhaltsamen Abend zurück, der von Torsten Bader mit passenden Melodien am Piano begleitet wurde und freuen uns, mit Jörg Mink, einen über die Grenzen des Schwabenlandes bekannten Gastronomen, für unsere Gemeinschaft gewonnen zu haben.

Text: Markus Gerspacher, Vice Chancelier Argentier  
Fotos: Foto Hoffmann

Schloss Solitude  
Solitude 1, 70197 Stuttgart  
Tel. 0711 - 46 90 770  
www.joergmink.com



## Küchen-Klassiker

...und tief verschneite Hänge

Die Bailliage hatte am letzten Januar-Wochenende 2019 mit dem Ski-Wochenende in Hinterglemm nicht das ganz große Los gezogen was das Wetter angeht. Immenser Schneefall von rund 30 Zentimetern und schlechte Sicht führten zu nicht gerade idealen Bedingungen. Nicht alle, aber doch eine stattliche Anzahl von Angemeldeten stiegen am Samstagmittag in die Skistiefel, um auf die – per Skibus etwas verkürzte – Klassiker-Runde zu gehen. Die feuchtföhliche erste Zwischenstation war wieder die Hendlfischerei bei Leogang.

Wie gewohnt machte die Gruppe auf dem Heimweg Station auf der Wieseralp. Dort führte Gastronom Josef Kröll wieder persönlich Regie. Da gab es einige Kalorien abzubauen, was die gut gelaunten Hüttengänger in voller Skimontur auf der Tanzfläche zu klassischen Hardrock-Klängen mit großem Vergnügen taten. Begonnen hatte alles mit dem informellen „Diner Amical“ am Freitag im Hotel Wiesergut, wo die Bajuwaren wieder einige angenehme Lektionen der vorzüglichen österreichischen Hochküche lernen durften. Im Mittelpunkt des sechsgängigen Menüs war ein klassisches Filet Rossini vom Almochs. Souverän würdigte Peter Inselkammer sen. von der Bailliage Haute Bavière die exzellente Leistung von Küche und Service.

Text / Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse  
Bild o.: Die aktiven Skifahrer folgten am Samstag wieder dem Hüttenritual: Abtanzen zu Hardrock auf der Wieseralp. Bild u.: Captain's Table im Wiesergut: Bailli Karl-Günther Wilfurth (links) hatte mit dem Menü-Laudator Peter Inselkammer sen. (rechts) eine gute Wahl getroffen.

Hotel Wiesergut  
Wiesern 48, A-5754 Hinterglemm, Österreich,  
Tel. 0043 6541 - 6308, www.wiesergut.com



## EWG – Einer wird gewinnen

Nach einjähriger Pause wieder ein Jungköche-Wettbewerb unserer Bailliage

**Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 03. Februar 2019:** Spannend wie die ARD-Quizsendung EWG der 60er bis 80er Jahren mit Hans-Joachim Kulenkampff war unser diesjähriger Jungköche-Wettbewerb.

Drei mutige Kandidaten fanden sich in der Industrie und Handelskammer (IHK) Berlin ein. Hier in der Prüfküche des Hauses waren die gerätetechnischen Bedingungen gut und auch die benötigten Arbeitsplätze identisch. Ausgehend von einem Warenkorb mit über 30 Positionen hatten die Jungköche in 30 Minuten ein 3-Gänge-Menü zu formulieren, dann ging es in die Prüfküche, wo unter den kritisch-wohlwollenden Blicken unseres Profi-Confrère Friedrich Stumm für 3½ Stunden – bis auf die letzten 20 Stress-Minuten – ruhig und konzentriert gewerkelt wurde.

Der 6-köpfigen Jury wurden die Teller zur Verkostung, Begutachtung und Punktebewertung vorgelegt. Hinzu kamen die Punktevergaben der Küchenaufsicht, der die Beurteilung der technisch-handwerklichen Fähigkeiten sowie der Zeiteinhaltung oblag. Um 18 Uhr hatten sich im Hotel Waldorf Astoria Berlin an den Stehtischen im offenen Waldorf Salon bereits nahezu alle der rund 50 Chaîne-Freunde (darunter sechs

Pressevertreter) zum 45-minütigen Champagnerempfang mit Pommery Brut Royal eingefunden, und nach den begrüßenden Worten von Bailli Franz Hauk und Gastgeber Gregor Andréewitch, der Presse, Jury und Teilnehmer zur Siegerehrung einlud, konnte zur Siegerehrung geschritten werden. Den 1. Platz belegte Maximilian Bändelin, der am Vortag seinen 24. Geburtstag begangen hatte und sich somit selbst ein wunderbares Geburtstagsgeschenk machte, mit einer soliden Leistung. Er wird unsere Bailliage Berlin-Brandenburg am 15. April 2019 beim nationalen Wettbewerb in Frankfurt am Main vertreten. Sein Menü:

- Seezunge mit Pak Choi, gebeiztem Lachs, gebratener Garnele, flambierter Papaya, Friséesalat, Himbeerdressing
- Gebratener Frischlingsrücken, Rosmarinjus, blanchierter Romanesco, Kartoffelschaum mit knusprigem Speck, sautierter Kräuterseitling
- Weißer Schokoladenschaum, Rotweibirne

Die Nächstplatzierten waren Christopher Nitsche (19) sowie Lisa Hradek (26), aus der Bankett-Küche bzw. der In-Room-Dining-Küche des Waldorf Astoria. Alle jungen Chefs' erhielten zudem gesponserte Präsente in Form von Pommery-

Champagner und der Sieger sogar einen wertvollen Vitamix, überreicht von unserem Mitglied Patrick Lauer. Nach den Pressefotos ging es in den Private Dining Room und den Buffetraum, wo Feines und Deftiges auf die Gäste warteten – wie z. B. eine kräftige Ochsenschwanzsuppe oder der Beef-Hammer (Dry aged Rinderhinterhaxe). Auch ein Käsebuffet (mit Affineur!) durfte nicht fehlen, ebenso Süßes wie eine Schokoladen Crème brûlée mit verschiedenen Kakaogehalten live flambiert. Gut passende Begleiter waren ein Sauvignon Blanc und eine Grenache-Syrah-Cuvée.

Fazit: Dies war ein würdiger Abschluss für unseren diesjährigen Jungköche-Wettbewerb – und erstmalig im Hotel Waldorf Astoria Berlin, denn schließlich ist unser neuer Vice-Conseiller Culinaire General Manager dieses noblen Hauses.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Hotel Waldorf Astoria Berlin  
Hardenbergstraße 28, 10623 Berlin  
Tel. 030 - 81 40 00 0  
www.hiltonhotels.de/deutschland/waldorf-astoria-berlin





## Rund um den Karpfen

### Im Hotel Restaurant Waffenschmiede in Kiel

**Déjeuner Amical, 09. Februar 2019:** Alle sind blau! Das Meer, der Himmel recht verhalten und in der Küche - nein, nicht die Köche - sondern die prachtvollen holsteinischen Spiegelkarpfen aus sichtlich weniger blauen Teichen der Umgebung.

Aber schön der Reihe nach. An diesem Samstag Mittag schickt der Frühling seine Botschafter: die Sonne und diese, schon recht hoch stehend, ihre zur Zeit noch eher weniger als mehr wärmenden Strahlen, begleitet von kräftigem Wind aus Südwest.

Einen weiteren Botschafter begrüßt unser Bailli Dr. Reinhardt Winter mit großer Freude: vom nationalen Präsidium Argentier Michael Zacharias und seine liebe Frau Susanne. Dieser Besuch ist eine große Ehre für uns.

Er vergleicht auch sofort Frankfurt mit Kiel. Dort kommt die ganze Welt an, hier fährt sie vorbei, direkt vor der Tür dieses traditionsreichen Hotels und Restaurants. Bis zu 40.000 Schiffe sind im Jahr auf dem knapp 100 km langen Kanal unterwegs den Kaiser Wilhelm II 1895 einweihete und seiner Bestimmung übergab und der dessen Namen trug. In der Sprache der Seefahrer heißt er

heute Kiel Canal, sonst Nord-Ostsee-Kanal. Er teilt unser Land zwischen den Meeren in Nord und Süd, gleichwohl das Schlagwort der Schleswig-Holsteiner seit 1460 ist: "up ewig ungedeelt."

Ein neues Mitglied wird geehrt: Blumen von uns und vom Grand Président aus Paris die Nomination als Dame de la Chaîne für Madame Nani van Kempen.

Erika und Rainer Rieken sind gestandene Gastgeber seit nunmehr 48 Jahren am Ort. Mit ihren langjährigen Mannschaften in Küche und Restaurant schaffen sie eine vertraute und familiäre Atmosphäre, die auch wir immer wieder genießen und hochachten können. So gibt's die üblichen Geschenke der Chaîne und für Erika einen Blumenstrauß.

Genuss wird heute erneut groß geschrieben: Champagne Empfang, dazu Lachstatar, kleines Labskaus und Kartoffelsuppe. Dann die interessante und bestens abgeschmeckte Tomatensuppe nach Art des Hauses.

Die wunderbaren Karpfen werden – mit zahlreichen Beilagen – in zwei Gängen serviert: Mittelstück, Kopf und Schwanz; und sofort wird registriert, wer was präferiert,

ja es gibt Freunde, für die ist es eine reine Kopfsache. Perfekt gegart und mit wenig Fett entwickelt sich der angenehm nußige Geschmack.

Achim Jacob berichtet in seinem ausführlichen kulinarischen Stichwort über Ernährung, Zucht und ihre diversen Formen und verschiedene regionale Zubereitungsformen. Besonders intensiv vermittelt er, wie versucht wird, den größten Nachteil des Karpfens, seinen enormen Reichtum an Zwischenmuskelgräten, den sogenannten Y-Gräten zu umgehen.

Ein großartiger Tag des beginnenden Frühlings. Das ist Gastfreundschaft im wahrsten Sinne des Wortes; So soll es sein, wir danken herzlich.

Text: Dr. Reinhardt Winter, Bailli  
Fotos: Rolf Mayworm, Vice Chargé de Presse Hon.

Hotel – Restaurant – Cafe  
Waffenschmiede  
Friedrich-Voß-Ufer 4, 24159 Kiel-Holtenau  
Tel. 0431 - 369690  
www.Hotel-Waffenschmiede.de

## Ein Käpt'ns-Dinner im Delphinium

### Letzte Woche noch an Bord – diese Woche am Gendarmenmarkt

**Diner Amical, 16. Februar 2019:** Nicht sehr oft haben wir hier in Berlin fernab der Küste einen „richtigen“ Kapitän, dazu noch den eines Hochsee-Kreuzfahrtschiffes, bei einem Diner zu Gast.

Doch am Beginn unseres Abends stand erstmal der Empfang mit Pommery Brut Royal aus der Magnumflasche im Delphinium, einem exklusiven Veranstaltungsraum mit raffiniert-futuristischer Fußbodenbeleuchtung im benachbarten Sofitel Berlin Gendarmenmarkt. Diese Location liegt neben unserem Mitgliedsbetrieb „Aigner am Gendarmenmarkt“ und kann von diesem genutzt werden. Als maritimen Bezug zum Champagner wurden delikate Häppchen von Schwarz-Rot-Gold (Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Meeräschenkaviar) sowie Berliner Ochsentatar auf Pumpernickel gereicht.

Insgesamt 65 Chaîne-Freunde, darunter auch weitgereiste wie von der Bailliege Tirol, konnten Bailli Franz Hauk und Gastgeber Grand Officier Maître Restaurateur Herbert Beltle begrüßen.

Das 6-Gänge-Menü, das sich unser Confère und Küchendirektor Andreas Klitsch ausgedacht hatte, konnte sich bestens sehen wie schmecken lassen und hätte auch einem Restaurant eines Kreuzfahrtschiffes gut zu Gesicht gestanden:

Nach der Terrine vom Fasan mit Gänsestopfleber, Feldsalat & Cumberlandsauce, begleitet von einem Riesling feinherb aus der Silberlinie vom beltleeigenen Weingut Horcher in Kallstadt, kam „Unsere“ Bouillabaisse mit Sauce Rouille. Hierzu wurde ein gut passender Horcher Chardonnay eingeweiht.

Dann wurde es maritim, denn Jessica Kaiser von TUI Cruises stellte in Wort und Bild die „Mein Schiff“-Flotte anschaulich und im Detail dar, und Jens Troier, Kapitän von „Mein Schiff 4“, lieferte hierzu Ergänzungen und beantwortete später nach dem Hauptgang weitere Fragen.

Nach dem 3. Gang - Geeister Kir Royal, aufgegossen mit Vranken Grand Reserve - kam als kulinarischer Klassiker ein Rinderfilet Wellington mit Trüffelsauce & gebranntem Sellerie. Hier begleitete ein Spätburgunder Barrique Gold.

Gleich zwei Abschlüsse hatte unser Menü, den Roquefort-Apfel, begleitet von einem Riesling Auslese Gold, und – hier Traumschiff-Flair durch die fast obligatorischen Wunderkerzen - die Eisbombe mit Himbeersauce. Der vorzügliche Vranken Brut Rosé passte hervorragend dazu.

Natürlich war auch für musikalische Unterhaltung auf hohem Niveau gesorgt, denn „Hauptstadtharve“ Simonetta Ginelli be-

gleitete stilvoll und dezent den Abend. Kaffee/Espresso und Pralinen rundeten den kulinarischen Teil dieses Abends ab. Nach der Laudatio unseres Bailli mit der Urkundenverteilung an die Teams von Service und Küche sowie der Übergabe der Erinnerungsurkunde an den Gastgeber, der sich herzlich bei den Gästen bedankte, klang ein schöner Abend aus. Doch ein Wermutstropfen war nicht zu vermeiden, denn Gastgeber Herbert Beltle gab bekannt, dass sein „Aigner“ Ende Juli schließen wird. Na, dann fühle man sich aufgerufen, diesem sympathischen Restaurant noch rechtzeitig einen Besuch abzustatten! Das „Alte Zollhaus“ und die „Rôtisserie Weingrün“ bleiben uns jedoch erfreulicherweise erhalten.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse  
Bild l.o.: Der Kapitän- und Bailli-Tisch. Bild l.u.: Der 2. Gang: „Unsere“ Bouillabaisse mit Sauce Rouille; dazu gab es einen 2016er Horcher Chardonnay. Bild m.u.: A la Traumschiff: Die Eisbombe kommt! Bild r.o.: V.l.: Carin Wiesner, Christel Wolski, Viktor Krause, Ingrid Hildebrandt und Bernhard Wedler-Wolski. Bild r.m.: Der 5. Gang: Roquefort-Apfel, dazu wurde ein 2016er Riesling Auslese Gold gereicht. Bild r.u.: Kirsten Kretschmar, Kapitän Jens Troier und das Ehepaar Gabriele Boomgaarden/ Michael Pruschke.

Aigner am Gendarmenmarkt  
Französische Straße 25, 10117 Berlin  
Tel. 030 - 2 03 75 18 50, Fax - 2 03 75 18 59  
www.aigner-gendarmenmarkt.de







## Zuhause bei Karrs in Langenargen *Rudolf und Irene Karr eröffnen ihr Kochstudio*

**Dîner Amical, 16. Februar 2019:** Schon mehrfach berichteten wir hier über die schrittweisen Veränderungen bei Sternekoch Maître Rôtisseur Rudolf Karr. Restaurant und Hotel Karr in Langenargen, Einstieg des Sohnes Julian Karr, Aufgabe des Hotels und Neueröffnung des Restaurants KARRisma in Lindau, das Julian führt – wer Rudolf und Irene Karr kennt, weiß, dass es weiter in ihnen „kochte“ und Neues bevorstand. Das KARR Kochstudio ist geboren! In ihrem großzügigen, stilvoll dekorierten Haus in Langenargen verfügen sie über eine offene Profiküche und 2 große Tische für Genießer-Runden. Ob Geburtstags-, Freundes- oder Geschäftsessen, Sie werden ganz persönlich verwöhnt und können auch mit Hand anlegen. Der Maître gibt Interessierten mit Freude seine Tipps und Tricks weiter. Sie feiern lieber zu Hause? Karrs kümmern sich auch hier gerne um den perfekten Ablauf des Abends mit einem feinen Menü. Uns so durften wir als eine der ersten Genießer-Runden bei Karrs zu Gast sein. Wir

wurden herzlich begrüßt mit einem Champagne Pommery Brut Apanage Prestige und salzigem Guglhupf. Nach kurzer Einführung zum neuen Kochstudio nahmen wir an den von Irene Karr sehr kreativ gestalteten Tischen Platz und freuten uns über den Auftakt Gurkenroulade mit Thunfisch. Es folgte ein feines Kalbstatar mit Wachteilei und hierzu servierte Irene Karr einen 2017 Roero Arneis Malvira. Einer der Höhepunkte der Karr'schen Küche ist für uns die Bouillabaisse mit Meeres- und Bodenseefischen, würzig und doch fein auf den Fisch abgestimmt, dazu Croustons und Rouille. Aber es kamen noch weitere feine Gänge: knuspriger Zander auf der Haut gebraten mit Gambas und Risotto begleitet von einem 2017 Weißburgunder vom Weingut Hager, Niederösterreich. Und ein zartrosa Lammcarrée mit leckerer Kräuterkruste und Karoffelgratin erfreute uns zusammen mit einem 2016 Spätburgunder, Clauß, Baden. Das Schichtdessert à la Rudi rundete mit fruchtigen Maracuja-Mangoschichten und Mousse au Chocolat das le-

ckere Menü ab. Vice Conseiller Gastronomique Franz Hennes dankte unter großem Applaus Rudolf und Irene Karr für das feine Menü und persönliche Umsorgen mit den Chaîne Urkunden. Es war ein wunderbarer Abend in stilvollem Ambiente zu Gast bei Freunden, die uns liebevoll verwöhnten. Die Kochinteressierten ließen sich am Herd die Profikniffe zeigen und erklären die anderen genossen gute Gespräche und feine Getränke und Irene Karr verriet manches aus ihrer Kreativwerkstatt. Bis spät in die Nacht feierten wir die Eröffnung des Kochstudios und wir wünschen Irene und Rudolf Karr viel Erfolg und Freude mit ihrem neuen Vorhaben.

