

# CHAIN-JOURNAL D'ALLEMAGNE

Förderung der gepflegten Koch- und Tafelkultur seit 1248



Gazpacho mit Gurke, Paprika, Schalotten, Tomaten, Avocado

Buch-Tipp „Anthony's Kitchen“ von Anthony Sarpong, Seite 57



## MASTERPIECE BY POMMERY

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



## Editorial



## Die Chaîne-Stiftung Deutschland

Seit der Gründung im Jahr 2006 hat die Stiftung die Aufgabe übernommen die Kochkunst und das Wissen um Wein zu bewahren und weiter zu entwickeln.

Der Stiftungszweck der Chaîne-Stiftung Deutschland wird insbesondere durch die Förderung der nationalen Wettbewerbe „Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et des Concours des Jeunes Sommeliers“ erfüllt. Die Sieger werden für den internationalen Wettbewerb durch Stipendien-Programme auf den „Wettstreit der Besten“ perfekt vorbereitet.

Es ist für uns eine große Freude, wenn sich junge, talentierte Menschen für die Kochkunst und die Weinkultur begeistern, denn sie werden durch ihr Können unser kulinarisches Leben bereichern!

Leidenschaft, Intelligenz, Fleiß und Können, sind die Grundlage für den beruflichen Erfolg. Um in der Liga der „Besten“ eine Rolle zu spielen, bedarf es jedoch einer sehr individuellen und professionellen Förderung jedes einzelnen Talentes.

Marc Almert, erst kürzlich mit 27 Jahren! zum Weltmeister der Sommeliers gekürt, ist ein so großartiges Talent. Vor 4 Jahren hat er den Wettbewerb der Jeunes Sommeliers in Deutschland gewonnen, 2017 wurde er zum besten Sommelier Deutschlands bei der Sommelier Union gekürt und im März 2019 errang er den Weltmeistertitel! Auf dem Weg nach ganz oben, wurde er auch von der Chaîne-Stiftung Deutschland gefördert! Marc Almert ist ein Mensch mit einem großartigen Charakter! Gerade er weiss, wie wichtig

eine professionelle Vorbereitung auf die großen Wettbewerbe ist. Ich bin sehr froh und dankbar, dass er sich bereit erklärt hat, unseren diesjährigen Sieger des Jeunes Sommeliers Wettbewerbes, Julian Schweighart, auf die Weltmeisterschaft der Chaîne des Rôtisseurs vorzubereiten! Ich finde das einfach großartig von ihm.

Der Erfolg von Marc Almert untermauert und belohnt die großartige Arbeit, die der bisherige Vorstand unter Klaus Tritschler und Lutz Heyer über Jahre geleistet haben. An dieser Stelle möchte ich daher dem gesamten bisherigen Vorstand meinen Dank und meine große Anerkennung aussprechen!

Wie Sie sehen lohnt es sich in die Förderung der beruflichen Bildung von ausgewählten, talentierten und besonders engagierten jungen Köchen und Sommeliers der Mitgliedshäuser der Confrérie de la Chaîne des Rotisseurs zu investieren!

Chères Consœurs, chers Confrères, wir brauchen Ihre Begeisterung und Ihre finanzielle Unterstützung (auf Seite 91 finden Sie die Bankverbindung der Chaîne-Stiftung für Ihre Spenden), damit wir auch in der Zukunft stolz darauf sein können, dass die Chaîne-Stiftung Deutschland die „Besten“ fördert!

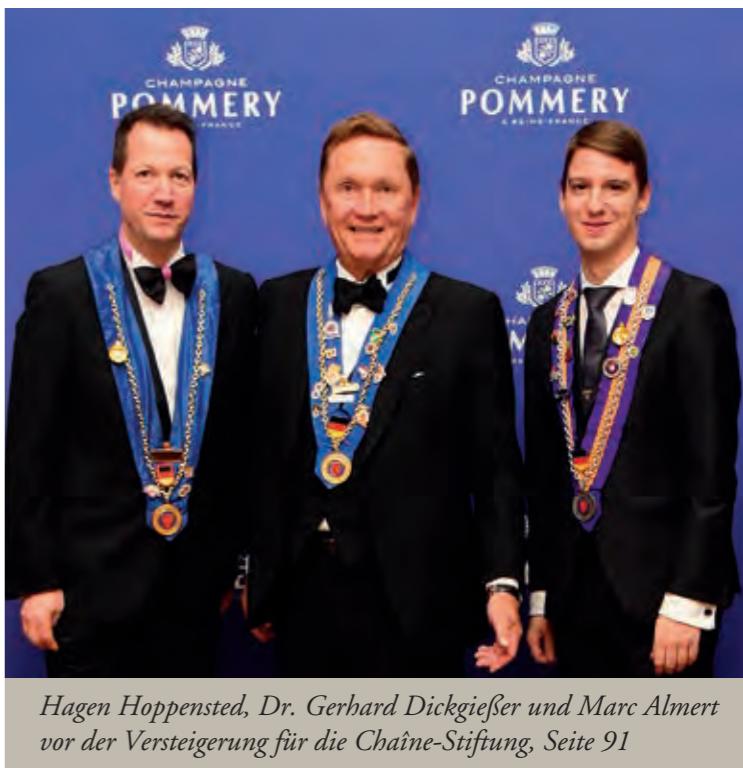
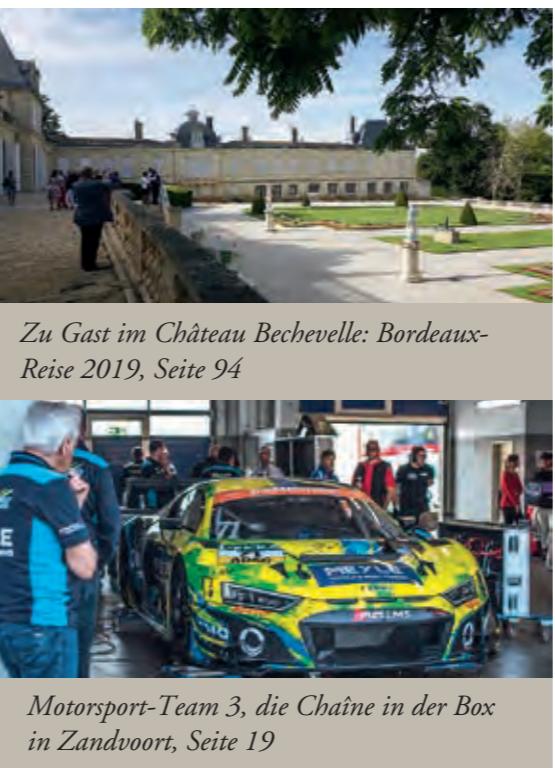
Amicalement

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

MEAT the MASTER

ROBBE & BERKING SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM



# Inhalt

## International

Veranstaltungskalender International 2019 .....	6
Supercars, Speed & Spectacle .....	19
Villa Cavicana .....	55
Inthronisation in Dubai .....	61

## Chaîne-Stiftung Deutschland

Förderer Georg Leicht .....	8
Geschmackvoll – EUROPAs Beste .....	9
Maximilian Bandelin ist bester junger Chef-Koch 2019 .....	12
Inspired by nature .....	58
Sensationelles Ergebnis .....	91
Ehrgeizig und voller Elan .....	93

## National

Siegerehrung und Dîner Amical .....	13
Leben wie Gott in Frankreich .....	14
Drei Sterne - Klaus Erfort .....	18
Erika Bergheim ist Köchin des Jahres 2019 .....	20
Meissener Porzellan-Service Vitruv .....	22
Sterneheimat Kronenschlösschen .....	23
Kulinarisches für Feinschmecker .....	28
Erhard Schäfer – Herzlich und engagiert .....	30
Feine Privathotels – Kultur und Leidenschaft .....	34
Spitzenköche für Low Carb-Genießer .....	39
Espumas – Neue Mousses und Schäume .....	45
26 Generationen Weinbau .....	46
APÉRO Kochbuch .....	49
Das große Buch vom Fisch .....	52
Neugierig bleiben .....	57
Steinheuer - Unsere Wurzeln .....	67
Die Zukunft des Hochleistungsmixens .....	82

Magnum – Magnum – Magnum .....	90
Freiluftdenker und Entdecker .....	92
Antje de Vries .....	93
Bordeaux ist einzigartig .....	94
Rund und warm – typisch Pauillac .....	95
Samurei .....	96
Veranstaltungskalender .....	100

## OMGD & Weine

Einladung zu einer Entdeckungsreise .....	10
Champagne Demoiselle EO sweet .....	21
Porto und das Douro-Tal .....	24
OMGD-Termine 2019 .....	25
Ihr Sommelier für zu Hause .....	26
Charme und Verführung .....	33
Bezaubernder Chianti Classico .....	36
Weinbau in Kasachstan .....	62
Gewürztraminer – ein Klassiker .....	86

## Baden-Schwarzwald

Scheck-In-Kochfabrik in Achern .....	39
Spargelvielfalt .....	66

## Baden-Württemberg

Tradition in neuem Gewand .....	71
Forellenhof der Familie Bareiss .....	72
Blühendes Barock .....	77

## Bavière Orientale

Hochklassige Küche .....	49
Kreativ aus großer gastronomischer Tradition .....	75

## Berlin-Brandenburg

Beim Aufsteiger des Jahres 2018 .....	44
Der Outdoor-Lebensart folgte die Indoor-Lebensart .....	50

## Bodensee

Bodensee at its best .....	40
----------------------------	----

## Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Insel

Die Insel ruft .....	42
----------------------	----

## Franken

Magnum – Magnum – Magnum .....	90
--------------------------------	----

## Haute-Bavière, Bavière-Ouest et Munich

Dechants Fischrestaurant .....	43
Flüssiges Brot .....	52
Restaurant Käfer-Schänke .....	78
Willkommen bei Freunden .....	79

## Hamburg

In Harburg gibt's nicht nur Dönerküten .....	32
Spanische Küche ist mehr als Tapas .....	89
Freiluftdenker und Entdecker .....	92

## Hessen

Café Paris in Frankfurt .....	65
Das Chaîne Chapter unterwegs .....	73
Le Méridien Frankfurt .....	85
Le Méridien Frankfurt .....	88

## Mecklenburg-Vorpommern

Ostseebad Kühlungsborn .....	63
Chaîne-Frühling an mediterranen Küsten .....	76
In Mecklenburg-Vorpommern .....	81

## Mittelrhein

Bella Italia e Musica .....	38
Deutsche Küche neu entdeckt .....	45
Spargel satt im Naafs-Häuschen .....	69
Golfing in the rain .....	74
„Frauen trinken anders“ – ist das wirklich so? .....	84

## Niedersachsen

Italienischer Frühling Hannover .....	41
Für Michelin-Sterne-Genießer gemacht .....	48
Hotel Strandperle in Cuxhaven-Duhnen .....	53
Hotel Braunschweiger Hof .....	56

## Nordrhein

Ein Dîner im Schatten von der Villa Hügel .....	54
Bordeaux ist einzigartig .....	94

## Pfalz-Saar-Mosel

Spargelgala 2019 .....	60
------------------------	----

## Sachsen

World Chaîne Day in Kirschau .....	64
Willkommen im Reich der Sinne .....	70

## Sachsen-Anhalt

Sonne, Meer und Abenteuer .....	68
Hotel Schloss Storkau .....	80

## Schleswig-Holstein

Das ist neu, doch nicht verkehrt .....	56
--	----

## Thüringen

26 Generationen Weinbau .....	46
-------------------------------	----

## Westfalen-Lippe

Köstliches in Haltern am See .....	47
------------------------------------	----

## Impressum

102
-----

# Veranstaltungskalender International 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
15. - 17. Aug.	Liechtenstein Schaan-Vaduz	<b>Grand Chapitre of Liechtenstein</b>	M. Daniel Jean Marie Jäggi, Bailli Délégué
23. - 25. Aug.	Finland Ojala	<b>Grand Chapitre of Finland</b>	Mme Johanna Kaarina Hornborg-Rovaniemi, Bailli Délégué
23. - 25. Aug.	Denmark Bornholm	<b>Grand Chapitre of Denmark</b>	M. Jorgen Krenk, Bailli Délégué
23. - 25. Aug.	Norway Stavanger	<b>Grand Chapitre of Norway</b>	M. Thore Johan Sande, Bailli Délégué
30. Aug. - 01. Sep.	Sweden Stockholm	<b>Grand Chapitre of Sweden</b>	M. Carl Edward Hanson Wachtmeister, Bailli Délégué
04. - 08. Sep.	Mexico Playa Del Carmen	<b>Chapitre of Mexico</b>	M. Thierry J. Blouet, Bailli Délégué
06. - 08. Sep.	Switzerland Zermatt	<b>Grand Chapitre of Switzerland</b>	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
11. - 15. Sep.	Portugal Porto	<b>International OMGD Grand Chapitre</b>	M. Mohamed Hammam, Chair, International OMGD Committee
12. - 15. Sep.	Hungary Budapest	<b>Grand Chapitre of Hungary</b>	Lt. Colonel Ivan Peter Novak, Bailli Délégué
19. - 22. Sep.	Canada Calgary	<b>Grand Chapitre of Canada</b>	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	<b>International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition</b>	M. David Robert Tetrault, Bailli Délégué
20. - 22. Sep.	Myanmar Yangon	<b>Grand Chapitre of Myanmar</b>	M. Magnus Ludwig Richard Scheer, Bailli Délégué
21. - 22. Sep.	Korea Seoul	<b>International Jeunes Sommeliers Competition</b>	M. Joseph M. Girard, Grand Argentier; Chair of the International Competition; Member of the Conseil D'Administration and Conseil Magistral



# Veranstaltungskalender International 2019

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
28. Sep.	China Suzhou	<b>Grand Chapitre of China</b>	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
02. - 06. Oct.	USA Baltimore, MD	<b>Grand Chapitre Of United States of America</b>	M. Harold S. Small, Esq.; Bailli Délégué
03. - 05. Oct.	Japan Osaka	<b>Grand Chapitre of Japan</b>	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
03. - 06. Oct.	Germany Berlin	<b>Grand Chapitre of Germany</b>	M. Klaus Tritschler, Bailli Délégué
04. Oct.	Colombia Bogota	<b>Chapitre of Colombia</b>	M. Fernando José Espana, Bailli Délégué
14. Oct.	Netherlands Amsterdam	<b>Chapitre of Netherlands</b>	M. Gerrit De Kiewit, Bailli Délégué
18. - 20. Oct.	Lebanon Beirut	<b>Grand Chapitre of Lebanon</b>	Mme Arlette Mabardi, Bailli Délégué
19. Oct.	Russia Moscow	<b>Chapitre of Russia</b>	M. Henri C. J. Everaars, Bailli Délégué
26. Oct.	Finland Naantali	<b>Chapitre of Finland</b>	Mme Johanna Kaarina Hornborg Ojala, Bailli Délégué
26. Oct.	China Nanning	<b>Chapitre of China</b>	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
02. Nov.	China Beijing / Tianjin	<b>Chapitre of China</b>	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
08. - 10. Nov.	China Qingdao	<b>Chapitre of China</b>	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
16. - 19. Nov.	China Wenzhou	<b>Chapitre of China</b>	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
19. Nov.	Australia Sidney	<b>Chapitre of Australia</b>	M. Gerald Norman Harrison, Bailli Délégué
23. Nov.	China Shenzhen	<b>Chapitre of China</b>	M. Allen Pak-Lun Wong, Bailli Délégué
29. Nov.	Cambodia Phnom Penh	<b>Chapitre of Cambodia</b>	M. Peter Brongers, Bailli Délégué



## Förderer Georg Leicht

### Eine Perle unter Deutschlands Juwelieren

Ob im Hotel Adlon in Berlin, im Quartier an der Frauenkirche in Dresden oder zuhause in den Schmuckwelten Pforzheim: In jeder der acht Niederlassungen von Juwelier Leicht erwartet den Besucher ein erstklassiges Angebot an Luxuszeitmessern und exquisitem Schmuck, sowohl aus eigener Herstellung als auch von namhaften Marken. Das Familienunternehmen ist seit über 50 Jahren mit seinem Meister-Atelier in der „Goldstadt“ Pforzheim ansässig.

Aber auch der feinen Küche fühlen sich Georg und Silke Leicht sehr verbunden. Neben dem vielseitigen persönlichen Genuss und der Organisation von Gourmet-Reisen bleibt Georg Leicht auch noch Zeit sich als Ambassadeur der Chaîne-Stiftung zu engagieren. Die Nachwuchsförderung in der Gastronomie ist eine Herzensangelegenheit für die viel reisende Familie Leicht. Nicht nur durch Ihre Geschäfte sind sie eng verbunden mit der Deutschen Spitzen-Hotellerie und -Gastronomie, sondern auch privat schätzen sie ein niveauvolles Dîner mit einem perfekten Service.

Mit zwei großzügigen Einlieferungen zu einer Versteigerung der Chaîne-Stiftung unterstützte die Familie Leicht die nachhaltige Förderung des Nachwuchses unserer jungen Köche und Sommeliers. Am 18. Mai

2019 fanden bei der Pommery Champagner-Gala im Schloss der Familie Graf von Faber-Castell eine Uhr und ein Perlen-collier glückliche neue Besitzer.

Zunächst wurde ein klassisch elegantes Akoya-Zuchtpperlcollier mit kostbarem Edelstein-Anhänger aufgerufen. Ein leuchtender Amethyst von über 16 Karat, zart in Gelbgold gefasst und mit vier funkeln Brillanten war der Blickfang dieser Versteigerung. Kette und Anhänger können kombiniert oder getrennt getragen werden, denn die Öse ist mit einem Klappmechanismus versehen, so dass der Anhänger unkompliziert auch an einem anderen Collier getragen werden kann. Ein handgearbeitetes Schmuckstück aus dem Meister-Atelier von Juwelier Leicht im Wert von 2.630 EUR.

Später fand auch der mechanische Chronograph der Designermarke BUNZ einen neuen Eigentümer. Ein tickendes Meisterwerk aus der Manufaktur BUNZ, ausgestattet mit einem Automatik-Werk mit Chronographen-Funktion und Datumsanzeige, im Wert von 2.600 EUR, gestiftet von Juwelier Leicht.

Mit den Erlösen aus der Versteigerung können weitere Schulungen, Reisen und Wettbewerbe von jungen engagierten Menschen

in der Gastronomie gefördert werden. Es ist das Anliegen der Chaîne-Stiftung jungen Köchen und Sommeliers viele Möglichkeiten ihrer schönen Berufe nahe zu bringen. Im Namen aller Chaîne-Mitglieder danke ich Georg Leicht und allen anderen Einlieferern für Ihre großzügige Unterstützung. Georg Leicht sagt: „Aus den edelsten Materialien entstehen in unserem Atelier Schmuckstücke von faszinierender Schönheit.“ Und aus den Besten jungen Köchen und Sommeliers entstehen die Helden unserer kulinarischen Zukunft. Die Chaîne-Stiftung benötigt weitere Förderer, die durch Spenden die Arbeit der Stiftung ermöglichen oder durch hochwertige Einlieferungen zu Versteigerungen Erlöse ermöglichen. Wenn Sie Ideen oder Vorschläge für Versteigerungen zu Gunsten der Chaîne-Stiftung haben, wenden Sie sich bitte an die Vorsitzende des Vorstandes der Chaîne-Stiftung Prof. Michaela Dickgießer.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Kontakt und Informationen:  
Chaîne-Stiftung Deutschland  
E-Mail: mail@chaine.de

## Geschmackvoll

### EUROPA's Beste bietet Kulinarik auf höchstem Niveau

Einmal im Jahr begeistert das Gourmetfestival an Bord der MS Europa. Wenn Sterneköche, Winzer, Chocolatiers, Fromagiers und Pâtissiers ihre Kreationen auf höchstem Niveau anbieten. Das Gourmet-Event findet am 02. August vor schönster Kulisse im Hamburger Hafen statt.

Mit dabei, wenn in diesem Jahr erstmals der kulinarische „Newcomer 2019“ ausgezeichnet wird, sind 2 junge Spitzenköche die am Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs teilgenommen haben. Zum einen Lara Panero von Scharff's Weinstube in Heidelberg und auch der Gewinner 2019 Maximilian Bandelin vom InterContinental Berlin.

Es ist der Chaîne-Stiftung wichtig jungen engagierten Menschen einen Zugang zu ausgesuchten Produkten und Präsentationen zu ermöglichen. Nur wenn Sie viele verschiedene Eindrücke sehen, riechen und schmecken, können sie sich weiterentwickeln. Und welcher Ort wäre dafür besser geeignet wie ein Gourmetfestival unseres Partners Hapag-Lloyd Cruises.

Die Vorbereitungen für das kulinarische Highlight-Event des Jahres laufen auf Hochtouren. Die Teilnehmer für EUROPA's Beste stehen fest: Björn Swanson vom Restaurant Golvet und Thomas Martin vom Jacobs Restaurant sind zwei der insgesamt acht Sterneköche, die am 02. August 2019 MS EUROPA in eine kulinarische Flaniermeile verwandeln. Auch Kevin Fehling, der im Oktober ein Restaurant auf der EUROPA eröffnet, ist mit seinem Hamburger Restaurant THE TABLE vertreten.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



# Chaîne-Stiftung

Deutschland

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

Unser Dankeschön an Sie: Ein Stifter-Pin



1 Stern  
(bei einer Spende  
ab €150,-)



2 Sterne  
(bei einer Spende  
ab €300,-)



3 Sterne  
(bei einer Spende  
ab €500,-)

Ja, ich möchte helfen!

Firma.....

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

Straße.....PLZ.....Ort.....

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

Meine Zustiftung/Spende von € .....

(Eine Spendenquittung erhalten Sie nach Eingang auf dem Konto der Chaîne Stiftung)

Ich bitte um persönliche Kontaktaufnahme, da ich die Chaîne Stiftung:

dauerhaft oder mehrfach unterstützen möchte.  
 anderweitig unterstützen möchte.

----- Datum -----

----- Unterschrift -----

Rücksendung per Post oder Fax bitte an:

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

Spende bitte an:

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

## Einladung zu einer Entdeckungsreise

### Pink Flamingo Gris Rosé von der Domaine Royal de Jarras

Dieser, aus der Grenache Trauben gewonnene, Wein besticht durch seine leuchtend rosa Farbe. Die eleganten Aromen kleiner frischer Früchte werden durch die geschmeidigen, feinen würzigen Noten gut zur Geltung gebracht und verleihen diesem Pink Flamingo Gris Rosé einen gewinnenden, überzeugenden Charakter. Dieser fast kräftig anmutende Wein, der sich durch einen abgerundeten Geschmack und große Geschmeidigkeit auszeichnet, hat einen eleganten frischen Abgang, der besonders in Augenblicken sommerlicher Entspannung sehr geschätzt wird.

Der Name des Weins ist kein Zufall, denn der rosa Flamingo steht für die Eleganz der aus dem Sand der Camargue geborenen Weine. Im Naturschutzgebiet der Domaine Royal de Jarras wird auch heute Artenvielfalt noch ganz groß geschrieben. Denkt man an die Camargue, so denkt man an Sonnenuntergänge, wilde Pferde und Pink Flamingos.

Direkt am Meer, nahe der Stadt Aigues-Mortes, liegt die Domaine Royal de Jarras. Mit ihnen in den Sand gesetzten Rebstö-

#### Pink Flamingo Gris Rosé Domaine Royal de Jarras

Eleganter und frischer Rosé-Sommerwein mit subtilen Aromen roter Früchte und feinen würzigen Noten

Rebsorte: Grenache

Geschmack: trocken

vorher öffnen: nein

trinkreif ab: jetzt

lagerfähig: 5 Jahre

Trinktemperatur: 6 - 8°C

Alkoholgehalt: 12.5 % vol.

Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 8,49 EUR/Fl.** (11,32 EUR/L)

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten. Ab 75 EUR ist der Versand innerhalb Deutschlands kostenfrei.

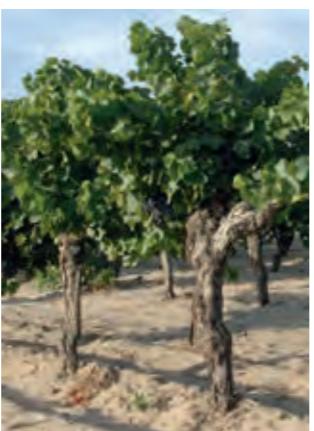
Bestellungen:

[www.vranken-pommery-shop.de](http://www.vranken-pommery-shop.de)

[info@vranken-pommery-shop.de](mailto:info@vranken-pommery-shop.de)

cken ist das Weingut ebenso reich an Geschichten wie auch an Tieren und Pflanzen. Die Besitztümer erstrecken sich über eine Fläche von knapp 800 ha, wovon die Hälfte ein Naturschutzgebiet ist. Die Reben wachsen auf dem Sand der Camargue und lassen Trauben voller Konzentration und Intensität entstehen. Nach der Weinlese wird die Maische mit Hilfe von Wärmetauschern abgekühlt, damit das Aromapotenzial erhalten bleibt. Während des Pressvorgangs übt die Membran der Weinpresse einen absichtlich schwachen Druck auf die Trauben aus, damit Farbe und Gerbstoffe nur minimal extrahiert werden. Für die Weinbereitung der Gris-Weine wird nur der erste Most verwendet. Anschließend wird der auf diese Weise gewonnene Most geklärt. Nach Durchführung einer analytischen Überprüfung wird der geklärte Most mit Hefe geimpft, um die alkoholische Gärung einzuleiten. Diese erfolgt innerhalb von 8 bis 12 Tagen, wobei die Temperatur konstant zwischen 14°C und 16°C liegen muss.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



Guten Geschmack  
erkennt man  
am guten Geschmack!



Conchita Polatto  
SPITZENKÖCHIN

La Vie en bleu

CHAMPAGNE  
**POMMERY**





## Maximilian Bandelin ist bester junger Chef-Koch 2019

### Nationaler Koch-Wettbewerb in Frankfurt am Main

Der 42. Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs wurde am 15. April 2019 in Frankfurt am Main ausgetragen. Maximilian Bandelin vom InterContinental Hotel Berlin konnte sich knapp gegen 9 hervorragende Kollegen durchsetzen. Den 2. Platz belegte Erik May vom Deidesheimer Hof vor Lara Panero aus Scharff's Weinstube in Heidelberg. Der Gewinner konnte sich neben vielen weiteren Preisen über 500 EUR von der Chaîne-Stiftung sowie einen Gutschein der Feinen Privathotels und eine Reise in die Toskana freuen. Wenn sich Hans Stefan Steinheuer bei 10 jungen Chef-Köchen bedankt, ist die Stimmung meist schon gelöst, denn alle Menüs sind gekocht, verkostet und bewertet. „Es gehört neben dem Können auch eine Menge Mut dazu sich einem Wettbewerb auf so hohem Niveau zu stellen.“, sagt Sternekoch Steinheuer als Leiter der Jury des nationalen Koch-Wettbewerbes. Junge Köche, unter 27 Jahren, mussten ein 3-Gang-Menü aus einem Warenkorb in 30 Minuten konzipieren und in 3 1/2 Stunden für 4 Personen perfekt zubereiten. Den Inhalt des Warenkorbs erfährt jeder Teilnehmer erst zu Beginn

des Wettbewerbes und es ist auch streng festgelegt, welche Rohstoffe auf jeden Fall verwendet werden müssen.

Am Morgen des Wettbewerbes erhalten alle Teilnehmer ihre Menü-Vorgaben. Folgendes steht in den Vorgaben: „Die nachfolgend genannten Produkte müssen mindestens zu 50% verwendet werden. Falls einer dieser Artikel nicht verwendet wird, erfolgt 50% Abzug durch die Küchen-Jury.“

Vorspeise: 2 Hummer, Kaiserschoten und Vongole (Venusmuscheln, Anm. d. Red.)

Hauptgang: Schwarzfederhuhn ganz, Artischocken, Rote Spitzpaprika und Maisgrissé

Dessert: Feigen und Charantaise (Melone, Anm. d. Red.)

Alle Gerichte sind direkt auf den Tellern anzurichten (Es sind keine Schälchen, Taschen oder Gläser gestattet“)

Junge Chef-Köche qualifizieren sich über regionale Wettbewerbe und suchen ihren Besten – der Gewinner fährt als Vertreter Deutschlands zur Weltmeisterschaft im September nach Calgary in Kanada. Das Niveau unter dem kreiert, gekocht und präsentiert wird, ist von Anbeginn sehr hoch und erfüllt höchste internationale Stan-

dards. Der Zweck des Wettbewerbs ist die Förderung der kulinarischen Expertise der jungen Chef-Köche. So sind aus diesem Wettbewerb viele große Namen der Gastronomieszene hervorgegangen.

Dieser jährliche Wettbewerb gibt den jungen Chef-Köchen die Möglichkeit ihr Talent und Fachwissen international zur Schau zu stellen. Jeder Wettbewerber darf nur zwei Mal an einem nationalen und nur einmal an einer internationalen Ausscheidung teilnehmen, es gilt somit genau zu überlegen wann man sich diesem Wettbewerb stellt.

Mitglieder der Jury waren in diesem Jahr: Hans Stefan Steinheuer\*\*, Stefan Neugebauer\*, Wolfgang Becker\*\*, Gerhard Beck, Oliver Schakow, Klaus Bramkamp, Axel Horn, Barbara Röder sowie Lutz Heyer.

Im 42. Jahr veranstaltet die Chaîne des Rôtisseurs, als älteste Gastronomievereinigung der Welt, diesen in Deutschland. Und nun wünschen wir Maximilian Bandelin viel Erfolg bei der Weltmeisterschaft im September in Calgary, Kanada.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Siegerehrung und Dîner Amical

### Grandhotel Hessian Hof in Frankfurt am Main

**Dîner Amical, 15. April 2019:** Vor dem Dîner Amical stand die mit Spannung erwartete Siegerehrung des nationalen Kochwettbewerbes und die Intronisation neuer Mitglieder auf dem Programm.

Für viele Gäste hatte der Tag sehr früh begonnen, entweder sie waren Mitglieder der Jury oder haben als Teilnehmer am 42. Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs teilgenommen.

Gegen 18 Uhr trafen neben vielen Baillis aus ganz Deutschland auch viele Professionelle Mitglieder unserer Bruderschaft im altehrwürdigen Grandhotel gegenüber der Frankfurter Messe ein. Die Cérémonie des Intronisations wird traditionell an einem Montag durchgeführt um Profis die Möglichkeit einer Teilnahme zu geben. An den Wochenenden stehen die Köche, Wein Fachleute und Restauratoren fast immer in den eigenen Betrieben und umsorgen ihre Gäste. Nachdem auch die 10 jungen Chef-Köche des diesjährigen Wettbewerbes eingetroffen waren, konnte die feierliche Siegerehrung beginnen. In verschiedenen Ansprachen bedankten sich gestandene Mitglieder bei den jungen Teilnehmern für ihr Interesse und ihr Engagement. Den

42. Koch-Wettbewerb der Chaîne konnte Maximilian Bandelin für sich entscheiden.

Nun folgte die feierliche Intronisation und die Beförderung von Mitgliedern der Chaîne des Rôtisseurs. Im Anschluss tauschten sich alle Gäste rege beim Vranken-Champagnerempfang aus. Der große Festsaal des Hauses war bis auf den letzten Platz gefüllt und die Menükarten ließen Großes erahnen. Nicht weniger als 5 Spitzenköche haben jeweils einen Gang für das Menü kreiert.

Zum Auftakt servierte der Hausherr Roland Füssel eine Perlhuhnroulade mit Gänseleberkern sowie mariniertem Wildbratkoli und Trüffelvinaigrette. Dazu passend wurde ein 2017er Scheurebe von Kühling-Gillot aus Rheinhessen gereicht.

Stefan Neugebauer, vom Deidesheimer Hof, überzeugte mit einer Seezunge, Clementinensauce, belgische Endivie und Käpern – sehr schön kombiniert mit einem 2017er Weißburgunder II von Van Wining aus der Pfalz.

Der Grandseigneur unter den Köchen, Erhard Schäfer vom Landhaus Kuckuck, hatte

für diesen Abend Ravioli von Seewassergarnelen mit Zuckerschoten, Krustentierschaum und Artischocken kreiert.

2-Sterne-Koch Wolfgang Becker aus Trier präsentierte eine sanft geschmorten Brust vom US Wagyu-Rind mit Schmorsud,

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Grandhotel Hessian Hof  
Friedrich-Ebert-Anlage 40  
60325 Frankfurt am Main  
Tel. 069 - 75400  
[www.grandhotel-hessischerhof.com](http://www.grandhotel-hessischerhof.com)





## Leben wie Gott in Frankreich

### Deutsch-Französische Lebensart in Saarbrücken

#### Grand Chapitre, 30. Mai - 02. Juni 2019:

„Leben wie Gott in Frankreich“. Nirgendwo sonst ergänzen sich deutsche und französische Lebensart zu einer harmonischeren Symbiose als in dieser Region.

Nach Ende des 2. Weltkrieges unterstand das Saarland französischer Kontrolle. Es wurde zu einem teilautonomen Staat, wirtschaftlich und währungspolitisch an Frankreich angeschlossen und erst 1957 in die Bundesrepublik eingegliedert. Französische Lebensart, kulturelle und kulinarische Einflüsse sind noch heute allenthalben gegenwärtig und spürbar.

Mit 180.000 Einwohnern zählt Saarbrücken zu den eher kleineren Landeshauptstädten. Die Stadt eröffnet ihren Gästen vielfältige kulturelle, historische und auch kulinarische Möglichkeiten. Saarbrücken ist eine lebendige Kulturstadt mit Museen, Theater, kleinen Boutiquen, malerischen Gassen, Restaurants, Knei-

pen und einer Vielzahl an Unterhaltungsmöglichkeiten.

Unsere Ausflüge führten mit einer Stadtbesichtigung über die barocke Ludwigskirche zu saarländischer Lebenslust am und um den St. Johanner Markt, zum UNESCO-Weltkulturerbe „Völklinger Hütte“, zum heute modernen Lifestyle-Anbieter „Villeroy & Boch“, in die barocken Räumlichkeiten der ehemaligen Benediktinerabtei Mettlach, bis hin zum sehenswerten Naturdenkmal „Saarschleife“ mit dem Aussichtspunkt „Cloef“ und einem unvergesslichen Ausblick auf die Saar.

Die Dîners Amicaux entführten uns zu kulinarischen Köstlichkeiten in die Restaurants „Niedmühle“ und „Saarschleife“ und in das Restaurant „am Triller“. Nach einer feierlichen Inthronisationszeremonie endete das Grand Chapitre mit dem Grand Gala Dîner im Festsaal des Saarbrücker Schlosses.

#### Donnerstag, 30. Mai 2019:

##### Willkommensabend bei „Albrechts Casino am Staden“

Am Willkommensabend bei „Albrechts Casino am Staden“ konnten Bailli Dr. Heinz P. Gander und Maître Hôtelier Markus Albrecht den Bailli Délégué d'Allemagne und Membre des Conseils d'Administration et Magistral Paris Klaus Tritschler und unseren Ehrengast Michel Cottray, Bailli Délégué Honoraire de France und Membre Honoraire du Conseil Magistral mit Gattin Heike Cottray, Bailli Délégué Honoraire de Monaco begrüßen. In der frisch renovierten Jugendstil-Villa begegneten sich die Teilnehmer und konnten bei sommerlichen Temperaturen den Empfang im Garten und auf der Terrasse genießen, bevor man sich zum Flying Buffet in die Räumlichkeiten des Restaurants begab. Begleitet von den Weinen unserer Chaîne-Winzer Weingut Knipser,



Laumersheim, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl und Wein von Cfr. Officier Maître Sommelier Frank Roeder, Master of Wine, VIF, Völklingen. Musikalisch eingestimmt von Chansonette Nicole Havener war die Stimmung heiter und aufgelockert. Man kam sich näher, alte Freundschaften wurden erneuert, neue geschlossen. Als die Veranstaltung gegen 22.00 Uhr zu Ende ging, wären viele Gäste gerne noch länger geblieben. Eine gute Einstimmung für die kommenden Veranstaltungen.

#### Freitag, 31. Mai 2019:

##### Unesco-Weltkulturerbe „Völklinger Hütte“

Der Besuch dieses zum Unesco-Weltkulturerbe erhobenen Industriedenkmals ist ein „Muss“! Hochofengruppe, Kokerei, Sinterhäuser, Möllerhalle, Handwerkergasse und Gebläsehalle begeistern immer wieder aufs Neue, wenn man auch glaubt, schon alles zu kennen. Hier locken ständig wechselnde Ausstellungen – gerade beendet: „Das Gold der Inkas“, aktuell: „Die Pharaonen“ – alljährlich tausende Besucher an, Tendenz steigend. Begleitet von Cfr. Gerd Thom, Chargé de Missions, machte der Ausflug vertraut mit der harten Arbeitswelt einer Gießerei, in einer lebensnahen und mit Anekdoten gespickten Führung. „Diese Führung machte großen Spaß, war der

Kracher schlechthin“ – Kommentar einer Teilnehmerin. Nach 2-stündiger Führung konnte man sich im nahe gelegenen „carré culture Platform 11 ¾“, in den Gemäuern des alten historischen Völklinger Bahnhofs bei einem einfachen Tellergericht, wie es schon die Hüttenarbeiter Anfang dieses Jahrhunderts zu sich nahmen wieder von den Strapazen erholen und stärken.

#### Ausflug zu „V & B“, anschließend zur „Saarschleife“ und dem Aussichtspunkt „Cloef“ und zum Dîner Amical im Restaurant „Saarschleife“

Bailli Honoraire Uli Schroeder verkürzte die Anreise mit Erläuterungen zur Geschichte des Saarlandes, erzählte kurzweilig über Land und Leute, Sitten und saarländische Gebräuche. In Mettlach angelangt, wurden die Teilnehmer im Refektorium der Alten Benediktinerabtei, am Firmensitz der Firma „Villeroy & Boch“ mit einem Sekt von Cfr. Armin Appel, Weingut Appel, Saarburg empfangen und vom Leiter der Marketing-Abteilung begrüßt. Die Führung durch 260 Jahre Keramik- und Firmengeschichte war eine Zeitreise durch die Entwicklung der Keramik. Die ausgewählten Exponate im „Erlebniszentrum von Villeroy & Boch“ mit historischen Szenerien, moderner Tischkultur und dem eindrucksvollen Milchladen anno 1892 werden uns unvergesslich in Erinnerung



### Dîner Amical im „Restaurant Niedmühle“

Gut besucht und rasch ausgebucht war dieses Dîner Amical bei Cfr. Maître Rôtisseur Stefan Burbach. Längst hat es sich herum gesprochen, dass man hier sehr gut und auf Sterneniveau speist. Unter musikalischer Begleitung von Brahim Tuna ließen es sich die Gäste wohl ergehen, mit Weinen vom Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm und Cfr. Frank Roeder, MW, an den stillen Ufern der Nied. Eine zufriedene Gästechartrat den Rücktransfer zu den Hotels an.



### Dîner Amical im Hotel am Triller, mit Weinen aus 4 Kontinenten

Zu einem exzellenten und von den Gästen hoch gelobten 4-Gänge-Menu wurden die korrespondierenden Weine von Cfr. Frank Roeder- einer von mittlerweile 8 Masters of Wine in Deutschland- herausgesucht und mit überzeugender Sachkenntnis einem sachkundigen und wissbegierigen Publikum vorgetragen: ein „Sauvignon Blanc“ aus Neuseeland, ein „Chardonnay“ aus Chansonband. Zahlreiche Neuaufnamen und Beförderungen wurden in einer feierlichen Zeremonie durch unseren Ehrengast Michel Cottray, Bailli Délequé Honoraire de France vorgenommen. Mit Champagner wurden neue Mitglieder durch Grand Echanson Natalie Lumpp in den OMGD aufgenommen und konnten ihre Tasse de Vin entgegennehmen. Den anschließenden Vin d' Honneur konnten die feierlich neu aufgenommenen und promovierten



### Samstag, 1. Juni 2018: Stadtführung zu barocken Gebäuden, historischer Altstadt und rund um den St. Johanner Markt

Die Teilnehmer zur historischen Stadtführung trafen sich an der in weiß gehaltenen barocken Ludwigskirche, wo gerade wie bestellt eine Orchesterprobe stattfand. Die Veranstaltung war gut besucht, zwei Gruppen wurden zum St. Johanner Markt geführt, konnten dort die typisch saarländische Lebensart, die malerischen Gassen, Boutiquen und natürlich auch weitere historische Kirchen, Gebäude und Anekdoten der Stadtführer auf sich einwirken lassen, bevor man ein typisches Gericht – „die saarländische Versuchung“ mit Wein oder Bier im „Stiefel-Bräu“, dem ältesten Brauhaus der Stadt, zu sich nehmen durfte.

### Inthronisation im Saarbrücker Schloss

Der Einzug von Präsidium und Baillis wurde begleitet von „Die Schoenen“, eine durch Rundfunk und Fernsehen bekannte Chansonband. Zahlreiche Neuaufnamen und Beförderungen wurden in einer feierlichen Zeremonie durch unseren Ehrengast Michel Cottray, Bailli Délequé Honoraire de France vorgenommen. Mit Champagner wurden neue Mitglieder durch Grand Echanson Natalie Lumpp in den OMGD aufgenommen und konnten ihre Tasse de Vin entgegennehmen. Den anschließenden Vin d' Honneur konnten die feierlich neu aufgenommenen und promovierten



Teilnehmer zusammen mit den Gästen zum Empfang des Grand Gala Dîners gemeinsam auf der Terrasse des Saarbrücker Schlosses einnehmen. Bei hohen sommerlichen Temperaturen war der Durst groß, es floss reichlich Champagner „Heidsieck Monopole Blue“ aus der Magnumflasche. Die am Grand Gala Dîner beteiligten Köche verwöhnten uns mit köstlichen Kanapees.

### Grand Gala Dîner

Beeindruckend und überwältigend – die farbenfrohe und stilistisch feierliche Kulisse des Festsaales des Saarbrücker Schlosses. Schon viele national und international bekannte prominente Persönlichkeiten aus Politik und Adel konnten in diesen Räumlichkeiten begrüßt und bewirkt werden. Cfr. Vice Conseiller Culinaire Peter Kinzer, als „Schlossherr“ verantwortlich für Räumlichkeiten und Personal hatte alles sorgsam vorbereitet, die Abläufe unter voller Kontrolle. Grandios und exzellent das 5-Gang-Grand Gala Dîner, das unsere Köche zu Tische brachten: Cfr. Officier Maître Rôtisseur Wolfgang Becker \*\*, Beckers Restaurant, Trier – Stefan Neugebauer \*, Schwarzer Hahn, Deidesheim –



Text: Edna Gander, Officier  
Fotos: Klaus Butenschön, Ihr Fotograf

## Drei-Sterne

### Das Erste Kochbuch von Klaus Erfort

Innerhalb von sechs Jahren hat es Spitzenkoch Klaus Erfort in den Olymp der Sterneküche geschafft. Dabei hat er sich stets ganz auf seine Arbeit konzentriert, und ist seiner Passion für eine leichte, französische Küche treu geblieben. Nun lässt der Drei-Sterne-Koch begeisterte Gourmets in seinem ersten Kochbuch gleich in zwei Genusswelten eintauchen. Wer schon immer einmal hinter die Kulissen der Sterneküche des Wohlfahrt-Schülers blicken wollte, hat dazu nun endlich die Gelegenheit. Und wer noch etwas üben möchte, bevor er sich an die Meisterrezepte heranwagt, dem ermöglichen Erforts genial-einfache Rezepte für zu Hause ein sanftes Herantasten. Klaus Erfort ist Koch aus Leidenschaft. Sein bevorzugter Platz ist die Küche. Hier prägen Ehrlichkeit und Respekt seinen Stil – und sie gehen mit meisterlicher Handwerkskunst, Kreativität und seinem einzigartigen Gespür für den Charakter der eingesetzten Produkte eine verführerische

Liaison ein. Klaus Erfort gibt Aromen unverfälscht Raum und verzichtet dabei selbstbewusst auf jegliche Ablenkung – getreu seinem Motto „Die Wahrheit liegt auf dem Teller“. Der Lohn: bereits im Alter von 21 Jahren der erste Michelin-Stern und seit 2008 Höchstbewertungen in den wichtigsten Restaurantführern. Kein Wunder, dass Klaus Erforts Küche zu den meist kopierten in Deutschland zählt. Nach Ausbildung und Stationen im Saarland arbeitete Erfort von 1992 bis 1993 im Restaurant Bareiss in Baiersbronn als Chef Saucier unter Claus-Peter Lumpp. 1993 wechselte er ins Restaurant Schwarzwaldstube in Baiersbronn und kochte dort bis 1994 unter Harald Wohlfahrt als Chef Tournant. Seine erste Position als Küchenchef trat er 1995 im Restaurant Orangerie des Parkhotels Gengenbach in Völklingen an, dessen Küche unter Erforts Leitung mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. 1999 bis 2002 arbeitete

er als Küchenchef im Restaurant Imperial des Schlosshotels Bühlerhöhe bei Baden-Baden, das unter seiner Leitung ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Seit März 2002 betreibt Erfort das Restaurant Gästehaus Erfort in Saarbrücken. Dieses wurde noch im gleichen Jahr vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. 2004 folgte der zweite Stern; seit 2008 hält es drei Sterne. Da es auch in den anderen Restaurantführern Gault&Millau, Gust, Der Feinschmecker, Schlemmer Atlas, Varta-Guide und Der große Restaurant- und Hotel-Guide Höchstnoten hat, zählt das Restaurant zu den besten Deutschlands. Erfort ist verheiratet und hat einen Sohn. Klaus Erfort, Drei Sterne, erschien August 2019 auf 160 Seiten mit zahlreichen Farbfotos, im Format 21,2 x 27,9 cm, Hardcover zum Preis von 49,90 EUR (ISBN 978-3-96033-050-9)

Text: Heiko Leuchtmann; Chargé de Presse d'Allemagne



## Supercars, Speed & Spectacle

### Chaîne-Reise GT-Masters Zandvoort 2019

**Motorsport-Reise nach Holland, 09. bis 11. August 2019:** Ein spektakuläres Motorsportwochenende in Zandvoort, Holland mit einem vollen Programm, das auch das starke GT3-Starterfeld des ADAC GT Masters beinhaltet erwartet uns. Ferrari 488 GT3, Lamborghini Huracán GT3 EVO, Mercedes-AMG GT3, Porsche 911 GT3 R, Aston Martin Vantage GT3, BMW M6 GT3, Corvette C7 GT3-R und Audi R8 LMS – das sind Namen, die die Herzen von Motorsportfans höher schlagen lassen.

Dieter Ullsperger, Bailli der Bailliege Mittlehain und Gerrit de Kiewit, Bailli Délégué der Bailliege of Netherlands haben ein anspruchsvolles kulinarisches Programm rund um einen Renntag organisiert. Das 5-Sterne Grand Hotel Huis ter Duin in Noordwijk direkt am Strand erwartet uns mit allen Annehmlichkeiten und Director Stephan J.A.B. Stokkermans freut sich auf die Chaîne Mitglieder aus Deutschland. Wir haben ausschließlich Zimmer der Kategorie Charming mit Meerblick reserviert. Keine Geheimnisse mehr: das Rennteam „T3 Motorsport“ öffnet seine Box für die Chaîne des Rôtisseurs. Die Fahrer und Teams von Ferrari, Lamborghini, Mercedes-AMG, Porsche, Aston Martin, BMW, Corvette und Audi kämpfen auf der Rennstrecke um jede Tausendstel. Wenn die

Boliden nicht auf der Piste sind, spielt sich die Arbeit in der Boxengasse, genauer gesagt den Boxen, ab. Hier wird an den Rennfahrzeugen geschraubt, das Setup verfeinert und die Fahrer stimmen sich mit ihren Ingenieuren über die Taktik für den nächsten Einsatz ab. Die Boxen sind für sie nicht nur Rückzugsort, sondern schon fast ein Heiligtum. Und genau hier erhalten Sie vor Ort in Zandvoort exklusive und unmittelbare Einblicke. Die Chaîne-Gäste dürfen sich auf spektakuläre Neuerungen freuen, denn sie haben die Möglichkeit, das geschäftige Treiben in der Boxengasse hautnah zu erleben. Eine Box steht ihnen offen und erlaubt einen Blick in die wichtigste Zone der Teams. Näher dran an den Fahrern sind nur noch die beteiligten Mechaniker und Team-Mitglieder selber.

Das Diner Amical „Come Together“ startet mit einem Champagnerempfang im exklusiven Strandclub Breakers Beach House direkt am Meer. Nach dem 4-Gang Diner erleben wir ab ca. 22.00 Uhr eine private Raritätenprobe. Wir werden gemeinsam geöffnete Rotweine aus dem Bordeaux und der Toskana degustieren.

Nach einem ereignisreichen Renntag (mit Pitwalk, Champagnerempfang beim Audi-Rennteam „T3 Motorsport“, freiem Zugang zur Startaufstellung, Rennen ADAC

GT Masters 3, Lunch und individueller Taxifahrt auf der Rennstrecke) genießen wir am Abend ein Gala Diner im Hotel. Das Sternerestaurant Latour verwöhnt uns in stilvollem Ambiente mit überraschenden Köstlichkeiten, im Rahmen eines 5-Gang-Gourmet-Menü, und erlesenen Weinen. Am Sonntag wird uns das Rijksmuseum Amsterdam bei einer exklusiven Privatführung auf eine ganz sympathische Art näher gebracht. Zum Abschluss speisen wir im legendären Amstel in Amsterdam. Das InterContinental Amstel Amsterdam ist eines der namhaftesten Hotels in den Niederlanden. Das Innendesign ist inspiriert von der ununterbrochenen Bewegung von Segelbooten, Wassertaxis und Ruderbooten, die an Ihnen vorbeikommen, egal ob Sie auf der Terrasse oder in der Brasserie sitzen, wo die Fenster einen uneingeschränkten Blick auf den Fluss gewähren.

Für diese Reise gibt es noch 6 Plätze, dann sind die limitierten Plätze ausgebucht.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Informationen und Anmeldungen bei:  
Dieter Ullsperger,  
E-Mail: d.e.ullsperger@t-online.de oder  
Heiko Leuchtmann,  
E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de



## Erika Bergheim ist Köchin des Jahres 2019

*Modern-klassische Küche im Schlosshotel Hugenpoet*

Im Rahmen der 21. Busche Gala wurde ihr dieser Titel mit folgenden Worten verliehen: „Erika Bergheim ist eine Power-Frau. Sie ist nicht nur eine herausragende Köchin, die mit dem Restaurant Laurushaus auf Schloss Hugenpoet nun zum wiederholten Male bewiesen hat, dass sie sich mit ihrer modern-klassischen Küche mit den ganz Großen der Branche messen kann. Das Besondere in ihrem Arbeitsablauf: Bereits bei der Konzeption der Menüs steht das Zusammenspiel von Gerichten und Weinen im Mittelpunkt. Mit ihrer offenen, unaufgeregten Art versteht es Erika Bergheim auch, Menschen und Kontraste zu vereinen.“

Davon profitiert ihre Küche, ihr Team und die Atmosphäre im Restaurant. Dort werden edle Produkte aus aller Welt mit Regionaltypischem vereint – schließlich ist Erika Bergheim auch offizielle Genuss-Botschafterin des Ruhrgebiets. Das Laurushaus ist so etwas wie die Quintessenz all ihrer Erfahrungen, ihres Könnens und ihrer Leidenschaft. In einer ganz privaten, wohlig-atmosphärischen Küche steht sie in der Küche des Laurushaus. Ganz nah am Gast. Es entsteht das Gefühl, bei einer guten Freundin und

Köchin zu Hause zu sein. Erika Bergheim gelingt es, einen Besuch im Laurushaus besonders und zugleich heimelig, und vor allem genussvoll zu gestalten. Selten haben wir uns bei einem exquisiten Menü so wohl gefühlt.“

„Nachdem Erika Bergheim im November 2017 einen Stern des Guide Michelin für das Laurushaus erhalten hat, ist dies eine weitere großartige Auszeichnung, über die wir uns sehr freuen“, sagt voller Stolz die stellvertretende Direktorin Vivian-Jessica Schiller.

In der ehemaligen Zehntscheune des historischen Schlosshotels Hugenpoet wurde im Mai 2016 das Restaurant Laurushaus eröffnet. Erika Bergheim präsentiert dort eine moderne Gourmetküche und legt den Fokus auf qualitativ hochwertige Produkte und eine geradlinige Präsentation. Ebenso wichtig wie die Speisen sind die Weine, die von Sommelière Carla Veenstra ausgewählt werden. Das Restaurant ist donnerstags-, freitags- und samstagsabends sowie samstagsmittags geöffnet und steht an den übrigen Tagen exklusiv für Veranstaltungen zur Verfügung. Erika Bergheim ist bereits seit 1997 durchgehend im Schlosshotel Hugenpoet tätig. Vor ihrer Zeit dort absolvierte sie eine Ausbildung zur Köchin unter der Regie von Berthold Bühler und Rudi Kleinjung im Sheraton Hotel Essen.

Nach ersten Engagements als Commis de Cuisine im Schlosshotel Hugenpoet, Küchenchefin eines Feinkostgeschäfts und ihrer Tätigkeit im Ein- und Verkauf bei Deutschlands größtem Spezialmarkt und Lieferanten für feinste Lebensmittel, dem FrischeParadies, schloss sie erfolgreich eine Ausbildung zur Küchenmeisterin ab. Außerdem hat sie bei Lothar Eiermann in Friedrichsruhe, Daniel Boulud in New York und Patrick O’Connell in Virginia hospitiert. Sechs Jahre nach ihrem Start im Schlosshotel Hugenpoet avancierte Bergheim 2003 dann von der Sous Chef zur Küchenchefin – damals noch im Restaurant Nero. Für eben dieses erkochte sie dann auch 2009 den ersten Michelin Stern, den sie bis zur Schließung im Juli 2013 immer wieder bestätigte. Im November 2017 erhielt sie für das Restaurant Laurushaus einen Michelin Stern.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d’Allemagne  
Foto: G. Nitschke

## SOMMER, SONNE, TADZIO.

Unser Rosato Tadzio wird aus der Aleatico-Traube gekeltert. Die leuchtende Farbe, zwischen Sandorn und Koralle, sollte auf keiner Sommerterrasse fehlen. Der kräftige Rosé bietet eine außergewöhnliche Geschmacksfülle und begeistert auch Rotweintrinker, die im Sommer einen gekühlten Wein genießen wollen.

**Villa Caviciana: Nur das Beste aus dem Latium.**

[www.villacaviciana.com](http://www.villacaviciana.com)



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





## Meissener Porzellan-Service VITRUV

### Designklarheit in Manufakturqualität

Meissen präsentiert mit dem Service VITRUV eine puristisch architektonische Formensprache und Anmutung: Gerahdning, klar und von äußerst kunsthandwerklicher Raffinesse mit grafischen Reliefs in Biskuit-Porzellan oder glasiert - das ist der Kern der Ästhetik von VITRUV. Dazu wird wahlweise der Meissener „Ming-Drache“ aus der Tradition der Manufaktur in neuer Schlichtheit inszeniert.

In VITRUV zeigt sich die Stilvirtuosität Meissens. Architektonische Designelemente werden gekonnt kombiniert mit der Inspiration aus japanischer Handwerkskunst und traditionellem Manufakturerbe. „Graphic“, ein eigens entwickeltes Relief, zeigt optisch moderne Klarheit und gleichzeitig die herausragenden Meissener Manufakturfertigkeiten. Inspiriert wurde diese grafische Gestaltung von kunsthandwerklichen japanischen Druckvorlagen: Katagamis werden hauptsächlich zur Bemusterung von Kimonostoffen eingesetzt und sind in kunstvoller Schneidearbeit aus handgeschöpftem Japanpapier gefertigt. Mit „Graphic“ wird jene traditionelle Ornamentik auf das Meiss-

sener Porzellan übertragen und knüpft an die eigene Tradition wegbereitender individueller Oberflächengestaltungen an. Auf Tellern, Tassen, Kannen und Schüsseln ergibt sich dadurch spannungsreiche Haptik. Um die Lebendigkeit in der Oberflächengestaltung zu unterstützen wird VITRUV in weiß glasiert oder partiell in Biskuit angeboten. Auf der stärker strukturierten Oberfläche des Biskuitporzellans zeichnet das subtile Licht- und Schattenspiel ein ganz besonders plastisches „Graphic“ Design.

Eine weitere Ausprägung der gänzlich neuen Ästhetik im Repertoire der Manufaktur ist der manuell angesetzte Fuß bei Kannen, Tassen und Zuckerdosen des VITRUV Service, der durch eine gefräste Rille zwischen Form und Fuß betont wird.

Individuelle Inszenierung nach Lust und Laune. Heute puristisch, morgen in der Fülle. Sonntags an der Traditionstafel mit Familie und Freunden, zum Tagesausklang, eine Prise Exotik für den kleinen ruhigen Luxusmoment. VITRUV von Meissen nimmt genau diese Bedürfnisse auf. Ergänzend zu den modernen, architektoni-

schen Serviceelementen, gibt es Vorspeise- und Dessertsteller ganz besonderer Art. Der ikonische „Ming Drache“ ist in detailreicher Malerei in Sepia und Black von Hand aufgemalt.

VITRUV bietet mannigfaltige Möglichkeiten zum Arrangieren. So lassen sich die Porzellane mit dem Relief „Graphic“ in weiß glasiert oder partiell in Biskuit miteinander kombinieren, sowie mit dem „Ming Dragon“ Dekor hervorragend ergänzen und dem jeweiligen Wohnraum und Anlass nach inszenieren.

Bleibende Werte die Moden überdauern, in vielfältiger Modularität, für anspruchsvolle Connaisseure und Liebhaber sinnlicher Alltagsgenüsse, das bietet VITRUV. Zu hundert Prozent verantwortungsvoll in Deutschland hergestellt, erfreut es Menschen, die sich wieder nach einem ganzheitlichen Lebensstil sehnen. Dieses Service ist gelebte und nachhaltige Manufakturtradition von Meissen. Mehr Informationen finden Sie unter [www.meissen.com](http://www.meissen.com).

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Sterneheimat Kronenschlösschen

### 24. Rheingau Gourmet & Wein Festival

#### Rheingau Gourmet & Wein Festival, 20. Februar bis 08. März 2020:

Das Rheingau Gourmet & Wein Festival ist eines der bedeutendsten kulinarischen Ereignisse der Welt. Am 20. Februar 2020 präsentieren zum 24. Mal weltbekannte Spitzköche ihre raffinierten kulinarischen Köstlichkeiten. Spitzwinzer sorgen bei jeder Veranstaltung persönlich für die ideale Weinbegleitung. Jährlich zieht das Festival rund 6.500 Feinschmecker aus aller Welt an. Gründer Hans Burkhardt Ullrich antwortet auf die Frage „Wie kam die Idee für das Festivals zustande?“ wie folgt: „Viele Jahre lang hat man mir vom Festival „Masters of Food & Wine“ in Carmel (California) vorgeschwärmt. 1996 habe ich dann beschlossen: ein solches Festival veranstalten wir auch in Deutschland, wir nannten es „Rheingau Gourmet & Wein Festival“. Die amerikanischen Veranstalter fanden das toll und haben uns tatkräftig unterstützt.“

H.B. Ullrich erzählt wie sich das Festival in den letzten 23 Jahren verändert hat: „Die Grundstruktur ist gleich geblieben: In je-

dem Jahr laden wir einige der jeweils besten Köche und Winzer aus aller Welt ein. Wir sind topaktuell und nehmen nicht nur neue Trends auf, sondern entwickeln sie. Und Köche – seien sie noch so berühmt – die sich aus dem aktiven Geschäft zurückgezogen haben, können nicht mehr konkurrieren. Die Entwicklung von Geschmackstypen, Kochtechniken und Kreationen ist so rasant, dass derjenige, der nicht mehr aktiv im Mittelpunkt steht, sofort den Anschluss verliert.