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

**KARR – Kochstudio**  
Alfred-Weiß-Str. 5, 88085 Langenargen  
Tel. 07543 - 9346202  
www.rudolfkarr.de

## Kulinarische Charme-Offensive *im Kölner Restaurant La Sociéte*

**Déjeuner Amical, 17. Februar 2019:** Mitten im Herzen von Köln - im Studentenviertel „Kwartier Latäng“ - erwartete uns im kleinen und gemütlichen Sternerestaurant von Maître Rôtisseur Peter Hesseler wie immer eine originelle, farbenfrohe Dekoration, die unweigerlich für eine lockere Atmosphäre sorgt. So hatten die Consœurs und Confrères schon beim Empfang mit Franciacorta und Fingerfood durchweg gute Laune und durften sich auf die Highlights freuen, die nach einer kurzen Begrüßung durch Vice Conseiller Gastronomique Marc Neldner folgen sollten. Natürlich startete Küchenchef Grischa Herbig, der seit Mai 2018 das Zepter schwingt, mit dem Signature Amuse-Bouche des Hauses, den kölschen Tapas, die auf eine ganz moderne Art und Weise präsentiert wurden und Lust auf mehr machten. Zubereitet in einem Kochstil, der zwar auf der klassischen französischen Küche basiert, aber mit modernen Techniken und Ansätzen umgesetzt wird, folgten Köstlichkeiten wie der - zugegebener Weise nicht ganz so französische - Sous-vide gegarte mexikanische Oktopus, der durch seine betörende Konsistenz glänzte, und eine perfekt gegrillte Rotbarbe mit Weizenras-Beurre blanc. Anschließend begeisterten ein knuspriges und ungewöhnlich saftiges Perlhuhn in Label Rouge Qualität mit einem ganz feinen Tomatenrisotto, bestes argenti-

nisches Campo Filet, begleitet von sautiertem Mangold, vorzüglichem Topinambur-schaum und Maderajus und zu guter Letzt ein verführerisches, erstaunlich leichtes Dessert, ein Schokoladenmousse-Törtchen mit Mandeleis und schwarzer Walnuss. Gerade diese Leichtigkeit und die aromatischen Feinheiten, die beim Lesen der Gerichte nicht zwingend so zu erwarten waren bereitete große Freude. Erwähnenswert war auch die hochwertige Weinbegleitung, die ebenfalls zu einem rundum gelungen Déjeuner beitrug. Die Consœurs und Confrères waren durchgängig begeistert von der äußerst abwechslungsreichen kulinarischen Darbietung sowie dem herausragenden, unglaublich charmanten Service unter der Leitung von Stefan Helfrich. Entsprechend viel Applaus gab es bei der abschließenden Laudatio durch Vice Conseiller Gastronomique Marc Neldner und der Übergabe der Urkunden an den Service und die Küchencrew, sowie der Ehrengabe an Maître Rôtisseur Peter Hesseler.

Text: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Silke Lüssem, Vice Chargée de Missions

**Restaurant La Sociéte**  
Kyffhäuserstraße 53, 50674 Köln  
Tel: 0221 - 232464  
www.restaurant-lasociete.de



## Pächter gesucht *Restaurant in bester Lage*

Das Restaurant befindet sich im weitbekannten Traditionshaus Grand Hotel Russischer Hof in Weimar. Es verfügt über einen Direktzugang vom Goetheplatz. In bester Stadtlage ist das Hotel seit 1805 in Betrieb. Die Nähe zu allen historischen Stätten der Stadt sowie zum neuentstehenden Bauhausmuseum ist konkurrenzlos. Weimar ist mit seinen 65.000 Einwohnern die Kulturstadt und Besuchermagnet für ganz Thüringen. Die Übernachtungszahlen steigen jährlich und dürften in den kommenden Jahren die Millionengrenze erreichen. Eine zeitgemäße, kulinarische Ausrichtung auf hohem Niveau ist gewünscht für: Hotelgäste, Konferenzen bis 60 Personen sowie Abendveranstaltungen bis 100 Personen. Ein zusätzliches Potential sind Stadtgäste aufgrund der Lage im Herzen der Stadt und Gäste aus dem Weimarer Umland. Betriebswirtschaftliche Daten sind vorhanden. Für Neueinsteiger ist das Objekt sehr interessant, da unter zu verhandelnden Konditionen nur geringes Eigenkapital notwendig ist.

Pachtobjekt: Restaurant  
Größe: Restaurant und Küche  
263,15m² Erdgeschoß  
Keller: Umkleideräume,  
Kühlzellen/Lager 138,33m²  
Restaurant: Ausstattung Sitzbänke,  
Stühle und Tische, Zapfan-  
lage, Toiletten  
Sitzplätze: bis zu 50 Plätze  
Konzept: hochwertige, kreative Küche  
Pachtbeginn: 01. Oktober 2019  
Pachtzeit: mind. 5 Jahre  
Pacht: verhandelbar (unterschied-  
liche Konstellationen)

Informationen erteilt gern:  
Grand Hotel Russischer Hof  
Albert Voigts General Manager  
Goetheplatz 2, 99423 Weimar  
Tel. 03643 - 774 844  
Email: albert.voigts@russischerhof.best-  
western.de  
www.russischerhof-weimar.com





## Orientalen genießen ganz legal in der Halbwelt

### After Work/Table Maison im „Honest Meyer“ in der Regensburger Altstadt

**Table Maison, 18. Februar 2019:** Gerüchten aus dem organisierten Verbrechen zufolge musste der Name des Lokals von Markus Wilfurth in der Regensburger Obermünsterstraße auf Druck der Mafia geändert werden: Die Bar mit angeschlossenem Hotel heißt nicht länger "Meyer Lansky" nach dem schillernden "Geschäftsmann" im New York des vergangenen Jahrhunderts. Das Haus wurde in "Honest Meyer" umbenannt, was der historische Hausname Meyers ("der Ehrenwerte") in damaligen Kollegenkreisen war. Wie gesagt: alles nur Gerüchte.

Im Ernst: Eine Namensrechte-Frage hatte die Pächter des Markus-Wilfurth-Anwesens veranlasst, eine neue Bezeichnung zu wählen. Die rund 80 Teilnehmer der Chaîne-After Work (Table Maison) im Februar konnten die neue Bezeichnung "Honest Meyer" in großen Lettern über der Bar des rustikal-eleganten Lokals in der Regensburger Altstadt lesen.

Die damaligen Geschäftsaktivitäten von Meyer Landsky während des Alkoholverbotes (Prohibition) in den USA hatten überhaupt keine Auswirkungen auf die Veranstaltung der Bruderschaft: Die Orientalen konnten bei der After Work alle Arten von

Alkohol in ausgesuchter Qualität und aus durchweg legalen Quellen genießen. Und in den Nebenzimmern und auf der diskreten Empore gab es nichts anderes zu trinken als im Hauptraum der Bar. Alles legal also. After Work erweist sich immer wieder als wahre Werbeveranstaltung der Bailliage: Die Bruderschaft hat ja inzwischen überdurchschnittlich viele junge Mitglieder in ihren Reihen – und die haben auch diesmal wieder eine Reihe gleichaltriger Gäste angezogen. Gut, dass der Regionale Rat die neue Location ins Programm aufgenommen hat, denn das "Honest Meyer" hat sich als ideale After-Work-Bühne erwiesen. Das äußerten auch etliche Teilnehmer. After Work möchten die Werkstätigen auch nicht zum gesetzten Menü mit einigen Gängen am Tisch sitzen, sondern sich bewegen, die Gesprächspartner wechseln und zwischendurch kleine, aber feine Speisen zu sich nehmen.

Das Programm hat Maître Rôtisseur Helmut Schwögler mit seinem Team voll verstanden: Sein fliegendes Büffet wurde von der Orientalen-Gesellschaft Zug um Zug mit Wohlwollen genossen. Und der "junge Wilde" brachte nicht irgendetwas aufs Tablett: Anlässlich seines unrunden elften

Catering-Jubiläums griff der Maître in sein Rezept-Archiv, das reich an ganz persönlichen Klassikern ist. Beispiele: Der Zander mit Blutwurst, herrlich. Oder die Entenbrust mit gehaltvoller Reduktion und Ravioli mit Trüffel, zuguterletzt den Cheesecake mit Mango im Glas.

Trotz Datenschutzgrundverordnung griff der Chaîne-Reporter dreist ins kulinarische Intimleben von Teilnehmern ein und wollte von ausgewählten Interviewpartnern wissen, was sie After Work daheim am liebsten essen. Sieben Orientalen brachen das Schweigen. Die Geschichte ist im Journal "Bavière Orientale" zu lesen, die im Dezember 2019 erscheint.

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

Bild l.o.: Eine Chaîne-Gesellschaft in Bewegung: Bei der After Work im „Honest Meyer“ stand die Kommunikation im Vordergrund. Bild r.: Das Menü im Anflug: Maître Rôtisseur Helmut Schwögler überraschte die Werkstätigen mit kulinarischen Miniaturen. Bild l.u.: Bailli Karl-Günther Wilfurth und Sohn Markus Wilfurth ließen sich von Helmut Schwögler (von rechts) die fliegende Menüfolge erklären.

**Honest Meyer**  
Obermünsterstraße 19  
93047 Regensburg  
Tel. 0171- 939 40 92

## Villa Antinori Rosso IGT

### Die Weinlegende aus der Toskana

1929 schuf Marchese Niccolò Antinori den Villa Antinori Rosso mit der Vision, den ersten Chianti mit Alterungspotential zu vinifizieren. Prompt fand der Villa Antinori seinen Weg in die Keller und auf die Festtafeln von Botschaften, der königlichen Residenzen, großen Hotels, internationalen Restaurants und unseren Gaumen.

2001 folgte eine weitere Fortsetzung in Sachen Qualität als aus dem Chianti Classico ein Toscana IGT wurde. Dies erlaubte eine Rebsortenzusammenstellung, die den Villa Antinori Rosso zu einer komplexen Komposition mit starker toskanischer Identität macht. So besteht er heute aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Der Villa Antinori ist demzufolge das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl des besten Antinorieigenen Traubengutes aus der Toskana. Ausschließlich auf den Antinori-Weingütern gepflanzte, gewachsene, gereifte und geerntete Trauben werden in den Antinori-Kellern vergoren. 12 Monate im Barrique und weitere 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er neue stilistische Akzente, ohne aber dabei seinen wahrlich toskanischen Charakter zu verheimlichen.

Der Villa Antinori Rosso Toscana ist ideal mit nicht zu kräftigem Fleisch wie Kaninchen und ebenso genussvoll zu Pasta mit

#### 2015 Villa Antinori Rosso Toscana IGT

Tief rubinrot in der Farbe, mit intensiven Noten von Beeren und Holz sowie ausgewogenen, weichen Tanninen.

Geschmack: trocken  
Rebsorte: 55 % Sangiovese, 25 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 5 % Syrah  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
schon trinkbar: sehr gut  
vorher öffnen: 2 Stunden  
trinkreif ab: jetzt  
lagerfähig bis: 2026  
Trinktemperatur: 13 - 18 °C  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 17,99 EUR/Fl.** (23,98 EUR/l)  
Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (ab 75 EUR versandkostenfrei)

**Bestellungen:**  
www.belvini.de oder  
Tel. 03528 - 22981-10  
(Mo - Fr von 8 - 17 Uhr)

Tomatensauce. Nicht ohne Grund wurde der Villa Antinori Rosso Toscana mehrfach ausgezeichnet etwa durch Wine Spectator, Gambero Rosso und Wine Enthusiast. Unbedingt probieren!

Die Weinerfahrung der Erzeugerfamilie Antinori lässt sich schmecken. Seit 1385 widmet sie sich in der Toskana der Weinproduktion und beglückt damit Weinkenner weltweit. Spricht man über das Haus Antinori, dann redet man von einer Weinfamilie, deren Geschichte durchsetzt ist mit Superlativen. Ihre Bedeutung für den italienischen Weinbau kann man gar nicht hoch genug einschätzen, doch auch international hat sich die Familie einen bemerkenswerten Ruf erworben. 600 Jahre alt ist die Weinbautradition der Antinori. Aber sie hat in den letzten Jahrzehnten unter Marchese Piero Antinori noch einmal eine ganz besondere Entwicklung genommen.

Heute wird das Unternehmen Antinori von Albiera Antinori geleitet. Zu den Besitztümern der Familie gehören Weingüter in den besten Lagen der Toskana und Umbriens. Marchesi Antinori zählt zu den bedeutendsten Weinproduzenten Italiens und wohl auch der gesamten Weinwelt.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## Kugler Feinkost

### 54 Tonnen Feinkost täglich

**Table Maison, 13. Februar 2019:** Als Karl und Erika Kugler 1964 im Keller der Oma in München-Perlach begannen, in kleinem Rahmen, Feinkost für Feinkostgeschäfte, Metzgereien und Gastronomen zu produzieren, war es klar, dass man sich nur mit höchster Qualität von der Konkurrenz absetzen kann.

Heute nicht anders. Gewissenhafte Auswahl der Rohstoffe, handwerklich zubereitet, innovative wie traditionelle Gerichte, das ist heute mehr denn je die Philosophie von Feinkost-Kugler in der zweiten Generation. Gründer Karl Kugler, übrigens auch Mitglied der Chaîne, vergrößerte den Betrieb und 1991 übernahmen diesen die Brüder Oliver und Gerhard Kugler. Seit 2014 ist das Unternehmen mit 300 Mitarbeitern in Parsdorf bei München angesiedelt und produziert im Jahr 13 Millionen Kilogramm Feinkost. Das sind rund 54 Tonnen täglich. In der Manufaktur empfangen Oliver und Gerhard Kugler 15 Mitglieder der Jeune Chaîne und erläuterten die kulinarischen wirtschaftlichen und technischen Hintergründe des Unternehmens. Bei der Besichtigung der Produktion konnten die Besucher verstehen, mit welcher Präzision gearbeitet wird und welchen Umfang das Unternehmen hat. In der Manufaktur wurden den

Mitgliedern der Jeune Chaîne die Produkte zur Verkostung präsentiert: hochwertigste Feinkostsalate, handgemachte Antipasti, innovative Frischkäsemischungen, kreative Brotaufstriche, küchenfertige Frischsalate und Gemüse, hausgemachte Dressings und Saucen. Mit großer Begeisterung wurde verkostet, diskutiert, Fragen an Confrère Oliver Kugler gestellt, der Vice Echanson der Bailliage Haute-Bavière ist. Und – nicht zu vergessen – Großlieferant von feinstem Kartoffelsalat auf der Wies'n.

Während der Wies'n und bei schönem Wetter erhöht sich dann allerdings die Produktion von Feinkost-Kugler auf 75 Tonnen pro Tag.

Text: Klaus Wilhelm Gérard, Bailli  
Fotos: Marie-Theresa Gérard, Vice Chargée de Missions

Bild o.: Die "hygienisierte" Jeune Chaîne bei der Begrüßung durch Confrère Oliver Kugler und Chargé de Missions Marie-Theresa Gérard (links und rechts von der Gruppe). Bild l.u.: verlockende Verkostung und interessante Gespräch; Bild r.u.: eine Variante der feinen Antipasti, Salate, Gemüse, Frischkäse von Feinkost-Kugler.

**Kugler Feinkost GmbH**  
Taxetstrasse 5, 85599 Parsdorf  
Tel. 089 46 23 82-0  
www.kugler.de



## Nelson Müller – Heimatliebe

### Meine deutsche Küche

„Heimatliebe“ ist ein Kochbuch der ehrlichen und bodenständigen Küche mit raffinierter Hausmannkost vom beliebten Sternekoch Nelson Müller. Seiner Heimat, dem Schwabenlände, fühlt sich der Autor ebenso tief verbunden wie der Küste oder dem Ruhrpott. Diese Heimatliebe ist in seinem neuen Buch förmlich mit den Händen greifbar und mit dem Gaumen erlebbar. Auf 240 Seiten versammelt Nelson Müller persönliche Lieblingsgerichte für die Sonntagstafel, den Wochenendkuchen oder den Imbiss für Zwischendurch. Klassiker wie Schweinebauch mit Krautsalat, Leberknödelsuppe oder Kaiserschmarrn bedeuten für Nelson Müller ebenso Heimat wie der Hamburger Pannfisch oder der Linseneintopf aus Thüringen. Durch seine TV-Auftritte reist Nelson Müller durch ganz Deutschland und lernt so die vielfältigen Rezepte der einzelnen Regionen kennen. Seine ganz eigene Auffassung von Heimat definiert er im Vorwort des Buches und legt damit den Grundstein für die traditionellen Gerichte. Der Rezeptteil bietet verschiedenen Imbiss- und Salatvariationen, Suppen und Eintöpfe, Fisch und Fleischgerichte sowie Nachtisch und Gebäcke. Handkäs mit Musik aus Hessen darf hier ebenso wenig fehlen wie Saure Eier mit Specksauce aus Brandenburg, Baden-Württembergische Käsespätzle und die Bergische Kaffeetafel. Mit 200 farbigen Fotos sind Nelson Müllers Gerichte aus „Heimatliebe“ auch optisch ein Genuss. Auf Sonderseiten erfahren die Leserinnen und Leser nützliches Markthallen-Wissen



über heimische und oft vergessene Zutaten sowie Hintergrundwissen zur jeweiligen regionalen Küche.

Über den Autor: Nelson Müller wurde in Ghana geboren und kam über seine Pflegefamilie früh zum Kochen. Aufgewachsen ist der charismatische Koch in Stuttgart. Er hat aber auch in deutschen Restaurants von Nord bis Süd gekocht. Bei einem Praktikum in einem Gourmetrestaurant packte ihn die Kochleidenschaft und er absolvierte eine Ausbildung zum Koch in Stuttgart im Restaurant „Fissler Post“. Seit 2007 betreibt er mit „Food & Flavour“ in Essen eine eigene Kochschule. Das Restaurant „Schote“ übernahm er 2009 und durfte sich wenig später über einen Michelin-Stern freuen. Inzwischen besitzt er mit dem „Müllers auf der Rü“ ein zweites erfolgreiches Lokal in Essen.