Das Haus Kronenschlösschen ist eines der schönsten deutschen Landhotels. Die Mischung aus liebevoll restaurierter historischer Bausubstanz und modernster Technik, aus der Nähe zu Frankfurt und der idyllischen Lage zwischen Weinbergen und Rhein macht das Kronenschlösschen zum „Landhotel par excellence“. Die Sterneküche sorgt für raffinierte Koch-Kreationen, die »Beste Weinkarte Deutschlands« für die passende Wein-Begleitung und das freundliche und engagierte Service-Team tut sein Übriges, damit Sie sich wohlfühlen.

Im letzten Jahr hat H.B. Ullrich die Zügel an seine Tochter Johanna Bächstädt übergeben. Wird es Veränderungen beim Festival geben? Ullrich sagt: „Die nächsten Jahre werde ich das Kronenschlösschen gemeinsam mit meiner Tochter leiten. Sie konnte viele Jahre eine hervorragende Ausbildung in einigen der besten Hotels genießen, unter anderem im „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg, dem „Bachmair Weißbach“ und dem „Hotel Egerner Höfe“ am Tegernsee. Frische Ideen, neue Aktivitäten und Knowhow spielen perfekt zusammen. So wird es auch beim Festival sein.“

Am 20. Februar 2020 startet das Rheingau Gourmet & Wein Festival mit der legendären WELCOME PARTY in der phantastischen Atmosphäre von Kloster Eberbach. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze und seien Sie dabei, wenn bei Europas größtem Gourmet & Wein Festival gefeiert wird. Mehr Informationen finden Sie unter: [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## Porto und das Douro-Tal

### 2. Internationales OMGD Grand Chapitre vom 11. - 15.09.2019

Die Weinregion Alto Douro (portugiesisch Hoher Douro) ist die älteste Weinbauregion der Welt mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Sie liegt im Norden Portugals und gehört seit 2001 zum UNESCO-Welterbe. Bereits in der Bronzezeit wurden hier Getränke aus Weintrauben hergestellt – doch erst die Römer führten den eigentlichen Weinbau ein, der von den folgenden Sueben und Mauren fortgeführt und weiterentwickelt wurde. Somit wird seit über 2.000 Jahren am Douro Wein angebaut. Im Jahr 1756 ließ Marquês de Pombal die heutige Weinbauregion mit Marksteinen abgrenzen. Damit war das Gebiet die erste herkunfts geschützte Weinregion der Welt. Insbesondere der Portwein brachte der Region in der Folge Aufschwung und verbesserte wesentlich die Handelsbilanz des Landes.

Heute ist Douro eines der größten, vielmehr noch aber eines der bekanntesten Weinbaugebiete und steht für einen der berühmtesten aufgespirtenen Weine der Welt, den Portwein. Und es ist auch eine der spektakulärsten Weinbauregionen überhaupt.

Knapp 40.000 Hektar stehen hier unter Reben, von denen wiederum knapp 30.000

Hektar ausschließlich der Erzeugung von Portwein vorbehalten sind. Der Rest wird zu trockenen Weiß- und Rotweinen verarbeitet, die sich seit den 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts wieder einer zunehmenden Popularität erfreuen. Ca. 40 Rebsorten sind für die Erzeugung von Portweinen zugelassen, tatsächlich beschränken sich aber die Portweinhäuser heute auf einige wenige, sehr hochwertige.

Die Reservierungsfrist für das 2. Internationale OMGD Grand Chapitre, vom 11. bis 15. September 2019 in Porto und im Douro-Tal, wurde verlängert.

Wir möchten Sie auch darauf aufmerksam machen, dass das Hauptevent Hotel Porto Palacio den OMGD-Sonderpreis für alle Reservierungen nach dem 1. Juli einhält. Sollten Sie dennoch auf ein Problem stoßen, wenden Sie sich bitte direkt an Chaîne Portugal [portugal@chainept.org](mailto:portugal@chainept.org), um weitere Unterstützung zu erhalten.

Das vollständige Grand Chapitre-Programm sowie das Registrierungsmaterial können Sie im Internet unter [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com) herunterladen. In einer umfangreichen Broschüre werden alle Veranstaltungen und Veranstaltungsorte mit einer bemerkenswerten Auswahl be-

schrieben an denen Sie teilnehmen können. „Sie werden mit den Weinen dieser Region bekannt gemacht und können Ihre Kenntnisse vertiefen. Aber am wichtigsten ist, dass Sie die Kameradschaft der Chaîne genießen. Hiermit ermutigen wir unsere Nicht-OMGD-Teilnehmer, sich der OMGD-Gesellschaft anzuschließen und bei der offiziellen Einführungsfeier am 14. September 2019 in Porto aufgenommen zu werden. Die anfänglichen OMGD-Aufnahmgebühren betragen 27 EUR für Profis und 16 EUR für nicht-professionelle Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Vorsitzenden des OMGD International Committee Herrn Mohamed Hammam, [mhammam@hitcotrading.com](mailto:mhammam@hitcotrading.com) oder an Frau Laura Smet in der Zentrale in Paris, [lsmet@chainehq.org](mailto:lsmet@chainehq.org) push.“

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zusammen zu sein und das 2. Internationale OMGD Grand Chapitre 2019 zu einem großen Erfolg zu machen! Vive La Chaîne und Vive L’Ordre Mondial!“, sagt Mohamed Hammam, Vorsitzender des OMGD International Committee.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

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

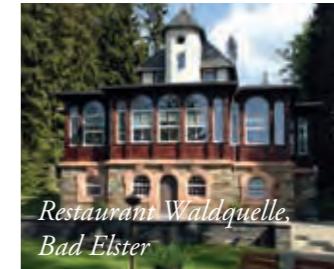
Datum	Ort/Haus	Veranstaltung	Ansprechpartner
19. - 21.07.2019	Öhringen <b>Schlosshotel Friedrichsruhe</b>	<b>OMGD goes Württemberg</b> Tour de Vin mit Natalie Lumpp	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg <a href="mailto:mgrspchr@aol.com">mgrspchr@aol.com</a>
24.08.2019	Essen <b>Schlosshotel Hugenpoet</b>	<b>Champagner Tasting</b> und Lehrgang zu Pommery	Dr. Joachim von Gratkowski, Nordrhein <a href="mailto:j-v-g@t-online.de">j-v-g@t-online.de</a>
15.09.2019	Porto & Douro Tal Portugal	<b>2. Internationales OMGD Grand Chapitre</b>	Mohamed Hammam <a href="mailto:chancellorie@chaine-des-rotisseurs.net">chancellorie@chaine-des-rotisseurs.net</a>
21.09.2019	Bad Krozingen <b>Weingut Fritz Waßmer</b>	<b>Weinprobe</b> „Große Lagenprobe“	Prof. Michaela Dickgießer, Baden-Schwarzwald <a href="mailto:Michaela.Dickgessner@itusgmbh.com">Michaela.Dickgessner@itusgmbh.com</a>
21.09.2019	Dierhagen <b>Strandhotel Fischland</b>	<b>Event bei Maître Hôtelier Isolde Heinz</b> und Maître Rôtisseur Pierre Nippkow	Erhard K. W. Kulosa, Mecklenburg-Vorpommern <a href="mailto:kulosa@chaineaufsee.de">kulosa@chaineaufsee.de</a>
21.09.2019	Darmstadt <b>Braustüb'l</b>	<b>Dîner Amical</b> „Oktoberfest“	Michel Prokop, Hessen <a href="mailto:chainehessen@aol.com">chainehessen@aol.com</a>
25.10.2019	Bad Elster <b>Restaurant Waldquelle</b>	<b>Baden und Burgunderweine</b> Speisen aus Natalie's Heimat-Kochbuch	Natalie Lumpp, Baden-Schwarzwald <a href="mailto:natalie.lumpp@t-online.de">natalie.lumpp@t-online.de</a>
22. - 24.11.2019	Oldenburg <b>Altera Hotel</b>	<b>Chaîne-Wochenende:</b> Kulinarike, Kultur und OMGD	Rolf Müller, Bremen <a href="mailto:rolf.mueller@chaine-bremen.de">rolf.mueller@chaine-bremen.de</a>
30.11.2019	Stetten bei Meersburg <b>Weingut Aufrecht</b>	<b>Wein und Schokolade</b>	Gerhard Schweden, Bodensee <a href="mailto:chainebodense@icloud.com">chainebodense@icloud.com</a>
30.11.2019	Stolberg/Südharz <b>Naturresort Schindelbruch</b>	<b>Dîner Amical</b> & Sensorik-Seminar mit H. Stroschke	Claas Plesch, Sachsen-Anhalt <a href="mailto:plesch@chaine-lsa.de">plesch@chaine-lsa.de</a>
05.12.2019	Köln <b>Landhaus Kuckuck</b>	<b>Dégustation du Vin</b>	Dieter Ullsperger, Mittelrhein <a href="mailto:d.e.ullsperger@t-online.de">d.e.ullsperger@t-online.de</a>



Schlosshotel Hugenpoet, Essen



Weingut Aufrecht, Meersburg/Stetten



Restaurant Waldquelle,  
Bad Elster



Naturresort  
Schindelbruch



# Ihr Sommelier für zu Hause

*Natalie Lumpp empfiehlt PrioVino zur optimalen Kühlung des Weines*

Gerade jetzt in den Sommermonaten erleben wir immer wieder, dass es schwer ist, eine geöffnete Flasche auf der richtigen Temperatur zu halten. Ins Eis gestellt wird der Wein zu kalt und entfaltet nicht optimal seine Aromen, beim Rotwein ist es ganz schwierig. Die meisten Weinkenner und Restaurants besitzen zwar einen differenziert einstellbaren Weinkühlschrank, die Temperatur der geöffneten Flasche lässt sich jedoch nicht halten, sodass sich der Geschmack von Glas zu Glas verändert.

„Wenn beispielsweise tolle Rotweine zu warm serviert werden, verlieren sie unglaublich an Frucht und Geschmack. Das kann mit den PrioVino-Produkten jetzt einfach nicht mehr passieren“, meint Natalie Lumpp. Denn der Produkttest der Weinliebhaberin hat bestätigt, dass sowohl der „Premier“ als auch der „Classic“ vortemperierte Weinflaschen tatsächlich über Stunden konstant auf einer eingestellten Temperatur hält. „Da sich die Temperatur von 5 bis 20 Grad Celsius einstellen lässt, deckt er ideal alle Weinsorten von weiß

bis rot ab“, so Lumpp. Nicht nur in der Fachwelt, in Fine Dining Restaurants und exklusiven Hotelsuiten werden die Weintemperierer von PrioVino eingesetzt. Sie sind auch für den privaten Bereich – gerade in den Sommermonaten beim Weingenuss auf der Terrasse oder im Garten – ideal einsetzbar. Dies ist vor allem dadurch möglich, dass die Geräte auch für einige Stunden mit einem wiederaufladbaren Akku betrieben werden können.

„Durch ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluftsystem wird sichergestellt, dass die Temperierer praktisch geräuschlos arbeiten – unabhängig von den Einsatzbedingungen bei Netz- oder Akkubetrieb“, sagt Jürgen Sauer, der Firmengründer von PrioVino.

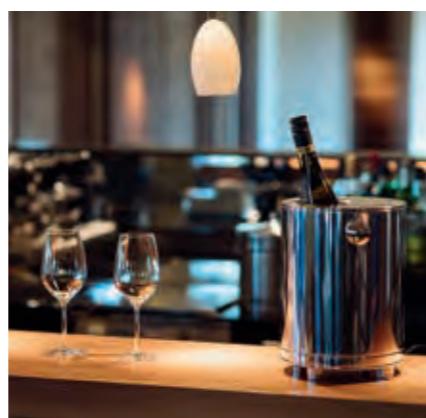
Darüber hinaus fallen die Weintemperierer von PrioVino mit ihrem sehr eleganten Design auf – der „Classic“ in schwarz oder rot, der handgearbeitete „Premier“ verchromt, versilbert oder vergoldet. Alle Geräte sind als Tischgeräte oder mit einem speziellen Ständer erhältlich. Auf der Prowein in Düsseldorf und auf der Prowine Asia in Hong-

kong hat die Firma PrioVino diese neuen Produkte vorgestellt und viel Interesse in der Fachwelt geweckt. Jürgen Sauer berichtet, dass vor allem in Asien ein hohes Interesse an den hochwertigen „Premier“-Geräten besteht. Das liegt natürlich auch daran, dass der Weinkonsum in diesen Ländern in den letzten Jahren sehr zugenommen hat und damit auch der Weinimport von exklusiven Weinen aus europäischen Ländern.

Ein Interview mit Natalie Lumpp, die von den PrioVino-Produkten sehr begeistert ist, ist auf der Facebook-Seite von PrioVino zu finden: [www.facebook.com/PrioVino GmbH/](http://www.facebook.com/PrioVino GmbH/).

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Fotos: PrioVino GmbH

Bild l.: Mit dem Classic bietet PrioVino ein Einstiegsprodukt für den privaten Gebrauch. Bild r.o.: Natalie Lumpp – hier mit Firmengründer Jürgen Sauer – ist begeistert von den PrioVino Weintemperierern. Bild r.u.: Das Modell PrioVino Premier besticht durch besonders edle Materialien und große Individualisierbarkeit.



## Champagne Demoiselle EO sweet

### Optisch wie geschmacklich ein erfrischender Genuss

Gut gekühlt und auf Eis ist sie am besten: die Sweet-Version der Vranken Demoiselle. Füllen Sie einen Eiswürfelbehälter mit reifen Früchten Ihrer Wahl und verfeinern Sie diese nach Ihrem Gusto mit einem Hauch frischer Minze, Zitruschalen, essbaren Blüten oder anderen feinen Aromen. Mit Wasser aufgießen und ab ins Gefrierfach! Dann geben Sie Ihre Gourmet-Eiswürfel in ein bauchiges Champagner- oder Weißweinglas und gießen sie mit gekühltem Champagne Demoiselle Sweet E.O. auf. Basis ist ein Sektchampagner mit einer Dosage von 25 g, eingebunden in eine Assemblage von mehrheitlich Chardonnay und Pinot Noir. Das verleiht dem fein perlen Champagner seinen runden Charakter. Der helle, strohgelbe Glanz erinnert an die Facetten eines Zitrin (seltener Bergkristall). Die Perlage erscheint sehr lebhaft, von feiner Eleganz und überaus lang anhaltend. Der betörend süße Duft erinnert an weiße Blüten und getrocknete Zitrusfrüchte. Nach und nach erscheinen intensivere Nuancen von konfettierte Aprikosen und Mirabellenkompott, die letztendlich in eine sehr elegante Note von frisch geschnittenen

#### Champagne Demoiselle EO sweet

komplex & reif, frische Frucht im Duft, viel Aroma am Gaumen

Geschmack: süß

Rebsorten: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12 % vol.

lagerfähig: 2 - 3 Jahre

Trinktemperatur: gekühlt auf Eis  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 44,90 EUR/Fl. (59,86 EUR/L)**

Inkl. MwSt. und zzgl. Versand  
(ab 24 Flaschen versandkostenfrei)

Bestellungen unter:  
[www.hawesko.de](http://www.hawesko.de)

Tabakblättern übergeht. Auch am Gaumen besticht die Demoiselle Sweet E.O. durch intensive, florale und fruchtige Aromen, verstärkt durch die süße Opulenz von

Quittengelee und Malzzucker. Ein wunderbar harmonischer Dessertchampagner von süßer Eleganz und lang anhaltendem Nachklang. Die Idee zu „Champagne Demoiselle“ entstand 1985 in geselliger Runde auf dem Wohnsitz der Familie Vranken in Montmort-Lucy. Sie waren so fasziniert von den unzähligen, im Schlossgarten umherschwirrenden Libellen – in Frankreich liebevoll „Demoiselles“ genannt – dass man spontan beschloss, den neuen Champagner „Demoiselle“ zu taufen. Die Flasche ist mit ihrem im Art-déco-Stil gehaltenen Dekor schon fast ein kleines Kunstwerk. „Demoiselle“ ist ein sehr femininer Champagner, der Eleganz, Originalität und einen Hauch von Romantik verkörpert und diesen Eindruck auch am Gaumen vermittelt. Die Champagne ist die nördlichste Weinbauregion Frankreichs. Hier ist es eher kühl – die Weine, aus denen der Champagner entsteht, reifen zwar, enthalten aber relativ wenig Alkohol und haben die kräftige Säure, die man zur Schaumweinherstellung braucht. Die Hauptrebsorten sind Chardonnay, Pinot Noir und Meunier.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



## Kulinarisches für Feinschmecker

### Restaurant Sèvres in Frankfurt am Main

Das Restaurant Sèvres ist eine der ersten Adressen in Frankfurt, wenn es um Kulinarisches für Feinschmecker geht und die Hotelbar Jimmy's ist legendär. Aber vor allem der Schwerpunkt der Gastronomie macht das Grandhotel Hessischer Hof in der Messestadt Frankfurt zu etwas Besonderem und so beliebt: das Champagner-Frühstück, der Business Lunch oder die Degustations-Menüs sind weit über die Grenzen der Stadt bekannt.

Anfang Juni führte mich mein Weg Richtung Champagne zu einem Zwischenstopp in das Restaurant Sèvres. Nach einem Glas Champagner JM. Gobillard Brut Tradition war auch das Studium der Menüauswahl beendet und ich konnte meine Speisenfolge dem Service mitteilen. Bei der Auswahl der korrespondierenden Weine wollte ich mich ganz auf die Empfehlung des zuvorkommenden Weinfachmann verlassen. Die treffsicheren Empfehlungen aus dem umfangreichen, internationalen Weinsortiment mit über 300 Positionen und einem Weinkeller mit beeindruckender Jahrgangstiefe überzeugten und begeisterten mich am Ende vollends.

Nun war ich auf die einzelnen Gänge des mit 13 Punkten im Gault Millau Guide bewerteten Restaurant gespannt. Ich fühlte mich sehr wohl in der außergewöhnlichen

Kulisse des kostbaren Feuillet Porzellan im Stil des Empire, welches in einer exklusiven Ausstellung strahlende beleuchtet präsentiert wird.

Als Amuse-Bouche wurde ein kräftiger geräucherter Saibling auf Birnen-Fenchel-Salat gereicht.

Zum ersten Gang wurde ein 2018er Riesling trocken, Prinz von Hessen serviert. Der lauwarme Salat von wildem Spargel mit gegrilltem Römersalat und Griechischem Joghurt war wunderbar leicht und hatte eine sehr feine Säure der Zitrone. Die Cashew-Nüsse harmonierten mit dem Spargel ganz hervorragend.

Duft und Geschmack der 2016 Dachsfilet Riesling trocken, ebenfalls aus dem Haus Prinz von Hessen, zeigte köstliche Aromen saftiger Früchte wie Stachelbeere, Pfirsich und schwarze Johannisbeere. Dazu wurde eine sanft gegarte und fein aromatische Fjordforelle bester Qualität gereicht. In Kombination mit Forellenkaviar, Selleriedashi, Radieschen und knackigem Selleerie-Apfelsalat war dieser Gang ein Genuss.

Rubinrot leuchtete der edle Spätburgunder 2016, auch von Prinz von Hessen, im Glas. Ein herrlicher Duft nach dunklen Früchten, die an Brombeere und Sauerkirsche erinnern, verführte zum Genuss. In Kombination mit einer kleinen französischen

Käseauswahl versprach auch dieser Gang großartig zu werden. Ich entschied mich für 3 Käse von dem wunderschön präsentierten Käsegewagen: Ziegenkäse, Camembert und Époisses. Der sehr cremige französische Weichkäse mit Feigensenf und Wallnuss ergab mit dem Spätburgunder eine wunderbare kulinarische Einheit.

Roland Füssel ist der Küchenchef des Grandhotels Hessischer Hof. Seine Küche ist modern, leicht und raffiniert. Mit hochwertigen regionalen und frischen Produkten zubereitet, kreiert er ausdrucksstarke Kompositionen, inspiriert von der asiatischen, südamerikanischen und klassisch europäischen Küche. Michelin schreibt zu Recht: „Mit einem beeindruckend schönen Interieur und der feinen, gehobenen Küche begeistert das Sèvres die Gäste.“ Dem möchte ich mich anschließen und Ihnen empfehlen: „Besuchen Sie das Sèvres, egal ob zum Lunch oder am Abend.“

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Restaurant Sèvres  
Grandhotel Hessischer Hof  
Friedrich-Ebert-Anlage 40  
60325 Frankfurt am Main  
Tel. 069 7540 - 0  
[www.grandhotel-hessischerhof.com](http://www.grandhotel-hessischerhof.com)

# 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.



**JETZT BESTELLEN**

- NETZVARIANTE - nur **399 €\***

- AKKUVARIANTE - nur **580 €\***

Sichern Sie sich jetzt Ihren **PrioVino Classic**

Alle Bestellmöglichkeiten sowie weitere Infos rund um den Classic und unsere weiteren Produkte:

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

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS



## Herzlich und engagiert

### Erhard Schäfer – Grandseigneur der klassischen französischen Küche

„Gutes Essen und Wein ist Kultur – und ohne Kultur kann man nicht leben“, so das Motto des 1959 in der Eifel geborenen gelernten Kochs und Konditors.

Confrère Erhard Schäfer begann 1973 seine Ausbildung in Prüm als Konditor. Im Anschluss wurde er im Staatlichen Kurhaus in Bad Bertrich Koch. 1985 bestand er die Küchenmeisterprüfung an der IHK Frankfurt. In den folgenden 10 Jahren sammelte er in verschiedenen Betrieben in Köln als Küchenchef weitere Erfahrungen. Ab 1996 wurde er Mitgesellschafter im Kölner Börsenrestaurant. Ab 1985 hat er in den folgenden 6 Jahren viele Goldmedaillen mit der Deutschen Köchenationalmannschaft gewonnen. Er übernahm 2009 das Kölner Traditionshaus Landhaus Kuckuck und eröffnete dort auch das Gourmetrestaurant Maître wieder. Hier serviert er gehobene französische Küche mit mediterranem Einfluss und wurde dafür unter anderem mit einem Michelin Stern und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet. Vom Gault&Millau wurde Schäfer zum Restaurateur des Jahres 2010 gekürt.

Bei allem Stolz bleibt er dem Boden aber immer gut verhaftet und ist sich seiner Verantwortung, die er nicht nur für sein neues Projekt, sondern vor allem auch für

die Mitarbeiter und die Gäste trägt, sehr bewusst und nimmt diese mit großem Ernst und Pflichtbewusstsein wahr. Sein stets seriöses Auftreten gehört neben besten Küchenzutaten sicher auch zum Erfolgsrezept des seit über 20 Jahren in Köln ansässigen Sternekoches aus Leidenschaft!

Worüber können Sie lachen?

Über unsere Politiker und unser Arbeitsrecht.

Was bringt Sie zum Weinen?

Undisziplinierte Mitarbeiter.

Wo sind Sie aufgewachsen und zur Schule gegangen? In der Vulkaniefel (Gerolstein).

Wann ist die Entscheidung gefallen Koch zu werden? Nach meiner Ausbildung zum Konditor, da beide Berufe sehr gut harmonieren, habe ich diese Entscheidung 1976 getroffen.

Welchen Beruf hätten Sie gelernt, wenn es nicht Koch geworden wäre? Winzer.

Welches war das erste Sternerestaurant in dem Sie gegessen haben? Restaurant Maître in Berlin unter der Leitung von Henry Levy (2 Sterne). Die persönliche Speisekarte ist heute noch vorhanden.

Wo und wann haben Sie Ihren kulinarischen Höhepunkt als Gast erlebt? Im Restaurant der Familie Haeberlin im Elsass (3 Sterne).

Ihr Motto? Gutes Essen und guter Wein hält Leib und Seele zusammen.

Welche regionale Persönlichkeit bewundern Sie am meisten? Frau Hedwig Neven Du Mont (auch Mitglied im Zentralen Dombau Verein)

Ihr Lieblingsrestaurant in der Region? Restaurant „Zur Tant“ in Porz-Langel Familie Lösche + Team.

Ihr Lieblingsrestaurant außerhalb der Region? Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich (3 Sterne).

Welchen Küchenchef (lebend) bewundern Sie am meisten? Eckhardt Witzigmann

Wo würde Ihr Traumrestaurant stehen? Am Gardasee.

Wo würden Sie gern mal für Ihr Restaurant einkaufen? „La Provencal“ in Luxemburg.



Was ist Ihr Lieblingsgericht? Gebratene Seezunge „Müllerin“ mit Zuckerschoten, Rahmspinat und Estragon-Kartoffelchen.

Was essen Sie überhaupt nicht? Gibt es nicht, ich probiere alles.

Wie viele Gerichte können Sie ohne Kochbuch kochen? 200 plus...

Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für mich? Saisonal zu kochen mit frischen Produkten überwiegend aus der Region.

Der ideale Chef muss wie sein? Wie ich selbst, hart aber herzlich.

Der ideale Sous Chef muss folgende Eigenschaften haben? Diszipliniert, zuverlässig, führungssicher und qualitätsbewusst.

Welche Fehler in der Küche entschuldigen Sie am ehesten? Keinen.

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei Köchinnen am meisten? Das feine Händchen und die Sauberkeit.

Wie groß ist Ihr Team in Küche und Keller? 10 Köche, 8 Servicemitarbeiter

Was ärgert Sie an Anderen in Ihrer Küche? Undiszipliniertheit.

Wir wissen heute mehr über Ernährung denn je. Wieso isst der Großteil der Menschen trotzdem schlecht? In dem heutigen schnelllebigem Zeitalter werden die meisten jungen Menschen zuhause nicht

mehr frisch gekocht. (Schlüsselkinder)

Was war die größte Katastrophe in Ihrem Berufsleben? Es gab keine.

Wie lange planen Sie an einem neuen Menü? 1 Woche.

Wer ist Ihr berufliches Vorbild? Dieter Müller.

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

Ihr Lieblingsgetränk? Ein guter Wein abgestimmt zum Essen.

Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)? Mit meiner Frau zuhause, bei besonderen Anlässen.

Womit würden sie sich beschäftigen, wenn Ihr Restaurant für ein Jahr schließen würde? Ich würde gerne für die „Kölner-Tafel“ kochen.

Was machen sie in Ihrer Freizeit am Liebsten? Fliegenfischen.

Wo würden sie Ihren Traumurlaub verbringen? Am Gardasee.

Wie viele Kochbücher haben Sie? 195 und mehr.

Welche Musik hören Sie am liebsten? Musik von Tina Turner und Bob Marley.

Ihre Lieblingsbeschäftigung? Kochen.

Welches Buch haben Sie als letztes gelesen? Die Autobiographie von Dieter Müller.

Welches ist Ihr Lieblingsfilm? Einer flog über das Kuckucksnest.

Was schätzen Sie an Ihren Freunden am meisten? Zuverlässigkeit.

Wie sieht bei Ihnen ein ideales Frühstück aus? Eine große Tasse Tee, sowie ein Bio-Joghurt mit selbstgemachter Konfitüre.

Was heißt für Sie genussvoll leben? In meiner Freizeit Kollegen besuchen.

Für wen würden Sie gerne mal kochen? Für Donald Trump.

Mit wem würden Sie gerne mal kochen? Mit Hans Haas vom Restaurant Tantris in München (2 Sterne).

Das Wichtigste, dass Ihnen im Leben passt ist? Das ich meine Frau kennengelernt habe.

Welche 3 Dinge würden Sie mit auf eine einsame Insel nehmen? Meine Frau, ein Stück Parmesan und ein Messer.

Ich kann nicht leben ohne... Luft, gutes Essen und guten Wein.

Heiko Leuchtmann bedankt sich für das Gespräch.



## In Harburg gibt's nicht nur Dönertüten Köstliche Gaumenfreuden bei Confrère Frank Wiechern

**Dîner Amical, 10. März 2019:** Denken Hamburger Feinschmecker an gutes Essen, fällt ihnen vermutlich eine ganze Reihe edler Restaurants rund um die Alster ein. An Harburg, jenen Bezirk, der eher für Pizza und Dönertüten steht, dürften nur die wenigsten denken. Und dennoch strahlt genau hier ein Fanal des guten Geschmacks: Frank Wiechers Restaurant „Leuchtturm“ am Harburger Außenmühlenteich. Ein Tempel der lukullischen Genüsse, wie man ihn selbst in der Hamburger Innenstadt nicht an jeder Ecke findet.

Gemeinsam mit Ehefrau Bettina empfing Confrère Frank Wiechern die Mitglieder der Hamburger Bailliage zum Dîner Amical 2019 mit bretonischen Gourmet-Austern von Gérard Gillardeau, sowie dreierlei „Lighthouse hanseatic“ Sushi mit verschiedenen Dips, die direkt auf eisbefüllten Weinfässern serviert wurden. Dazu gab es einen 2017 Pinot Brut „rose“ vom Weingut Knipser.