Nelson Müller Heimatliebe Meine deutsche Küche (ISBN 978-3-8310-3648-6) erschien bei Dorling Kindersley Verlag München, auf 240 Seiten, im Format 276 x 220 mm, mit ca. 200 farbigen Fotos zum Preis von 24,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Fotos: ©Dorling Kindersley Verlag, Foodfotos: Manuela Rüter



## Le Méridien Frankfurt

### 37. Table Maison für Profis + Amateure

**Table Maison, 18. Februar 2019:** Auf das Angenehmste verwöhnt wurden die Chaîne-Freunde, und die kamen zahlreich, beim vierten Table Maison im Bistro des Hotels Le Méridien in Frankfurt. Ein geselliger Abend nahm seinen Lauf, an dem man sich ungezwungen im Sitzen oder am Stehtisch austauschen konnte. An der offenen Kochtheke zauberten Sous Chef Nils Emrich, Chef de Partie Justus Meyer sowie Azubi Pascal Gerhard die schmackhaftesten Kreationen. Letzterer hatte die ehrenvolle Aufgabe, die Menüfolge zu verkünden.

Nach der Begrüßung durch Bailli Michel Prokop und der frisch zur Vice Chancelier gekürten Dagmar Rösch wurden vier Vorspeisen, drei Hauptgänge und vier Desserts herumgereicht vom charmanten Dreigestirn des Service, Jenifer Warnicke, Vivien Bold und Andreas Karagiannis, unter der Regie von Service Leiter Javier Villacampa. Zu den Speisen passend ausgesucht war ein 2017er Weißburgunder aus Rheinhessen unter der Hausmarke „Legacy“ sowie ein roter 2014er Hakon Real aus Cigales, Spanien. Beide Weine fanden eine gute Resonanz und wurden lebhaft nachgefragt.

Von den durchweg sehr gelungenen Menü-Elementen sind besonders hervorzuheben das als Hauptgang servierte superzarte Kalbsmedaillon an Kartoffel-Erbsenstampf und Trüffeljus sowie der köstlich zubereitete Thunfisch mit Papaya, Chorizo und Bohnen. Als vegetarische Komponente wurde gereicht ein Linsencurry, gebackene

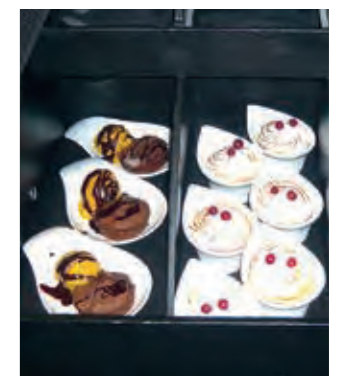
Aubergine und Koriander-Joghurt. Nicht weniger verführerisch natürlich die vier verschiedenen Vorspeisen: Gänsestopfleber-Crème Brûlée mit Quittensenf und Tramizzini, i.e. ein speziell überbackenes italienisches Brot, sowie Wildschweinschinken an Thai Sesam Spargel, außerdem Rinderkraftbrühe mit Sherry und Maisbällchen, desweiteren ein Mille-feuilles von Taleggio mit Rucola und einer Feigenmarmelade, die Pascal Gerhard, der Azubi, am Nachmittag eigenhändig zubereitet hatte, wie er stolz berichtete.

Den Desserts, aus dem Bauchladen serviert, konnte man auch kaum widerstehen und hatte die Wahl zwischen Omelette Surprise, warmem Schokoladenkuchen mit Marillensorbet und Ziegenkäse an gesmokter Birne mit Vanille und Honig.

Ein verdienter, herzlicher Applaus wurde den sehr engagierten Mitarbeitern aus Küche und Service zuteil seitens der hochzufriedenen Gäste. Mit anerkennenden Worten bedankte sich Dagmar Rösch für den in jeder Hinsicht gelungenen Abend im Bistro „The Legacy“ des Hotel Le Méridien.

Text: Isa Pöppinghaus, Grand Officier  
Fotos: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur

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







## Hamburger Glücksmomente

*Essen, wie man es auch in Paris nicht an jeder Ecke findet*

**Dîner Amical, 18. Februar 2019:** Das „kleine Glück“ liegt in Hamburg nur einen Steinwurf vom berühmten Michel entfernt. In einer Sackgasse mit dem wenig romantischen Namen Hütten befindet sich das „Petit Bonheur“ – zu deutsch „kleines Glück“. Hier bietet Confrère Ergün Uysal, Maître Restaurateur, Freunden der französischen Küche ein Stück Paris in der Hansestadt. Schon beim Betreten des behaglichen Bistro Restaurants mit seiner dezent eleganten Atmosphäre spürt man das französische Flair: Weinrot gestrichene Wände, geschmückt mit goldumrandeten Spiegeln und jeder Menge Gemälde, unter der Decke ausladende Kronleuchter – und natürlich der obligatorische Ventilator. Genau die richtige Umgebung für das erste Dîner Amical des Jahres 2019.

Mit Champagner Veuve Duray Prestige Brut begrüßten Hausherr Confrère Ergün Uysal und Confrère Dr. Sven Crone als Mitglied des neuen Hamburger Regionalrates die 44 Gäste. Er vertrat Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, die an diesem Abend leider beruflich verhindert war.

Ebenfalls verhindert, weil von einer Grippe ans Bett gefesselt war David Rohlfing, Chef de Cuisine im „Petit Bonheur“. Doch seine weiße Brigade bewies mit großem Engagement, dass sie die Küchenphilosophie ihres Chefs perfekt verinnerlicht hat und vertrat den Chef exzellent.

An den weiß eingedeckten Tischen mit Stoffservietten, funkelnden Gläsern und poliertem Besteck wurde auf schlichtem weißen Geschirr das von David Rohlfing kreierte Menü serviert:

Zunächst Coquille Saint-Jacques mit Safran-Butter-Sauce, Yuzu Kaviar, Blattspinat und Speckbrunoise. Danach eine weiße Santee-Creme-Suppe mit Krokant. Als erfrischender Zwischengang köstliches Myrtilles-Sorbet. Weiter ging es mit zart geschmorter Ochsenbacke auf Sauce madère mit Schwarzwurzeln, Pastinaken Chips und Pommes Macaire. Und zum krönenden Abschluss zum Dahinschmelzen Crêpe Suzette mit Vanilleis und Orangenfilets.

Begleitet wurde das Menü von einem 2016er Grauburgunder „Petit Bonheur“ vom Weingut Valckenberg und einem

2010er Bordeaux-Rotwein „Les Angelots Château Du Prieur“, einer Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, die hervorragend zur Ochsenbacke passte.

Im Namen von Bailli Bettina Schliephake-Burchardt bedankte Confrère Dr. Sven Crone sich bei der Küchen- und Servicebrigade sowie bei Confrère Ergün Uysal für den wunderbaren Abend. Nach Hause ging es allerdings noch lange nicht. Zu verlockend war es, die Pariser Atmosphäre und das „kleine Glück“, das bei den meisten inzwischen zum „großen Glück“ geworden war, bei Kaffee, Digestif und anregenden Gesprächen noch möglichst lange zu genießen.

Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse  
Fotos: Michael Zuther

Restaurant Petit Bonheur  
Hütten 85-86, 20355 Hamburg  
Tel. 040 - 33441526  
www.petitbonheur-restaurant.de

## Arens 327m NN

*Haus am Weinberg - willkommen in der Chaîne des Rôtisseurs*

**Dîner Maison, 23. Februar 2019:** Beim Empfang zum Dîner Maison hieß Bailli Dr. Gander die Teilnehmer willkommen. Das Restaurant mit rustikalem Ambiente bot einen traumhaften Blick auf die Weinberge, das Weindorf St. Martin und in die sonnendurchflutete Rheinebene.

Bailli Dr. Gander war es eine Freude und Ehre das Haus am Weinberg mit Maître Rôtisseur Philipp Arens als neues Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs begrüßen zu dürfen.

Vor der Übernahme des Hauses am Weinberg absolvierte Philipp Arens folgende Stationen: Ausbildung im Schlosshotel Kronberg mit Abschluss als Jahrgangsbester im Main-Taunus Kreis, danach Commis und Demi-Chef im St. Urban Deidesheimer Hof, Chef de Partie, Schwarzer Hahn Deidesheimer Hof, Küchenchef in Netts Restaurant und Landhaus, Gimmeldingen, selbstständiger Küchenchef und Patron in Arens Restaurant Hainfeld und mit Übernahme des Hauses am Weinberg im Jahr 2017 daselbst Küchenchef und Hoteldirektor. Das familiengeführte Hotel Restaurant verfügt über 65 neu renovierte Zimmer, Tagungsräume mit moderner Technik, einen Sauna-Wellness Bereich und ist Arbeitsstätte für ca. 60 Beschäftigte, davon

12 in der Küche. Die Hausbroschüre 2019 kann mit einem reichhaltigen Programm an Events und kulinarischen Einladungen aufwarten. Wegen eines akuten häuslichen Unfalls des 3-jährigen Sohnes Anton konnten Philipp Arens und Gattin Annika am Dîner Maison leider nicht teilnehmen. Der kleine Anton befindet sich mittlerweile wieder zur Erleichterung aller auf dem Weg der Besserung. Wir wünschen ihm auch weiterhin einen guten Heilungsverlauf und eine gute Genesung.

Thomas Held, langjähriger Sous-Chef, vertrat seinen Patron würdig und erläuterte die Philosophie der Küche: regionale und saisonale Produkte, stets frisch und von bekannten Erzeugern. Fisch wird täglich aus dem nahen Straßburg angeliefert. Mit diesem Menu konnte das Küchenteam die Gaumen und Herzen der Gäste begeistern:

- Duett von Wachtel und Gänsestopfleber mit Topinambur und Passionsfrucht
- Cappuccino von Krustentieren mit Zweierlei von der Riesengarnele
- Filet vom bretonischen Steinbutt mit Petersilienwurzel und Trüffel
- Rücken und Keule vom Reh mit roter Bete und Totentrompeten
- Allerlei von weißer Schokolade mit Kokos und Ananas

Zum Empfang wurde ein Riesling Sekt (Weingut Bernhard Koch, Hainfeld) gereicht. Die Menu-Gänge wurden begleitet von einem 2015er Domherr Riesling Kabinett, feinherb, VDP, Große Lage (Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel), einem 2017er Viognier, trocken (Gies-Düppel, Birkweiler), einem 2017er Weißer Burgunder „Muschelkalk“, trocken (Dr. Wehrheim, Birkweiler), einem 2015er Rotwein Cuveé N. 38, trocken (Gerhard Klein, Hainfeld). Zum Dessert wurde ein 2018er Sauvignon Blanc „Sweetheart“, Spätlese von Oliver Zeter, Neustadt-Haardt serviert.

Mit der Übereicherung der Urkunden an die Schwarze und Weiße Brigade und an den Stellvertreter und Sous-Chef Thomas Held klang der sehr schöne Abend mit Kaffee, Digestif aus.

Text / Fotos: Edna Gander, Dame de la Chaîne

Haus am Weinberg  
Oberst-Barret-Straße 1, 67487 St. Martin  
Tel. 06323 - 9450  
www.hausamweinberg.de





## Genuss mit Simplify-Gläsern

### Spargel und Silvaner – die perfekte Liaison

Die Spargel-Saison hat begonnen, dank der guten Witterung in diesem Jahr deutlich früher als die Jahre zuvor. Ob im Restaurant oder zu Hause, die Wahl des passenden Weins zum Spargel ist nicht einfach. Die feinen Aromen des Spargels sollten nicht überdeckt werden, des Spargels Säure verlangt Weißweine, deren Säure moderat ist und die erdigen Aromen wollen unterstützt werden. Master of Wine Frank Roeder verriet uns seine Favoriten.

Beim weißen Spargel erfreut das zart nussige Aroma der Spitze den Gaumen, der elegante Stängel unterhalb bringt neben dem markanten Eigengeschmack dezente ausgeprägte Bitternoten mit sich. Säure im Wein und Bitterstoffe im Spargel addieren sich unangenehm. Daher ist es beim begleitenden Wein wichtig, dass seine Säure perfekt integriert ist und eventuell durch eine dezente Reife oder durch eine leichte Fruchtsüße ausgeglichen wird. Idealerweise sollte der Wein klassisch ausgebaut sein, das heißt im Stahltank oder im großen Holzfass. Intensive Holzaromen durch Ausbau im kleinen Fass sind eher störend.

Silvaner aus Franken mit moderater Säure und leicht erdigen Noten passt perfekt zu weißem Spargel. Mein Favorit ist der 2016er Silvaner Escherndorfer Lump vom VDP-Weingut Rainer Sauer. Rainer Sauer und Sohn Daniel gelangen seit Jahren aufregende Silvaner der Spitzen-Klasse. Wie ein Amphitheater öffnet sich die von Mu-

#### 2016 Silvaner Escherndorfer Lump, trocken, VDP Erste Lage, Weingut Rainer Sauer

Am Gaumen sehr präzise Frucht-Aromen, verspielte Mineralität, konzentriertes, langes Finale.

Geschmack: trocken  
Rebsorte: Silvaner  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Größe: 0,75 l Flasche (Bocksbeutel)

**Preis: 14,95 EUR/Fl.** (19,93 EUR/l) inkl. MwSt. zzgl. Versand

#### 2015 Sylvaner Classic Familie Hugel

Erfrischend und saftig am Gaumen, mit leichter Spritzigkeit, zarte Mineralität

Geschmack: trocken  
Rebsorte: Silvaner  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 8,95 EUR/Fl.** (11,93 EUR/l) inkl. MwSt. zzgl. Versand

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

schelkalk geprägte Lage Escherndorfer Lump nach Süden und wird den gesamten Tag von der Sonne verwöhnt. Ihre alten Silvaner-Reben wurzeln tief, was den Weinen ein ausgeprägtes mineralisches Spiel verleiht. Gönnen Sie den Sauerischen Silvanern ruhig ein wenig Flaschenreife, sie gewinnen in den ersten Jahren nach der Lese deutlich an Harmonie und Komplexität.

Genauso verhält es sich bei einem Sylvaner von einem Spitzenbetrieb im Elsass (dort schreibt man die Rebsorte mit einem y statt einem i). Die Familie Hugel aus Riquewihr erzeugt klassische Sylvaner mit feinen erdigen Noten, die bestens mit Spargel harmonieren. Da Hugel die Weine immer erst auf den Markt bringt, wenn sie die Trinkreife erreichen, ist jetzt der 2015er Sylvaner Classic auf dem Punkt und bringt weißen Spargel zum Glänzen. Wer glaubt, dass Weine aus dem Elsass nicht mehr zeitgemäß sind, findet mit den Hugelschen Weinen den Beweis, dass es kaum bessere Essensbegleiter gibt.

Das Aromaglas Simplify von Zwiesel 1872 ermöglicht Ihnen einen unkomplizierten Weingenuss und eine hohe Trinkfreude. Das Glas eignet sich für Weißweine wie Chardonnay, Semillion, Silvaner oder Viognier, aber auch für Rotweine wie Cabernet Sauvignon, Shiraz, Bordeaux Blend oder Nebbiolo.

Text: Frank Roder MW, Maître Sommelier



# Weingenuss neu gedacht!



NEW



Die Konzeptserie SIMPLIFY aus der Manufaktur von ZWIESEL 1872 setzt neue Maßstäbe: Jedes Glas ist für Weiß- und Rotwein gleichermaßen geeignet. So lassen sich mit nur fünf Grundformen alle Weinstile und Aromen abbilden. LEICHT & FRISCH, FRUCHTIG & FEIN, SAMTIG & ÜPPIG, KRAFTVOLL & WÜRZIG.



Schon immer unterstützen wir die Kreativität und das Talent junger Sommeliers und Köche – gemeinsam mit der Chaîne des Rôtisseurs setzen wir dieses wichtige Engagement fort.





## Délice in Stuttgart

### Fine Dining and Fine Wining

**Dîner Amical, 01. März 2019:** Alle Gäste konnten sich von der zu Recht aktuellen Verleihung des Michelin-Sterns an das über die Grenzen der Landeshauptstadt Stuttgart bekannte und beliebte Restaurant Délice mit den Gastgebern Patron Evangelos Pattas und Küchenchef Andreas Hettinger freuen – herzlichen Glückwunsch im Namen der Bailliage Baden Württemberg! „Fine Dining and fine Wining“ auf höchstem Niveau im edlen und aparten Tonnengewölbe. Ein Abend zum Wohlfühlen und Genießen. Perfekter, dem Gast zugewandter Service, ist das Markenzeichen dieses Hauses. „Es ist unser gastrosophisches Ziel, die Sinne unserer Gäste mit Harmonie, Liebe und Kreativität zu verwöhnen“, so der Patron des Hauses.

Die Resonanz auf unsere Einladung war groß, das Restaurant bis auf den letzten Platz belegt. Bereits mit der Einladung konnten sich die Gäste auf das dort erwähnte höchst kreative Menü vertraut machen und wurden am Abend aufs Positivste überrascht.