Nach dem gelungenen Einstieg baten Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Gastgeber Frank Wiechern dann zu Tisch. Halber Hummer / Avocado-Risotto / Pecorino-Chip / Curry-Mango-Hollandaise-Smoky-Flavor, lautete der erste von fünf Gängen.

Ein Feuerwerk an Aromen. Passend dazu ein 2017er „Roter Riesling“ feinherb von Johannes Ohlig aus dem Rheingau. Der zweite Gang, Galloway Beef-Tea / Nori Seeteufel / Wachtelei / Eiernudel Japan / Shitake und Krebs wurde perfekt begleitet von einem 2015er Weißer Burgunder vom Nahe-Prädikatsweingut Hermann Dönnhof.

Ebenso köstlich der dritte Gang: Saibling Eismeer / Sesam / Banane / Chili-Soya / gelber Rettich und Frühlingsröllchen. Der dazu gereichte 2017er Château Miraval Rosé aus der Provence wurde schon vor Jahren vom Wine Spectator zu den besten Roséweinen überhaupt gewählt.

Im Hauptgang präsentierte Confrère Frank Wiechern dann als Höhepunkt einen im ganzen niedergegarten weißen Riesen-Heilbutt. Dazu gab es Jus Naturel / Salsa Siziliana / Rote Bete / Spargel und Ofen-Tomate. Und auch diesmal passte die Weinbegleitung perfekt: ein 2017er Chardonnay „Botá barrique“ aus der mallorquinischen Bodega CA'N Vidalet in Pollenca, eigens für das Restaurant Leuchtturm abgefüllt.

Abgerundet wurde dieses außergewöhnliche Dîner Amical mit einem Dessert bestehend aus Passionsfrucht-Schnitte und -gelee /

Kalamansi-Bananen-Shot / Waldmeister-Himbeer-Eis / Valrhonabällchen medium. Die dazu gereichte 2015er Beerenauslese von Riesling und Chardonnay vom Weingut Alois Kracher im österreichischen Burgenland war im wahrsten Sinne des Wortes „der Kracher“.

Unter begeistertem Applaus dankte Bailli Bettina Schliephake-Burchardt der weißen und schwarzen Brigade für das köstliche Menü und den perfekten Service mit dem Versprechen: „Wir kommen wieder!“ Wer so lange nicht warten will: Mit dem Auto braucht man von der Hamburger Innenstadt nur gut 15 Minuten bis zu Bettina und Frank Wiechern, die dort im Sommer auf Hamburgs schönste Seeterrasse einladen.

Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse  
Fotos: Dr. Ronald Crone, Klaus Zelgin

Restaurant Leuchtturm  
Außenmühlendamm  
21077 Hamburg-Harburg  
Tel. 040 - 70299 777, Fax - 70299 778  
[www.leuchtturm-harburg.de](http://www.leuchtturm-harburg.de)

## Charme und Verführung 3 Generationen – 3 Weine

Das Streben nach Spitzenleistungen wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Bruno, Joseph und Dominique Laurenti sind die dritte Generation von Winzern, die heute die Zukunft des Unternehmens sichern. Das Maison Laurenti liegt im Herzen des renommierten Dorfes Les Riceys und pflegt die Kunst und Tradition des Champagners mit Leidenschaft und Engagement. Das 1923 gegründete Haus pflegt seit über 25 Jahren die Kultur des nachhaltigen Weinbaus und bietet heute 3 verschiedene Qualitäten an.

1. Die Grande Cuvée Tradition, eine teilweise in Eichenfässern vergorene Mischung, ist Ausdruck eines einzigartigen Know-hows.
2. Der Grande Cuvée ist eine Mischung aus Pinot Noir und Eleganz.
3. Der Grande Cuvée Rosée ist eine Mischung, bei der der im Rotwein verwendete Pinot Noir die Intensität der Frucht erhöht.

Gesammelte Erfahrungen und Fachwissen, kombiniert mit Respekt für die komplexen Beziehungen zwischen Boden, Klima und Rebsorte lassen sehr authentische Weine

### Champagne Laurenti Grande Cuvée Rosée

Fruchtig und florale Noten mit präsenter Säure unterstützt durch seine feine kühle Perlage.

Geschmack: trocken  
Rebsorten: 30% Chardonnay und 70% Pinot Noir  
Lagerzeit: mind. 3 Jahre  
Alkoholgehalt: 12 % vol.  
Trinktemperatur: 7 bis 8 ° C  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 36,90 EUR/Fl. (49,20 EUR/L.)**  
Inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten

Bestellungen unter:  
[www.champagnelaurenti.fr](http://www.champagnelaurenti.fr)

Produkt. Die Erzeugernummer auf den Flaschen beginnt mit einem „RM“. Also kann man davon ausgehen, dass die Angabe auch so korrekt ist, da RM für „Récoltant-Manipulant“ steht, was soviel bedeutet, dass sowohl das „Ernten“ (das Lesen, wie es in der salbungsvollen Weinsprache so schön genannt wird) wie auch das „Manipulieren“, also die Vinifikation, vom Vermarkter selbst stattgefunden hat.

Heute stellen wir den Grande Cuvée Rosée vor: Dieser Champagner funkelt in einem intensiven apricot mit einem Hauch von Koralle und zeigt eine feine Perlage. An der Nase präsentiert er Erdbeeren und Himbeeren mit subtilen floralen Noten von Violett und Lila. Dieselben Aromen kommen im Mund, mit einem großzügigen, üppigen, fruchtigen Charakter, zum Ausdruck. Süße rote Früchte umhüllen den Gaumen und erweitern ihn mit einem erfrischenden Hauch von Lakritz. Diese Cuvée eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Wild Lachs oder Sushi. Eine großartige Kombination ist auch mit einem Dessert mit roten Früchten möglich.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## 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 wunderbare 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. Das Kennenlernen Angebot für Genießer entführt Sie z.B. für zwei Nächte in ein luxu-



riöses Zimmer und verwöhnen Sie morgens mit einem köstlichen Frühstück. Sie genießen den Tag und lassen Ihre Erlebnisse bei einem Champagner-Aperitif am Abend im „kulinarischen Herzstück“ der Küche Revue passieren und lernen Ihren Gastgeber kennen... klingt das nicht wunderbar? Preise ab 298 EUR pro Person, Einzelzimmer-Zuschlag 120 EUR.

Jetzt ist es an Ihnen – welches der Häuser darf es sein? Doch ganz gleich, welche Wahl Sie treffen: Ihre Zeit ist bei den Feinen Privathotels in besten Händen.

Natürlich können Sie dieses Angebot auch verschenken – in dem Online Gutschein Shop, unter [www.feine-privathotels.de](http://www.feine-privathotels.de), finden Sie den Gutschein zum Ausfüllen und Ausdrucken oder zum direkten Versand per E-Mail.

**FEINE  
PRIVAT  
HOTELS**  
*Kultur und Leidenschaft*

## Sea Cloud und Sea Cloud II

### Ankommen & Abschalten

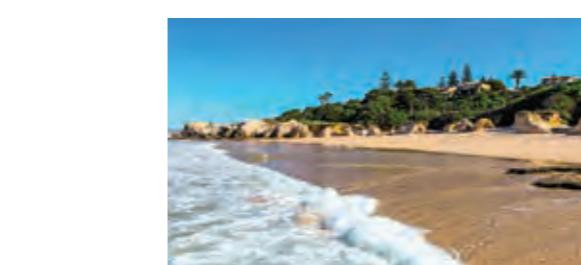
Sie ist eine Schönheit. Unter vollen Segeln, den Bug stolz aus den Wellen schiebend, zieht sie vorbei und der Betrachter kann sich dem Eindruck nicht entziehen, dass sich die Viermastbark ihrer Wirkung völlig bewusst ist. Die Rede ist von der Grande Dame der Kreuzfahrtsegler, der SEA CLOUD. 2019 begeht sie ihren 88sten Geburtstag und wenn sie sprechen könnte, würde sie wohl eine Menge aus ihrer turbulenten Vergangenheit erzählen.

Seit den 80er-Jahren Fünf-Sterne-Schiff, bringt der Großsegler seine max. 64 Passagiere zu den schönsten Orten der Welt und ist dabei stets auch selbst das eigentliche Ziel einer Reise. Ganz gleich, ob die „Weltenbummlerin“ Hafenstädte des Mittelmeers ansteuert, charmante Buchten in der Karibik besucht oder den Atlantik überquert – von Hand gesegelt bis zu 11 Knoten schnell, legt sich die SEA CLOUD in den Wind und lässt ihre Gäste die Kraft der Elemente spüren.

Die Atmosphäre an Bord ist stilvoll, aber leger: Man reist unter Freunden. Die langjährige, 60 Mann starke Crew ist ein fester Teil dieser Gemeinschaft und versteht sich aufs Beste darin, die Passagiere aufmerksam zu betreuen: stets auf höchstem Niveau, aber ohne steifen Kragen und übertriebene Etikette. Das gilt genauso für das jüngere Schwesternschiff SEA CLOUD II, das für 94 Gäste Platz bietet.



SEA CLOUD CRUISES GmbH  
An der Alster 9, 20099 Hamburg  
Tel. 040 - 30 95 92-50  
[www.seacloud.com](http://www.seacloud.com)



## Villa Joya

### Willkommen im Paradies

Die südlichste Location der Feinen Privathotels ist eine Traumdestination hoch über den Klippen mit einem Haus im maurischen Stil, das mit familiärem Touch zu begeistern weiß. Eingebettet in Landschaft und Garten wird an diesem Ort eine Gastfreundschaft und Tradition kultiviert, die gleichermaßen etwas vom Paradies und vom geliebten Zuhause hat. Abseits jeder Hektik erleben hier bis zu 44 Gäste eine entspannte Zeit.

Wer mag, gibt sich diesen Bedürfnissen bei verwöhnenden Treatments im hauseigenen Spa ganz hin. Überhaupt sind es die Sinnesfreuden, die in der Vila Joya großgeschrieben werden. So steht auch die Küche von Zwei-Sterne-Chef Dieter Koschina ganz im Zeichen des Genusses. Ihm ist es gelungen, den Genius loci in seine kulinarische Handschrift zu übernehmen. Diese Kunst manifestiert sich auf vielfältige Weise, man findet sie im täglich wechselnden Zwei-Sterne-Menü der Halbpension genauso wie beim spektakulären Gourmet-Festival, das exklusiv von der Vila Joya veranstaltet wird. Wem der Sinn nach Bewegung steht, dem stehen der sieben Kilometer lange Sandstrand zum ausgiebigen Spaziergang zur Verfügung und nicht weniger als 36 Golfplätze in der direkten Umgebung – der nächste ist nur fünf Minuten entfernt. Wobei – der wahre Star der Algarve ist und bleibt der rauschende Atlantik.

Vila Joya  
Estrada da Galé, 8200-416 Albufeira,  
Portugal, Tel. +351 289 591 795  
[www.vilajoya.com/de/](http://www.vilajoya.com/de/)

## Italienisches Lebens- gefühl am Bodensee

### Villino

Ein Kleinod in seiner reinsten Form: das Villino in Lindau am Bodensee lässt keine Wünsche unerfüllt. Vor malerischer Kulisse entfaltet dieses Feine Privathotel seine ganze Magie: Umgeben von einer wunderschönen Gartenanlage präsentiert sich das Haus im italienischen Landhausstil. Hier, hoch oben auf dem Hoyerberg, haben sich Sonja und Reiner Fischer einen Herzenswunsch erfüllt und ein Refugium für Genussmenschen geschaffen. Inmitten von Apfelplantagen stand hier einst eine alte Schreinerei. Heute beherbergt ihre Villa Villino 15 individuell ausgestattete Doppelzimmer und Juniorsuiten sowie sechs Suiten.

Im Villino geht es ganz privat zu, dafür sorgen die Gastgeber Sonja Fischer mit Tochter Alisa Fischer und ihrem Bruder, Maître d'hôtel und Sommelier Rainer Hörmann. Gemeinsam betreuen sie ihre Gäste auf das Herzlichste. Das Gourmet Restaurant wird seit 1998 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. „La Cucina die Sensi“ – „Die Küche der Sinne“ ist das Credo von Küchenchef Toni Neumann. Weiteren Genuss verspricht ein Besuch im Spa. Die über 400 m<sup>2</sup> umfassende Wellness- und Beauty-Oase ist ebenfalls im italienischen Landhausstil gehalten und ein Erlebnis für die Sinne. Ein umfangreiches Angebot an kosmetischen und therapeutischen Anwendungen ergänzt die Saunawelt des Villino Spa.



Villino  
Mittenbuch 6, 88131 Lindau/Bodolz  
Tel. 08382 - 93450  
[www.villino.de](http://www.villino.de)



## Genuss aus Passion

### Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Kulturelles und Kulinarisches gehen im baden-württembergischen Hohenlohe traditionell Hand in Hand und bieten Ausflugsziele für jede Jahreszeit. Diese Region eignet sich wunderbar für eine kleine Landpartie; Freunde historischer Fahrzeuge werden hier mit Sicherheit ihre Traumstrecke entdecken. Start und Ziel ist dabei stets das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe. Das ehemalige Jagdschloss der Fürsten von Hohenlohe bildet den historischen Mittelpunkt des Wohlfühl-Resorts, das den Gast mit natürlicher Herzlichkeit umfängt. Eingebettet in einen Park mit schönem alten Baumbestand und beeindruckenden Skulpturen aus der Sammlung Würth, erschließt sich hier ein Rückzugsort für aktive Genießer, fern von jedem urbanen Einfluss. Wander- und Joggingrouten liegen direkt vor der Haustür, genau wie der 27-Loch-Golfplatz und die Golfakademie. Nachhaltige Entspannung erlebt der Gast dieses Feinen Privathotels im vielfach prämierten, 4.400 m<sup>2</sup> umfassenden Spa bei exklusiven Anwendungen und in einmaliger Atmosphäre. Um das kulinarische Wohl der Gäste kümmert sich Küchenchef Boris Rommel, der die Schlossküche im Wohlfühl-Resort neu ausgerichtet hat. Seine Handschrift lautet: klassische französische Küche mit modernen Akzenten. Der Guide Michelin verlieh dem Gourmetrestaurant Le Cerf dafür zwei Sterne.

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe  
Kärcherstraße 11, 74639 Zweiflingen  
Tel. 07941 - 60870  
[www.schlosshotel-friedrichsruhe.de](http://www.schlosshotel-friedrichsruhe.de)

## Bezaubernder Chianti Classico Casanova di Nittardi 2016

Casanova di Nittardi Chianti Classico ist ein reinsortiger Sangiovese aus dem Weinberg Vigna Doghessa. Dieser befindet sich auf 450 Meter auf einer nach Süden geneigten Hügelkette. Der Boden hat eine mittlere Tiefe, mit reichlich Schiefer- und Lehmstruktur.

Das Weingut Nittardi liegt im Herzen des Chianti Classico zwischen Castellina in Chianti und Panzano. Nittardi fand erstmals 1183 als „Nectar Dei“ Erwähnung und im XVI. Jahrhundert gehörte das weitläufige Gut zum Besitz von Michelangelo Buonarroti. Er baute dort seine eigenen Weine an und überbrachte diese dem Papst als „genuines Geschenk“. Als Hommage an Michelangelo gestaltet jedes Jahr ein unterschiedlicher Künstler das Etikett und das dazugehörige seidene Einschlagpapier für Casanova di Nittardi. Die seit 1981 bestehende Sammlung enthält Werke von international renommierten Künstlern wie Hundertwasser, Horst Janssen, Tomi Ungerer, Yoko Ono, Mimmo Paladino, Günter Grass, Dario Fo, Karl Otto Götz und Alain Clément. Für den Jahrgang 2016 gestaltete Allen Jones das Künstleretikett mit dem Titel „Enchanting Offering“ und das Einschlagpapier mit dem Titel „Garden of Eden“ Der perfekte 2016er Jahrgang folgt auf den außergewöhnlichen Jahrgang 2015

### Casanova di Nittardi 2016

#### Vigna Doghessa Chianti Classico DOCG

Weiches Rubinrot, große Intensität von Kirsche, Veilchen, mediterrane Gewürze und Lakritze, abgerundete Tannine und langanhaltender Abgang

Geschmack: trocken  
Rebsorte: 100% Sangiovese  
Ausbau: 14 Monate in frz. Tonneaux (500 L.)  
Alkoholgehalt: 13,8 % vol.  
trinkbar: ab sofort  
lagerfähig: bis 2024, aber oft länger  
Trinktemperatur: 16°C  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 19,50 EUR/Fl. (26 EUR/L.)**  
41 EUR /Magnum (1,5 L.)

inkl. MwSt. zzgl. Versand  
(ab Bestellwert 250,- EUR deutschlandweit versandkostenfrei)

und in Zukunft werden wir sicherlich viele Abende mit langen Diskussionen verbringen, welcher der beiden unser Favorit ist. Nach einem milden Winter mit ausreichendem Regen zeigten sich die ersten Knospen im frühen April, während ein trockenes und warmes Wetter den Sommer dominierte. Die Ernte des Vigna Doghessa fand am 10. und 11. September 2016 statt. Momentan ist der 2016er offener, runder und trinkreicher im Vergleich zum strengeren Vorgänger von 2015. Im Duft intensiv nach roten Früchten, wie reifer Kirschen und Pfirsiche, mit pikanten Noten von Macchia und weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich mit eleganter und saftiger Struktur, dahinter mit einem wichtigen tanninreichen Rückgrat, der dem Wein Länge gibt und ihn großzügig altern lässt. Passt zu vielen verschiedenen Gerichten. Ich würde ihn zu einem traditionellen Ossobuco in Bianco oder zu einem Pepolo dell'Impruneta genießen.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Bezugsquelle in Deutschland:  
info@stefania-canali.de  
www.stefania-canali.de  
Tel. 069 - 720999 (Mo - Fr 9 - 18 Uhr)  
Für Handel und Gastronomie gelten separate Preise



# Gut zu wissen, wer die perfekte Begleitung ist.

*Schöne Stunden genießen. Mit einem guten Essen und Elisabethen Quelle mit wenig oder ganz ohne Kohlensäure. Das natürlich reine und natriumarme Mineralwasser in der edlen kristallblauen Glasflasche rundet jedes Menü perfekt ab. Für alle, die ein besonders sanftes und bekömmliches Mineralwasser bevorzugen.*

**Elisabethen Quelle.  
Gut zu wissen, was man trinkt.**

**BIO-  
QUALITÄT**

**FÜR DIE GEHOBENE  
GASTRONOMIE**

**Natriumarm**

**PERFKT ZUM  
GUTEN WEIN**



- ✓ Premiummineralwasser in Bio-Qualität
- ✓ natriumarm
- ✓ soziale & ökologische Nachhaltigkeit

[www.elisabethen.de/SGS](http://www.elisabethen.de/SGS)





## Bella Italia e Musica

Italien ist auch im Bergischen Land zu Hause

**Dîner Amical, 18. März 2019:** In die italienisch anmutende Trattoria Enoteca im Grandhotel Schloß Bensberg luden Küchendirektor Marcus Graun, Officier Maître Rôtisseur, und Kurt Wagner, Maître Hôtelier, unter dem Motto „Cucina Creativa“ zu einem toskanischen Kurzurlaub ein. Nach einem herzlichen Empfang durch Bailli Dieter Ullsperger, mit einem Spitz-Prosecco aus dem Hause der Brüder Sutto aus Campodipietra nahmen die Gäste Platz, um bei Salumeria mit hausgemachtem Brot und einem Insalata di mare erste südländische Aromen zu genießen.

Ganz „alla mamma“ servierte das Team um die Restaurantleiterin, Frau Hammrich, handgemachte Ochsenschwanzravioli, leicht al dente, mit einer Tropea-Zwiebelmarmelade auf Kalbsjus. Ein köstlicher Starter, bevor uns der „cölsche Caruso“, besser bekannt unter dem Namen Ferdinand Hoffmann, in die Welt der italienischen Canzoni, Opernarien (von denen viele erst durch die Tenore Caruso und Lanza bekannt wurden) und auch anderen weltberühmten italienischen Melodien führte. Die zumeist neapolitanisch-italienischen Texte umfassten natürlich auch das große Thema „amore“ sowie die Liebe zur Heimat.

Auch einige Evergreens von Dean Martin und Frank Sinatra wurden – insbesondere zur Freude der anwesenden Damen – zum Besten gegeben, wofür der Belcanto-Tenor frenetischen Beifall erhielt.

Nach diesem gelungenen Zwischenprogramm und einen herzlichen Dank an Ferdinand Hoffmann lud Ulla Heyder, Vice Chargée de Missions, die Damen und Herren der Chaîne sowie deren Gäste zu einer Porcetta pizzicata, einem confiteten Milchferkel mit Kapern und Parmaschinkensauce, drapiert auf umbrischen Linsen mit marinierten Kräutersaitlingen ein, welches man gerne und oft in einer typisch kräftig italienischen Landküche findet. Abgerundet wurde dieser außergewöhnliche Genuss mit einem Marchesi Antinori 2015 Il Bruciato. Zum Abschluss des hervorragenden Menüs wurden besonders alle bekennenden Chocoholics belohnt, und zwar mit einer Cioccolato Amedei toscano – Mousse / Pizzetzenbiskuit / komprimierte Melone / Apfel-Balsamicocreme. Ach – alle Speisekarten sollten auch in italienisch geschrieben werden, da klingt die Welt gleich angenehmer.

Nachdem sowohl die weiße als auch die schwarze Brigade in voller Besetzung im Restaurant erschienen, dankte Ulla Heyder

Trattoria Enoteca  
Kadettenstraße, 51429 Bergisch Gladbach  
Tel. 02204 - 42915  
[www.schlossbensberg.com/de/restaurant-bar/trattoria-enoteca](http://www.schlossbensberg.com/de/restaurant-bar/trattoria-enoteca)



## Scheck-In-Kochfabrik in Achern

### Concours Regional des Jeunes Chefs Rôtisseurs

**Concours Regional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, 18. März 2019:**

Zur fünften Edition des Wettbewerbes hatten sich 5 Jeunes Chefs Rôtisseurs angemeldet. Ihre Aufgabe bestand aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 3 gängiges Menü zu zaubern. Der Warenkorb bestand aus:

Good Gamba von Crusta Nova, Weißer Rettich und Avocado für die Vorspeise |

Grain Fed Rinderrücken, Rote Beete und Sellerie für den Hauptgang | Weisse Schokolade von Valrhona und Apfel für das Dessert

Nach einer halben Stunde Vorbereitung und 3,5 Stunden Arbeitszeit unter der Aufsicht der technischen Jury (Jan Pettke und Max Krämer) wurden die Teller zur Jury präsentiert.

Es war schön zu beobachten, mit welcher „Liebe zum Handwerk“ und zur Präzision die jungen Köche ihre Aufgabe lösten und mit welcher Begeisterung die Teller angerichtet wurden. Man merkt, dass sich das Niveau von Jahr zu Jahr gesteigert hat.

Die Entscheidung war sehr schwer, da alle Teilnehmer eine großartige Leistung erbracht hatten. Aber eine Teilnehmerin

konnte mit ihrem Menü fachlich und geschmacklich besonders überzeugen.

Lara Panero, von Scharff's Schlossweinstube im Schloss Heidelberg. Maître Rôtisseur und Vice Conseiller Culinaire Martin Scharff hatte Lara perfekt auf den Wettbewerb vorbereitet. Ihr Sieger-Menü überzeugte alle Mitglieder der Jury:

Zweierlei von der bayerischen Garnele mit gepickeltem Rettich, mariniertem Avocado, Koriander und Beurre Blanc

Gebratener Grain Fed Rinderrücken mit Thymianjus, an Selleriepuree, mit eingelegten Rote Beete Segmente, aussautierten Kräutersaitlinge und Gremolata

Weisse Schokoladenmousse, Texturen vom Apfel, Brownie und Salzkaramelleis

Vielen Dank für Eure Teilnahme und großes Lob an Alle!

Text: Didier Bents, Leiter Kochfabrik

Scheck-in Kochfabrik  
Scheck In-Einkaufs-Center Achern  
Fautenbacher Str. 25, 77855 Achern  
[www.scheck-in-kochfabrik.de](http://www.scheck-in-kochfabrik.de)



Spitzenköche für  
Low Carb-Genießer

Das große LOGI-Kochbuch  
mit 120 Rezepten

Im großen LOGI-Kochbuch geben Alfons Schuhbeck, Vincent Klink, Ralf Zacherl, Christian Henze und Andreas Gerlach ihre besten LOGI-Rezepte preis und verwöhnen Ihren Gaumen nach allen Regeln der LOGI-Kunst. Gut und gesund essen heißt eiweißreich, zucker- und stärkarm zu genießen. Viele Spitzenköche berücksichtigen dieses Prinzip ohnehin seit Langem und haben ihren Fokus auf eine kohlenhydratarme Kost gelegt. Wie in der traditionellen mediterranen Küche servieren sie höchstens kleine Portionen Kartoffeln, Teigwaren und Brot zum Hauptgericht und kreieren auf diese Weise immer wieder neue raffinierte kohlenhydratarme Rezepte. Niemand muss sich an kohlenhydratreichen Beilagen satt essen, denn wer etwas auf seine Kochkunst hält, verwöhnt die Gäste lieber mit köstlichen Gemüsekreationen zu zartem Fleisch und exquisiten Fischgerichten.

Unübertreffliche Gaumengenüsse versprechen Low Carb-Gerichte wie Schaumsüppchen von Zuckerschoten mit Minze und Flusskrebsen, gebeizter Saibling in Schnittlauchsauce und gefüllte Hähnchenkeule mit Mango und Papaya. Das große LOGI-Kochbuch im Format: 16,6 x 23,5 cm auf 200 Seiten mit praktischer Spiralbindung vom Verlag: Systemed, (ISBN-10: 3942772795, ISBN-13: 9783942772792) zum Preis von 22,- EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



## Bodensee at its best Frühlingsauftakt in der Seehalde

**Dîner Amical, 30. März 2019:** Aus dem Restaurant hat der Gast freien Blick auf den Überlinger See. Auf der wunderschönen Terrasse hört man die Wellen gegen die Kaimauer schlagen.

Das Hotel und Restaurant Seehalde liegt unterhalb der berühmten Wallfahrtskirche Birnau, hinter sich Weinberge, vor sich den See mit Badesteg. Auch aus allen angenehm gestalteten Zimmern kann der Blick ungetrübt über den See schweifen bis zur Insel Mainau, den Pfahlbauten und den Bergen. Die Familie Gruler führt den Betrieb bereits in der 5. Generation mit viel Liebe fürs Detail und tiefen Wurzeln.

Markus Gruler steht für eine feine saisonale Küche – beste Frischprodukte, bevorzugt aus der Region, und eine schonende Zubereitung sind für ihn eine Selbstverständlichkeit. Thomas Gruler leitet den Service im Restaurant und sorgt dafür, dass der Weinkeller mit feinen Weinen gut gefüllt ist. Auch hier gilt das Hauptaugenmerk regionalen Gewächsen. Europa ist jedoch ebenfalls bestens vertreten.

Und heute zeigte sich der Bodensee von seiner besten Seite. Wir wurden auf der

schönen, direkt am See gelegenen Terrasse zum Sonnenuntergang mit einem Cremant d'Alsace Millesime Ginglinger Fix herzlich begrüßt. Auch wenn wir den See täglich erleben sind diese lauen ersten Frühlingsabende etwas Besonderes, erst recht in fröhlicher, freundschaftlicher Runde.

Im Restaurant erwartete uns bereits nach einem erfrischenden Tomatenessenz – Amuse-Bouche das gebeizte Demeter Rinderfilet, lecker arrangiert mit Variationen von Roter Bete und Frischkäse. Beim Wein blieben wir am See mit einem 2018 halbtrockenen Müller Thurgau vom Weingut Kress in Hagnau. Zum Fischgang erfreute uns frisch gefangenen Bodenseehecht in brauner Butter konfiert auf einer saftigen Kartoffel-Lauchcreme – wunderbar! Dazu hatte Thomas Gruler einen 2017er Grauburgunder vom Weingut Geiger in Meersburg ausgewählt.

Zum Hauptgang überraschte uns Markus Gruler wieder mit neuen Geschmacksnuancen: Der gefüllte Kaninchenrücken wurde begleitet von Mörcheln, einem feinen Entenlebersößle, Gnocchi und Gemüsevariationen. Hierzu harmonierte der 2016er Ser-

paiolo von Endrizzi, Toskana bestens. Von seinem Urlaub in Portugal brachte Markus Gruler die Idee für unseren süßen Abschluss mit. Das Pastel de Nata mit Bodensee Apfel in Kombination mit zart schmelzendem Karamelleis (bitte mehr!) und Fleur de Sel Kristallen schmeckte uns hervorragend.

Unter großem Applaus dankte Bailli Gerd Schweden Markus und Thomas Gruler mit ihrem Team für das feine Dîner und den aufmerksamen, persönlichen Service und überreichte als Dank die Urkunden. Gemeinsam mit dem Küchenchef tauschten wir uns noch lange über die neuesten Trends und seine Ideen, die er von der Reise mitbrachte, aus. Es war ein sehr gelungener Start in die neue Saison!

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

Hotel Seehalde  
Birnau Maurach 1, 88690 Uhldingen  
Tel. 07556 - 92210  
[www.seehalde.de](http://www.seehalde.de)

## Italienischer Frühling Hannover In Paolo's Landhaus am Golfplatz

**Dîner Amical, 30. März 2019:** Wir haben uns an einem wunderschönen sonnigen Frühlingstag bei unserem Confrère Paolo Bragagna getroffen und konnten einen einzigartigen Sonnenuntergang über dem Golfplatz erleben. Bei einem spritzigen 2018 Mille Bolle, Spumante, Millesimato Extra Dry, Sacchetto wurden wir mit Fingerfood verwöhnt. Es gab Käseblätterteig ummantelt mit Seranoschinken, Tiroler Alpenrohmilchkäse wahlweise mit Piemonteser Barbera Salami, Oliven oder Kapern, kleine Blätterteigpasteten gefüllt mit Thunfisch-Artischocken-Crème und Mini-Tomaten-Mozarella-Spieße.

Unser Bailli Dr. A.W. Wiedemann ergriff das Wort und begrüßte Bailli Honorare Burchard Führer mit seiner Gattin Susanne sowie Cornelia und Knut Hammerschmidt aus der Bailliage Berlin-Brandenburg. Als Gäste konnten Marita und Willi Mensching, Anja Mauerhöfer und Christian Kunze sowie Thomas Winkelmann begrüßt werden. Unserem Gastgeber Paolo Bragagna wurde die Promotionsurkunde zum Vice Conseiller Culinaire und zum OMGD überreicht und seiner lieben Gattin Miriam ein Blumenstrauß.

Auch konnte bekannt gegeben werden, dass das Restaurant Jante, Hannover, das Landhaus Biewald-Genießerstuben, Friedland und der Braunschweiger Hof, Bad Harzburg als neue Mitgliedhäuser aufgenommen wurden, sowie die Weinhandler Le Sommelier und Vinum im Schloss Landestrost nun der Chaîne des Rôtisseurs angehören. Nachdem alle Gäste ihren Platz eingenommen hatten, konnte Paolo und sein Team das Menü reichen. Es begann mit Tatar vom roten Thunfisch und Avocado mit Keta-Kaviar und Mango-Chutney auf einem kunstvoll geflochtenen, erfrischenden Gurkenspiegel dazu wurde ein 2017 Sauvignon Blanc, Verte die San Leonardo, IGT Trentino gereicht. Zu den hausgemachten Ravioli mit Honig-Frischkäsefüllung in Butter-Salbei-Feigensenf auf Zuckerschotencreme und Parmesan passte der 2017 Pinot Bianco, Dürer Weg, Alto Adige DOC wunderbar. Die Steinpilz-Maronen-Crèmesuppe und Selleriestroh wurden von einem 2016 Le Maestrelle, Santa Christina, Sangiovese-Merlot-Syrah, Toscana IGT begleitet. Als Hauptgang war mit argentinischem Färsen-Roastbeef im ganzen gebraten

auf Kartoffel-Möhren-Stampf, Rotweinjus mit Trüffelcrème und grünem Spargel gut ausgewählt und wurde von einem 2016 Montefalco Rosso DOC, Ziggurat, Tenute Lunelli, Umbrien hervorragend begleitet. Den süßen Abschluss bildete ein Dreierlei von italienischen Süßspeisen und die ausgezeichnete Weinreise wurde abgerundet mit einer 2015 Mille Bolle, Spumante Brut Rosé, Sacchetto. Auch Kaffee und Digestif wurden gereicht.

Nun war es an uns Gästen, uns bei Paolo und seinem Team für den exzellenten Service zu bedanken.

Es war ein vortrefflicher Abend, der durch die einfühlenden Musikstücke des Solomusiker Christopher Spintge auf seinem Saxophon außerordentlich professionell begleitet wurde.

Text: Petra Bernhard, Officier  
Foto: Uwe Bernhard, Susanne Pahl, Christian Kunze, Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann

Paolo's Landhaus am Golfpark  
Hainhaus 24, 30855 Langenhagen  
Tel. 0511 - 728520  
[www.landhausamgolfplatz.de](http://www.landhausamgolfplatz.de)





# Die Insel ruft

## *Chainewochenende im Thalasso Hotel auf Norderney*

**Dîner Maison, 30. März 2019:** Vom 29.03.19 bis zum 31.03.19 haben sich viele Mitglieder von Norden/Norddeich mit der Fähre auf die Reise nach Norderney begeben. Einige reisten am Vortag an, denn die Insel ist eine Reise wert. Norderney ist eine der sieben Ostfriesischen Inseln mitten im Unesco Weltkulturerbe Wattenmeer. Es erwarteten uns bei frühlingshaftem, sonnigem Wetter weite Sandstrände, hohe Dünen mit ihrer einzigartigen Vegetation, Wind und Meer. An diesem Wochenende wurde das Thalasso Hotel der Michels Hotel GmbH mit seinem Restaurant „Tide“, vertreten durch Maître Hôtelier Sabine Michels und Maître Restaurateur Maximilian Michels in die Chaîne aufgenommen. Am Freitag fanden sich die Gäste zum Willkommensabend mit Champagnerempfang im Restaurant „Butcheney“ ein, wo es bei angeregten Gesprächen und guter Stimmung ein zünftiges und schmackhaftes 3-Gang Menü mit einer hervorragend ge-

schmorten Schulter vom US Black Angus Rind mit Petersiliencreme, Zuckerschoten und Zwiebeljus gab. Am nächsten Morgen wurde die Insel per „Bömmelbahn“ erkundet. Es ging quer über die Insel durch die beeindruckende Dünenlandschaft, bis zum endlos erscheinenden Sandstrand im Osten. Hungrig trafen wir danach im Michels Strandhotel „Germania“ ein. Dort erwartete uns zur Stärkung Backfisch, Erbsensuppe und Original Norderneyer Brauhausbier bei sonnigem Wetter auf der Terrasse mit Blick auf die Nordsee. Danach war Zeit zur Inselerkundung oder für einen Drink an der Strandbar. Abends wurden die 36 Gäste von Bailli Rolf Müller, Maître Hôtelier Sabine Michels und Maître Restaurateur Maximilian Michels begrüßt. Beiden konnte unser Bailli mit Freude ihre Nominations-Urkunden übergeben. Anschließend begrüßte er besonders herzlich aus dem Präsidium Confrère Argentier Michael Zacharias und seine Frau Susanne, Bailli Günter Na-

roska und seine Frau Ingrid aus Westfalen-Lippe und aus Sachsen-Anhalt Bailli Claas Plesch und seine Frau Antje sowie Gäste aus anderen Bailliagen.

Das Menü in der „Tide“ begann „Fern der Heimat“ mit einem Ceviche von der Jakobsmuschel, begleitet von einem Auxerrois vom Weingut Klumpp, es folgte die „Sinnliche See“ eine gelungene Bouillabaisse mit Tomaten Kräuter Focaccia, begleitet von einem „Nackten Riesling“ von Kathrin Wind. Spannend war die „Norderneyer Luft“, ein Zitronensorbet mit Norderneyer Brauhausbier. Der Hauptgang „Sehnsucht und Fernweh“ war ein hervorragendes Medaillon vom Blonden Friesen, einer Rinderrasse, wie wir erfahren haben, die noch von den Franzosen stammt, die einst auf Norderney waren. Dazu passte der Rotweincuvée von Ulrich Metzger. Zum Abschluss erwartete uns ein „Stürmisches Happy End“, gefüllter Windbeutel mit Sanddorn-Konfit, dazu gab es als Wein „Wechselspiel“ von

# Dechants Fischrestaurant

*Fleischlos glücklich am Starnberger See*

Dîners Amicaux, 02., 03. und 04. April

**2019:** So begehrt sind die Plätze in dem kleinen, dem Fischladen angegliederten Restaurant des Ehepaars Dechant, dass drei Termine für ein vielversprechendes Dîner Amical angeboten wurden – und alle waren in Windeseile ausgebucht. Die Qualität der kreditwürdigen Salz- und Süßwasserbewohner sucht ihresgleichen. Kein Wunder, dass Peter und Daniela Dechant 2018 bereits zum zweiten Mal nach 2012 den Branchen-Oscar „Seafood Star“ entgegennehmen durften. Eingestimmt durch den spritzigen Apéritif – ein Spätburgunder Rosé Sekt 2015 aus der Magnum des Weinguts Reichsrat von Buhl – wurden die erwartungsfrohen Gäste durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard und die charmante Gastgeberin Daniela Dechant begrüßt. Die Erwartungen wurden sogar noch übertroffen! Auf den Tisch kamen Wachsweiches Wachtelei mit Kaviar, gefolgt von Jakobsmuschel mit Senfkaviar, Wildkräutern und Radieslevinaigrette, Essenz von Dechants Bouillabaisse, Confiertes bayerischer Crusta Nova Garnele mit eingekochtem grünem Spargel, Spargelmousse, Croûtonchip und Krustentierschaum und schließlich kross gebratenem Seesaiblingfilet mit Kräutergräutern, geräucherter Meerrettichmousseline und

Saiblingskaviar. Die klug gewählte Weinbegleitung beschränkte sich auf das Weingut Becker in Spiesheim der jungen Winzerin Sabrina Becker und bot zunächst einen Silvaner, dann den Albiger weißen Burgunder, jeweils aus 2017, während der Hauptgang mit seinem Röstaroma gut die Rotweincuvée Albiger S aus dem Jahr 2015 verkraften konnte. Da konnte man sich ohne allzu schlechtes Gewissen eine Ausnahme vom Alkoholverzicht in der Fastenzeit gönnen. Den süßen Abschluss des Menüs bildete eine Surprise/Chefs Choice.

Zufriedene Gäste spendeten der weißen Brigade von Timo Röpke und der schwarzen unter Leitung von Jessica Brandenburger, die von Sophie Dechant unterstützt wurde, den wohlverdienten Applaus und hoffen auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr.

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

Fotos: Klaus Wilhelm Gérard, Bailli  
Bild l.o.: Jeune Chaîne zahlreich vertreten; Bild r.o.: bayerische Garnele; Bild r.m.: Saibling auf der Haut gebraten; Bild l.u.: Ehrung der Brigaden, Bild r.u.: Surprise/Chefs Choice als süßen Abschluss

Dechants Fischrestaurant  
Hauptstraße 20, 82319 Starnberg  
Tel. 08151 - 12106  
[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)



Michels Thalasso Hotel Nordseehaus  
Bülowallee 6, 26548 Norderney  
Tel. 04932 - 884422  
[www.michelshotels.de](http://www.michelshotels.de)



## Beim Aufsteiger des Jahres 2018 Von der Mitgliederversammlung zum Dîner Maison

**Dîner Maison, 30. März 2019:** Erst kam die Arbeit, nämlich die der jährlichen Mitgliederversammlung. Eine gute Stunde wurde informiert und diskutiert, und natürlich war unser herbstliches Grand Chapitre ein wichtiges Thema. Auch unser Jahresrückblick, mittels Beamer an die Wand projizierter Bilder der Veranstaltungen der letzten 12 Monate, die der Vice-Chargé de Presse zusammengestellt hatte, fand reges Interesse.

Dann kam der angenehmste Teil des Abends in diesem neuen Mitgliedshotel unserer Baillie, das vor über hundert Jahren (1907) zunächst als Wohnhaus erbaut, später (1913) von Max Zellermayer als Luxushotel eröffnet wurde. Nach sehr wechselhaften Jahren wurde es – genau 100 Jahre später – 2013 als Autograph Collection Hotel wiedereröffnet, und nun zählt das Jugendstiljuwel mit dem außergewöhnlichen Ambiente einer Symbiose aus dem Stil der 20er Jahre und modernem Art déco als kleiner, aber feiner und luxuriöser Geheimtipp der westlichen City Berlins.

Nach dem einstündigen Sektempfang im Wintergarten bzw. Innenhof mit bestem Blanc de Blancs von der Sektmanufaktur Strauch und danach vom Sekthaus Griesel & Compagnie wurde in das Restaurant gebeten. Nach der Begrüßung der 44 Gäs-

te durch unseren Bailli und den Gastgeber Nico Florian Böttcher, der bei dieser Gelegenheit auch seine Nominationsurkunde zum Chef de Table erhielt, startete das Menü, das sich Küchenchef Nicholas Hahn, der erst vor wenigen Monaten von der Jury der Berliner Meisterküche als „Aufsteiger des Jahres 2018“ geehrt wurde, ausgedacht hatte. Leider konnte der talentierte Küchenchef aus dringenden persönlichen Gründen nicht anwesend sein, doch sein Team in der offenen Küche hatte alles voll im Griff.

Eine geschmackkräftige Parmesansuppe mit feinen Grießklößchen und mit Korianderöl veredelt, begleitet von einem Weißburgunder „vom Kalk“ des Weinguts Gundeloch, war der Start, gefolgt von Lachs | Erbse | Citrus, dem der Riesling Schick und Schön vom Weingut Tina Pfaffmann zugesellt war. Der Hauptgang Rinderfilet | Spargel | Morcheln hatte als Partner einen Rosso di Montalcino vom Weingut Capanna. Dem Dessert Beeren | Crunch war ein Wiltinger Braunfels vom Weingut Van Volkem – mit etwas unterschiedlicher Gäs-

teresonanz – zugeordnet.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Restaurant am Steinplatz

Hotel am Steinplatz

Steinplatz 4, 10623 Berlin

Tel. 030 - 55 44 44 70 53, Fax 55 44 44 550  
[www.hotelsteinplatz.com](http://www.hotelsteinplatz.com)

Tische brachten. Nach der Urkundenverteilung an die Mitarbeiter, der Übergabe der Erinnerungstafel an den Gastgeber und des hochverdienten Tipps konnten noch Ehrungen vorgenommen werden:

Irene Salat erhielt das silberfarbene Ehrenabzeichen „Commandeur“, Uwe Schäfer die Promotionskunde zum Grand Officier und Manuela Schäfer sowie Mark Kretschmer die Nominationsurkunden für den OMGD. Die Dankesworte unseres Confrère Nico Böttcher – unser mit Abstand jüngstes Profi-Mitglied – ließen diesen eindrucksvollen Abend ausklingen, und wir sind sicher, hier ein Mitgliedshaus zu haben, das sich mit diesem Dîner Maison viele neue Gäste erworben hat.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Christel Wolski (l.) mit den Ehepaaren Thiermann und Sachs (r.). Bild l.m.: Ein süßer Volltreffer zum Finale: Beeren | Crunch. Bild r.o.: Es musste heute Abend ohne den Küchenchef klappen - und das tat es auch! Bild m.u.: Der 2. Gang: Lachs | Erbse | Citrus; Bild r.u.: Zufriedene Gesichter nach getaner Arbeit bei den Teams von Küche und Service.

## Deutsche Küche neu entdeckt

### Einstand für das Restaurant maximilian lorenz

**Dîner Amical, 10. April 2019:** Mit dem Umzug in das ehemalige „Wein am Rhein“ und umfassender Neugestaltung des Restaurants hat sich Confrère Maximilian Lorenz, Officier Maître Rôtisseur, sein eigenes elegantes Reich geschaffen. Unter der neuen Adresse mit angeschlossener Weinstube konzentrieren sich Lorenz und Küchenchef Enrico Hirschfeld jetzt ganz auf heimische Gerichte – und entwickeln diese zu kulinarischen Genüssen.

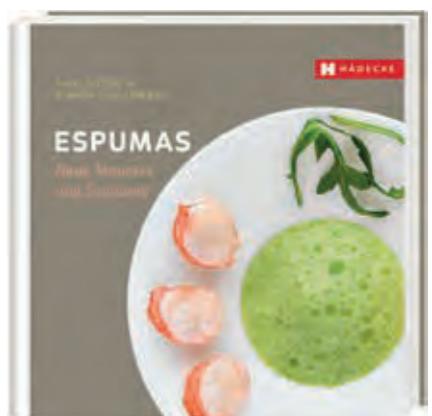
Die Zahl der Mitglieder, die dabei sein wollten, überstieg das Fassungsvermögen des Restaurants, dessen Einrichtung von zeitgemäßer, schlichter Eleganz geprägt ist. Auch der „Chefs Table“, ein großer Tisch in einem separaten Raum mit Fenster zur Küche musste hinzu genommen werden. Nach einem Champagner-Empfang mit Pommetry und Fingerfood kam nach einem Gruß aus der Küche ein überraschend einfacher erster Gang auf den Tisch: Endiviensalat mit Sonnenblumenkernen, Kopfsalat und Hüttenkäse, begleitet von einem Riesling Ockfener Bockstein 2011 vom Weingut Dr. Wagner. Eine saftige Lachsforelle aus dem Westerwald mit krosser Haut, Schmorgurke, Dill und Speck kam mit einem Dr. Heger Grauburgunder Großes Gewächs 2014. Nach einem Zitronen-Buttermilchsorbet

wurde als Hauptgang eine „Ente vom Bauer Nolden“ mit Lauch, Wirsing und Troisdorfer Hörnchen serviert; dazu eine Pinot Noir Auslese 2009 vom Weingut Hauer aus Bad Dürkheim. Käsekuchen mit Bollheimer Quark, Rhabarber und Estragon bildete den süßen Schluss, zusammen mit einer Dr. Wagner Riesling Spätlese 2014.

Es hat Spaß gemacht, die zuweilen schlichten, aber immer mit einem besonderen Pfiff versehenen Gerichte zu probieren, die appetitlich auf großen runden Tellern vom fachkundigen und lebenswürdigen Personal serviert wurden. Joachim Römer, langjähriger Kölner Restaurantkritiker, hob in seiner Laudatio die Sorgfalt der Zubereitungen hervor, die das Produkt sprechen lassen und auf überflüssigen Schnickschnack verzichten. Neben den Urkunden für den Inhaber und das Personal gab es ein großzügig bemessenes Trinkgeld für alle Beteiligten.

Text / Fotos: Joachim Römer, Vice Chargé de Presse

Restaurant maximilian lorenz  
Johannisstraße 64, 50668 Köln  
Tel. 0221 - 37 999 192  
[www.maimilianlorenz.de](http://www.maimilianlorenz.de)



## Espumas

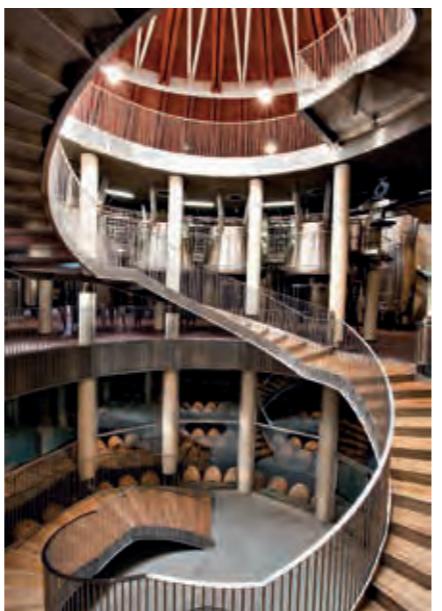
### Neue Mousses und Schäume

Köstliche Luftschlösser: Espumas und Schäume sind mehr als nur eine simple Beilage oder eine Dekoration auf dem Teller: es sind Träume, die uns mit Stil und Eleganz verzaubern. Ungewohnte und überraschende Aromen, die nun als duftige Schäume oder Espumas und sogar als luftriger Kuchen für Eure sorgen. Mit ein paar Tricks und etwas Kreativität gelingen die Rezepte im Handumdrehen! Die raffinierten Ideen laden ein, das Thema neu zu entdecken, denn die aufgeschäumten Zutaten bieten zahlreiche Anregungen – sogar für ganze Menüs!

Luftig-leicht, lecker, problemlos und schnell kommen die Espumas, Mousses und Schäume daher und dank moderner Küchentechnik und vieler Profi-Tipps können diese „Luftschlösser“ auch problemlos in der eigenen Küche „nachgebaut“ werden. Die Autoren: Anne Cazor ist eine wahre Spezialistin der Molekularküche und Lebensmittelchemikerin. Sie hat in Frankreich bereits einige Bücher zum Thema Molekularküche veröffentlicht und leitet in Dijon das kulinarische Institut „Cuisine Innovation“, in dem sie Kurse und Fortbildungen für Gastronomen und Köche anbietet. Marion Guillemard stammt aus dem französischen Burgund und hat die Liebe zum Kochen bereits in die Wiege gelegt bekommen. Dank ihres Grafikdesign-Studiums kann sie gleich zwei Leidenschaften miteinander verbinden: stets auf der Suche nach neuen visuellen Darstellungsmöglichkeiten und ausfallenden Geschmackskombinationen arbeitet sie als Foodstylistin in Paris.

Espumas als gebundene Ausgabe auf 72 Seiten, bei Hädecke Verlag erschienen (ISBN-13: 978-3775006347) Größe 19,7 x 20 cm zum Preis von 12,95 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



## 26 Generationen Weinbau

### Feinste Weine aus den besten Regionen Italiens

#### Wein-Reise in die Toskana, 09. - 12. Mai

**2019:** 27 Weinfreunde aus ganz Deutschland waren aufgebrochen um auf eine exklusiven Reise Weingüter und Privathäuser der legendären Familie Antinori zu besuchen. Mit dabei Maximilian Bandelin, Gewinner des Nationalen Kochwettbewerbes 2019, eingeladen von der Chaîne-Stiftung und den Feinen Privathotels. Für uns als Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs ist es eine Ehre junge talentierte Menschen zu fördern und zu fördern – jetzt hatte Maximilian Bandelin die Möglichkeit als Gast die Kombinationen von regionalen Spezialitäten und feinsten Weinen zu genießen.

Der Name Antinori zählt zu den Gewichtigsten in der Welt der Weine. Wohl keine Familie hat die italienische Weinbaugeschichte seit Jahrhunderten derart geprägt wie die weltberühmten Marchesi Antinori. Das Haus beherrscht die große Kunst, große und rare Weine durch kompromissloses Qualitätsmanagement zu erzeugen.

Am Vortag der Reise besuchte eine kleine Gruppe das Landhaus der Antinoris in

Bolgheri sowie Sassicaia und die legendäre Enoteca San Guido. Nach der etwa 5 Kilometer lange uralte Zypressenallee, die Viale dei Cipressi, führte unser Weg an zahlreichen berühmten Weingütern (z.B. Ornellaia, Masseto, Sassicaia, Guado al Tasso) vorbei. Den Abend verbrachten wir entspannt in unserem Hotel Fonte de Medici bei einem toskanischen Grillabend mit feinen Antinori-Weinen und einem abschließenden Sassicaia Privattasting.

Den ersten Tag verbrachten wir zum Lunch im Hotel Fonte de Medici mit Blick auf die Weinberge Tignanello und Solaia. Anschließend hatten wir eine Privatführung in der Tenuta Tignanello und dem Solaia-Keller, mit einer exklusiven Tignanello-Verkostung in den Privaträumen des Landsitzes der Antinori-Familie. Der Tignanello hat den Namen Antinori in die Welt getragen.

Am Abend fuhren wir zum 5 Sterne Luxushotel Il Salviatino nach Fiesole in Florenz. Eine bezaubernde, detailgetreu restaurierte Villa aus dem 15. Jahrhundert. Stolz liegt das Anwesen inmitten der Hügel von Fie-

sole. Der Blick auf Florenz und die sanfte Landschaft der Toskana ist Quelle der Inspiration. Da die Temperaturen ein Diner auf der Terrasse nicht zuließen, wurde kurzerhand die Bibliothek für uns umgebaut. Den Abend ließen wir bei einem exklusiven Raritäten-Tasting mit einem der besten Rotweine der Familie Antinori ausklingen. Am nächsten Tag fuhren wir in die südliche Maremma und besuchten die hochmoderne Kellerei von Le Mortelle. Sie liegt zum Großteil unter der Erde sodass die Temperatur ausgleichende Wirkung des Felssteins in tieferen Bodenschichten genutzt werden kann. Den Stammzitz der Familie Antinori im Herzen von Florenz besuchten wir am Abend. Wir speisen in der Weinbar Cantinetta Antinori im Erdgeschoss des Palazzo Antinori, einem der schönsten Beispiele Florentiner Architektur aus der Mitte des 15. Jh. Die Weine des Abends stammten vom Castello della Sala in Umbrien.

Der Samstag gehörte Florenz: Wir erkundeten die pulsierende Metropole und erlebten in der Enoteca Alessi ein hochwertiges und



informatives Käse-Wein-Tasting. Unter fachkundiger Leitung von Dr. Ulrich Kohlmann, einem Käse-, Wein- und Ölsommelier, genossen wir perfekte Kombinationen feinster Käse und exzellenter Weine. Eine kurze und interessante Stadtführung führt uns anschließend über die weltberühmte Kathedrale in das Battistero di San Giovanni. Vorbei an der Piazza della Signoria, dem Palazzo Vecchio, der Loggia dei Lanzi, den Uffizien, der Ponte Vecchio zur legendären Weinbar Procacci.

Am Abend fuhren wir zu dem Kloster Badia a Passignano aus dem Jahr 395. Die Familie Antinori hat die gigantische Klosteranlage nach dem Erwerb liebevoll restauriert und am Ende den Mönchen wieder geschenkt. Aber die Weinberge rund um die Abtei, von denen der vielfach ausgezeichnete Chianti Classico Riserva „Badia a Passignano“ stammt, haben die Antinoris behalten. Im Restaurant Ristoro L'Antica Scuderia erwartete uns ein feines Menü mit Spitzenweinen aus dem Hause Antinori.

Das beeindruckende neue Herz und Zentrum der Antinori Weinbauaktivitäten war unser Ziel am letzten Tag. Das Weingut Bargino – der Einstieg in die Weinkeller bedeutet ein Schritt in die Zukunft – hinein in das Abenteuer – durch sechs Jahrhunderte Geschichte der Familie Antinori und ihre Leidenschaft zur Herstellung feinster Weine. Nicht weniger als 110 Mio. EUR hat die Familie Antinori für den 2013 eröffneten Bau verwendet – Dieses Projekt ist eine Hommage an Mutter Natur!

Von den beeindruckenden Erlebnissen der letzten Tage verabschiedeten wir uns mit einem Déjeuner im Ristorante Rinuccio 1180. Bis zum nächsten Jahr – Bella Italia, Bella Toscana.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Köstliches in Haltern am See

### Daniel Georgiev: einstimmig unser Star!

**Dîner Maison, 06. April 2019:** Haltern am See und sein Ratshotel mit dem Restaurant Ratsstuben ist für den Gourmet ein lohnendes Ziel geworden. Hier walten der Sternekoch Daniel Georgiev, Maître Rôtisseur und seine Frau Petra Georgieva, Maître Hôtelier und eine kompetente und emsige Equipe. Das Dîner Maison in diesem gastlichen Hause war auf 30 Personen limitiert. Am Ende waren es 32 die den Zuschlag bekamen – und genießen konnten. Denn der Maître brachte Alles um seine aufgeklärten Feinschmecker glücklich zu machen.

Die Gillardeau Auster, verführerisch mit Apfel, Sellerie, etwas Wasabi, Limette und Kaviar, war bereits ein vielversprechender Beginn eines großartigen Menüs. Sie wurde begleitet von Champagne Gosset extra brut. Der darauf folgende mild gebeizte Ora King Lachs, zart und leicht mit Gurke, Kefir, einem Hauch Liebstöckel und Algen geadelt, war so recht das Ding der Freunde der Chaîne.

Es kam jedoch noch besser mit dem See-

teufel Wildfang, aromatisiert durch Beluga-Linsen, Senf, Apfel, wildem Brokoli und Meerrettich. Einfach göttlich mit dem Grauburgunder von Tina Pfaffmann, Frankweiler. Nach dem Filet vom Schwarz-

**Ratshotel – Ratsstuben\***  
Mühlenstraße 3-5, 45721 Haltern  
Tel. 02364 - 34102  
[www.hotel-haltern.de](http://www.hotel-haltern.de)



# Für Michelin-Sterne-Genießer gemacht

## World Chaîne Day und Übergabe der Messingplakette

### Dîner zum World Chaîne Day, 13. April 2018:

Die Übergabe der Messingplakette an Maître Restaurateur Karin Raub wurde mit einem kleinen inoffiziellen Dîner in der seit 2014 mit einem Michelin-Stern gekrönten „Genießerstube“ anlässlich des World Chaîne Days verbunden. Spontan haben sich neben dem Bailli-Paar noch zwei weitere Chaîne-Paare eingefunden, womit die Stube dann auch voll besetzt war, denn es war noch eine größere Geburtstagsfeier angemeldet.

Mit von der Partie waren Dame de la Chaîne Delia Schinkel-Fleitmann mit Peter Fleitmann sowie Vice Echanson Massimiliano Ruggeri mit Carolina Vantis. Als großzügige Gastgeberin hat Karin Raub gleich das Schwungrad des Wohlfühlts mit mehreren Runden Champagne Collet Rosé betätigt. Dazu wurden Sylter Royal gereicht, die mit Lardo gratiniert waren. Umwerfend!

Nach Eintreffen des Reporters des Göttinger Tageblatts konnten wir dann zum offiziellen Teil des Abends übergehen: Der Übergabe der Plakette unter dem Blitzlichtgewitter der örtlichen Presse. Wir hatten als schmückendes Beiwerk für dieses Foto-Shooting eigens unsere Chaîne-Fahne mitgebracht. Das Biewald wiederum hatte eine für diesen Zweck von der Konditorei Cortés kreierte Schokoladen-Torte mit Chaîne-Wappen organisiert. So entstanden farbenfrohe Bilder, die sicher auch in Göttingen für Aufsehen sorgen werden.

Nach getaner Arbeit zogen wir vom Foyer



in die uns schon vom Probeessen her vertraute Genießerstube um. Der Name ist Programm, denn das gemütliche Zimmer, das rund 20 Gäste aufnehmen kann, läßt gleich ein heimeliges Gefühl aufkommen. Hier kann man sich wohl fühlen! Es ist wie die eigene gute Stube mit dem Unterschied, dass man vorzüglich bedient wird. Das vermisst man ja doch ab und zu in den eigenen vier Wänden!