Das „délicieuse“ Menü und die perfekt, korrespondierenden Weine:

- Häppchen und Champagner Lenoble Brüt Intense
- Gruß aus der Küche: Kürbis Suppe, aromatisiert mit Ingwer, Curry, Olivenöl

- Spaghetti mit Ossieta Kaviar / Schnittlauch / Olivenöl
- 2018er Vivendum Sauvignon Blanc Weingart & Schefenacker/Württemberg
- Kabeljau mit Safranrisotto/Pimentos de Padrón / Chorizo
- 2015er Heilbronner Wartberg Riesling GG“Sonnenstrahl“ Kistenmacher & Hengerer/Württemberg
- Rinderfilet (australisch) mit Confiertter Kartoffel / Trüffel / Bohnen / Sellerie
- 2012er Valpolicella Ripasso Superiore DOC Falezze / Veneto
- Vordessert Ragout von Fenchel und Orange, Espuma aromatisiert mit Tongabohne und Lorbeer
- Sacherschnitte mit Mango/Karamell/Whisky
- 2016er Riesling Auslese „Am Bühl“ Andreas Laible/Baden

Confiserie vom Pâtissier und Küchenchef Bailli Joachim Schramm sowie die Regionalräte Vice Chargé de Missions Werner Widmann und Vice Chargé de Presse Hartmut Junker überreichten Nominations-Urkunden an einzelne Mitglieder und unser Bailli überbrachte gerne die protokollarischen Honneurs und Anerkennungen mit dem Dank an das sehr motivierte, servicefreundliche Team der schwarzen und

weißen „Zweimann“-Brigade. Die Herren Pattas und Hettinger erhielten Präsente unserer Chaîne National.

Hohe Anerkennung an Andreas Hettinger, der souverän im gegenseitigen Blickkontakt mit den Gästen aus seiner Front-Cooking Küche die anspruchsvollen Gänge auf Sterne-Niveau meisterhaft in rascher Folge kredenzt. Dies bedarf einer effektiven, umsichtigen Arbeitsvorbereitung sowie know-how auf höchstem Niveau in der Zubereitung – Chapeau!! Die charmante, profunde und unterhaltsame Präsentation der Speisen und korrespondierenden Weine von Evangelos Pattas hat die Gäste sehr begeistert. Somit war das erste Dîner Amical in diesem Jahr unserer Bailliage in seiner beeindruckenden Tafel- und Weinkultur überaus erfolgreich und hat Maßstäbe gesetzt.

Das Restaurant Délice hat seinem Namen alle Ehre gemacht! Die anwesenden Mitglieder und Gäste waren - unisono der Meinung - in einem gastronomischen Juwel der Stadt gespeist zu haben

Text / Fotos: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse

Restaurant Délice  
Hauptstätter Str. 61, 70178 Stuttgart  
Tel. 0711 - 640 32 22  
www.restaurant-delice.de

## Aus zwei Bailliagen im Wettstreit

### 4. Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs

**Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 04. März 2019:** Entgegen dem allgemeinen Trend haben wir es zum nunmehr 4. Mal in Folge geschafft den Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs in unserer kleinen und jungen Bailliage auszurichten. 3 motivierte Jungköche unserer Mitgliedshäuser in Stolberg im Südharz Wernigerode und Magdeburg stellten sich der Aufgabe, aus einem vorher unbekanntem Warenkorb ein 3-Gänge-Menü zu kreieren, was den geschulten Gaumen der 6 Juroren zu verzaubern vermag. Der Sieger darf am 15.04.2019 in Frankfurt am Main beim Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs um die internationale Teilnahme im September in Calgary, Kanada kämpfen. Erstmals konnte Vice Conseiller Gastronomie Frank Wolf, der sich alljährlich zusammen mit Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys mit viel Engagement um die Vorbereitung und Durchführung des Wettbewerbs kümmert, auch eine junge Köchin aus der Bailliage Sachsen begrüßen. Es war beeindruckend, mit wieviel Liebe zum Beruf und Freude an der Arbeit sich die Nachwuchsköche der Aufgabe stellten und wahrlich Chaîne-würdige Menüs auf die Teller zauberten. Am Ende entschied

ein Wimpernschlag bzw. ein hauchdünnes Minzblättchen über den Sieg. Die höchste Bewertung erhielt Frau Monika Marinova aus dem Bülow Palais in Dresden, die ihre Siegermedaille aus den Händen des Bailli der Bailliage Sachsen, Gunter Anton, entgegen nehmen konnte. Ganz knapp dahinter rangierte auf dem zweiten Platz unsere Vorjahressiegerin, Frau Lisa-Marie Loskant aus dem Landhaus Hadrys in Magdeburg, die als Beste der Bailliage Sachsen-Anhalt ebenfalls im April am nationalen Ausscheid in Frankfurt am Main teilnehmen kann. Einen hervorragenden dritten Platz teilten sich Herr Aaron Germer, Gothisches Haus Wernigerode und Maria Tausch, Naturresort Schindelbruch Stolberg. Wir gratulieren allen Teilnehmern recht herzlich und freuen uns bereits auf den Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2020.

Text: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse  
Fotos: Sonja Schmicker, Vice Chancelier

Landhaus Hadrys  
An der Halberstädter Chaussee 1  
39116 Magdeburg  
Tel. 0391 / 6626680  
www.landhaus-hadrys.de



## Umami

### Der fünfte Geschmack neu entdeckt

Ein Kochbuch zum Thema Umami? Unbedingt! Der Stoff, dem das Image eines Geschmacksverstärkers aus der asiatischen Küche anhaftet, ist alles andere als das. Er ist auch nicht nur natürlicherweise Bestandteil des menschlichen Körpers und darüber hinaus vieler Lebensmittel.

Es ist an der Zeit, sich diesem fünften Geschmack zuzuwenden und zu zeigen, welches Potenzial in ihm steckt. Heiko Antoniewicz hat dies getan – und herausgekommen ist dieses Kochbuch. In über 50 Rezepten beweist er, dass Umami in Verbindung mit unterschiedlichen Kochtechniken Speisen zu neuen Geschmackskomponenten und dem Gast zu neuen Geschmackserlebnissen verhilft. „Umami ist ein wunderbarer Teamplayer, er kann Gerichte und typische Aromenbilder akzentuieren sowie für Abwechslung auf der Zunge sorgen“, sagt Antoniewicz. Insofern ist dieses Buch eine Einladung, neu über das Kochen, über das Schmecken und über das Genießen nachzudenken, um den fünften Geschmack neu zu entdecken.

Der kreative Kopf und Geschäftsführer der Antoniewicz GmbH ist seit 2008 ein gefragter Berater, wenn es um innovative kulinarische Konzepte oder Produkte geht. Seine viel prämierten Bücher sprechen eine impulsgebende Sprache – innovative Themen werden hingebungsvoll und glamourös, aber dennoch nachvollziehbar in Szene gesetzt.

Umami erschien im Dezember 2018 im Tre Torri Verlag Wiesbaden, auf 160 Seiten mit zahlreichen Farbfotos, im Format 28 x 29 cm zum Preis von 49,90 EUR (ISBN 978-3-96033-044-8)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2019

### *St. Laurentius - der Schutzpatron der Köche hat es gut mit uns gemeint*

**Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 03. März 2019:** Zum 42. Mal fand der diesjährige Regionalwettbewerb unserer Bailliage im Restaurant Alte Sonne in Ludwigsburg, statt. Die letzten Jahre war das Michelin-Stern-Restaurant Top Air am Int. Verkehrsflughafen Stuttgart Austragungsort dieses Wettbewerbes.

Aufgerufen waren Köche, die das 27. Lebensjahr noch nicht überschritten haben. Folgende Jungköche aus den Mitgliedshäusern der Chaîne des Rôtisseurs der Bailliage Baden-Württemberg wurden zum Wettbewerb gemeldet: Christian Beytaroglu, Hotel Am Schlossgarten Stuttgart (1 Stern Michelin); David Gross, Hotel LeMeridien Stuttgart; Laura Leidig, Hotel-Restaurant Adler Asperg (1 Stern Michelin) und Dennis Seitz, Hotel Landhaus Feckl Ehningen (1 Stern Michelin).

In der Profi-Jury waren dieses Jahr vertreten: Vorsitzender Jürgen Wegmann, Maître Hôtelier, Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen; Friedrich Nagel, Vice Conseiller Culinaire Hon.; Jörg Scherle, Maître Rôtisseur, Hotel zur Weinsteige, Stuttgart; Torsten Lacher, Grand Officier, Parkcafé im Blühenden Barock, Ludwigsburg; bei der Nicht-Profi-Jury: Markus Gerspacher, Vice Chancelier Argentier, Kerstin Rathke, Dame de la Chaîne sowie Michael Rother, Chevalier/Vice Chargé de Presse Hon.

Am Vormittag, nach Übernahme der Warenkörbe – bestens gewählt und zusammengestellt von Confrère Jörg Scherle – machten sich die Jungköche ans Werk. Nach Erstellung eines selbst kreierten 3-Gang-Menü für 4 Personen schloss sich die Zubereitung an. Die Küchen-Jury und Küchenaufsicht attestierten den Jungköchen große Motivation und hohe Professionalität. Die Schwierigkeit bestand darin, in einem Zeitrahmen von 3,5 Stunden alle Speisen zuzubereiten und anzurichten.

Inhalt des Warenkorbs: Wolfsbarsch, Rot-Garnele, Lammcarée & Lammhüfte (Hauptgang, der den Wettbewerbern 4 Wochen vorher mitgeteilt worden war), Chorizzo, Trüffel, Zitronengras, Wilder Brokkoli, Wirsing, Rote Bete, Süßkartoffeln, Graupen, Shiso-Kresse, Dunkle Kuvertüre, Tongabohnen, Baby-Ananas und Kokosmilch.

Schon traditionell lädt unsere Bailliage einen interessierten und kulinarisch-affinen Gästekreis ein, die Menüs der Wettbewerbs-Teilnehmer zu genießen und sie individuell analog der Kriterien ohne einfließende Wertung zu beurteilen.

Um 18.30 Uhr konnten der Vorsitzende der Jury und unser Bailli gemeinsam mit Friedrich Nagel, der diese ehrenvolle Aufgabe fachkundig 40 Jahre lang wahrgenommen hat, der Siegerin Frau Laura Leidig vom Hotel-Restaurant Adler in Asperg (mit

20 Jahren die Jüngste unter den Teilnehmern) gratulieren. Sie erhielt den Wanderpokal der Bailliage BW, die Bronze-Medaille mit grünem Band der Chaîne und die Urkunde die sie zur Teilnahme an der Nationalen Ausscheidung am 15. April 2019 in Frankfurt berechtigt. Sollte sie auch dort als Siegerin hervorgehen, reist sie auf Kosten der Chaîne des Rôtisseurs Paris am 20. September nach Calgary, Canada. In früheren Jahren haben Deutsche Jungköche diesen einzigartigen, weltweiten Wettbewerb schon mehrfach gewonnen!

Der zweite Platz ging an Dennis Seitz, dritter Platz an David Gross und vierter Platz an Christian Beytaroglu – insgesamt kochten alle Teilnehmer auf hohem Niveau und lagen bei der Bewertung eng beieinander. Alle Teilnehmer hatten sich optimal vorbereitet und hatten professionelles, üblich zulässiges eigenes handwerkliches Küchenwerkzeug mitgebracht, das ihnen Sicherheit und Routine verschaffte. Herzlichen Glückwunsch an alle Teilnehmer, die damit nicht zuletzt für ihren beruflichen Werdegang einen persönlichen Beitrag geleistet haben, der in Urkunden der Chaîne des Rôtisseurs eindrucksvoll bestätigt wurde. Um ihre weitere berufliche Entwicklung braucht man sich keine Sorgen machen!

Das Sieger-Menü: Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Zitronengras, Konfierte Rotgarnele & Variation von der Roten

Bete; Lamm-Carée mit Trüffel gefüllt, Lammhüft-Schnitzel, Süßkartoffel, Wilder Brokkoli & Chorizzo-Sauce; Schokoladenkuchen mit Ananas-Ragout, Kokossorbet & Shiso Kresse

An dieser Stelle dankt die Bailliage den beteiligten Sponsoren für die großzügige Unterstützung der Firma MEGA, Stuttgart für die Übernahme des Hauptgangs der Warenkörbe, dem Collegium Wirtemberg Rotenberg & Uhlbach für die Preise, der Firma Teinacher Mineralbrunnen für die Kaltgetränke und dem Weingut der Stadt Stuttgart, dessen Geschäftsführer Timo Saier (Absolvent der Hochschule Geisenheim) die korrespondierenden Weine und den Sekt charmant und kenntnisreich vorstellte. Das Team um Confrère Laurent Durst vom Restaurant „Alte Sonne“ hat im Vorfeld mit den Paten dieses Events, Bailli Joachim Schramm und Vice Chargé de Presse Hartmut Junker sowie küchentechnischer Beratung von Maître Rôtisseur Jörg Scherle, optimale Voraussetzungen geschaffen, um eine erfolgreiche Teilnahme am Wettbewerb zu gewährleisten. Nach einhelliger Meinung der Jury war in diesem Jahr die Qualifizierung der Wettbewerbs-Teilnehmer in ihrer praktischen Ausübung in einer für sie fremden Küche höher als in den Vorjahren einzuschätzen, was auf eine erfolgreiche Ausbildung/Tätigkeit in Ihren Betrieben schließen lässt.

Erstmals in diesem Jahr hat unsere Bailliage und Confrère Laurent Durst im Anschluss an die Siegerehrung zu einem besonderen Diner Surprise inkl. Besuch des gut sortierten Weinkellers eingeladen, an dem alle Gäste, Jury, Jungköche und Sponsoren begeistert teilnahmen, um das Ereignis nochmals Revue passieren zu lassen. Aus seiner elsässischen Heimat kredenzte Laurent Durst kulinarische Leckerbissen:

Diner Surprise für die Chaîne des Rôtisseurs (Text auf großer Schiefertafel dargestellt): La Quiche au coulé poireaux | Le Poulet fermière | La Crêpe Suzette Und dazu offerierte Timo Saier ausgewählte Weine wie Sauvignon Blanc 2017, St. Laurent 2017 und eine Riesling Sonderabfüllung - mit dem Motiv des Stuttgarter Rössle auf dem Etikett des Weinguts der Stadt Stuttgart. Die zufällige Namensduplizität Laura (Vorname Siegerin) und Laurent (Vorname Patron und Weinsorte) weisen ganz passend zur gesamten Veranstaltung auf den Schutzpatron der Köche“ St. Laurentius“ hin, der es sehr gut mit uns gemeint hat.

Bailli Joachim Schramm dankte dem versierten und engagierten Team der Alten Sonne und überreichte 2 große Schirme, Balsamico-Gebinde der Chaîne - Chancelerie und sprach auch seinem verantwortlichen Mit-Paten Hartmut Junker für die organisatorischen Vorbereitungen seine

Anerkennung aus. Nicht selbstverständlich ist das Entsenden und Freistellen der Teilnehmer aus den gastronomischen Betrieben für den Wettbewerb, wofür wir den Arbeitgebern ebenfalls unseren Dank aussprechen.

Zu erwähnen ist noch das Redaktionsteam der Stuttgarter Zeitung für die Ausgabe Ludwigsburg mit den Herren Obergassner und Fotograf Weise, die 3 Stunden den Wettbewerb intensiv begleiteten und bereits in Wort und Bild aktuell am 5. März berichteten und alle Kandidaten mit ihren einzelnen angerichteten Tellern vorstellten. Für alle Beteiligten stellte die „neue Location“ und „neue Equipe“ eine Herausforderung dar – am Ende eine erfolgreiche Premiere. Ein Hoch auf das große Engagement aller Beteiligten! Man darf auf den Nationalen Wettbewerb in Frankfurt gespannt sein. Weitere Informationen: [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

Text / Fotos: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse

Gourmet-Restaurant und Brasserie  
Alte Sonne  
Bei der Katholischen Kirche 3  
71634 Ludwigsburg  
Tel. 07141 - 6436480, Fax - 6436488  
[www.altesonne-durst.de](http://www.altesonne-durst.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. 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: 1,4l

### 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](http://www.vitamix.de)





## Eine kulinarische Reise

### Ein Aschermittwochsdiener am Havelufer von Spandau

**Dîner Maison, 06. März 2019:** Meeresfrüchte sollten schon bei einem Aschermittwochs-Dîner dominieren, was in unserer Bailliage locker gelöst werden konnte, denn im „Raymons – Das Fischrestaurant“ stand ein Dîner Maison an.

Unser „Jung-Mitglied“ Raymond Frost, durch zahlreiche Auslandsaufenthalte gastronomisch-kulinarisch sehr erfahren, hatte sich ein beachtliches Fisch-&Krustentier-Menü ausgedacht, doch vorher stand ein gut halbstündiger Champagnerempfang mit Pommery Brut Royal an.

Unser/e Vice-Conseiller Gastronomie „Gitta“ Strietzel-Selchow, die unseren bereits im Urlaub befindlichen Bailli Franz Hauk vertrat, konnte mit unserem Gastgeber die insgesamt 68 Gäste, die z. T. weit angereist waren, herzlich begrüßen und dabei gleich unserem Confrère seine Nominationsurkunde zum Maître Rôtisseur überreichen. Und eine Gratulation mit Blumenstrauß gab es noch dazu, denn unsere Consœur Natalia Backhaus konnte heute ihren Geburtstag im Chaîne-Kreis feiern.

Mit einem Tatar vom „Label Rouge“-Lachs mit Lachskaviar, Kaiserschoten und roter Kresse startete das 5-Gänge-Menü, gefolgt von einem Crèmesüppchen vom

heimischen Knollensellerie, aufgewertet mit King Prawn und Trüffelöl. Ein BBQ-Seeteufel-Spieß mit weißem Bohnenragout und Strohkartoffeln war ein sehr angenehmer Zwischengang, bevor als Hauptgang ½ gegrillter Hummer Chix mit Erbsenpüree, Hummersauce und Estragon serviert wurde. Zur Erklärung: Chix ist eine Hummer-Größenkategorie mit einem Gewicht von etwa 500 g.

Gefüllte Mini-Berliner mit Marshmallow-Eis und Beeren-Tiramisu bildeten einen höchst gelungenen Abschluss.

Der Clou war jedoch die Weinbegleitung, eigentlich eher eine Champagnerbegleitung, wobei alle Weine bzw. Champagner aus dem Produktportfolio von Vranken-Pommery stammten. Auch für den ersten Gang wurde der Pommery-Klassiker Brut Royal eingeweiht, den zum 2. Gang ein Chardonnay Réserve von Barton & Gustier aus dem Languedoc ablöste. Ein Pommery Apanage begleitete den 3. Gang, ein La Chapelle Gordonne Rosé vom Château la Gordonne aus der Provence, ein mehrfach ausgezeichnete Wein, wurde zum 4. Gang eingeweiht. Als Neuheit aus dem Portfolio des Hauses Vranken-Pommery gilt der Pommery Royal Blue Sky, der auch treff-

lich auf Eis genossen werden kann und das Dessert begleitete. Unser Confrère Markus Grell lieferte zu den ganz besonders edlen Tropfen die nötigen Informationen. Doch einen musikalischen Bonbon hatte „unsere Gitta“ sich noch ausgedacht: Stefanie Simon, noch gut bekannt von unserem letzten Weihnachtlichen Table Maison, sang Seemannisches wie vom „Mädchen aus Piräus“ bis zum Vicky-Leandros-Klassiker „Ich liebe das Leben“, zu dem unsere Gitta ein schwungvolles Tänzchen mit unserem Gastgeber Raymon Frost hinlegte.

Nach der Laudatio unseres Bailli Hon. Prof. Dieter Großklaus auf das vorzügliche Dîner und die phänomenale Getränkebegleitung sowie den hervorragenden Service schloss der Abend mit der Übergabe der Urkunden sowie der Messing-Plakette für die Hauswand und den herzlichen Dankesworten des Gastgebers.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Raymons – Das Fischrestaurant  
Frieda-Arnheim-Promenade 7  
13585 Berlin  
Tel. 030 - 54 84 27 43  
www.raymons.de

## Geschichte und Kulinarik

### Ein stürmisches Wochenende im Harz

**Dîner Amical, 09. März 2019:** Die Baillis Dr. Andreas W. Wiedemann und Claas Plesch luden zusammen mit Maître Hôtelier Valentin Fillafer in das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ nach Ilsenburg ein.

Bereits am Freitag, 08. März 2019 traf man sich, um nicht nur die Frauen zum Weltfrauentag zu feiern, sondern auch das Wochenende zünftig mit einem harztypischen Dreigangmenü zu beginnen.

Am Sonnabend stand ein erstes Highlight bevor. Es ging per Bus und Bimmelbahn zur Burg Falkenstein, Herr Torsten Störmer von der Kulturstiftung Sachsen-Anhalt führte uns kenntnisreich als Burgherr Otto der IV. durch die romanische Burganlage. Im Anschluss war eine Flugshow von Greifvögeln vorgesehen, welche jedoch wegen des stürmischen Wetters leider nicht stattfinden konnte. Dafür hatten etliche Mutige die Gelegenheit, die Greifvögel „hautnah“ zu erleben und auf dem Arm zu halten, was eine außergewöhnliche Erfahrung war. Zurück im Hotel galt es, sich auf das Dîner Amical vorzubereiten. Nach dem Sektempfang nahm man an frühlinghaft geschmückten runden Tischen in der Kutscherstube Platz. Aus befreundeten Bailliagen wurden Familie Sachs aus Berlin, Familie von Helldorff aus

Worpswede und als Gäste Herr Dr. Grimmer mit Gattin begrüßt. Confrère Georg Kornau erhielt die Urkunden zum Grand Officier, zur OMGD-Mitgliedschaft sowie die silberne Commandeur-Plakette.

Nun wurde ein dreiteiliges Amuse-Bouches aufgetragen, das durch seine Kreativität bestach. Es gab confiertes Hühnerherz mit Ras el-Hanout Mayonnaise und Lorbeer, ein Überraschungsei, welches in eigener Schale aus Garnelen Panna Cotta / Tatar Rind / Kaviar / Panko und Trüffel arrangiert wurde und als drittes Kohlrabi in Texturen und Harzer Schinken in Form von Carpaccio / Creme / Chip und Sud.

Hiernach folgte ein vorzügliches 5-Gang Menü. Es begann mit einer Kalbsmaske Praline und Wendfurter Forelle an Gurke, Apfel und Buchweizen, eine wunderbare Harmonie der Aromen. Die Tomaten-Soja-Consommé wurde mit Wasabi und einem Eigelb serviert. Die Überraschung war erneut gelungen, denn das Eigelb war tatsächlich ein Mangomus, welches mit Hilfe der Molekularküche entstand und der Suppe den geschmacklichen Reiz gab. Als Zwischengang kamen Jacobsmuschel und Schweinebäckchen mit Erbsen und Jalapeno auf die Teller. Es war eine super Kombination, welche wunderbar abge-

stimmt war. Zu diesen Gängen wurde eine 2016er Silvaner Spätlese trocken vom Weingut Karl Schmidt, Nahe gereicht. Zur rosa Entenbrust mit Tandoori / Sellerie / Frühlingslauch und Entenleberavioli gab es einen gut ausbalancierten 2015er Red Cuvée, Zweigelt, Blaufränkischer, St. Laurent von Gernot Heinrich. Den süßen Abschluss bildete erneut eine Trilogie: Harzer Baumkuchen, Nougat und Honig und dazu eine junge 2017er Huxelrebe Auslese vom Weingut Köster Wolf, Rheinhessen harmonierten ausgezeichnet.

Der Applaus war der weißen und schwarzen Brigade und dem Küchenchef Viktor Rundau gewiss. Erinnerungsurkunden wurden verteilt und Maître Hôtelier Fillafer erhielt aus den Händen der Baillis die offizielle Urkunde. Der Abend und das rundum gelungene Wochenende waren an der Bar noch lange in aller Munde.

Text: Petra Bernhard, Officier  
Fotos: Uwe Bernhard und Antje Plesch, Vice Chargée de Presse

Landhaus Zu den Rothen Forellen  
Marktplatz 2; 38871 Ilsenburg (Harz)  
Tel. 039452 - 9393  
www.rotheforelle.de





# Aschermittwoch Kehraus

## Beginn der Fastenzeit ein Fest der Sinne

**Dîner Amical, 06. März 2019:** Fröhlich gespannt auf das traditionelle, bereits zum 18. Mal stattfindende, Aschermittwoch Kehraus Dîner fand sich eine große Gästeschar im imposanten Foyer des Kurhauses Wiesbaden ein.

Ein köstlicher Auftakt war der zur Begrüßung gereichte Nicolas Feuillate Brut und Rosé aus der Magnum Flasche. Begleitend dazu bot der allgegenwärtige und freundliche Service, unter der Leitung von Dennis Embs und Alexander Pollheimer, frische Austern von der Bar, Matjestatar mit Pumpernickel, Avocado mit Baumtomate und Bamberger Hörnchen mit Frischkäse und Kaviar an.

Es ist immer wieder ein ganz besonderer Moment, wenn sich die Flügeltüren zum Christian-Zais Saal, eine Nachbildung des ehemaligen zentralen Kursaals des ersten Kurhauses anno 1810, öffnen. Dieses Mal war der Raum in rosa dekoriert, mit Boden Flutern, frischen und zarten Blumensträußen in Erwartung des nahenden Frühlings und hohen Kerzenleuchtern, abgerundet

mit Spiegel-Plattellern - der Floraldesigner Stefan Grob hatte sich wieder selbst übertraffen.

Mit großer Freude begrüßten Bailli Michel Prokop und Hausherr Jochem Joosten, Maître Restaurateur, die anwesenden Gäste und stimmten auf kulinarische und musikalische Höhepunkte ein – und das sollte sich bewahrheiten!

Das Amuse-Bouche mit Rote Beete Tartar, Soja Creme, gebrannten Perlzwiebeln, Meerrettich Eis und Imperial Kaviar ließ das hohe kulinarische Niveau dieses Abends bereits erahnen. Der 2015 Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken, VDP Erste Lage vom Weingut Georg Müller Stiftung Rheingau aus der Magnum Flasche begleitete diesen und den nächsten Gang hervorragend.

Jedes Jahr begeistert uns Christoph Nielbock, Musikdirektor der Wiesbadener Musikakademie, mit seinen ausgesuchten Musikstücken – kurzweilig und schwungvoll interpretiert von jungen Talenten.

Das Konzert-Stück für Trompete Nr 2 von

Vassily Brandt wurde von Alexander von Papen mit seiner Trompete exzellent interpretiert im Zusammenspiel mit Jinsok Kang am Klavier.

Der 2. Gang war ein offenes Sushi mit Lachs, Tuna, Avocado, Wasabi und Ingwer begleitet von einem Hummersüppchen mit einer Garnele – modern und sehr kreativ.

Mit dem Zwischengang, einer gegrillten Tristan-Languste mit grünem Spargel, Granatapfel und einem leichten Mango-Curry-Schaum stellte die Küche erneut sein handwerkliches Können unter Beweis. Dazu mundete bestens ein 2018 „Lena Marie“ Sauvignon Blanc Trocken vom Weingut Keßler.

AC/DC – Thunderstruck: auf den ersten Blick ein sehr eigenwilliges Musikstück für einen festlichen Abend, aber die Interpretation durch Leo Stoll und Elias Hauth, beide am Cello, war Können pur.

Der Hauptgang, konfirter Skrei, Dijon Senf, Edamame, Linsen und Kartoffelschnee war für viele der großartige Höhepunkt des Abends und der dazu servierte



Rotwein, eigentlich ein ‚no-go‘ zu Fisch, ein 2016 Frühlinggarten Noir Trocken, Cuvée aus Cabernet Mitos und Dakapo von den Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach, rundete noch einmal alle Aromen dieses Ganges ab.

Das große Musik-Finale gab noch einmal richtig Gas: Motion for Percussion Solo von Lynn Glasscock wurde mitreißend und sensationell interpretiert von Julian Metzger an der Percussion – ein fulminanter Abschluss.

Die Venuskugel mit Passionsfrucht, Mango, Himbeere, Crunch und Vanilleeis, perfekt rund serviert, wurde durch das Übergießen von heißer Schokoladen-Sauce geschmolzen und offenbarte seinen Inhalt – ein toller und leckerer Show Effekt.

Die begabte Küchenbrigade, unter der hervorragenden Leitung von Robert Standfuß hatte sich auch an diesem Abend wieder selbst übertroffen: Fisch in Perfektion steigerte sich von Gang zu Gang.

Zum Schluss dankte Bailli Prokop herzlich allen Mitwirkenden die zu diesem unvergesslichen Abend beigetragen hatten.

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

Kuffler Kurhaus Gastronomie  
Kurhausplatz 1, 65189 Wiesbaden  
Tel. 0611 - 53 62 00, ax - 53 62 22  
www.kuffler.de

# Café-Bistro Dallmayr

## Auftakt zur Fastenzeit am Aschermittwoch

**Dîner Amical, 06. März 2019:** Die Lampen der Weinabteilung im Delikatessengeschäft des Hauses Dallmayr blieben heute auch nach offiziellem Geschäftsschluss beleuchtet was dem traditionellen Aschermittwochs-Empfang der über 100 Conscœurs und Confrères mit Gästen zum Apéritif geschuldet war. Nach angeregten Gesprächen mit Freunden und Bekannten wurden wir eine Etage höher in das Café-Bistro gebeten, wo nach der Begrüßung durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard die Teilnehmer mit einem Tischgebet von Confrère Anselm Bilgri (Vice Chargé de Missions, Aumonier) auf die bevorstehende Fastenzeit eingestimmt wurden.

Die weiße Brigade unter der Leitung von Elisabeth Gassner und Heribert Hanrieder hatte sich wieder ein ganz besonderes 4-Gängemenü einfallen lassen – Kredenzt wurden: Jakobsmuschel, Thunfisch, Blutorange, Avocado, Apfel, Sellerie, gefolgt von Stör, Schnecken, Ravioli, Blumenkohl, Kopfsalat und als Höhepunkt Atlantik Seezunge, Oktopus, Rotweinbutter, Bohnenpüree, Grünkohl. Der Genuss wurde gesteigert durch die wunderbar harmonisierende Weinbegleitung, bestehend aus 2017 Weißer Burgunder vom Weingut Rudolf Fürst aus Franken, 2016 Gamay Domaine

Giachiono La Palud Savoie AOP aus Frankreich. Auch die Dessertfreunde kamen mit einer sehr schön arrangierten Collage von Apfel, Passionsfrucht, Himbeermalz, Gin Tonic, Sauerampfer-Buttermilch auf ihre Kosten.

Unverzichtbar und mit viel Herzenswärme versehen bleibt die über Jahrzehnte gewachsene Verbundenheit des Hauses Dallmayr mit unserer Bailliage, heute vertreten durch Marianne Wille der charmanten Gattin von Grand Officier Maître Restaurateur Wolfgang Wille. Einen besonderen Dank gilt es dem aufmerksamen Service der schwarzen Brigade unter der Leitung von Barbara Heupel auszusprechen.

Text / Fotos: Kristian Koschuschmann Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: v.l. Confrères Stefan Madeheim, Uwe Kalmbach mit Bailli Délégué Klaus Tritschler; Bild r.o.: Atlantik Seezunge, Oktopus, Rotweinbutter, Bohnenpüree, Grünkohl; Bild l.u.: Titelvignette „Fastenspeise“ von Maximilian Fliessbach (Vice Chargé de Missions) gen. Marsilius aus dem Zyklus „Zauber der Küche Bild r.u.: Gastgeberin Marianne Wille mit Bailli Klaus-Wilhelm Gérard, Vice Chargé de Missions Dr. Joachim Gabloffsky und Bailli Délégué Klaus Tritschler

Alois Dallmayr  
Dienerstraße 14-15, 80331 München  
Tel. 089 - 21 35-0  
www.dallmayr.de







## Selbst gekocht schmeckt's auch nicht schlecht

### Chaîne-Koch-Happening im Kochsalon Atlas

**Dîner Amical, 07. März 2019:** Einmal am Herd stehen und selber den Kochlöffel schwingen – und im Anschluss gemeinsam an einer langen Tafel speisen. Rund 30 Mitglieder der Bailliage Hamburg trafen sich im Kochsalon des Restaurants Atlas zum ersten großen Chaîne-Koch-Happening des Jahres 2019. Eingeladen hatten Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und die Confrères und Maitres des Restaurateurs Karsten Rüdiger und Raphael Flandrin. In vier Arbeitsgruppen bewiesen unsere Amateur-Köchinnen und Köche, dass Sie nicht nur beim Essen guten Geschmack beweisen sondern auch im Umgang mit Herd und Töpfen äußerst geschickt sind. Nach dem Apéritif – es gab perfekt gekühlten Crémant Rosé aus dem Hause Bouvet – hieß es: An die Töpfe, fertig, los. Unter Anleitung von Küchenchef Steffen Buchmann und natürlich mit einem gelegentlichen Schluck Küchenwein wurde in vier Arbeitsgruppen geputzt und geschnippelt, gerührt und gebraten, gegrillt und tranchiert. Und zwar mit soviel Begeisterung und Engage-

ment, dass selbst Profi Buchmann mit Lob und Anerkennung nicht geizte: „Den Mitgliedern der Chaîne des Rotisseurs merkt man sofort an, dass es sich um Gourmets handelt, die auch wissen, wie man gutes Essen zubereitet“, so der 39-Jährige. Das Ergebnis konnte sich nicht nur sehen lassen, es schmeckte auch noch vorzüglich. Als ersten Gang gab Ziegenkäsegnocchi mit geschmorter Paprika und einer Honig-Rosmarincreme. Eine köstliche Vorspeise, einfach und schnell gemacht, wenn man beim Formen der Gnocchi nicht unbedingt das Zentimetermaß anlegt. „Genau das Richtige für einen lauen Sommerabend auf der Terrasse“, bemerkte einer der Köche. „Dazu ein Glas Rotwein. Mehr braucht der Mensch nicht zum Glücklichein.“ Ebenso lecker, aber von der Zubereitung ein paar Grad schwieriger, der Zwischengang: Gebratenes Doradenfilet mit Tomaten-Pinienkernfumet auf Spargelrisotto. Doch auch hierbei erweisen sich unsere Amateure als nahezu profifhaft. Der Fisch kam kross auf den Teller – natürlich zuerst

auf der Hautseite gebraten. Das Risotto war cremig und von feinsten Konsistenz. Ebenso perfekt kam dann der Hauptgang daher – ein von Confrère Dieter Schunke, dem Großmeister an der japanischen Teppanyaki Grillplatte, auf den Punkt gegartes Rinderfilet. Dazu gab es eine toll abgeschmeckte Sauce Choron, knackige Buschbohnen und Kartoffelstrudel. Die abschließenden Schokoladentörtchen mit Himbeerparfait rundeten das Menü perfekt ab. Allgemeines Fazit des Abends: Selber kochen in solch toller Atmosphäre macht nicht nur einen Riesenspaß, sondern sollte im nächsten Jahr unbedingt wiederholt werden.

Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse  
Fotos: Irmtraut Schliephake und Klaus Zelgin

Kochsalon Atlas  
Schützenstraße 9a, 22761 Hamburg  
Tel. 040 - 851 78 11/12  
www.atlas.at

## Düsseldorf

### In der Brasserie Stadthaus

**Dîner Amical, 09. März 2019:** Die Brasserie ist ein eigenständiges Restaurant im berühmten Hotel de Medici in der Düsseldorfer Altstadt. Unser lieber Confrère Florian Conzen hat sich ganz der französischen Kochkunst verschrieben und macht dieses in Perfektion. Das Restaurant ist gemütlich und mit Charme eingerichtet, das Team, genau wie ihr Chef, gastfreundlich engagiert. Der Abend fing an mit dem obligatorischen Champagner Empfang, wobei der Champagner Le Brun de Neuville, Blanc de Blancs für viele neu war. Motto des Empfangs und des Abends war eine „Voyage en France“ und was gehört dazu? Natürlich auch frische Austern, die uns zusätzlich zu den anderen klassischen Raffinessen ausreichend angeboten wurden. So eingestimmt ging es weiter mit der Reise durch Frankreich mit Coquilles Saint Jacques, hervorragend als kalte Vorspeise angerichtet zusammen mit einem Vin Blanc, Jean-Pierre Michel, 2015 Viré-Clessé, Terroirs de Quintaine, Burgund.