Endlich kann das Menü beginnen. Und es beginnt gleich mit einem absoluten Gau-menschmeichler, einem butterzart gerillten Oktopus, der wunderschön auf einem feinsäuerlichen Bohnensalat angerichtet war. Dazu ein 2015er Bensheimer Kalkgasse Weißburgunder als perfekter Begleiter. Was als „Wildgarne und Gemüse“ angekündigt war, entpuppte sich als wahre Untertreibung. Nicht weniger als 3 perfekt gegarte und hocharomatische Carabineros lagen aufreizend in einem mit feinem Gemüse angereicherten Garnelen-Fond und vertrugen sich ausgezeichnet mit dem gereiften 2011er Devon Elegantia Riesling vom Weingut Schömann. Auch beim nächsten Gang lagen statt der angekündigten Jakobsmuschel gleich drei absolute Prachtexemplare auf dem bissfesten Risotto alla Milanese, das von einem Sauvignon Blanc vom Weingut Conde Brandolini begleitet wurde. Die folgende Kombination von weißem Heilbutt und Spargel mit einem 2013er Gewürztraminer Grand Cru der Domain Spitz erschloss sich manchem erst beim zweiten Bissen, dann aber umso

mehr als mutige und stimmige Vermählung. Auf absolut sicherem Terrain bewegte sich das sous vide gegarte Kalb auf Polenta mit rohem Ei, das von einem Merlot des Château Prieuré Saint-Anne der Jahres 2016 begleitet wurde. Absoluter Schmackofatz, wie Rosin sagen würde!

Daniel Raub konnte die Begeisterung dann mit Étouffée-Taube und Mastleber zum absoluten Klimax führen, was von einem 2012er Château Moyau Terre de Pierres untermauert wurde. Ein köstlicher Klassiker, den man leider in der Sterne-Gastronomie nicht mehr allzu häufig findet. Hier gibt es ihn! Perfekt auch die Desserts und die sogenannte Auswahl an Rohmilchkäsen, die von Süßweinen aus dem Sauternes und Portugal begleitet wurden. Alleine dafür würde sich eine weite Anreise lohnen, zumal Zimmer zur Verfügung stehen.

Verabschiedet wurden wir nicht nur von Daniel und Karin Raub und dem tollen Team im Service, sondern auch von Töchterchen Matilda, die doch mal gucken mußte, wer ihren Papa so lange mit Beschlag belegt hatte. Wir freuen uns schon auf das Dîner Maison im nächsten Jahr!

Text / Fotos: Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann, Bailli  
Fotos: Massimiliano Ruggeri, Vice Echanson

Landhaus Biewald  
Weghausstraße 20, 37133 Friedland  
Telefon. 05504 - 9350-0  
[www.biewald-friedland.de](http://www.biewald-friedland.de)



## Hochklassige Küche Lucia und Mario Parnitzke eröffnen das „Luma“

**Dîner Maison, 11. April 2019:** Die „Silberne Gans“ der Familie Parnitzke hat einen Nachfolger gefunden: Im Regensburger Westen logiert das neue „Luma“ in einer mondänen Wohnanlage. Das Paar, Lucia und Mario, führen weiter Regie in dem eleganten Lokal, das durch geschmackvolles Ambiente, Kunst und einen weltläufigen Bar-Bereich auszeichnet.

Dass der Maître auch weiterhin auf hohem Niveau kochen würde, war zu erwarten. Und auch der Umstand, dass ihn die neue Örtlichkeit noch mehr zu einer phantasievollen Speisenfolge animieren würde. Diese Erwartung hat Mario Parnitzke erfüllt. Davor konnte sich im April ein volles Haus von Gästen und Mitgliedern der Bailliage bei einem Dîner Maison überzeugen. Der „kleine“ Event folgt dem Protokoll: Das „neue“ Haus mit bekannten Protagonisten musste in aller Form in die Bruderschaft aufgenommen werden.

Für Bailli Karl-Günther Wilfurth und Vice Chancelier Anton Röhrl war dies letztlich eine Formalität. Denn weder an Service

noch an der Küchenleistung gab es etwas auszusetzen.

Mario Parnitzke und sein Sous Chef seit 20 Jahren, Heiko Kürzdörfer, ernteten danach für ihre „hochmoderne“ Küche großes Lob. An diesem Abend assistierte Schwägerin Barbara Parnitzke, die ihr Handwerk in dem legendären Regensburger Restaurant Hagens Auberge gelernt hatte. Die komplette Luma-Mannschaft erhielt dann von Vice Chargé de Missions Hartmut Wolff die begehrten Urkunden.

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

Bild o.: Das großzügige Restaurant passt zu der hochklassigen Küche von Mario Parnitzke. Bild l.u.: Gute Stimmung herrschte nach der Urkundenvergabe (von links Vice Chancelier Anton Röhrl, Mario und Lucia Parnitzke, Barbara Parnitzke, Heiko Kürzdörfer und Vice Chargé de Missions Hartmut Wolff. Bild r.u.: Der Thunfisch mit Risotto war ein Hochgenuss.

Luma Restaurant-Bar  
Hochweg 83, 93049 Regensburg  
Tel. 0941 - 2805598  
[www.luma-regensburg.de](http://www.luma-regensburg.de)



## Handsigniert APÉRO Kochbuch

Tauchen Sie mit der Profi-Konditorin Cathérine Jamin & dem Gewürzmüller Ingo Holland tief in das Apéro-Lebensgefühl ein! Ein frischer spanischer Weißwein, ein aromatischer Cidre – dazu Kichererbensenkrapfen mit Petersilien-Absinthbutter, Lammspießchen mit Erdnussauce oder Ziegenkäsemandeln. Bloß nichts Schweres oder Verkopftes! Leicht, beschwingt in kleiner oder großer Runde genießen, ohne an die Folgen zu denken – das ist die Apéro-Lebensart, die die beiden Autoren im mediterranen Raum kennen und lieben gelernt haben. Mit über 100 köstlichen Rezepten mit passenden Apéro-Empfehlungen bringen der Spitzenkoch und die Konditormeisterin diese Genusskultur zu Ihnen nach Hause. Vom Sternekoch zum Gewürzmüller und Buchautor: Ingo Hollands Bücher „Gewürze“ und „Salz“ sind längst zu Standartwerken avanciert. Auch die Frankfurter Konditorin Cathérine Jamin begeisterte mit ihrem Backbuch-Debut mit raffinierten Rezeptideen aus der Back- und Patisseriekunst. Nun präsentieren Jamin & Holland ihr erstes gemeinsames Werk, bei dem sich die beiden Genussfreunde nicht nur an ein neues kulinarisches Thema herangewagt, sondern sich auch einer großen Leidenschaft gewidmet haben: Der Apéro-Kultur. Apéro erschien bei Altes Gewürzamt GmbH Ingo Holland, Klingenberg am Main als gebundenes Buch in deutscher Sprache (ISBN: 978-3-00-060054-8) zum Preis von 39,90 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne





## Der Outdoor-Lebensart folgte die Indoor-Lebensart

*Am World Chaîne Day nach Schloss Kartzow*

**Dîner Amical , 13. April 2019:** Es war was los in diesen Tagen vor, neben und hinter dem Schloss Kartzow, denn vom 12.-14. April fand hier - zum 8. Mal übrigens - die „LebensArt“, eine Messe für Garten, Wohnen und Lifestyle als Informations-, Einkaufs- und Erlebnisausstellung statt. Ausgefallene Accessoires für Haus und Garten, Schmuck, Mode, Gartenarchitektur, Floristik, Möbel, Literatur, Kulinarik, Grills bis hin zu Kunstobjekten u. v. m. werden hier angeboten und finden ihre Käufer. 12.000 bis 16.000 Besucher zählt dieses Event erfahrungsgemäß in den drei Tagen.

Doch kurz vor 18 Uhr ebbte der Trubel rund um das Schlossgebäude ab, um 18.30 Uhr war es bereits ruhig, und das Haus bereit für den Sektempfang (Schloss Vaux, Sauvignon blanc, klassische Flaschengärung) und Fingerfood am knisternden Kamin des Gartensaals. Professionell musikalisch begleitet wurde der 45-minütige Empfang vom Saxophonisten Andrew Carrington. Die Lebensart Nr. 2 – nämlich die à la Chaîne – begann.

Im Festsaal konnte Bailli Franz Hauk die insgesamt 37 Gäste, die z. T. von weit her (Bodensee, Nordrhein, Niedersachsen) angereist waren, begrüßen, und auch Gastge-

berin Ina Sonntag hieß die Gäste herzlich willkommen.

Ein formidables Menü wurde dann vom sehr engagierten Service an die Tische gebracht, das wie folgt aussah:

- Konfierter Saibling mit Brunnenkresse, Apfel und Sellerie
- Cremesuppe von Topinambur mit Entenpraline und Trüffel
- Limetten-Basilikum-Minz-Sorbet, aufgefüllt mit Schloss Vaux Sauvignon blanc
- Zweierlei vom Kalb – gebratenes Filet und geschmorte Kalbshaxe mit Portweinjus, Kartoffel-Bärlauchpüree, grünem Spargel und glasierten Fingermöhren
- Gebrannte Zitronengrascreme mit Passionsfruchtsorbet und Schokoladenbrownie

Dazu bot (und erläuterte) Sommelier Michael Fischer als Menübegleiter den 2017er Wolke 7, einen VDP-Gutswein vom Badener Weingut Stigler, einen 2016er Freinsheim Spätburgunder vom Pfälzer Weingut Rings, der - feinfruchtig und würzig - sehr gut ankam, und einen fruchtsüßen 2016er Herrenberger Riesling vom jauchschen Weingut von Othegraven an der Mosel.

Nach dem Kaffee erfolgten die Laudatio des Bailli für dieses schöne Dîner Amical, die Urkundenübergaben an die hochmotivier-

ten Teams von Küche und Service und die des Tips. Unser Confrère Hein Lehmann-Spallek erhielt seine Promotionsurkunde zum Grand Officier, Judith Gronebaum, Gattin unseres Vice-Chargé des Missions

Werner Gronebaum, einen schönen Blumenstrauß für ihre gute organisatorische Vorarbeit und unsere Conseur und Maître Hôtelier Ina Sonntag sprach nach dem Erhalt der Erinnerungsurkunde für das Dîner Amical ein beeindruckendes Schlusswort, das auch den herzlichen Dank an die Mitarbeiter einschloss.

Nicht allzu weit von Mitternacht entfernt traten die meisten Gäste die Heimreise an, aber fünf Mitglieder mit ihren Begleitungen zogen es vor, in einem der 12 Doppelzimmer bzw. Suiten angenehm in den Sonntag zu schlummern und erst nach einem ausgiebigen Schlossfrühstück die Heimreise anzutreten.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

**Schloss Kartzow**  
Kartzower Dorfstraße 16  
14476 Potsdam-Kartzow  
Tel. 03 32 08 - 23 23-0, Fax - 23 23 29  
[www.schloss-kartzow.de](http://www.schloss-kartzow.de)

VOR UNS DIE WELT

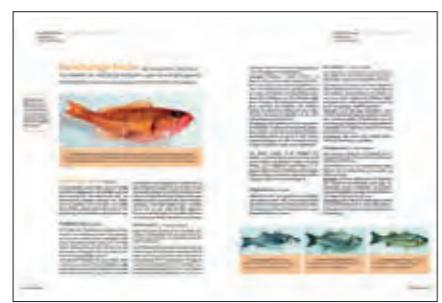
WENN AUS WEITSICHT  
WEITSICHT WIRD.

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



**HAPAG 1891 LLOYD**  
CRUISES

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



## Teubner

### Das große Buch vom Fisch

Fisch, immer wieder ein Faszinosum, nicht nur für Genießer. Dass dieses sensible Naturprodukt eine Herausforderung in der Küche darstellt, weiß jeder profunde Hobbykoch. »Das große Buch vom Fisch« liefert in der komplett neu erstellten Ausgabe alle relevanten und aktuellen Informationen. In der »Warenkunde« erfährt der Leser alles über die wichtigsten Speisefische, deren Lebensraum und die entsprechenden Fangmethoden. Ein umfassendes Lexikon stellt die weltweit wichtigsten Speisefische vor. Im Kapitel »Handwerk« geht es um Qualität sowie die fachgerechte Vor- und Zubereitung. Alle Arbeitsschritte werden detailgenau mit vielen Bildern erklärt. So gelingt es, sich an den genialen Kreationen der Spitzenköche im Rezeptteil zu versuchen, von Klassikern wie Gravad Lax bis hin zu neuen Kreationen wie einer Currywurst aus dem Meer. Exklusiv gestaltete Illustrationen und Infografiken sowie eine einzigartige Foodfotografie illustrieren dieses neue Teubner-Werk in besonderer Weise und laden zum Schmöken ein.

Teubner Das große Buch vom Fisch erschienen auf 360 Seiten, mit ca. 500 Farbfotos, Pappband für 79,90 EUR (ISBN: 978-3-8338-6943-3).

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## „Flüssiges Brot“ Paulaner am Nockherberg

**Table Maison, 25. April 2019:** Es liegt in der Natur der Sache, dass mit dem Ende der Fastenzeit auch die Starkbierzeit endet, und so gab es bei kaiserlichem Wetter zum Empfang „nur“ ein Zwickelbier und eine kreative Mischung aus Erdbeer-Rhabarber aufgegossen mit Prosecco, im wunderbaren Biergarten des Paulaner am Nockherberg bei Confrère Maître Restaurateur Christian Schottenhamel. Die über 100 Consœurs und Confrères mit Gästen waren in bester Laune und es wurde natürlich auch über „Das Kleine Glück“, so der Titel des diesjährigen Singspiels beim traditionellen Starkbieranstich und dem obligatorischen Politiker Derblecken, diskutiert.

Ein „Salve, pater patriae! Bibas, princeps optimus!“ war bei der Begrüßung durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard zwar nicht zu hören, dennoch wurde die Gesellschaft fürstlich nach dem Empfang im freien durch die Brigaden im Raum „Ludwig“ verwöhnt. Küchenchef Thomas Esseln und sein Team hatten eine Bayerische Brotzeit, Kartoffel-Topinambur-Suppe mit Pestocroutons in

der Tasse, Latschenkieferknödel mit Babyspinat und Parmesan, Rote Beete Risotto mit grünem Apfel und Ziegenfrischkäse, geschmortes Ragout vom Ochsenschwanz mit Topfenspätzle und ein Spinat Ravioli mit Nussbutter und Tomaten-Büffelmozzarella vorbereitet, welches durch die fleißige Servicebrigade unter der Leitung von Maximilian Frisch serviert wurde. Ein Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne und ein weißes Schokomousse rundeten die kulinarischen Genüsse ab. Mit einem herzlichen Vergelt's Gott bedanken wir uns beim Gastgeber.

Text / Fotos: Kristian Koschuschnmann, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Titelvignette von Maximilian Fließbach (Vice Chargé de Missions) gen. Marsilius aus dem Zyklus „Zauber der Küche“; Bild r.o.: Zusammenfassung aus dem Flying Buffet; Bild u.: zahlreich vertreten und bestens gelaufen die Jeune Chaîne

Paulaner Nockherberg  
Hochstraße 77, 81541 München  
Tel. 089 - 459913-0  
[www.paulaner-nockherberg.com](http://www.paulaner-nockherberg.com)



## Hotel Strandperle in Cuxhaven-Duhnen

### Weltnaturerbe Wattenmeer und exzellente Speisen

**Maritimes Wochenende vom 25. - 28. April 2019:** Bei wechselhaftem Aprilwetter zog es uns nach 2018 erneut an die Nordseeküste und so genossen wir bereits am Donnerstagabend einen Single Malt Abend von mild blumig über rauchig bis teerig in 7 Sorten begleitet von einem typisch schottischen Menü, dass mit Graupensüppchen und Hochrippe ausgezeichnet abgestimmt war. Herr Wenzel begleitete äußerst fachkundig und mit zahlreichen Anekdoten gespickt den Abend.

Am Freitagabend begrüßten unsere Gastgeber Confrères Bernhard Dohne und Heiko Prinzhorn-Köster alle Chaîne-Mitglieder und Gäste mit Apéritif und Fingerfood par excellence.

Das anschließende Reis & Curry Essen nach „Seemanns Art“ überraschte alle. Es gab Hühnercurry und der weiße Reis konnte durch über 10 bereitgestellte Zutaten individuell abgeschmeckt werden. Den ganz besonderen Wein des Abends spendierte das Geburtstagskind Consœur Susanne Pahl, er wurde von unserem Bailli Dr. A. Wiedemann ausgewählt und begleitete das Essen perfekt. Als Dankeschön intonieren alle ein Geburtstagsliedermedley.

Nach einer viel zu kurzen Nacht hieß es um 10.30 Uhr „fertig zur Wattwagenfahrt nach Neuwerk“. Zwei Pferdewagen gelenkt von

Hendrik und Günter brachten uns sicher in eine guten Stunde durch das Wattenmeer. Der tiefste Priel schwachte kurz in den hochgelegten offenen Wagen, Champagner und „Wattwurm-Würste“ begleiteten die Fahrt bei fachkundigen Erläuterungen über Land und Leute. Auf Neuwerk gab es einen sehr kurzen Aufenthalt, aber köstliche Krabbenbrötchen und dann ging es wegen des Tidenhubes schnell zurück.

Unser Bailli Dr. Wiedemann konnte beim abendlichen Empfang die Ehepaare Klaus & Ruth Becker, Dr. Hans & Ulla Spradau, Dr. Eike und Monika Schmedes der Bailliage Bremen, das Ehepaar Joachim & Kirsten Kretschmar der Bailliage Berlin/Brandenburg sowie als Gäste Michael & Almuth Wiedemann, Iris & Hilde Becherau sowie Hildegard Lütkenhues begrüßen.

Confrère Marc Y. Wandersleben erhielt die OMGD-Promotion und Consœur Petra Bernhard die Promotion zur Vice-Chargée de Missions überreicht. Das Menü, das keine Wünsche offen ließ kreierte Confrère Heiko Prinzhorn-Köster. Nach dem Amuse-Bouche kam die Variation vom Perlhuhn mit Leberpraline, Sülze, Galantine und Brust nebst Brunnenkressemus und Chip von der eigenen Haut. Die offene Lasagne vom Helgoländer Knieper in Sauvignons-Schaum, war ein besonderer Wunsch

unseres Bailli, der damit Kindheitserinnerungen verband. Steinbutrmedaillon kam als Zwischengang. Zu allen drei Gängen wurde 2015 Château Thieuley Bordeaux Blanc gereicht, der zu jedem Gang besondere Aromen freigab.

Das Karree vom Deichlamm in Lavendelglace entfachte ein Genussfeuerwerk und war vom 2014 Sassabruna, Rocca di Montemassi, Maremma umschmeichelt.

Als Dessert kam karamellisierter Cheesecake, Rhabarber-Erdbeer-Sorbet und Passionsfruchtschaum dazu 2015 Riesling Armes Piesporter Goldtröpfchen Kabinett, Weingut Später Veit, Mosel.

Nach Kaffee und Digestif hatten wir endlich Gelegenheit, uns bei allen Akteuren gebührend zu bedanken, es wurden Urkunden an Küche und Service übergeben und die Erinnerungskarte für die Gastgeber. Auf ein recht baldiges Wiedersehen!

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Missions  
Fotos: Uwe Bernhard

Hotel Strandperle  
Duhner Strandstr, 15/ Am Wattenweg  
27476 Cuxhaven-Duhnen  
Tel. 04721 - 40040  
[www.strandperle-hotels.de](http://www.strandperle-hotels.de)



## Ein Dîner im Schatten von der Villa Hügel

### Das Parkhaus Hügel am wunderschönen Baldeneysee

**Dîner Amical, 27. April 2019:** Das Parkhaus Hügel, gebaut als Kantine von der Familie Krupp für die Arbeiter bei dem Bau der Villa Hügel, ist heute eines der Traditionshäuser in Essen. Gelegen am malerischen Baldeneysee unterhalb der Villa Hügel ist es, schön restauriert, eine Augenweide. In der 4. Generation von der Familie Imhoff geführt kam nach dem Krieg schnell eine Verbindung zu Krupp in der Villa Hügel und damit zur gastronomischen Versorgung bei Empfängen dort. Dementsprechend waren Könige, Bundespräsidenten, Kanzler und selbst Papst Johannes Paul II., auch im Parkhaus zu Gast. Dies ist alles eindrucksvoll in der Bildergalerie im Hotel zu bewundern.

Aber gehen wir zurück zur 4. Generation. Bis vor kurzem hat noch die 3. Generation, unser Mitglied Hubert Imhoff, das Parkhaus Hügel geführt und es nun seinem Sohn übergeben, der eine exzellente Ausbildung in den besten Hotels von Peking und Singapur genossen hatte. Mit viel Engagement hat er das Dîner Amical vorbereitet. Das Come together bei Champagner mit Blick auf den Baldeneysee war entspannt und es kam sofort eine sehr gute Stimmung

auf. Die den ganzen Abend uns hervorragend betreuende schwarze Brigade war nur zu dritt bei der großen Anzahl der Gäste, aber es klappte alles, ohne dass jemand warten musste.

Das Menü im historischen Festsaal startete mit Gänseleberterraine, Tellycherry-Pfeffer, Spargel, Mispel, Kochbanane, Walnussbrodoche begleitet von einem 2015 Gewürztraminer Grand Cru, Schengen Prestige, Domaines Vinsmoselle, Luxenburg. Nett der Spruch auf der Speisekarte vor der Europawahl: „Als Gastronom spricht man mit seinen Gästen nicht über Politik – deswegen ein kleiner Wink mit diesem leichfüßigen Gewürztraminer“. Südostasien spürte man dann im zweiten Gang: Tomatenessenz, Hummer-Wan Tan mit einem 2015 Montefalco Bianco, Azienda Agraria Scacciadiavoli, Umbrien als begleitenden Wein.

Zum Hauptgang gab es dann ein Kalbsfilet, Roggenbrotkruste, Urmöhrenpüree, Morecheln, Boretane mit einem 2015 Rasteau, La Fontaine, Domaine La Collière, Rhône. Alle Gerichte waren vom Küchenchef Michael Hau auf das Perfektste zubereitet. Große Überraschung war dann noch der Nachtisch. Es stand da nur Pina Colada.

Parkhaus Hügel  
Freiherr-vom-Stein-Straße 209, 45133 Essen  
Tel. 0201 - 47 10 91  
[www.parkhaus-huegel.de](http://www.parkhaus-huegel.de)

Dahinter verbarg sich ein Törtchen mit Kokosnußbeis, das wirklich so schmeckte, als tränke man gerade einen frischen Pina Colada. Auch der 2016 Riesling Spätlese Alte Reben, Thörnicher Ritsch, Weingut Lorenz, Mosel passte exzellent dazu. Bei Kaffeespezialitäten und feinen Pralinen klang das Menü aus. Ich hoffe, ich habe Ihr Interesse geweckt, wenn Sie nach Essen kommen, nach der Besichtigung der Villa Hügel (Deutsche Industriegeschichte vom feinsten) im Parkhaus Hügel am wunderschönen Baldeneysee einzukehren.

Lieber Jan Imhoff, wir möchten Ihnen und Ihrem Team der weißen Brigade unter Ihrem Chef Michael Hau und der schwarzen Brigade für diesen gelungenen Abend danken und freuen uns jetzt schon auf ein nächstes Mal.

Ihre Bailliage Nordrhein

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailliage  
Fotos: Volker Kallenborn, Vice Charge de Mission

## Villa Caviciana

### Nur das Beste aus dem Latium

Im Latium, das zu den traditionsreichsten Anbaugebieten Italiens gehört, wird schon seit der Antike Wein produziert. Doch nicht nur edle Reben zeichnen die Region aus. Es gibt noch viel mehr Köstliches zu entdecken, wie ein Besuch der Villa Caviciana zeigt.

Latium? Selbst Weinkenner und Feinschmecker haben diese Region Italiens nicht gleich im Sinn, wenn es um hochwertige Weine, Olivenöle oder Feinkost geht. Dabei blickt das Latium – dessen bedeutendste Stadt Rom wiederum jeder kennt – auf eine sehr lange Geschichte zurück. Im Altertum war es nicht nur die Speisekammer Roms, sondern auch der Weinkeller. Damals wie heute ist diese Region im Latium rund um den Lago di Bolsena begünstigt durch die optimalen klimatischen und geologischen Gegebenheiten. Die vulkanischen Böden bieten ideale Bedingungen für den Wein- oder Olivenanbau. Die Lage am See sorgt für ein spezielles Mikroklima mit heißen Sommern, angenehm kühlen Nächten und relativ milden Wintern.

Inmitten dieser alten, mediterran geprägten Kulturlandschaft liegt die Villa Caviciana. Eine lebendige Fattoria, die biologisch erzeugte Feinkost und Weine anbietet. Die

#### Ferien auf dem Landgut Villa Caviciana

Erleben Sie das malerische Latium direkt auf dem Landgut: zwei schöne Ferienapartments warten schon auf Sie! Anfragen und Buchungen richten Sie bitte an Frau Eisenberg per E-Mail: [eisenberg@villacaviciana.com](mailto:eisenberg@villacaviciana.com) oder mobil +49 (0) 162 - 581 07 34.

Produktion erfolgt mit Liebe zum Detail und von Hand, um eine hohe Qualität zu erzielen, die auch strengen ökologischen Richtlinien genügt. Bei einem Besuch des Landguts fühlt man sich sofort verzaubert. Die Ruhe, die spektakuläre Aussicht von der Cantina auf den Lago di Bolsena, die Natur und der Duft nach Rosmarin, Akazien und wilden Blumen laden ein, einfach den Moment zu genießen.

In dieser ursprünglichen, italienischen Landschaft werden die Weinberge bearbeitet, die Trauben von Hand verlesen und vor dem Keltern sorgfältig selektiert. Tradition-

nelle Handwerkskunst, neuestes Hightech-Wissen und modernste Technik unterstützen den Kelterprozess und die Vinifizierung – mit großem Erfolg. Dies zeigt sich in den vielen Auszeichnungen, die die Weine bis heute erhalten haben.

Neben dem Weinbau produziert Villa Caviciana landestypische Produkte, wie zum Beispiel Speck, Schinken und Salami. Das Fleisch hierfür kommt von Mangalitsa-Wollschweinen aus eigener Zucht, die in den Wäldern des Landgutes leben. Ein weiteres kulinarisches Highlight sind die Olivenöle. Verarbeitet werden nur Oliven aus eigenem Anbau. Modernste Mühlen-technik sowie ein durchgängig kontrollierter Verarbeitungsprozess garantieren die hohe Qualität und Reinheit des Öles. Es ist also keine Überraschung, dass die Olivenöle regelmäßig bei Blindverkostungen Spitzensiege belegen.

Alle Produkte der Villa Caviciana werden mit großer Sorgfalt und im Einklang mit Natur und Tradition hergestellt. Das Landgut begreift die Vielfalt des Latiums und das regionale Potenzial als Schatz.

[www.villacaviciana.com](http://www.villacaviciana.com)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Fotos: Maurizio Di Giovancarlo, Paul Träger, Villa Caviciana



## Hotel Braunschweiger Hof in Bad Harzburg

### Ein neues Juwel

Am 4. Mai 2019 hat sich eine kleine Delegation aus Bailli Dr. A. Wiedemann, Bailli Honoraire Dr. R. Härtel nebst Partnerinnen sowie einigen Mitgliedern des Regionalen Rates nach Bad Harzburg begeben. Vom Geschäftsführer Dirk Bartels nebst Ehefrau Miriam wurden wir herzlich begrüßt und ins Restaurant Behnecke an einen liebevoll gedeckten Tisch begleitet. Wir genossen à la carte nach gusto, und Küchenchef Helmut Söfftge bescherte uns allen mit seinem Team wunderbare Speisen.

Im Anschluss übergab Bailli Dr. A. Wiedemann dem Hausherren die Chaîne-Plakette und Helmut Söfftge konnte die Promotion zum Maître Rôtisseur in Empfang nehmen. Auch die örtliche Presse fand sich ein um das Ereignis im Bild festzuhalten.

Confrère Grand Officier Georg Kornau ließ es sich nicht nehmen und verbrachte das gesamte Wochenende im Hotel. Er ist nicht nur von der Herzlichkeit der Seniorchefin Frau Rosemarie Bartels begeistert, sondern vom gesamten Ambiente und dem zuvorkommenden Service. Besonders die Möglichkeit des Golfspielens auf dem anprechenden Platz in unmittelbarer Nähe und noch dazu zu Sonderkonditionen ließen ihn ins Schwärmen geraten.

Wir freuen uns schon alle auf das Dîner Maison im Jahr 2020 und können die Zeit kaum abwarten.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Missions  
Fotos: Goslarische Zeitung, Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann

Hotel Braunschweiger Hof  
Herzog-Wilhelm-Straße 54  
38667 Bad Harzburg  
Tel. 05322 - 7880  
www.hotel-braunschweiger-hof.de



## Das ist neu, doch nicht verkehrt

### Innovativer Genuss im Restaurant Weinstein

**Table Maison, 28. April 2019:** In der Schleswig-Holsteinischen Landeshauptstadt Kiel entdecken wir ein neues Restaurant.

Sehr interessant, innovativ, stilvoll, gleichwohl ungezwungen.

Bailli Dr. Reinhardt Winter begrüßt die illustre Schar der Chaîne Freunde; alle leger und sommerlich gekleidet. So soll es sein beim Table Maison.

Einen leuchtenden Blumenstrauß bringt er mit für unsere Chaîne-Freundin Dora Kuhnt, die seit über 20 Jahren dabei ist. Bei zahlreichen Veranstaltungen in Vergangenheit und Gegenwart hat sie sich engagiert, wirkungsvoll gearbeitet, Ideen umgesetzt und sich zum Vorteil aller eingebracht. Vor 5 Jahren wird sie geehrt durch eine somit selbstverständliche Beförderung zum Grand Officier.