Bei dem Zwischengang, Le Veau (Kalb von Kopf bis Fuß) haben wir uns beim Probeessen ein Experiment überlegt. Zum einem war dieser Gang auch kalt und zum anderem bestand er aus einer Vielfalt an kleinen Geschmacksexplosionen. Ich kann dies nur so bezeichnen, denn bis hin zum weißen Trüffel war das „Veau“ auf verschiedenste Weise angerichtet. Diese neue moderne Art des Mittelgangs kam überraschend gut an.

Wir wollten einmal weg von der immer wiederkehrenden „voie gras“, so gut die auch ist.

Der Hauptgang hieß nur „Le Bison“, war ein perfekt gebratenes Filet mit ausgewählten passenden Beilagen, nicht zu üppig, sodass es ein leichter angenehmer Gang war. Der Vin Rouge, Château Redortier, 2014 Gigondas, Côtes du Rhône, passte exzellent zu diesem Gang. Fromage mit Vin de Liqueur, Clos Triguedina, 2010 Black Vintage, Cahors, stand auf der Speisekarte als Nachtsch. Wer jetzt eine Käseplatte erwartet hatte, lag weit daneben. Es war zwar Käse, aber lauwarm mit den verschiedensten Zutaten, ein wahrer Genuss, wie er zum Abschluss eines solchen Abends sein musste.

Lieber Florian, Dir und Deiner Crew ein ganz herzlichen Dank für das gelungene Dîner Amical. Der Service war schnell, unauffällig aber immer präsent und extrem freundlich. Jeder der einmal nach Düsseldorf kommt, sollte in der Brasserie Stadthaus reinschauen, es lohnt sich! Nochmals Danke – Deine Bailliage Nordrhein.

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli  
Fotos: Christine Rössel-Eggert

Brasserie Stadthaus  
Mühlenstraße 31, 40213 Düsseldorf  
Tel. 0211 - 16092815  
www.brasserie-stadthaus.de



## Supercars & Speed

### GT-Masters in Zandvoort

**GT-Masters, 09. - 11. August 2019:** Ein spektakuläres Motorsportwochenende mit einem vollen Programm, das auch das starke GT3-Starterfeld des ADAC GT Masters beinhaltet. Für das ADAC GT Masters-Wochenende steht eine Reihe großartiger und spannender Rennserien an. Seien Sie auf heftige Motorsport-Action vorbereitet: Sie erleben folgende Supersportwagen Audi R8 LMS, Ferrari 488 GT3, Aston Martin GT3, Mercedes-AMG GT3, Porsche 911 GT3 R, Corvette und Lamborghini Huracán GT3 EVO. Das Fahrerfeld beinhaltet einen Ex-F1-Pilot, Weltmeister und acht ehemalige Champions. Zusammen mit Gerrit de Kiewit, Bailli Délégué der Bailliage Niederlande, und Dieter Ullsperger, Bailli Mittelrhein, organisieren wir ein genussvolles Rennwochenende mit Super Sports Cars, Champagner und feinen Dinners. Wir wohnen im Grand Hotel Huis ter Duin – übernachten im Luxus. Das 5-Sterne Grand Hotel direkt am Strand erwartet uns mit allen Annehmlichkeiten. Am ersten Abend haben wir einen Champagnerempfang und ein 4-Gang-Menü in der Brasserie La Terrasse im Hotel. Den Samstag verbringen wir auf der Rennstrecke de spektakulären Circuit Park Zandvoort direkt am Meer. Für ganz Mutige haben wir auch Taxifahrten auf der Rennstrecke organisiert! Am Abend erleben wir mit unseren holländischen Freunden ein Dîner Amical der Extraklasse im Sterne-Restaurant Latour. Am Sonntag haben wir eine individuelle Führung im weltberühmten Rijksmuseum in Amsterdam und ein anschließendes Déjeuner in der exquisiten Amstel Brasserie. Da wir auch einen exklusiven Zugang zur Box eines Rennteams haben sind die Plätze auf 20 Teilnehmer begrenzt. Preise p.P. 1.390 EUR im DZ mit 2 ÜN, Renntag komplett, 2 Dinners, Rijksmuseum, 1 Déjeuner, Champagnerempfang usw.).

Informationen und Anmeldungen bei:  
Dieter Ullsperger, d.e.ullsperger@t-online.de  
oder Heiko Leuchtman, hek.leuchtman@mercussini.de



## La Vie en Bleu

### Domaine Pommery zu Gast in der Porzellan-Manufaktur Meissen

**Pommery Champagner-Gala, 09. März 2019:** Das gab es noch nie! Die Ofenhalle als Herz der Produktion der Porzellan-Manufaktur Meissen wurde der Chaîne des Rôtisseurs am 09. März 2019 für ein exklusives Dîner Amical einmalig zur Verfügung gestellt.

Vor dem Dîner besuchten die Gäste in kleinen Gruppen entweder das Museum Meissen oder die Produktion der berühmten Manufaktur. Bei dem anschließenden Champagnerempfang mit Brut Silver aus Magnumflaschen wurden neben Austern viele Kleinigkeiten gereicht. Da der Empfang schon in der Ofenhalle stattfand, konnten alle Gäste schon die festlich gedeckten Tafeln bewundern.

Zum Lachs mit Kaviar wurde dann ein Blanc de Blancs gereicht. Das folgende Kalbsbries harmonierte exzellent mit der Prestige Cuvée Louise Jahrgang 2004. Zum Heilbutt mit Räucheraal wurde ein Apagnage Rosé aus der Magnum gereicht. Einer der Höhepunkte des Abends war sicher die Präsentation des Grand Cru Vintage, Jahrgang 1995, aus Salmanazar Flaschen. Eine Salmanazar Flasche hat ein Fassungsvermögen von 9 Litern und wiegt leer schon 25 kg. Der Name Salmanazar leitet sich von dem assyrischen König Salmanassar II (858

bis 824 v. Chr.) ab. Zum Dessert aus Schokolade, Banane und Grapefruit wurde ein Porto Reserve Rot serviert.

Die Arbeit von Officier Maître Restaurateur Mario Patis ist nicht hoch genug einzuschätzen, denn seine Küchenbrigade hatte ja keine komplette Küche zur Verfügung. Alle 160 Menüs wurde direkt in der Ofenhalle neben den Gästen zubereitet. Es war sensationell, dass jeder Teller warm war und jeder Gang 5 Min. vor dem geplanten Zeitablauf serviert wurde. Eine organisatorische Höchstleistung und ein exquisites Menü zu diesen Pommery Champagnern.

An diesem Abend konnten verschieden Chaîne-Partner feinste Tischkultur präsentieren: Porzellan Meissen für Tischschmuck und Geschirr, Gläser von Zwiesel 1872, Besteck von der Silbermanufaktur Robbe & Berking.

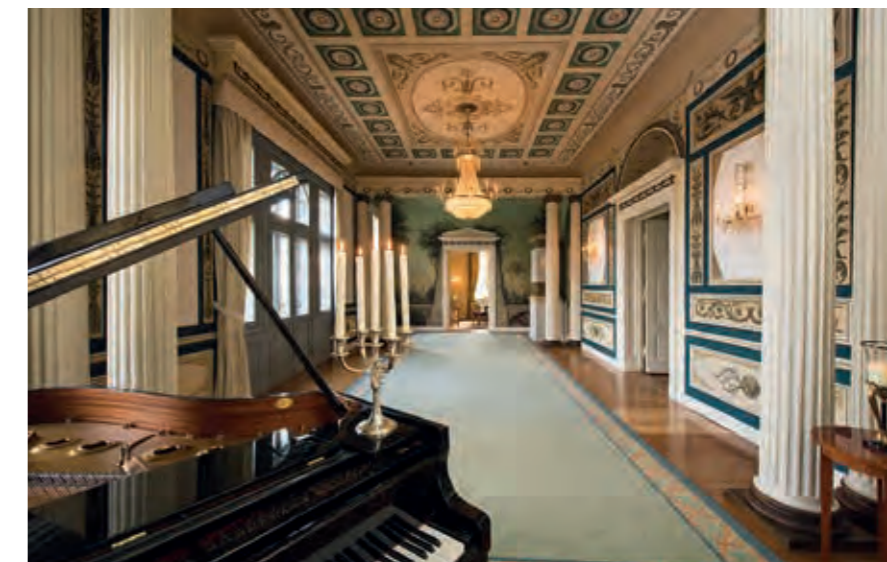
Neben dem kulinarischen Genuss hat Thomas Wirz, Geschäftsführer Champagner Pommery, allen Gästen ein einzigartiges Konzert geboten. Auf einem extra für diesen Abend aufgestellten C. Bechstein Konzertflügel hat der Pianist Haiou Zhang sein außergewöhnliches Können in 3 Konzertteilen unter Beweis gestellt. Der charismatische Pianist zog alle Anwesenden mit seinem extrem schnellen und gefühlvollen

Spiel in seinen Bann, beim 3. Konzertteil hielt es viele Gäste nicht mehr auf Ihren Stühlen und so standen fast 50 Gäste direkt neben dem Flügel. Wo hat man die Möglichkeit einen solch internationalen Pianisten so hautnah zu erleben?

Bei einer Versteigerung zu Gunsten der Chaîne-Stiftung wurden am Abend über 13.000 EUR für unsere Stiftung erzielt. Ein sensationelles Ergebnis, welches wir den beiden Moderatoren und Confrères Hagen Hoppensted und Silvio Rahr verdanken. Wir bedanken uns bei unseren Partnern, Meissen, Pommery, Fairmont Vier Jahreszeiten Hamburg, Villa Caviciana, Graf von Faber-Castell und Wempe in Leipzig für sehr hochwertige Einlieferungen zu dieser Versteigerung! Ganz spontan stellte Confrère Georg Leicht noch einen Diamant-Pin und spendete 1.500 EUR an die Stiftung.

Die Förderung von jungen Köchen und Sommeliers ist uns als Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs Verpflichtung und Herzensangelegenheit zugleich. Heiko Leuchtman bedankte sich bei allen Partnern und Gästen für das Vertrauen diese einzigartige Gala ausrichten zu dürfen.

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne



## Exquisite Musiker & feinste Kulinarik

### Wempe Kammermusik-Reise der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

#### Kammermusik-Reise, 28.08. - 01.09.2019:

Nach dem überwältigenden Erfolg der 1. Chaîne-Kammermusik-Reise im letzten Jahr freuen wir uns Ihnen auch für dieses Jahr wieder eine Auswahl sehr guter Künstler anbieten zu können. Genießen Sie kulturelle und kulinarische Highlights an dem Ort, an dem der Seele Flügel wachsen! Preisgekrönte Künstler geben für Sie exklusive Privatkonzerte in höchst anspruchsvoller Wohnzimmer-Atmosphäre und die gesamte Reise wird gestützt von Confrère Peter Peters, Bailli Hon. und Geschäftsführer von Wempe in Leipzig.

Die kulturell und kulinarisch anspruchsvollen Tage sind bewusst auf Ende August gelegt um die sommerlichen Vorzüge eines Schlosshotels in vollen Zügen erleben zu können. Spazieren Sie durch die Parkanlagen und vergessen Sie alle Alltagsorgen, im Schlosshotel Burg Schlitz erwartet Sie die erholsame Ruhe der Natur und ein Hotelangebot der Extraklasse.

#### Donnerstag:

Wir starten 19:30 Uhr mit einem Champagner-Begrüßungsempfang „open air“ vor dem historischen Schlossgewölbekeller. Im Anschluss genießen wir ganz entspannt im rustikalen Gewölbekeller ein im ländlichen Stil gehaltenes 4-Gang-Menü. Mit Einbruch der Dunkelheit brechen wir auf zu einer kleinen Fackelwanderung durch den nächtlichen Schlosspark. Auf dem Curée-Platz erwartet uns das „Grunewald Horn-Ensemble“ zur „Kleinen Nachtmusik“ unter dem Sternenhimmel.

#### Freitag:

Nach einem ausgiebigen Schloss-Frühstück erwartet uns am Freitag um 12.00 Uhr das Ensemble Orlando aus Potsdam in der Karolinen-Kapelle zu einem 60-minütigen Konzert. Das Ensemble Orlando widmet sich insbesondere der Renaissancemusik; sucht aber ebenso nach deren Ursprüngen im Mittelalter und verfolgt ihre Spuren bis in unsere Zeit hinein. Gehen Sie auf eine zauberhafte Reise zu den Ursprüngen der klassischen Musik. Mit einem sehr schönen Lunch am weltberühmten Nymphen-Brunnen wenden wir uns wieder der Kulinarik zu. Lassen Sie den Nachmittag in angenehmer Runde mit einem Glas Wein (oder auch 2) an sich vorbei ziehen. Ein Appetit anregendes Konzert mit „Miss Amüsgöll“ erwartet uns ab 18.00 Uhr. Eine amüsante Show mit französischem Akzent und Chanson-Klassikern à la Édith Piaf wird uns erfreuen. Anschließend wird im Garten-Salon Champagner gereicht. Ab 20.00 Uhr wird das kulinarische Highlight in 4 Gängen im hochherrschaftlichen Wappen-Saal serviert. „Die Herr'n von der Tankstelle“ servieren Ihnen während unseres „Nacht-Konzertes“ Klassiker der großen UFA-Kinofilme und nehmen Sie mit auf eine Zeitreise in die goldenen 20iger Jahre. Im Anschluss beschließen wir den ereignisreichen Tag in der Hotelbar.

#### Samstag:

Am Vormittag habe alle Zeit auszuschlafen, ihr Schlossfrühstück in aller Ruhe auf der Sonnenterrasse oder in der Brasserie Louise

zu genießen bzw. den Landschaftspark auf eigen Faust zu erkunden. 12.00 Uhr beginnt die Festliche Matinée mit 6 Streichern des Orchesters „Neue Philharmonie Hamburg“ im Schinkel-Saal. (Dauer ca. 60 Min.) Gefolgt von einem Champagner-Empfang mit dem Orchestermeister und einem leichten Lunch-Menü auf der Sonnen-Terrasse.

Der Klassik-Höhepunkt ist zweifelsfrei eine Kammermusik Abordnung des Orchesters „Neue Philharmonie Hamburg“, welche 15.00 Uhr Antonio Vivaldis Die Vier Jahreszeiten zu Gehör bringt. (Dauer ca. 60 Min.) Um 18.30 Uhr genießen wir eine Raritäten-Wein-Probe im Sonnen-Saal.

Und 19.30 Uhr beginnt die legendäre „Burg Schlitz Küchenparty“. Genießen Sie vielfältige, kulinarische Kreationen direkt aus dem „kulinarischen Maschinenraum“ von Burg Schlitz. Zum Ausklang erwartet Sie „Eine kleine Nachtmusik“ vor dem Schloss-Portal mit einem Musik-Höhenfeuerwerk.

Am Sonntag reisen Sie erholt und voller Eindrücke wieder nach Hause. Änderungen im Programm vorbehalten! Chaîne-Vorzugspreise ab 1.695 EUR p.P. im DZ

Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse d'Allemagne

Informationen & Anmeldungen bei:  
Heiko Leuchtman, Chargé de Presse  
E-Mail: hek.leuchtman@mercussini.de  
Tel. 0176 - 13 15 55 42







## Sebastian Lübbert

### Chaîne - Bordeaux Weinreise 2019

Am 01. April diesen Jahres konnte Sebastian Lübbert beim Nationalen Sommelier-Wettbewerb den 2. Platz erringen. Der junge Sommelier vom Restaurant Tantris in München musste sich nur knapp seinem Kollegen vom The Fontenay in Hamburg geschlagen geben.

Da die berufliche Entwicklung unserer jungen Talente eine der Hauptaufgaben der Chaîne-Stiftung Deutschland ist gibt es viele Reisen, Schulungen und Festivals im Förderprogramm der Stiftung.

Sebastian Lübbert begleitet die Chaîne Weinreise ins Bordeaux und wird sich einerseits vor Ort weiterbilden und auf der anderen Seite allen Teilnehmern der Reise spannende Einblicke in die Welt der Weine ermöglichen. Es ist ja eine der Hauptaufgaben eines Sommeliers seinen Gästen mit spannenden Geschichten Weine und die Weinmacher näher zu bringen.

Vom 20. bis 23. Juni 2019 bereisen wir das pochende Herzstück der Welt des Weines - Bordeaux. Die Stadt besitzt nicht nur herausragende Weinlagen und symbolträchtige Schlösser. Hier wohnen und arbeiten auch Winzer, die jahrhundertealte Traditionen pflegen sowie Weinhändler und Weinbauspezialisten, die die Wissenschaft und Liebe zum Wein in die Welt getragen haben. Unsere Weinreise führt uns zu bedeutenden Weingütern in und um Bordeaux und wir werden viele sehr gute Bordeauxweine verkosten.

Im Rahmen der Chaîne Bordeaux-Reise 2019 werde wir folgende Weingüter besuchen Château Canon-la Gaffelière, Le Carmes Haut-Brion, Château de Candale, Angélus, Pavie, Château La Dominique, Clerc Milon, Pichon-Baron, Beychevelle und Smith Haut-Lafitte.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Sensation Berufsschule

### Neue Ausbildungsstätte für Köche in Düsseldorf

**Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 10. März 2019:** Unser jährlicher Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs begann mit den wiederkehrenden Schwierigkeiten. Leider haben nicht mehr viele junge Köche Lust sich an einem solchen Wettbewerb zu beteiligen. Diese Erfahrung teilen auch Thomas Bock, Vice Conseiller Culinaire und Chefkoch mehrerer Marriott's sowie Prüfer des IHK und Dr. Stephan Lück Ausbilder an der Berufsschule. Beide sind seit Jahren unsere Küchenaufsicht bei den Wettbewerben. Dank unserer engagierteren Mitgliedshäuser bekamen wir die nötigen 3 Köche zusammen. Die jungen Köche kamen von Linke Catering, Anthony und Florian Conzen von der Brasserie. Sein Koch hatte am Abend zuvor noch bei unserem Diner Amical bis spät abends gekocht. Dabei war der neue Ort eine Sensation. Die Stadt Düsseldorf hat eine neue Berufsschule für Köche in Düsseldorf Benrath gebaut. Ich kann nur sagen: sensationell, die Stadt kann darauf richtig stolz sein! So eine perfekte Ausstattung habe ich noch nie in einer Schule gesehen, da macht das Kochen richtig Spaß. Das merkte man auch bei unseren Kandidaten. Mit dem exzellenten Warenkorb wieder über Thomas Bock und Herrn Dr. Richard Hesch, von der Metro Deutschland gesponsert konnten die Köche aus dem Vollen schöpfen.

Ich erspare den Lesern die Menüs aufzuzählen, aber sie waren einfallsreich und gut zubereitet. Unsere Gäste von der Schulleitung waren beeindruckt. Die Auszubildenden des Servicebereiches haben den Raum, in dem das Essen serviert wurde, in ein kleines Spitzenrestaurant umgewandelt und sich perfekt um uns gekümmert. Wichtiger jedoch war, dass die drei sehr sympathischen Jungköche richtig Spaß hatten. Als Sieger ging Pasquale Kutsch von der Brasserie Stadthaus hervor.

Bedanken möchte ich mich bei allen Beteiligten, den 3 Köchen, meiner bewährten Küchenaufsicht, meiner Jury, Erika Bergheim (Sternköchin), Giuseppe Bonanno, Giuseppe Saitta, als Profi, sowie den 3 Mitgliedern meiner Bailliage. Besonderer Dank gilt der Metro Neuss und der Schule für die Gastfreundschaft und Unterstützung, die uns nun schon seit Jahren miteinander verbindet.

Mit Dank Ihre Bailliage Nordrhein.

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

Albrecht-Dürer-Berufskolleg  
Paulsmühlenstraße 1, 40597 Düsseldorf  
Tel. 0211 - 89 973 00  
bk-albrecht-duerer.eschool.de



## Nachwuchs-Wettbewerb 2019 in Deidesheim

### Jungköche unserer Bailliage wetteifern um die Ehre

**Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 11. März 2019:** Die diesjährige regionale Ausscheidung des Wettbewerbs Jeunes Chefs Rôtisseurs der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel wurde im Deidesheimer Hof bei Sternekoch Stefan Neugebauer durchgeführt. Die Teilnehmer konnten aus einem hochwertigen Warenkorb ihr 3-Gang-Menü zusammenstellen.

Der Warenkorb beinhaltete für die Vorspeise Hummer, Hecht, Saibling, Bärlauch, Mango, Chilli, Frühlingslauch und Spinat. Für das Hauptgericht standen Milchlamm-schulter, Milchlammrücken, Morcheln, Honig, Fenchel und etliche weitere Zutaten zur Verfügung.

Die Zutaten für das Dessert bestanden aus diversen Zitrusfrüchten (Blutorangen, Orangen, Zitronen, Clementinen, Grapefruit) und Bananen.

Mit diesem Menü konnte Erik May vom Restaurant „Schwarzer Hahn“ die Jurymitglieder überzeugen und den 1. Platz belegen: mit der Vorspeise aus Hummer-Hecht-Klößchen, Estragon-Schaum – Mango-Chilli, einem Hauptgang von Lammrücken im Crêpe-Mantel, Kartoffel-Cannelloni, Rotweinschalotten, geschmortem Sellerie mit Thymianjus, und als Dessert eine Schokoladentarte, Blutorangeneis und Sabailon von Vanille. Den 2. Platz belegte Mike Deuschel, Restaurant Deidesheimer Hof. Den 3. Platz teilten sich Lukas

Hoff, Grünwedels Restaurant und Florian Goldschmitt, Victors Seehotel Weingärtner. Beim Empfang zur Siegerehrung und dem anschließenden Diner Amical begrüßte Bailli Dr. Gander Confrère Hanns-Georg Hahn und bedankte sich für die großzügige Unterstützung unseres Wettbewerbs durch die Familie Hahn.

Der 1. Sieger Erik May erhielt die Bronze-Medaille am grünen Band der Chaîne des Rôtisseurs und wird die Bailliage beim nationalen Wettbewerb in Frankfurt am Main am 15. April 2019 vertreten. Alle Teilnehmer durften sich über eine von Vranken Pommery gesponserte Flasche Champagne Pommery Brut Royal und über die Einladung zu einem Menü für 2 Personen mit begleitenden Weinen freuen, jeweils von den Chaîne Häusern Doblars Restaurant, Grünwedels Restaurant, Restaurant Saarschleife und vom Restaurant Schwarzer Hahn.

Für das Diner Amical stellte Sternekoch Stefan Neugebauer ein Menü aus den gleichen Zutaten zusammen, die auch im Wettbewerb verwendet wurden:

Terrine von Hummer und Saibling mit Mangosalat und Hummersüppchen – Crêpinette vom Milchlammrücken und geschmorte Schulter, mit Thymianjus und gefüllter Powerade – Variation von Zitrusfrüchten mit lauwarmen Bananenküchlein und Vanillesabailon.

Alle waren einhellig der Überzeugung, dass Stefan Neugebauer mit seinem Menü unter Beachtung der Kriterien Zubereitung, Geschmack und Präsentation sicherlich auch gute Chancen bei unserem Wettbewerb gehabt hätte.

Im Anschluss an das Menü wurden die weiße und schwarze Brigade für ihre Leistungen mit einer Urkunde geehrt ebenso Sommelier Andreas Weber, der die Menü-Gänge mit seinen Weinen sachkundig begleitete. Es gab einen Grauburgunder Trocken 2018 aus dem Hause Dr. v. Bassemann-Jordan, einen Hakuna Mata Rotweincuvée trocken 2015 von Motzenbäcker und einen Dürkheimer Fronhof Rieslaner Scheurebe 2015 vom Hause Darting, Bad Dürkheim.

Die Gäste durften die Küche und die neu renovierten Räumlichkeiten des „Schwarzen Hahn“ begehen und bewundern, und wer dann noch Lust und Appetit hatte, konnte den Abend bei einer Pfälzer Wurstplatte und einem Käse-Büffet, bei Wein, Champagner, Digestif oder einem frisch gezapften Pils ausklingen lassen.

Text: Edna Gander, Officier  
Fotos: Edna Gander, Peter Bläß, Vice Chargé de Missions

Deidesheimer Hof  
Am Marktplatz 1, 67146 Deidesheim  
Tel. 06326 - 96870  
www.deidesheimerhof.de





## Bayerisches Wirtshaus mit ersten Michelin-Ehren

*Peter Grasmeyer und Benjamin Staudigl vom „Goldenen Krug“*

**Dîner Maison, 13. März 2019:** Die Bailliage Bavière Orientale hat die beiden Küchenchefs und Inhaber des Gasthauses „Zum Goldenen Krug“ in Sengkofen im Landkreis Regensburg als Maître Rôtisseurs in die Bruderschaft aufgenommen. Mit einem eindrucksvollen Dîner Maison gaben Peter Grasmeyer (28) und Benjamin Staudigl (29) ihren Einstand und sind laut Bailli Karl-Günther Wilfurth auf dem allerbesten Wege, mit ihrem Haus in die Chaîne aufgenommen zu werden.

Beide stammen aus der oberpfälzischen Region und haben ihre handwerkliche Lehre in sehr bodenständigen bayerischen Wirtshäusern gemacht, Grasmeyer im Regensburger Weißbräuhaus und Staudigl in Brauereigasthof Schottenhofer „Zum Goldenen Hahn“ im oberbayerischen Beilngries. Was beiden gemeinsam ist: Auf Dauer wollten sich die hochtalentierten Küchenchefs mit Schweinebraten mit Knödeln nicht zufriedengeben. „Ein ganz normaler Koch zu bleiben, war nicht das Ziel, ich wollte ein sehr guter Koch werden und ich wollte in

die weite Welt“, sagt Peter Grasmeyer. Diesen Anspruch löste der Oberpfälzer durch mehrere Stationen in Top-Restaurants im Raum Kitzbühel ein. Sein Kollege Staudigl erweiterte seinen Horizont bei Spitzenadressen in Wien und in Gstaad in der Schweiz. Die beruflichen Wege des nachmaligen Duos kreuzten sich im Zweihauben-Restaurant Neuwirt im Hotel Schwarzer Adler in Kitzbühel. Danach drückten beide die Schulbank, um im oberpfälzischen Regenstauf den IHK-Küchenmeister zu erwerben. Auch das erweiterte den gastronomischen Horizont: Die beiden leidenschaftlichen Köche verdingten sich zwischendurch in namhaften Zeltbetrieben auf dem Straubinger Gäubodenfest. Und Benjamin Staudigl war sich auch nicht zu schade für das Betriebsrestaurant des Großunternehmens Pfeiderer in Neumarkt in der Oberpfalz.

Die Tinte war auf dem Meisterbrief noch nicht ganz trocken, da fanden sich die beiden späteren Maître Rôtisseurs unvermutet als selbstständige Gastro-Unternehmer

wieder. Peter Grasmeyer: „Es war nicht das Ziel, selbstständig zu werden – zumindest nicht so schnell.“

Durch eine gewöhnliche Zeitungsanzeige waren die beiden auf den vakanten „Goldenen Krug“ aufmerksam geworden. Kann man ja mal anschauen. Bei einer ersten Visite war es um die Interessenten geschehen: Das umsichtig sanierte, urige Gasthaus mitten in dem kleinen Dorf Sengkofen bei Mintraching in den brettebenen Donauauen zwischen Regensburg und Straubing verströmt einen ganz eigenen Charme. Innen fühlt man sich wie am Ziel einer Zeitreise in die 20er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Viele Details des gepflegten Interieurs haben die Jahrzehnte überdauert und strahlen eine traditionsreiche Gastlichkeit aus. Zum Ensemble gehört ein kleiner Biergarten unter Bäumen mit 90 Sitzplätzen. Das signalisiert schon, dass man in diesem Haus trotz des Michelin-Bib-Gourmand 2019 nicht schönselig nach den Sternen greifen kann. „Wir sind immer noch eine Dorfwirtschaft in Bayern“, sagt Benjamin



Staudigl. Ansprüche und Publikum erfordern deshalb einen Spagat, denn Sonntagmittag erwarten viele Gäste den klassischen Schweinsbraten, während das Koch-Duo der eigenen Biografie folgend die „gehobene Küche“, die Speisekarte mit Überraschungen präsentieren will. Beispiele: Dreierlei vom Kalb als Ragout, Steak und mit Kartoffelknödel mit Leberfüllung. Oder die fast legendären Parmesanravioli mit Pilzen. Und mit der Bouillabaisse spielen die beiden aus dem „Goldenen Krug“ in der Liga bekannter Sterneköche.

Von Anfang an ist es Staudigl und Grasmeyer gelungen, durch intensive Mundpropaganda qualitätsbewusste Gäste anzuziehen. „Die Billigesser kommen nicht zu uns“, so Benjamin Staudigl. Die guten Produkte – Fleisch, Geflügel, Gemüse und Salat möglichst vom Biobauern manchmal fast in Sichtweite – haben ihren Preis. Das Duo will die Komponenten in möglichst guter Qualität und verzichtet lieber auf Profit. Dabei muss sich alles noch ganz normal rechnen, denn Peter Grasmeyer und Benjamin Staudigl haben keinen Mäzen, der alles auffängt. „Bisher hat sich noch kein Sponsor gemeldet, wir haben noch Platz auf unseren Kochjacken.“

Der „Goldene Krug“ ist wenige Kilometer von der A 3 zwischen Regensburg und Straubing (Ausfahrt Rosenhof) auch für Fernreisende gut zu erreichen. Ruhetag ist am Montag und Dienstag.

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

Bild l.o.: Ende einer Zeitreise: Der „Goldene Krug“ ist ein echtes bayerisches Wirtshaus in altbayerischen Stammländern. Bild r.o.: Beim Empfang im „Goldenen Krug“ stimmten sich die Gäste auf das Dîner Maison ein. Bild l.u.: Die Wirtsstube bietet authentische bayerische Gastlichkeit. Bild r.u.: Peter Grasmeyer und Benjamin Staudigl führen Regie im „Goldenen Krug“.

Zum Goldenen Krug  
Brunnenstraße 6  
93098 Sengkofen bei Mintraching,  
Tel. 09406 - 285 58 11  
www.zum-goldenen-krug.de

## Bei Confrère Karl Schwemmler

*In Bad Herrenalb-Rotensol*

**Dîner Amical, 05. April 2019:** „Hotel Restaurant Vintothek Lamm in Bad Herrenalb-Rotensol – Hier is(s)t man (wie) zu Hause“. Nomen EST Omen: das Hotel Restaurant Vintothek Lamm in Bad Herrenalb-Rotensol bot zahlreichen Mitgliedern und Gästen der Bailliage Baden-Schwarzwald unter dem Motto „Lamm vom Feinsten“ ein großartiges Dîner Amical.

Zum Auftakt gab es eine wunderbar aromatische Zitronengrassensenz als Amuse-Bouche. Echte Feinschmecker sind mutig“, stellte Dr. Gerhard Dickgiesser, Vice Conseiller Gastronomique hon. nach dem Genuss des Frühlingssalat mit „Lammzün-gerl“ begeistert fest. Es folgte als aromatisches Zwischengericht das „Cassoulet von Langostinos, See-Saiibling, Morcheln und Jakobsmuscheln“ In einem leichten Sud auf Wein- und Krustentierbasis. Gastgeber und Maître Rôtisseur Karl Schwemmler zeigte mit seinem „Schwarzwälder Milchlamm mit Bärlauch und Artischocken“, das heimische Lammqualitäten hervorragend sind und durchaus mit Limousin- oder Salzwieslamm Qualitäten mithalten können. Zum Abschluss wurden wir mit einem ausgezeichneten „Quark-Soufflee“ mit Erdbeer-Limetten-Sauce und Rhabarber verwöhnt.

An diesem Abend gab es für Weinliebhaber viel zu entdecken: angefangen von einem

leichten, frischen Viognier von Château Montfaucon, der sich einzigartig mit den asiatischen Aromen der Zitronengrassensenz vereinigte, über den „Sobre Liac“, einer raren Köstlichkeit aus Gallizien aus der Magnum und dem weißen Côtes du Rhône Weine „Comtesse Madeleine“ vom Weingut Château Montfaucon.

Der köstliche Bordeaux, die „Acte 4“, 2012, aus 60 % Merlot und 40 % Cabernet Franc in der Jerobaom serviert, verband sich perfekt mit den Lamm-Aromen des Hauptgerichtes. Zum süßen Abschluss war die Rieslaner Auslese vom Weingut Müller-Catoir aus der Pfalz eine sehr gute Wahl.

Karl Schwemmler strahlte bei der Überreichung der Urkunde, da er wusste, dass er den Gästen der Bailliage Baden-Schwarzwald einen grandiosen Abend bereitet hatte – denn hier im Lamm in Rotensol trinkt und is(s)t man gerne, erfreut sich an einer authentischen und ehrlichen Küche in einem gemütlichen Rahmen.

Hier zu sein, das tut richtig gut - Chapeau!

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

Hotel Lamm  
Mönchstraße 31  
76332 Bad Herrenalb - Rotensol  
Tel. 07083 - 92440, www.lamm-rotensol.de







## Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs

*Schlaglichter eines spannenden und schönen Tages im Bayer Kasino*

**Concours et Déjeuner Amical, 17. März 2019:** Der Sonntag war regnerisch und windig, also ideal für einen Wettbewerb unserer Jungköche und ein geselliges Zusammensein. Der Austragungsort im Hotel-Restaurant Bayer Kasino Leverkusen ist ideal mit großer und bestens ausgestatteter Küche sowie très chique in den Direktionssälen.

Die Organisatoren sind erfahrene Routiniers und sehr gute Betreuer unserer Jungköche. Sternkoch Erhard Schäfer hatte einen erstklassigen Warenkorb vorbereitet und Manfred Duhatschek von der Bayer-Gastronomie führte die Küchenaufsicht. Die Jury war mit den erfahrenen Profis Erich Fehn, Franz Hütter und Klaus Willumat sowie den Mitgliedern des Regionalrates Ulla Heyder, Ronald Kotzenberg und Marc Neldner bestens besetzt.

Die teilnehmenden Jungköche waren alle aus sehr guten Chaîne-Häusern. Es gab also die besten Voraussetzungen für den Wettbewerb, der zeitlich straff und perfekt durchgeführt wurde. Die von den Commis entworfenen Menüs wurden zügig serviert. Die beim Auftischen verbreiteten Düfte waren sehr Appetit anregend und die Optik äußerst erfreulich. Die sensorische Beurtei-

lung durch unsere Juroren ergab ein Kopf an Kopf Rennen, welches letztlich durch die Küchenleistung entschieden wurde.

Der Gewinner, der uns beim nationalen Wettbewerb vertreten wird, ist Maxim Bendisch, Excelsior Hotel Ernst, Köln. Das Sieger Menü: Vorspeise pochierter Kabeljau mit Langostinentaler auf Karotten-Passionsfruchtspiegel und jungem Lauch. Hauptgericht rosa gebratener Milchkalbsrücken mit gefüllten Morcheln an Portwein-Schalottensauce, Spitzkohlroulade, Topinambur, grüner Spargel und Cherrytomaten. Nachspeise Mangotarte mit Vanillecreme, marinierten Orangen und Himbeeren.

Die Nächstplatzierten sind Daniel Heidkamp, Clostermanns Gourmet, Niederkassel, und Christian Klaassen, Restaurant Yunico im Kameha Grand Hotel, Bonn. Auch sie hätten uns sehr gut bei den weiterführenden Wettbewerben vertreten können.