Zum Empfang würzig erfrischender Cocktail aus Prosecco, Martini und Bitter. Das Menue: Faröer Lachs, hausgeräuchert mit Frühlingslauch, Apfel und Meerrettich, großartig, fester Fisch von der kleinen Inselgruppe zwischen Schottland und Island, milder Rauch.

Rahmsuppe von Spinat, Ziegenkäseschaum und Trüffel. Genial: intensiver Duft, ausgeprägtes Aroma entströmt der gläsernen Tasse, alle Produkte entfalten – ohne ei-

nen dominierenden Ausreißer – ihren Geschmack.

Bauernockel aus unmittelbarer Nachbarschaft, Brust und Ragout, Sauerrahm, Moormöhre und Bärlauchgräupen. 8 Stunden ist das Ragout bei niedriger Temperatur in Sahne und Schmand gegart. Sowie Rhabarber, Sellerie, Joghurt und weiße Schokolade. Dem begleitenden milden Müller Thurgau mit wenig Säure und dem tief roten, nach Beeren und Kirschen anmutenden Lemberger wird mehr zugesprochen als dem Mineralwasser aus dem benachbarten Wittensee.

Der junge Inhaber und Küchenchef Mario E. Brüggemann überzeugt durch ideenreiche Kreativität und beste – überwiegend – regionale Produkte. Das ist ganz im Sinne seines Motto: "Genießen mit gutem Gewissen." Insgesamt ein harmonischer und anspruchsvoller Sonntagmittag an einem frischen, gleichwohl fröhlichen Frühlingstag an der Kieler Förde.

Text / Fotos: Dr. Reinhardt Winter, Bailli

Restaurant Weinstein  
Holtenauerstr. 200, 24104 Kiel  
Tel. 0431 - 555577,  
www.weinstein-kiel.com

## Neugierig bleiben

### Michelin-Stern ist kein Statussymbol – sondern Antrieb

„Wenn ein Gast an einem der Tische Platz nimmt, beobachte ich ihn in aller Stille, stelle mir vor, wie der Gast leben könnte, was er erwartet, ich sehe seine oder ihre Hände, die gesamte Erscheinung, fühle die Persönlichkeit und entscheide, was ich und mein Team ihr oder ihm heute Abend bieten werden. Für mich ist jeder neue Guest oder auch jeder Wiederholungsgäste stets eine Offenbarung. Nicht, dass mich jemand falsch versteht, ich bewerte dabei nicht. Nicht zu bewerten ist die Kunst, sich auf andere einzulassen, ihnen entgegenzukommen. Ich möchte erspüren, was meine Gäste brauchen.“, erzählt Anthony Sarpong.

Anthony Sarpong ist geboren in Ghana, wuchs aber im hessischen Wiesbaden auf. Er lebt in Meerbusch bei Düsseldorf, wo er auch sein Restaurant Anthony's Kitchen betreibt, das vielfach ausgezeichnet wurde und im November 2017 einen Michelin-Stern erhielt. Anthony Sarpong arbeitete nach der Kochlehre in Wiesbaden in verschiedenen Sternerestaurants und war als Privatkoch in Italien, Kasachstan oder Spanien. Seine Gäste schätzen nicht nur seine hervorragende und kreative Küche mit saisonalen und regionalen Produkten,

sondern vor allem auch die herzliche und ungezwungene Atmosphäre im Lokal, für die vor allem auch Anthony's gesamtes Team verantwortlich ist. Ganz nach dem Motto des Küchenchefs: „Ich möchte meinen Gästen ein Wohnzimmer bieten – ein Wohnzimmer mit gutem Essen.“ Seit 2017 ist Anthony Sarpong auch Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs und gehört zur Baili- liage Nordrhein.

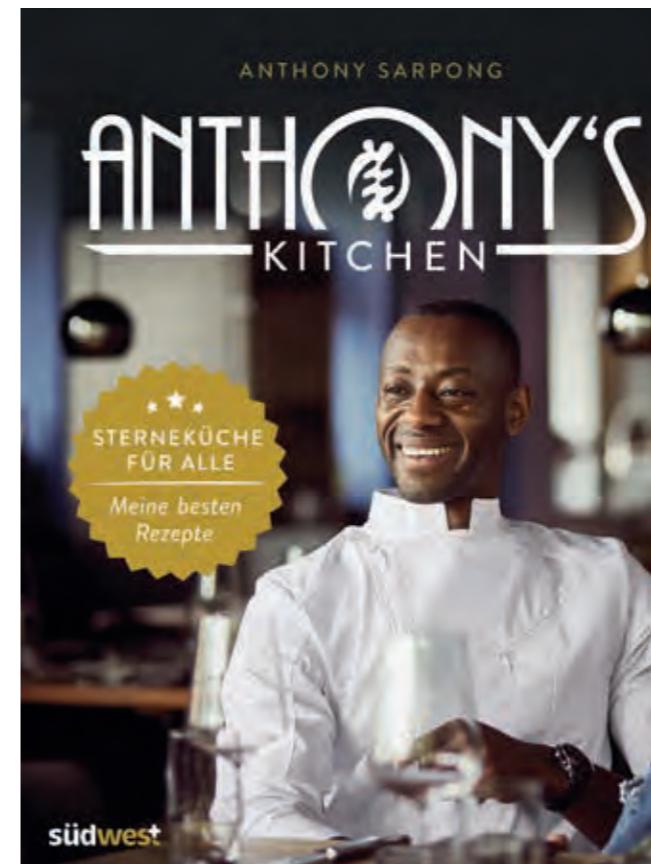
Das sympathisch andere Sterne-Kochbuch „Anthony's Kitchen“, erschienen im Oktober 2018, verspricht himmlische Vergnügen. „Essen soll uns überraschen, begeistern und etwas in uns finden, von dem wir dachten es schon längst verloren zu haben.“ Das sagt Anthony Sarpong, einer der kommenden Köche in Deutschland. Für ihn geht Essen weit über die Befriedigung eines Grundbedürfnisses hinaus – gutes Essen kann die Seele zum Leuchten bringen. Es geht um Qualität, Muße, Phantasie und Inspiration, wenn der (welt)weit gereiste Koch in Meerbusch bei Düsseldorf mit seinem Team kocht. Für seine Kochkünste hat er bereits einen Michelin Stern verliehen bekommen. Anthony Sarpong bietet in seinem ersten Buch eine ganz

persönliche Auswahl an (Sterne-)Rezepten, die wirklich jeder nachkochen kann. Er setzt dabei vor allem auf regionale und saisonale Produkte und verfeinert sie mit den Koch- und Gewürzideen, die er in aller Welt gesammelt hat. Von Fisch (Wildfang Kabeljau mit Blumenkohl, Romana, Sonnenblumenkernen) über Fleisch (niedrigtemperaturgegart Schweinebauch mit Sauerkraut, Birne und geräucherter Kartoffel) bis zu vegetarischen Gerichten (Topinambur mit Brioche, Brunnenkresse und Senf) ist für jeden etwas dabei.

Anthony Sarpong geht es als Koch und Autor vor allem darum, ein Bewusstsein für gute Lebensmittel und deren richtige Zubereitung und die Lust am Selberkochen zu wecken. So kann man seine Gäste mit ungewöhnlichen und köstlichen Menüs überraschen!

Anthony's Kitchen, Sterneküche für alle. Meine besten Rezepte. Hardcover, Pappband, 192 Seiten, 21,0 x 26,0 cm, 485 farbige Abbildungen, ISBN: 978-3-517-9727-5, erhältlich für 22,00 EUR.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse  
Fotos: © Martin Gentschow / Südwest Verlag





## Inspired by nature

### Internationale Kunst an Bord der HANSEATIC nature

„Inspired by nature“ ist das Grundkonzept der neuen HANSEATIC nature und der zwei weiteren Expeditionsschiffe von Hapag-Lloyd Cruises. Nach dieser Grundidee erleben die Gäste die Natur nicht nur draußen, sondern auch überall an Bord. Ob durch das Design der Innenräume, das biodynamische Lichtkonzept, vor großen LED-Wänden mit Naturaufnahmen oder dank der zahlreichen Exponate internationaler Künstler: das Credo zieht sich wie ein roter Faden über das ganze Schiff. Etwa 200 Werke umfasst die Kunstsammlung der HANSEATIC nature, von denen einige speziell für das Schiff entstanden sind. Darunter finden sich Gemälde und Skulpturen über Werke auf Papier bis hin zu Keramiken und Fotografien. Hapag-Lloyd Cruises folgt damit auf der neuen Expeditionsklasse seiner Tradition, an Bord Originalkunstwerke zu präsentieren.

Außergewöhnliche Exponate internationaler Künstler finden sich an Bord der neuen HANSEATIC nature. So zum Beispiel das Werk „Harvest“ der britischen Künstlerin Mella Shaw auf Deck 8. Die großforma-

tige Installation aus Keramikobjekten ist ein visuelles Statement über Schönheit und Zerstörung mit einer Umweltbotschaft von globaler Relevanz – denn schon im Jahr 2050 kann sich gewichtsmäßig mehr Plastik in den Meeren befinden als Fisch. Ein weiteres Highlight ist die Pinguin-Skulptur aus Stahl und recycelten Flip-Flops „Mother Penguin and Chick“, der vom Pool auf Deck 8 aufs Meer hinausschaut. Es stammt von der Künstlerkooperative Ocean Sole aus Kenia, die sich ebenfalls auf kreative Weise dem Thema Plastik im Meer widmet: Sie sammelt Flip-Flops an den Stränden Kenias und verwandelt diese in Kunstwerke. Damit schafft Ocean Sole Arbeitsplätze und zeigt zugleich, wie der Umwelt durch Kunst geholfen werden kann.

In allen Innenräumen der HANSEATIC nature lässt sich die künstlerische Verbindung von Farbe, Licht, Form und Funktion deutlich erkennen. So auch beispielsweise im Ausstattungskonzept der Kabinen und Suiten, im HanseAtrium vor der großflächigen LED-Wand mit Naturaufnahmen oder bei der biodynamischen Lichtsteue-

rung im Hauptrestaurant HANSEATIC. Dort ist das Licht an die jeweils natürliche Stimmung angepasst: von der dynamischen Beleuchtung am Morgen bis hin zur stimmungsvollen Abendatmosphäre in Orange-rot.

Weitere Kunstwerke an Bord stammen von: Angela Rossi (USA), Børge Bredenbekk (Norwegen), Guillaume & Sophie le Penher (Frankreich), Hanna Järlehed Hyving (Schweden), Heidi und Hans-Jürgen Koch (Deutschland), Isaaci Petaulassie (Nunavut/Kanada), James Aldridge (Großbritannien), Janicke Schønning (Norwegen), Jürgen Lingl-Rebetez (Deutschland), Kelly Etidloie (Nunavut/Kanada), Manfred Bockelmann (Österreich), Markoosie Papigatok (Nunavut/Kanada), Michael Poliza (Deutschland), Ottmar Hörl (Deutschland), Palaya Qiatsuq (Nunavut/Kanada), Qavavau Ashoona (Nunavut/Kanada), Roy Lauritzen (Norwegen), Terje Roalkvam (Norwegen) und Tone Berg Størseth (Norwegen).

Text: Hapag-Lloyd Cruises

TRULY TIMELESS TABLEWARE BY MEISSEN

V I T R U V



WWW.MEISSEN.COM

# Spargelgala 2019

## Variationen vom Spargel – weltmeisterlich

**Déjeuner Amical, 1. Mai 2019:** Die Spargelsaison 2019 eröffneten wir zeitnah zum Beginn der Spargelsaison mit einem Déjeuner Amical in Schneiders Restaurant, bei und mit unserer Weltmeisterin (1987) Maître Rôtisseur Petra Püngeler, unterstützt von Sohn Stefan; Vice Conseiller Culinaire hon. Werner Püngeler war leider verhindert.

Bei strahlendem Sonnenschein und angenehmen Temperaturen konnte Bailli Dr. Gander die Teilnehmer auf der Terrasse begrüßen, mit Weißburgunder Sekt (Weingut und Destillerie Jürgen Heußler, Rhodt) oder auch wahlweise einem Glas Heußler's Gin, mit Rhabarber- sehr gelungen! Dazu wurde Fingerfood vom Feinsten angeboten. Im Menu ergötzen diese Spargelvariationen mit Begleitern die Gaumen der Genießer: Schottischer Lachs mit Spargelmousse / Bärlauch / Radieschen | Iberico Papada mit Spargelragout / Kopfsalat / Joghurt. Papada ist ein Special Cut aus dem Backen-

muskel des iberischen Schweines, feinadrig, mit Fett durchzogen, das nach mehrstündigem sous vide-Garen und -wegen der Röstaromen dann noch kurz angebraten vollendet zart und butterweich auf dem Gaumen zerging. Ein Hochgenuss, und hierzulande nahezu unbekannt.

Spargelcremesuppe mit Jacobsmuschel / Kerbelschaum | Kalbsfilet mit Spargel / Sauce Colbert / Kartoffelkrapfen | Valrhona Dulcey mit Erdbeere / Rhabarber / salzige Erdnuss

Cfr. Grand Officier Maître Sommelier Jürgen Heußler vom gleichnamigen Weingut und Destillerie in Rhodt kommentierte mit Herzblut seine Weine, die das Menü begleiteten:

- 2017 Gelber Muscateller, Rhodter Klosterpfad, trocken
- 2018 Riesling Halbstück, Rhodter Schloßberg, trocken
- 2017 Gewürztraminer Spätlese

Cfr. Officier Maître Sommelier Volker

Knipser vom Weingut Knipser, Laumersheim bereicherte mit einem 2018 -er „Clairette“ Rosé, trocken die Weinbegleitung.

Mit großem Applaus wurden die Weiße und die Schwarze Brigade bei der Übergabe ihrer Urkunden bedacht. Petra Püngeler nahm die gerahmte Urkunde entgegen und freute sich über den sommerlichen Blumenstrauß.

Am späten Nachmittag traf man sich abermals auf der noch immer sonnenumhüllten Terrasse, bei Gin Tonic und einem frisch gezapften Pils.

Text: Edna Gander, Dame de la Chaîne  
Fotos: Peter Bläß, Chargé de Missions

Restaurant Schneider  
Hauptstraße 88, 76857 Dernbach  
Tel. 06345 - 8348  
[www.schneider-dernbachtal.de/](http://www.schneider-dernbachtal.de/)



## Inthronisation in Dubai

### Hotel Jumeirah Mina A'Salam

**World Chaîne Day, 13. April 2019:** Die Bailliage der Vereinigten Arabischen Emirate feierte den World Chaîne Day im eleganten Hotel Jumeirah Mina A'Salam in Dubai. Ein in Dubai sehr selten vorkommender heftiger Regenguss mit starkem Gewitter verschob den Zeitablauf. Die Mitglieder und Gäste konnten dennoch rechtzeitig im großzügigen Foyer des Konferenz-Zentrums mit Champagner empfangen werden. Verschiedene Amuse-Bouches und live cooking, untermauert von Hintergrundmusik sorgten für beste Stimmung. Nach der Begrüßung aller Gäste durch Bailli Délégué Ian Fairservice wurden über 30 Mitglieder für ihre 10-jährige Mitgliedschaft geehrt. Danach erhielten über 60 Mitglieder ihre Insignien von Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler, der in Vertretung von Präsident Yam Atallah die Inthronisation vornahm.

Außerdem wurde der „Fuad Brahim Award“ verliehen, ein Preis der Bailliage für außergewöhnliche Veranstaltungen 2018. Das Hotel Mina A'Salam war der Gewinner und stolzer Gastgeber dieses Abends.

Das glanzvolle Diner und die einzelnen Gänge wurden von Andy Cuthbert, General Manager des Hotels und Head Sommelier Anand Najan, erläutert.

Dieses 9-Gänge Menu spiegelte die internationale Bedeutung der Chaîne des Rôtisseurs wider, im Zusammenspiel mit lokalen Ingredienzien.

#### VIVE LA CHAÎNE !

Text: Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne





## Weinbau in Kasachstan

### 2013 Ak Arba Kazakh Riesling aus dem Assa Valley

Kasachstan. Den Landesnamen hat man schon mal gehört, aber wo liegt das Land und was sind die Besonderheiten des Landes? Das größtenteils in Zentralasien gelegene Land ist der größte Binnenstaat der Erde. Siebeneinhalb Mal so groß wie Deutschland und damit der neungrößte Staat der Welt. Aber bei nur etwas über 18 Millionen Einwohnern ein Land mit einer sehr niedrigen Bevölkerungsdichte. Kein Wunder, dass dort in Baikonur der weltgrößte Weltraumbahnhof errichtet wurde. Wenn eine Sojus-Kapsel dann mal hundert Kilometer weiter nördlich, westlich, südlich oder östlich runterkommen sollte, ist die Gefahr für Leib und Leben der Einwohner gering. Die Verbindung zu Russland – von dem sich Kasachstan 1991 nach fast sieben Jahrzehnten als „Autonome Sowjetrepublik“ losgesagt hat – ist weiterhin stark. Nicht nur aufgrund der 7.000 km langen gemeinsamen Grenze, sondern vor allem auch sprachlich: obwohl Kasachisch die Amtssprache ist, sprechen weiterhin 95% der Kasachen Russisch, aber nur dreiviertel Kasachisch. Ein Land im Aufbruch? Ein Land im Umbruch auf jeden Fall. 1997 wurde der zentral im Land liegende Ort

Aqmola die Hauptstadt. Zu dem Zeitpunkt mit gerade einmal 287.000 Einwohnern. Im Folgejahr wurde die Stadt in Astana, was „Hauptstadt“ bedeutet, umbenannt. 2018 war Astana bereits eine Millionenstadt, bevor sie wiederum umbenannt wurde. Als erste Amtshandlung hat der neu eingesetzte Übergangspräsident Kassym-Schomart Tokajew im März dieses Jahrs die Metropole nunmehr in „Nursultan“ umgetauft. Benannt nach Nursultan Nasarbajew, dem Staatsoberhaupt seit 1990 und Präsidenten von 1995 bis 2019.

Und was hat das jetzt mit Wein zu tun? Haben Sie überhaupt schon einmal etwas von Wein aus Kasachstan gehört? Aus einem Land, welches durch Steppen und Wüsten geprägt ist? Aus einem Land, dessen Bevölkerung klassisch ein Nomadenvolk ist? Bei der Größe des Landes ist alles möglich. Aber Weinbau ist nichts neues im Südosten Kasachstans, in der Region um die alte Hauptstadt Alma-Ata (heute Almaty genannt). Schon seit rund 2.500 Jahren wird dort, an der alten Seidenstraße gelegen, Weinbau betrieben. Aufgrund der Nomadenkultur und der Religion – 70% der Kasachen sind Muslime – gab es jedoch

größere Unterbrechungen des Weinbaus im Verlaufe der Jahrhunderte. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts haben sowjetische Agronomen den Weinbau in der Region erneuert und das Assa Valley erwies sich unter anderem als geeignet für Saperavi und Rkatsiteli (aus Georgien), Pinot Noir, Riesling, Cabernet Franc und Sauvignon. Mitte der 1980er Jahre wurden jedoch viele Weinberge wegen der Anti-Alkohol-Kampagne von Gorbatschow gerodet. Mitte der 1990er Jahre – nach der Unabhängigkeit – wurden die verbliebenen Weinfelder in kleinere Flächen aufgeteilt und an lokale Bauern gegeben, die jedoch weder Erfahrung mit Weinbau hatten noch Kapital zur Entwicklung besaßen. Somit lagen die Weinfelder brach. Das Weingut Arba Wine investiert seit den 2010er Jahren mit Unterstützung vor allem italienischer Experten, z.B. Prof. Mario Fregoni, Donato Lanati und Dora Marchi in den Weinbau im Assa Valley und kann auf 40 Jahre alte Rebbestände aus russischer Zeit zurückgreifen, die zwei Jahrzehnte brach lagen. Da es die Reblaus noch nicht bis in diesen Winkel der Wein-Welt geschafft hat, sind es wurzelechte Reben, die auf Granitverwitterungsböden mit kiesel-



ger Steinauflage stehen. Und das auf einer Höhe von über 1.000 Metern. Als ich im Herbst des letzten Jahres als Juror bei einem Sommelierwettbewerb im Land war, bekam ich die Gelegenheit die Weine von Arba kennenzulernen. Eine Weinprobe, die mich in Erstaunen versetzt hat, denn mit der durchgängigen Qualität und Klarheit mit eigener Handschrift hatte ich nicht gerechnet. Von den verkostenen Weinen war der 2013 Ak Arba Kazakh Riesling mein persönlicher Favorit. Mit seinen typischen Rieslingaromen hat mich der Wein an einen Riesling aus dem Rheingau oder dem Elsass erinnert. Leichte Petrolnoten, straffe Mineralität, sehr gute Länge und eine belebende Säure ließen den 2013er deutlich jünger erscheinen, als man erwarten konnte. In einer Blindprobe würde niemand auf den Gedanken kommen, dass dieser Wein nicht aus einem klassischen, kühleren Anbaugebiet im Herzen Europas stammt. Man lernt halt nie aus ...

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://arbawine.com/en>

Text: Peer F. Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland

## Ostseebad Kühlungsborn

### Sehr gastlich im Gasthaus zu Kühlungsborn

**Dîner Amical, 10. Mai 2019:** Gleich mehrere befreundete Bailliages sind gespannt auf das Wochenende in Mecklenburg-Vorpommern mit dem Titel „Die Bruderschaf ten feiern an der Ostsee“.

Per Charter-Bus geht es vom Grand Hotel Heiligendamm, unserer Unterkunft, gemeinsam zu Maître Rôtisseur Tillmann Hahn in Kühlungsborn. Wir eröffnen in seinem gemütlichen Gasthaus, so wie man es aus Bayern kennt, allerdings nordisch hell geprägt. Große Tische und Bänke entlang der getäfelten Wände, ein großer Raum mit offener Küche und zentraler Theke.

Herzlich empfangen werden wir mit kühl em Champagner und leckeren Kanapees. Bailli Kulosa, führt zum Familienfoto auf die Treppe, denn so viele Chaîne-Freunde sind noch nie gemeinsam im Gasthaus empfangen worden. Confrère Hahn bittet die Gesellschaft um etwas Geduld beim Service, denn am Abend zuvor haben kurzfristig zwei Kellner abgesagt, so dass das Küchenteam ebenfalls mithelfen muss. Leider auch hier ein immer größer werdendes Problem, Servicekräfte für die Gastronomie zu finden. Man tut was man kann und auch unsere eigenen Confrères scheuen sich nicht, die Flasche in die Hand zu nehmen und einzuschenken.



Gänseleber-Parfait mit Weinbeeren und Brioche bilden den Auftakt mit Riesling feinherb von Josef Rosch/Mosel. Weiderind mit Pastinaken und weiteren Beilagen wird gereicht, begleitet von köstlichen Primitivo aus Apulien. Ein gebratener Frischkäse in Pancetta in mit jungem Knoblauch und Waldhonig ist mal etwas Anderes als Vorf inale und findet seine Liebhaber. Taylor's Chip Dry Port gibt den Kick dazu, bevor Erdbeere, Waldmeister und Rhabarber zum Abschluss geleiten. Schlossgut Zinnowitz Kakao-Destillat und Café & Chocolat noir setzen ein Ausrufezeichen. Eine gelungene Veranstaltung mit guter Stimmung trotz Personalmangels.

Im Rahmen der Ehrungen stellt Bailli Kulosa abschließend unser neues Chaîne-Mitglied, Maître Rôtisseur, Axel Diembeck, vom Gutshaus Kubbekow auf Rügen vor und gibt den Termin 07.07.19 als Dîner Maison bekannt. Wir freuen uns auf eine spannende Veranstaltung!

Text / Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Tillmann Hahns Gasthaus  
Ostseallee 2, 18225 Kühlungsborn  
Tel. 038293 - 410214  
[www.villa-astoria.de/gastronomie](http://www.villa-astoria.de/gastronomie)

# World Chaîne Day in Kirschau

## Sternegenuss bei Schumann

**Dîner Amical, 13. April 2019:** Den World Chaîne Day nahmen wir zum Anlass und machten uns auf in die schöne Oberlausitz. Officier Maître Hôtelier Rüdiger Schumann und Bailli Gunter Anton hatten zu einem frühlingshaften Dîner Amical geladen. Alles andere als frühlingshaft waren die Temperaturen, so dass der flackernde Kamin für den Empfang mit Weißburgunder Sekt aus dem Weingut Johannes Beyer durchaus die passende Kulisse bot. Eigentlich war der Empfang auf der Baustelle des neuen Seeflügels geplant, doch frieren sollte keiner. Dafür lud Hausherr Rüdiger Schumann die Gäste am nächsten Vormittag zu einem Rundgang über den Neubau ein. So viel sei schon verraten: Was wir da zu sehen bekamen, machte auf jeden Fall Lust, nach Fertigstellung wiederzukommen! Aber auch das hervorragende Menü, was Sternekoch Philipp Liebisch und Restaurantleiter Patrick Grunewald mit ihren jeweiligen Teams für uns bereithielten, fordert förmlich eine Wiederholung.

Der erste Gang vereinte Kerbel, Tandoorie und Quite ergänzt von einem wunderbaren 1990er Martinsthaler Rödchen Riesling Spätlese aus dem Rheingau. Im nächsten Gang erwartete uns ein Aromenspiel aus

Gelbflossen-Thunfisch, Sellerie und als feiner Akzent der intensive Geschmack der Sobrasada de Mallorca. Dazu passte der Riesling von 2017 aus dem Weingut Juwel in Rheinhessen hervorragend. Auch der dritte Gang war eine Freude – handgegarter Zander, Hahnenkamm und gepickelte Cipollini abgerundet durch die Weinbegleitung des 2016er Karsdorfer Hohe Gräte Weißburgunder aus dem Barrique. Der Hauptgang – ein Gedicht aus effilierter Excellence Miréal-Wildente, bretonischer Artischocke und Mole Negro. Das Getränk dazu kam aus dem benachbarten Tschechien, was ja eher für Bier bekannt ist. Doch die Region Mähren steht auch für interessante Weine und so durften wir uns an einem Pinot Noir vom Weingut artevini erfreuen. Ein Gaumenschmeichler war das Dessert, was als Komposition aus Kakaobohne, Blutorange und Tahitivanille daher kam. Ein ins Glas gegossener Traum war dazu die Goldschatz Beerenauslese von Oliver Zeter aus der Pfalz. Wer nun gedacht hat, die Höhepunkte des Genusses liegen hinter ihm, hatte sich geirrt. Stolz präsentierten Philipp Liebisch und Rüdiger Schumann ihre fahrbare Käsetheke, ein stylisches Wunderwerk der Technik. Wie von Geisterhand getragen gleitet die leuchtende

Glasabdeckung nach oben und gibt eine Käseauswahl frei, die keine Wünsche offen lässt (außer dem Wunsch, man hätte zuvor nicht schon so viel gegessen). Am Ende des Abends waren sich alle einig: Es war eine wirkliche Meisterleistung, die Küche und Service geboten haben! Die lobenden Worte von Bailli Gunter Anton für die schwarze und weiße Brigade, großer Applaus und die Füllung des obligatorischen Sektkühlers waren mehr als verdient!

Am World Chaîne Day feierten Mitglieder auf der ganzen Welt ein Fest der Freundschaft. Grüße und Fotos gingen via Facebook und Instagram um die Welt und zeigten die Chaîne als große Familie. Wir sind stolz, dass wir uns als Teil dieser Familie zeigen und fühlen durften! Gibt es im nächsten Jahr mehr deutsche Beteiligung?

Text: Gunter Anton, Bailli  
Fotos: Richard Anton, Chevalier

Hotel BEI SCHUMANN  
Bautzener Straße 74,  
02681 Schirgiswalde-Kirschau  
Tel. 03592 - 5200  
[www.bei-schumann.de](http://www.bei-schumann.de)



## Café Paris in Frankfurt

### Savoir Vivre auf der Fressgass

**Dîner Maison, 11. Mai 2019:** „Vive la France“ war das Motto dieses Abends im neu eröffneten Café Paris in Frankfurt auf der Fressgass'. Die Inhaber Hans-Jürgen Laumeister und Daniela Schwarz, die bereits mit ihrem Romantik Hotel Schloss Rettershof in Kelkheim ein Mitgliedshaus in der Chaîne Hessen haben, begrüßten mit Bailli Michel Prokop die große Gästechar und stimmten mit einem Crémant de Loire Gratien Meyer, begleitet von drei-erlei Flammkuchen, auf den französischen Abend ein.

Bailli Prokop schritt gleich zur Tat und beglückwünschte Monika Burkert zur Aufnahme in die Chaîne Hessen als Dame de la Chaîne. Ebenso bekam Dr Johannes Clauss seine Aufnahmehrkunde als Chevalier.

Last but not least wurde Marina und Uwe Teskes Aufnahme in den OMGD von ihm wie folgt kommentiert: „Nachdem Ihr 2017 ja den Weinklimaschrank samt Inhalt gewonnen habt, passt es nur zu gut, dass Ihr heute beide in diesen Ordre Mondial aufgenommen werdet!“

Der sehr frische und aufmerksame Service, unter der Leitung von Akbar Akramy, servierte dann gleich die Vorspeise: Dreierlei Austern und Crevetten auf der Etagère an den Tischen eingesetzt – so wie man das aus Frankreich gewohnt ist. Danach kitzelte eine bretonische Fischsuppe, als Shot serviert, unseren Gaumen. Ein ungewöhnliches Highlight war dazu der Aix Rosé aus der 6 Liter Flasche, der Superstar von Maison Saint-Aix von der Coteaux d'Aix-en-Provence. Das Einschenken aus dieser Riesenflasche erforderte zwei Servicekräfte und war ein sehr beliebtes Fotomotiv.