Das gemeinsame Déjeuner der Organisatoren und Jury-Mitglieder mit den Jungköchen war exzellent von der Bayer-Gastronomie zubereitet. Vorspeise Maultasche vom bretonischen Hummer im eigenen Sud, Corail, schwarzer Knoblauch und geräucherter Mozzarella. Hauptgericht Pochier-

tes Kalbsfilet, Pastinake, Champignons und Pancetta-Jus. Dessert Variation von Champagner und Orange, weiße Schokolade, Pistazien und Mandel. Dazu die Weine 2017er Sauvignon Blanc vom Weingut Metzger, Pfalz, sowie einen 2015er Alpha Cabernet Sauvignon Vina Montes DO Valle de Colchagua.

Der Service während des Tages und des Déjeuners war äußerst angenehm und ließ keine Wünsche offen. Die Gratulationen für unsere Commis und der Dank an alle Beteiligten, insbesondere auch an Erhard Schäfer und Manfred Duhatschek, wurden von großem Applaus begleitet. Es war ein sehr schöner und harmonischer Wettbewerbstag, der uns viel Freude gebracht hat. Was wir uns aber für die Zukunft wünschen, ist ein noch größeres Engagement unserer Mitgliedshäuser für den Köchenachwuchs und mehr Wettbewerbsteilnehmer.

Text: Dieter Ullsperger, Bailli  
Fotos: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique

Hotel-Restaurant Bayer Kasino  
Kaiser-Wilhelm-Allee 3, 51373 Leverkusen  
Tel. 0214 - 3035466  
www.bayer-gastronomie.de

## Chaîne des Rôtisseurs Hessen

*Wettbewerb für junge Talente am Herd*

**Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 25. März 2019:** Eine junge Köchin und vier junge Köche, alle aus Mitgliedsbetrieben der hessischen Chaîne des Rôtisseurs, stellten sich beim hessischen Concours Régional des Jeunes Chefs am 25. März im Zwei-Sterne-Restaurant „Lafleur“ im Gesellschaftshaus des Frankfurter Palmengartens den kritischen Blicken und den geschulten Gaumen einer Jury aus Profis und Laien. Ausgestattet mit identischen Produkten in einem Warenkorb, musste der Küchennachwuchs in nur dreieinhalb Stunden das bisher erlernte Wissen und Können unter Beweis stellen. Die Aufgabe des Wettbewerbs: Ein erlesenes Drei-Gang-Menü kreieren, das überzeugt und obendrein viele Punkte bei der finalen Bewertung auf sich vereint.

Raffinesse, Kreativität und Koch-Know-how der Jeunes Chefs waren gefragt – bei einer Vorspeise aus Seezunge, Räucheraal und Kaiserschoten, einem Hauptgang mit Schweinerücken und -backen, Kartoffeln sowie Flower Sprouts und einem Dessert mit Ananas, Birne und Joghurt. Nach der Zubereitung war das attraktive Anrichten der Speisen auf den Tellern eine weitere

Herausforderung. Für die Küchenbetreuung und -bewertung zeichnete Vice Conseiller Culinaire Gerhard Beck, Küchenchef Lufthansa Seeheim, verantwortlich. Die sechsköpfige Jury leitete Vice Chargé de Missions Volker Deigendesch.

Melanie Schnadt (21) aus dem Hotel Intercontinental Frankfurt holte den Sieg erneut an den Main. Sie wird die Bailliage Hessen beim diesjährigen nationalen Concours vertreten, der am 15. April 2019 ebenfalls in Frankfurt/Main stattfinden wird. Platz zwei ging an Philipp Sternkopf (24) aus dem Restaurant „Lafleur“/Gesellschaftshaus Palmengarten Frankfurt. Auf Rang drei: Boran Tas (20) aus dem Sheraton Hotel Offenbach. Platz 4 teilten sich Victor Mann (24) aus dem Grand Hotel Hessischer Hof und Marc Julien Müllich (26), Burg Gleiberg in Wetztenberg. „Es waren oft nur wenige Punkte Unterschied – ein wahres Kopf-an-Kopf-Rennen“, konstatierte Bailli Michel Prokop. Er dankte in seiner Ansprache den äußerst engagierten jungen Teilnehmern, der Jury und Küchenaufsicht sowie dem Gastgeber des Abends, Chaîne-Mitglied Robert Mangold, Geschäftsführer des Gesellschaftshaus Palmengarten. Seine

Küchen- und Service-Brigade krenzte den über 70 Gästen der Chaîne ein ausgezeichnetes Drei-Gang-Menü. Die erlesenen Weine aus dem Rheingau und Apulien, ausgewählt durch Weinhandel Fertsch, stellte die Bailliage Hessen zur Verfügung. Für die jungen Chefs gab es neben Urkunden und Medaillen „flüssige“ Sachpreise des Weinguts Georg Müller Stiftung in Eltville und des Weinhandels Fertsch in Bad Nauheim. Die Firma Werner Kohn, Sulzbach, sorgte für passendes Arbeitsgerät in Form von Profi-Salz- und Pfeffermühlen.

Text / Fotos: Marina Teske, Vive Chargée de Presse

Bild l.u.: Michel Prokop (3. v. l.), Bailli Hessen, Küchenaufsicht Vice Conseiller Culinaire Gerhard Beck, Küchenchef Lufthansa Seeheim (r.), und die jungen Chefs des regionalen Wettbewerbs. Siegerin Melanie Schnadt (2. v. l.) darf die Bailliage Hessen der Chaîne des Rôtisseurs nun beim Bundeswettbewerb am 15. April 2019 in Frankfurt vertreten. Platz zwei ging an Philipp Sternkopf (3. v. r.), Platz drei an Boran Tas (2. v. r.). Rang 4 teilten sich: Victor Mann (m.) und Marc Julien Müllich (l.)

Gesellschaftshaus Palmengarten  
Palmengartenstr. 11, 60325 Frankfurt  
Tel. 069 - 900 290  
www.palmengarten-gastronomie.de







*März 2019*  
 09. März,  
 Pommery Champagner-Gala  
 „La Vie en Bleu“  
 in der Ofenhalle der  
 Staatlichen Porzellan-  
 Manufaktur Meissen



*März 2019*  
 09. März,  
 Pommery Champagner-Gala  
 „La Vie en Bleu“  
 in der Ofenhalle der  
 Staatlichen Porzellan-  
 Manufaktur Meissen



# Mai

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
01. (Mi)	Dernbach	<b>Schneider</b> Déjeuner Amical	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
04. (Sa)	Kleines Walsertal	<b>Ifen Hotel</b> Dîner Amical	Bodensee, G. Schweden
08. - 12. (Mi - So)	Florenz/Italien	<b>Antinori-Weinreise in die Toskana</b> (fast ausgebucht - Restplätze)	National, Heiko Leuchtmann
08. - 12. (Mi - So)	Florenz/Italien	<b>Antinori-Weinreise in die Toskana</b> (fast ausgebucht - Restplätze)	Thüringen, Dr. B. Grauel
10. - 12. (Fr - So)	Heiligendamm	<b>Grand Hotel Heiligendamm</b> Ostsee-Reise	Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln, R. Müller
10. - 12. (Fr - So)	Heiligendamm	<b>Grand Hotel Heiligendamm</b> Ostsee-Reise	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
10. - 12. (Fr - So)	Heiligendamm	<b>Grand Hotel Heiligendamm</b> Ostsee-Reise	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
10. - 12. (Fr - So)	Heiligendamm	<b>Grand Hotel Heiligendamm</b> Ostsee-Reise	Westfalen-Lippe, G. Naroska
11. (Sa)	Mannheim	<b>Dobler's</b> Dîner Amical	Baden-Schwarzwald, Prof. M. Dickgießer
11. (Sa)	Frankfurt a.M.	<b>Café Paris</b> Dîner Maison	Hessen, M. Prokop
12. (So)	Hamburg	<b>Restaurant Am Jachthafen</b> Dîner Amical und Hafen-Geburtstag	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
17. (Fr)	Radebeul	<b>Sächsisches Staatsweingut</b> Dîner Maison	Sachsen, G. Anton
17. (Fr)	Großgundertshausen	<b>Zeitlerhof</b> Dîner Amical „Spargel“	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
18. (Sa)	Köln	<b>Gentlemen's Lunch</b>	Mittelrhein, D. Ullsperger
18. (Sa)	Köln	<b>Excelsior Hotel Ernst</b> Ladies Lunch	Mittelrhein, D. Ullsperger
18. (Sa)	Pinneberg	<b>Hotel Cap Polonio</b> Dîner Amical „Spargelessen“	Schleswig-Holstein, Dr. R. Winter
18. (Sa)	Stein bei Nürnberg	<b>Schloss Graf von Faber-Castell</b> Pommery Champagner-Gala (Restplätze)	National, H. Leuchtmann
18. (Sa)	Stein bei Nürnberg	<b>Schloss Graf von Faber-Castell</b> Pommery Champagner-Gala (Restplätze)	Franken, R. Stöcker
18. (Sa)	Baiersbronn-Mitteltal	<b>Bareiss</b> Dîner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
19. - 01. (So - Sa)	Palma de Mallorca - Lissabon	<b>MS EUROPA</b> Frühlingstage im Mittelmeer	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
22. (Mi)	München	<b>Käfer-Schänke</b> Dîner Amical	Haute Bavière, K-W. Gérard
25. (Sa)	Storkau	<b>Schloss Storkau</b> Dîner Amical	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
25. (Sa)	Storkau	<b>Schloss Storkau</b> Dîner Amical	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
30. - 02. (Do - So)	Saarbrücken	<b>94. Grand Chapitre d'Allemagne</b>	National, Chancellerie

# Juni

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
06. - 10. (Do - Mo)	Italien	<b>Reise auf die Äolischen Inseln</b> „viaggio eolissimo“	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
12. (Mi)	München	<b>Landesdorfer &amp; Innerhofer Restaurant</b> Déjeuner Amical	Haute Bavière, K.-W. Gérard
13. - 16. (Do - So)	Épernay/Frankreich	<b>Reise in die Champagne</b>	National, H. Leuchtmann
13. - 16. (Do - So)	Épernay/Frankreich	<b>Reise in die Champagne</b>	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
16. (So)	Gummersbach	<b>Die Mühlenhelle</b> Déjeuner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
16. (So)	Ludwigsburg	<b>Restaurant Parkcafe im Blühenden Barock</b> Déjeuner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
17. (Mo)	Frankfurt a. M.	<b>Le Meridien Parkhotel Frankfurt</b> Table Maison	Hessen, M. Prokop
17. (Mo)	Hamburg	<b>Portomarin</b> Dîner Amical	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
20. - 23. (Do - So)	Bordeaux/Frankreich	<b>Chaîne Bordeaux-Weinreise</b> (ausgebucht)	National, H. Leuchtmann
20. - 23. (Do - So)	Bordeaux/Frankreich	<b>Chaîne Bordeaux-Weinreise</b> (ausgebucht)	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
21. - 23. (Fr - So)	Helgoland	<b>Helgoland Wochenende</b> „Champagner-Hummer-Knieper und Meer“	Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln, R. Müller
22. - 29. (Sa - Sa)	Rostock	<b>A-Rosa Flussschiffahrt</b> „Kurs auf Genuss“	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
22. (Sa)	Celle	<b>Landhaus Köllner</b> Dîner Amical	Niedersachsen, Dr. jur. A. W. Wiedemann
22. (Sa)	Bad Frankenhausen	<b>Hotel Residenz</b> Besichtigung Panorama-Museum und Table Maison	Thüringen, T. Schipanski
25. (Di)	München	<b>Aloha Poké im Werksviertel</b> Table Maison	Haute Bavière, K.-W. Gérard
26. (Mi)	Nonnenhorn	<b>Hotel-Restaurant Torkel</b> Dîner Maison	Bodensee, G. Schweden
28. (Fr)	Wiesbaden	<b>Hotel Oranien</b> Déjeuner Dames	Hessen, M. Prokop
28. (Fr)	Fürth	<b>Kupferpfanne</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
28. (Fr)	Bad Elster	<b>Restaurant &amp; Cafe Waldquelle</b> Besuch der Oper „Nabucco“	Sachsen, G. Anton
29. (Sa)	Freyburg	<b>Berghotel zum Edelacker</b> Dîner Amical OMGD	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
29. (Sa)	Dortmund	<b>Palmgarten</b> Dîner Amical	Westfalen-Lippe, G. Naroska
29. (Sa)	Oberrotweil	<b>Weingut Bercher-Schmidt</b> Hoffest im Weingut Bercher-Schmidt	Bodensee, G. Schweden
29. (Sa)	Saarburg	<b>Weingut Appel</b> OMGD Weinlagen-Wanderung	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
29. (Sa)	Düsseldorf	<b>Restaurant Agata's</b> Dîner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski



# Juli

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
05. (Fr)	Ostseebad Binz	<b>Freustil</b> Dîner Amical	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
05. (Fr)	Wernberg-Köblitz	<b>Burg Wernberg</b> Dîner Amical	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
06. (Sa)	Ostseebad Binz	<b>Travelcharme Kurhaus Binz</b> „Nachmittagskaffee auf der Terrasse“	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
06. (Sa)	Ostseebad Binz	<b>Rugard Strandhotel</b> Dîner Amical	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
08. (Mo)	Hamburg	<b>Piment</b> Dîner Amical	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
12. (Fr)	St. Michaelishorn	<b>Landhaus Gardels</b> Chaîne-Westküstenausflug	Schleswig-Holstein, Dr. R. Winter
13. (Sa)	Finsterwalde	<b>Goldener Hahn</b> Déjeuner Amical	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
13. (Sa)	Nürnberg	<b>Gasthaus Alte Post</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
17. (Mi)	München	<b>Osteria – Der Katzlmacher</b> Dîner Amical	Haute Bavière, K.-W. Gérard
19. (Fr)	Bonn	<b>Schlosshotel Kommende Ramersdorf</b> Dîner Maison	Mittelrhein, D. Ullsperger
20. (Sa)	Radebeul	<b>Villa Sorgenfrei</b> Dîner Amical	Sachsen, G. Anton
20. (Sa)	Zweiflingen-Friedrichsruhe	<b>Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe</b> „OMGD goes Württemberg“	Baden-Württemberg, J. Schramm
25. (Do)	Bindlach/Bayreuth	<b>Transmar Travel Hotel</b> Déjeuner Amical	Franken, R. Stöcker
26. (Fr)	Karlsruhe	<b>Das Scheibenhardt</b> Dîner Amical	Baden-Württemberg, J. Schramm
26. (Fr)	Karlsruhe	<b>Das Scheibenhardt</b> Dîner Amical	Baden-Schwarzwald, Prof. M. Dickgießer
27. (Sa)	Pirmasens	<b>Hotel Restaurant Kunz</b> Dîner Maison	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander

## 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:** Dobler's Restaurant, Mannheim

**Autoren dieser Ausgabe:**  
Dr. Susanne Andree, Dr. Daniela Hennes, Verena Klein,  
Antje Plesch, Marina Teske (Vice Chargée de Presse);  
Ursula Biskamp (Vice Chargée de Missions Hon.); Joachim  
Kretschmar, Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Kristian Koschuschmann,  
Hartmut Junker (Vice Chargé de Presse); Florian Schinz, (Vice  
Chargé de Presse nom.); Gunter Anton, Dieter Ullsperger,  
Dr. Reinhardt Winter, Klaus Wilhelm Gérard, Dr. Joachim von  
Gratkowski (Bailli); Petra Bernhard, Edna Gander (Officier);  
Carina Saleck-Prokop (Commandeur, Officier); Klaus Zelgin  
(Officier); Isa Pöppinghaus (Grand Officier); Markus Gerspacher  
(Vice Chancelier Argentier); Monika Demuth-Müller  
(Vice Conseiller Gastronomique); Marc Neldner (Vice Con-  
seiller Gastronomique); Adrian M. Grandt (Maitre Hôtelier);  
Dr. Thomas Buck (Chevalier); Klaus Tritschler (Bailli Délégué);  
Prof. Michaela Dickgießer (Vorsitzende des Vorstandes der  
Chaîne-Stiftung Deutschland); Edna Gander (Dame de la  
Chaîne); Frank Röder MW (Maitre Sommelier); Heiko Leucht-  
mann (Chargé de Presse d'Allemagne); Martien Marcelissen  
(Sommelier Vane Restaurant & Skybar); Redaktion / Villa  
Caviciana; Peer F. Holm (Präsident der Sommelier-Union  
Deutschland)

**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 Aufnah-  
men 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@chaîne.de, www.chaîne.de

**Das nächste Chaîne-Journal erscheint am**  
**15.07.2019, der Redaktionsschluss für die Ausgabe**  
**ist der 15.06.2019.**

**WÜSTHOF**

Glühender Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl. Bei 1.200° C geschmiedet, auf 58° Rockwell gehärtet und mit Laserpräzision zu perfekter Schärfe geschliffen. So entstehen die WÜSTHOF Messer in Solingen.

Der markante Doppelkropf und die dreifach vernieteten Griffschalen machen die Messer der Serie CLASSIC IKON einzigartig. Das Meisterstück für Ihre Küche. Seine Fähigkeiten stellt es ständig unter Beweis.

**PEtec**  
PrecisionEdgeTechnology  
Jetzt noch schärfer!

**CLASSIC IKON**

So entstehen WÜSTHOF Messer!  
Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen

**Quality - Made in Solingen/Germany**



**WEMPE**  
GLASHÜTTE 1/SA

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



der renommierten Uhrmacher-  
stadt Glashütte erstmals in Betrieb  
genommen. Knapp 100 Jahre  
später bescherte ihr der Wieder-  
aufbau durch die Firma WEMPE  
große Aufgaben: Mit der Ein-  
richtung der einzigen Prüfstelle

nach deutscher Chronometernorm  
und der Etablierung der WEMPE  
Uhrmacherschule bildet die Stern-  
warte in Glashütte heute den perfek-  
ten Produktionsstandort für die  
Armbandchronometer der WEMPE  
GLASHÜTTE 1/SA Kollektion.

**FÜR ALLE, DIE GERN  
MIT EXKLUSIVEM HANDGEPÄCK REISEN.**



CHRONOMETERWERKE  
**WEMPE**  
GLASHÜTTE 1/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](http://www.wempe.de)