Die Küche, unter der Leitung von Executive Chef für das Schlosshotel und das Café, Philip Raubach, hatte live Cooking Stationen aufgebaut, an denen Wolfsbarsch mit Trüffelrisotto, scharfe Merguez Würstchen, Tartar du Chef mit Frites oder Rinderfilet Rossini mit Gemüse der Saison angeboten wurden. Hierzu wurde ein Château Liveran, Cru Bourgeois serviert, dieses Mal „nur“ aus der Magnum Flasche.

Die Dessert Variationen Mousse auch Chocolat und Crème brûlée sowie eine ausgiebige französische Käse Auswahl vollendeten das Thema des Abends auf das Beste.

Am Ende der Veranstaltung überreichte Bailli Prokop das Messingschild an Confrière Laumeister mit den Worten: „Herzlichen Glückwunsch, Ihr Haus ist nun ein Teil der Chaîne-Familie. Wir hatten heute einen lebendigen Abend mit guten Gesprächen unter Freunden, untermauert von exzellenter Kulinarik und einem tollen Service. Das Café Paris ist eine Bereicherung für unsere Bruderschaft.“ Der heftige Applaus der Gäste gab ihm Recht.

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

Café Paris  
Große Bockenheimer Straße, Kalbächer G. 10  
60313 Frankfurt am Main  
Tel. 069 13385730  
[www.schlosshotel-rettershof.de/cafe-paris-frankfurt](http://www.schlosshotel-rettershof.de/cafe-paris-frankfurt)



## Spargelvielfalt

### Friulings-Dîner Amical bei Maître Rôtisseur Norbert Dobler

**Dîner Amical, 11. Mai 2019:** „Brust oder Keule“ heißt der Lieblingsfilm von Maître Rôtisseur Norbert Dobler. Glücklicherweise konnten wir beim Friulings-Dîner Amical im Restaurant Dobler's in Mannheim keine Filmparallelen feststellen! Unter dem Motto des Abends: „Spargel mit Erdbeeren in all seiner Vielfalt“, wurde die zahlreich erschienenen Gäste aus der Bailliage Baden-Schwarzwald und Pfalz-Saar-Mosel genussreich verwöhnt.

Beim Eintreffen der Consoeurs und Frères gab es zum Apéro einen nach dem Champagner Verfahren hergestellten, handgerüttelten „Pinot Brut“ Rose-Sekt vom Weingut Münzberg aus Godramstein in der Pfalz.

Die Küche servierte uns hierzu eine wunderbare Entenstopfleberterrine auf Apfel-Gel, Ziegen Panna Cotta mit Nuss-Pesto, Grüner Sauce Schaum mit Bratkartoffel und Tataki vom Rind mit Glasnudel Salat. Das war ein sehr gelungener Auftakt! Zur Vorspeise lies sich Norbert Dobler zu einem „Sashimi vom Adlerfisch“, auf konfiertem weißen Spargel inspirieren. Der im Vakum mit Kräutern und Olivenöl gebratene Spargel schmeckte einfach köstlich. Der geschmackliche Antagonist bildete ein außergewöhnlichen Erdbeer-Essig-Baiser

mit Limonen-Joghurt und Purple Curry. Als frischer Begleiter des ersten Gangs zeigte sich der 2018 Cabernet Blanc vom Weingut Mosbacher aus Forst in der Pfalz. Der Wein überzeugte mit zarten Düften von Stachelbeere und Zitrusfrüchten und seiner geschmacklichen Intensität.

Maître Rôtisseur Norbert Dobler, dessen Berufentscheidung schon in der achten Klasse durch einen Ferienjob im Restaurant seines Onkels gefallen ist, bewies eine unglaubliche Kreativität im Umgang mit dem zarten Gemüse in all seiner Vielfalt. So auch beim zweiten Gang: Er servierte einem bretonischen Steinbutt mit wildem Spargel, Radieschen und einer aromatischen Waldmeister Beurre blanc. Der buttrig zarte Steinbutt, der perfekt auf den Punkt gegart war, in Kombination mit dem intensiven wilden Spargel und den natürlichen Waldmeisteraromen bildeten eine grandiose Vermählung! Dieser Gang war ein kulinarisches Highlight und wird allen Gästen lange in sehr guter Erinnerung bleiben!

Ein würzig rauchiger 2017 Riesling „Bundsandstein“ vom Weingut Rebholz aus Siedlingen in der Pfalz, verstärkte das Aromenspiel und alle Feinschmecker fühlten in diesem Moment- ja hier ist er: Der L'accord parfait! Der Moment, in dem

man die perfekte Verbindung der Aromen der Speisen und des Weines fühlt und schmeckt.

Der rauchigen Bundsandstein Riesling gesellte sich ebenso perfekt auch zur nächsten kulinarischen Überraschung, einem leicht geräucherter Spargelschaum mit frischen Mörcheln und Onsen-Ei.

Hätte Norbert Dobler eine Wunsch-Location für sein Restaurant wählen dürfen, wäre die Wahl auf den Lac d'Annecy in Frankreich gefallen. So verwundert es nicht, dass er beim nächsten Gang ein Milchkalibrücken aus Südfrankreich mit Variationen von grünem und weißem Pfälzer Spargel an einer himmlischen Sauce Béarnaise gewählt hat. Ein biologisch produzierter 2016 „Chianti Classico Castello die Volpaia“ aus der Toskana war hierzu ideal ausgewogen, angenehm trocken, fruchtig und blumig mit leichten Tanninen.

Zum Dessert entzündete Maître Rôtisseur Norbert Dobler ein Genussfeuerwerk von Erdbeer-Parfait mit Rosen-Quark-Schaum, Veilchen & Erdbeeren, Yoghurt-Steinen und Limonen-Gel.

Die 2017'ner „Scheurebe Auslese“ vom Weingut Bassermann-Jordan aus Deidesheim in der Pfalz bildetet einen schönen Kontrast und erinnerte mit seiner Aromatik



von schwarzer Johannisbeere und Grapefruit an Sauvignon Blanc. Die perfekte Weinauswahl lag in den erfahrenen Händen von Gabi Dobler- hierfür möchten wir ihr an dieser Stelle Lob und Anerkennung zollen!

Zum Ausklang dieses genussvollen Abends dankte Bailli hon. und Chargée de Missions, Prof. Michaela Dickgießer, dem ganzen Team, sowie Gabi und Norbert persönlich, für ihre Verbundenheit zur Bailliage Baden-Schwarzwald und zur Chaîne des Rôtisseurs, Association Mondiale de la Gastronomie. Ein großes Lob folgte auch von einem ganz besonderen Gast des Abends: Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique d'Allemagne, attestierte von höchster Stelle die außergewöhnliche Leistung von Küche und Service und überreichte gemeinsam mit Prof. Dickgießer die Urkunden an die schwarze und weiße Brigade.

Die Überreichung des ersten Exemplars der Buchneuerscheinung „Die 13 besten Champagner“ war für Norbert und Gabi Dobler ein sehr persönlicher Dank von Vice Conseiller Gastronomique Hon. Dr. Gerhard Jürgen Dickgießer, dem Autor des Buches. Das Buch kann durch eine Spende in Höhe von 100 EUR an die Chaîne-Stiftung Deutschland mit dem Hinweis „Champagner-Buch“ erworben werden. Er Erlös dient dazu, junge Talente in der Spitzengastronomie zu fördern (IBAN: DE12512500000001057707 BIC: HELADEF1TSK bei der Taunus Sparkasse).

An diesem Abend gab es zahlreiche kulinarische Glücksgefühle!

Ein großartiges „Dîner Amical“, wie man es sich nicht besser wünschen kann! „Vive la Chaîne!“

Text: Stefan Strohmeier, Vice Conseiller Gastronomique

Doblers' Restaurant  
Seckenheimer Straße 20  
68165 Mannheim  
Tel. 0621 - 14397  
[www.doblers.de](http://www.doblers.de)

## Steinheuer - Unsere Wurzeln

### Hans Stefan Steinheuer mit Christian Binder

Hans Stefan Steinheuer ist ein Phänomen. In seinem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „Zur Alten Post“ kocht er seit Jahrzehnten als einer der beständigen deutschen Spitzköche auf höchstem Niveau. Er ist der höchstdekorierte Koch Deutschlands in einem Betrieb, in dem schon die Eltern in der Küche standen. Tradition, Heimatverbundenheit und Konstanz zeugen von seiner tiefen Verwurzelung – mit seiner Familie, seinem Beruf, seiner Region und seinen Gästen.

Dieses Buch über die „Neue Küche der Alten Post“ präsentiert eine genussvolle, regional geprägte Spitzküche von heute. Knapp 60 Rezepte machen die vielfältige Verwurzelung Steinheuers auf den Tellern sichtbar. Da treffen Heppinger Gurken auf Burrata und Zitrone, Taube mit Sellerie auf schwarzen Knoblauch oder Gänsestopfleber auf Kaffee und Milch. Die französische Spitzküche und die bedingungslose Liebe zum Produkt prägen Steinheuers Stil. Die klassische Hochküche hat er seit den achtziger Jahren von der Provinz aus mit erneuert. Er ist Teil der Geschichte des deutschen Küchenwunders. Gleichzeitig schwingt heute der Einfluss von Schwiegersohn Christian Binder, seit 2015 Küchenchef der „Alten Post“, in vielen Gerichten, Zuberei-

tungen und Zutaten mit. Er entdeckte unter anderem bei Nils Henkel seine Passion für die feine vegetarische Küche, die er nun mit den Kreationen seines Schwiegersvaters kombiniert.

Das Buch „Steinheuer – Unsere Wurzeln“ erzählt weit mehr, als die Geschichte eines Zwei-Sterne-Kochs, der sich in enger Zusammenarbeit mit Ehefrau Gabriele an die Spitze der deutschen Gastronomielandschaft kochte. Es erzählt die Geschichte der Region, des mystischen Ahrtals, mit seiner einmaligen Landschaft, vielfältigen Produktpalette und hervorragenden Weinen. Es erzählt von Steinheuers Vorfahren, angefangen bei der Eröffnung des Restaurants durch seine Mutter vor genau 80 Jahren. Und es schließt die nachkommende Generation rund um Tochter Désirée und Schwiegersohn Christian Binder mit ein. Ein weiterer Generationswechsel im Hause Steinheuer hat eingesetzt. Wie schon vor 30 Jahren bahnt er neue Wege, macht Platz für neue Wurzeln.

Steinheuer – Unsere Wurzeln auf 240 Seiten, im Format 28,0 x 29,0 cm zum Preis von 49,90 EUR (ISBN: 978-3-96033-029-5).

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemage





## Sonne, Meer und Abenteuer ...

### Eine Reise auf die Äolischen Inseln

**Chaîne-Reise vom 06. – 10. Juni 2019:** Wer die Reisen von und mit Klaus W. Gérard, amtierender Bailli der Bailliage Haute Bavière, kennt, weiß, dass es eines mit Sicherheit nicht wird – langweilig! Nachdem unsere Bailliage im November 2016 bereits die legendäre Trüffelreise in die Marken absolviert hatte, führte uns Confrère Gérard in diesem Jahr nach Sizilien, auf die Äolischen Inseln. Nach einigen Warteschleifen über dem qualmenden Ätna und der Aussicht, nach Palermo umgeleitet zu werden, durften wir schließlich mit etwas Verspätung doch in Catania landen, wo uns Klaus und seine liebe „Fee“ bereits erwarteten.

Mit Bus und Boot ging es weiter auf die Insel Lipari. Hier wurden wir von einer Folkloregruppe in landestypischer Tracht mit Musik und Tanz am Hafen herzlich empfangen und durften in der Bar Gabbiano bei Mimmo bereits die ersten Granite verkosten. Am Abend erwartete uns im Hotel Tritone ein vorzügliches mehrgängiges Menü mit Inselprodukten.

Bei Sonnenschein und gefühlten tropischen Temperaturen erkundeten wir am nächsten Tag in einer Karavan von bunten Strandbuggys die Insel Lipari. Von der Küstenstraße hatten wir stets einen bezaubernden Ausblick auf das Meer und die umliegenden Inseln. Zur Mittagszeit erwartete uns an der Chiesa vecchia – mitten im Nirgendwo – ein tolles Buffet köstlicher landestypischer Speisen. Frisch gestärkt vollendeten wir die Inselumrundung und ließen den Nachmittag in der Enoteca von Gilberto oder einer Granita bei Mimmo ausklingen. Zum Abendessen führte uns Klaus Gérard in das Restaurant E' Pulera.

Der nächste Tag stand ganz im Zeichen der Seefahrt. An Bord des alten Zweimasters Sigismondo von Kapitän Felice nahmen wir Kurs auf die Nachbarinsel Salina. Auf halbem Weg wurde geankert, gebadet und relaxt. Die Bar an Bord bot erfrischende Getränke und ein Snack-Buffet stillte den kleinen Hunger zwischendurch. Ein Gitarrenspieler sorgte für die musikalische Unterhaltung und wir genossen die herrliche

Zeit auf See. Auf der Insel Salina erwartete uns eine Reihe von lustigen Minicars, mit denen wir auf recht abenteuerliche Weise zum Ristorante Da Alfredo gelangten, wo uns vortreffliche pane cuzzato (Fladenbrote mit allerlei Belag) serviert wurden. Ein einfaches Gericht – aber kulinarisch für viele ein Highlight! Zurück auf dem Segler führte uns der Weg an der Rückseite von Lipari entlang, vorbei an der Insel Vulcano, zurück zum Porto Marina corta. Viele nutzen die Überfahrt für ein erholsames Schläfchen und tankten Kraft für den Abend.

Zum Abendessen führten uns Klaus und Fee in das Ristorante Filippino, zu Antonio und seinem Bruder, dem Chefkoch Lucio Bernardi, wo wir zu einem Freundschafts-Abendessen erwartet wurden und die Freundschaft der Familie Bernardi erleben durften. Die Küche und der stets aufmerksame Service verwöhnten uns mit einem Reigen örtlicher Köstlichkeiten. Am nächsten Morgen besichtigten wir das Castello di Lipari mit dem archäologischen Museum. Danach führte unser Weg durch



## Spargel satt im Naafs-Häuschen

### Vergnügliches Déjeuner mit Weinprobe in Lohmar

**Déjeuner Maison, 11. Mai 2019:** „Offen für Neues“ war im Jahreskalender der Bailliage Mittelrhein für diesen Tag angezeigt. Confrère Ronald Kotzenberg, Vice Echanson, hatte die Idee, zu diesem Anlass ein familiäres Spargelessen mit einer Probe portugiesischer und spanischer Weine zu verbinden. Zahlreiche Gäste waren gekommen, so dass sich die Zahl der Teilnehmer auf 40 summierte.

Confrère Helmut Otto, Grand Officier Maître Restaurateur und seit 45 Jahren Chaîne-Mitglied, hatte hierfür sein Landgasthaus Naafs-Häuschen zur Verfügung gestellt. Bailli Dieter Ullsperger honorierte dies mit der Überreichung eines Messingschildes „honoris causa“ für sein stattliches Haus, das sich den Anforderungen mehr als gewachsen zeigte.

Die Bereitstellung der sechs begleitenden Weine hatte unser neues Mitglied Björn Gerhard, Maître Sommelier und Inhaber des Weinimports Arda, übernommen. Sein Mitarbeiter Michael Lehmkuhl stellte die Weine vor. Je zwei begleiteten jeden Gang, zwei aus Portugal und drei aus Spanien sowie ein Franzose, wobei ein Picalero Arinto 2018 vom Weingut Quinto



do Casal Monteiro besonders herausragte. Nach einer feinen Spargelcremesuppe, auf geräumigem Teller serviert, kam der versprochene „Spargel satt“ auf den Tisch, begleitet von reichlich Knochenschinken, gekochtem Schinken, Räucherlachs, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln. Der Spargel war nicht nur von bester Qualität und auf den Punkt gegart (was bei 300 Stangen keine Kleinigkeit ist), sondern es wurde auch großzügig nachgelegt. Da blieb kaum Platz für die originelle Erdbeervariation mit Vanille-Eiscreme zum Abschluss.

Fazit: Ein fröhlicher Schmaus im elegant gedeckten, lichtdurchfluteten Restaurant mit guten Gesprächen und liebenswürdiger Bedienung. Küche und Service konnten sich neben den Urkunden für alle Beteiligten über ein großzügiges Trinkgeld freuen.

Text / Fotos: Joachim Römer, Vice Chargé de Presse

Landhotel und Landgasthaus  
Naafs-Häuschen  
Naafshäuschen 1, 53797 Lohmar  
Tel. 02206 - 6080  
www.naaf.de



## Willkommen im Reich der Sinne

*Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth ist neues Chaîne-Haus*

**Dîner Maison, 17. Mai 2019:** Als Graf von Wackerbarth 1662 geboren wurde, war unsere Bruderschaft schon über 400 Jahre alt, doch als französische Gilde in Sachsen sicher unbekannt. Hätte es unsere Confrérie damals schon in der heutigen Form gegeben, Graf von Wackerbarth wäre sicher ein würdiges Mitglied gewesen. Als enger Vertrauter von Kurfürst August dem Starken teilte er dessen Vorlieben für Kultur, gutes Essen und guten Wein. Jahrhunderte später haben Wackerbarth und die Chaîne nun doch noch zusammengefunden. Sein Schloss am Fuße der Radebeuler Weinberge beherbergt heute das Sächsische Staatsweingut. Voriges Jahr wurde Schloss Wackerbarth beim „Deutschen Sekt Award“ als „Bester Sekterzeuger Deutschlands“ ausgezeichnet. Ebenfalls voriges Jahr wurde der leitende Önologe des Weingutes Jürgen Aumüller als Maître Sommelier in die Chaîne aufgenommen. Höchste Zeit, dass die Bailliage Sachsen ihr neues Mitgliedshaus mit einem Dîner Maison willkommen hieß. Es war gleichzeitig die erste offizielle OMGD-Veranstaltung in Sachsen.

Bei strahlendem Sonnenschein konnte Bailli Gunter Anton die Gäste auf der Terrasse des Schlosses begrüßen, bevor es zum

Dîner ins festliche Ambiente des Garten- saales ging. Wie von einem Weingut zu erwarten, standen die Getränke an diesem Abend mehr im Fokus als das Essen. Wir dürfen jedoch festhalten, dass die Küche mit ihren Kreationen dem Wein und Sekt in keiner Weise nachstand. Maître Sommelier Jürgen Aumüller führte uns mit fachlichen Erläuterungen und spannenden Einblicken in die Wein- und Sektherstellung souverän durch den Abend – und zu späterer Stunde auch noch durch die Keller.

Ein 2015er Scheurebe Sekt trocken umrahmte das Amuse-Bouche aus Wildpraline auf Selleriepu  e. Das als Vorspeise gereichte Knusper-Ei mit Spinat, Räucher- aalschaum und Coppa die Stolli wurde, begleitet von einem 2017er Wackerbarthberg Riesling Kabinett ein Wein, der sich auch einfach so gut trinken lässt. Mit dem nächsten Gang aus konfierter Moritzburger Lachsforelle füllte wieder ein Sekt unsere Gläser. Der 2014er Pinot Sekt brut mit einer wunderbaren leichten Holznote bietet sicher auch nach noch längerer Zeit im Keller höchsten Trinkgenuss. Zum Hauptgang wurde uns ein würzig-fruchtiger 2017er Blaufränkisch Qualitätswein trocken eingeschenkt, der den gegrillten Lammrücken mit Kräuterspuma bestens

zur Geltung brachte. Zum Dessert schließlich konnten wir sowohl Wein als auch Sekt probieren, zum einen 2017er Traminer Spätlese und zum anderen 2016er Traminer Sekt trocken. Bei beiden war zu spüren, dass man auf Schloss Wackerbarth ein besonders gutes Händchen für Traminer hat. Dazu gabs Cheesecake vom Ziegenfrisch- k  e, gebackene weiße Schokolade und salziges Erdnusseis.

Es war ein ausgesprochen gelungenes „Willkommen im Reich der Sinne“ was uns Schlossküche und Service bereit haben, ebenso der Einblick in die Vielfalt der Weine und Sekt, den uns Maître Sommelier Jürgen Aumüller gewährte – herzlichen Dank dafür! Dafür gab es zum Schluss unserer „Willkommen in der Chaîne des Rôtisseurs“ mit der Übergabe der Messing- plakette durch Bailli Gunter Anton.

Text: Gunter Anton, Bailli  
Fotos: Richard Anton, Chevalier

Sächsisches Staatsweingut  
Schloss Wackerbarth  
Wackerbarthstraße 1, 01445 Radebeul  
Tel. 0351 - 89550  
[www.schloss-wackerbarth.de](http://www.schloss-wackerbarth.de)

## Tradition in neuem Gewand Schw  abische Schmankerl mit edlen Tropfen

**Déjeuner Maison, 07. April 2019:** Das Traditionshaus Lausterer, das im Schatten der Markthalle mitten im Herzen von Stuttgart über eine wechselhafte, über 50-jährige Tradition verfügt, hat mit unserem Confrère Alexander Dohnt und seiner Gattin Michelle ein neues P  chterehpaar gefunden. Am ersten Aprilwochenende haben wir das komplett neu und sehr stylisch ausgestattete Gasthaus als neuen Mitgliedsbetrieb in unsere Bailliage aufgenommen. Die neuen Pächter haben beim Interieur einen radikalen Schnitt gemacht und quasi alles verändert. Aber die Seele des Hauses, die langjährigen Mitarbeiter in Küche und Service und deren Gastfreundlichkeit sowie die rustikale schw  abische K  che mit ihren entsprechenden Portionen haben sie glücklicherweise mit in die neue Ära „TA OS Weinbar by Lausterer“   bernommen. Neben der Ausstattung hat Alexander Dohnt aber auch die Getränkekarte mit Spirituosen und deutschen und internationalen Spitzenweinen, merklich aufgewertet.

Viele Teilnehmer kannten das „alte Lausterer“ sehr gut und waren vom neuen Ambiente und der angenehmen Atmosphäre gleichwohl überrascht wie angetan. Alexander Dohnt lie  f uns bei seiner Begr  ffung an einigen Anekdoten aus der sechsmonatigen, mit vielen Überraschungen gespickten Umbauphase, teilhaben. Mit Martin Nigl aus Senftenberg (Kremstal / Niederösterreich) und Aaron Schwegler aus Korb (Remstal / Württemberg) stellte er uns zwei befreundete Winzer vor, die mit Ihnen besonderen Weinen das folgende regional typische Déjeuner begleiteten. Unsere Gäste lauschten bei schw  abischen Schmankerln, wie den hausgemachten Fleischküchle und Maultaschen von imponierender Größe mit dem allseits beliebten schl  nzen Kartoffel-Gurkensalat, interessanten Weinkommentierungen der beiden sehr unterhaltsamen und charmanten Weingärtner und erlebten einen wie im Flug vergehenden Nachmittag. Schön, dass wir dieses urschw  abische, nunmehr moderne Traditionshaus in unsere Bailliage Baden-Württemberg aufnehmen konnten.

Text: Markus Gerspacher, Vice Chanceller Argentier  
Fotos: Felix Hahn

TA OS Weinbar by Lausterer  
Bärenstr. 3, 70173 Stuttgart  
Tel. 0711 - 242380  
[www.ta-os-skybar.de](http://www.ta-os-skybar.de)



# Forellenhof der Familie Bareiss

## Ein Paradies im herrlichen Buhlbachtal

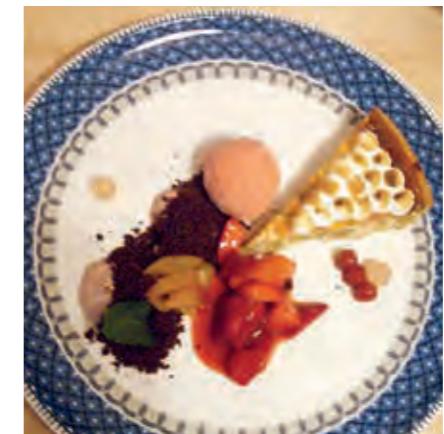
**Dîner Amical, 18. Mai 2019:** Die Bailliage Baden-Württemberg hat am Samstag, den 18. Mai 2019 als Première in den Forellenhof Buhlbach der Familie Bareiss bei Baiersbronn eingeladen und konnte 23 Mitglieder und Gäste willkommen heißen. Es ist das jüngste Projekt der Bareiss-Gastronomie im Schwarzwald mit dem authentischen „Bareiss-Feeling“, d.h. stimmungsvolles Wohlbefinden und Genießen in Heimat- und Naturverbundenheit. Am 12. November 2017 wurde der Forellenhof Buhlbach im Ortsteil Obertal von Baiersbronn, der auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblicken kann, von der Familie Bareiss eröffnet. Gelegen im herrlichen Buhlbachtal ist der Forellenhof ein wahres Paradies inmitten eines idyllischen Naturschutzgebiets am Rande des Nationalparks Schwarzwald. Durch die Neugestaltung des Forellenhofs und dem Ausbau der Fischzucht ist es gelungen, einen Ort mit langer Tradition zu erhalten; schon Hermine Bareiss schätzt die Qualität und Frische der Forellen, die

seit Anbeginn auf der Speisekarte des Kurhotels in Mitteltal standen. Betriebsleiter Richard Eifler stellte uns im Rahmen eines Empfangs im Außengelände des Forellenhofs zum Einstieg mit Sekt und knusprigen Flammkuchen mit Räucherforelle, Meerrettichcrème und roten Zwiebeln oder mit Sauerrahm, Lauch, Champignons und Käse die Anlage mit ihren 13 Zuchtteichen äußerst kenntnisreich und anschaulich vor. Gezüchtet werden Regenbogenforelle, Lachsforelle, Bachforelle, Goldforelle und Saibling, die mit einem artgerechten und hochwertigen Forellenvutter ernährt werden. Das Ambiente der Forellnstube im „Forellen-Look“ mit regionalem Couleur, stilvoller Tischdekoration und der ausführlich beschriebenen Menükarte mit korrespondierenden Weinen machte uns neugierig. Der Patron des Hauses, Hermann Bareiss, Grand Officier Maître Rôtisseur, begrüßte unsere illustre Gesellschaft persönlich und referierte charmant kurz über die Geschichte des Hauses. Unser Bailli,

Jochachim Schramm überreichte die obligatorische Urkunde zum Dîner Amical und Vice-Chargé de Presse und Pate überreichte ganz aktuell eine im Glasrahmen gefasste ganzseitige Redaktion über den Morlokhof, die am 11. Mai in der Stuttgarter Zeitung erschien. Die Bailliage hatte den Morlokhof und das 3-Sterne Michelin- Restaurant im Hotel Bareiss schon in früheren Programmen besucht und in bester Erinnerung. Das exzellente Menü und die Weinbegleitung im Einzelnen:

- Gebeiztes Saiblingsfilet mit Apfel-Dill-Vinaigrette und Kartoffelrösti/ 2018 Riesling Alte Reben trocken Weingut Andreas Laible Ortenau, Baden
- Essenz von Strauchtomaten mit Basilikum, ausgeschenkt state of the art mit der Suppenkanne
- Pot au feu von weißem und grünen Spargel mit gebratener Buhlbacher Lachsforelle/ 2015 Neuweierer Weißer Burgunder RS trocken Weingut Schloss Neuweier Ortenau, Baden
- Rosa gebratenes Filet vom Hohenloher Weiderind mit Thymianglace, kleinem Gemüse und Kartoffelnocken/ 2014 Spätburgunder Sommerhalde trocken Weingut Kopp Ortenau, Baden
- Variationen von Badischen Erdbeeren und Rhabarber/ 2016 Traminer Auslese SLK WG Affental Ortenau, Baden Sowie feinste Macarons und Kaffee zum Abschluss.

Einhellige Meinung: das Menü stimmig, geschmacklich außergewöhnlich und von bester Qualität – so frisch haben die Gäste „den Fang aus dem Teich“ noch nicht genossen. Zwischen den Gängen nutzte unser Bailli die Gelegenheit Confrère Werner Bippus die OMGD-Ernennungsurkunde, Confrère Dr. Bernhard Lehmann die Urkunde zum Grand Commandeur und Confrère Marc Lässing die Chaîne-Plakette zu überreichen. Herzlichen Dank auch Herrn Tourismus Direktor Patrick Schreib für die aufwändig bestückten „Give-aways“-Geschenke von Baiersbronn Touristik mit hochwertigen, informativen Prospekten und der netten Beziehungskischtle. Frau Katharina Gaiser übereichte eine Geschenktasche des Hotel Bareiss, gut bestückt mit geräucherter Forelle, frisch gebackenem Brot und exklusiven Hausprospekt, in denen u.a. die kürzlich umfassend neu geplante und rea-



lisierte neue Küche im Stammhaus vorgestellt wird – eine interessante Lektüre. Als besonderen Service konnten alle Gäste, die die Übernachtung im Hotel Bareiss in Baiersbronn gebucht hatten, den kostenlosen Shuttle-Bus hin und zurück in Anspruch nehmen. Erwähnenswert auch, dass bereits im Vorfeld wir auf qualifiziertes und servicefreundliches Personal in Person von Frau Uta Schlagenhauf vom Hotel Bareiss und Frau Janine Hermann von Baiersbronn Touristik Bezug nehmen konnten und in konzertierter Aktion die besondere Veranstaltung für alle Beteiligten hoch zufrieden und erfolgreich realisieren konnten. Die beispiellose Schwarzwaldkulisse und das berühmte Bareiss-Feeling hat alle vom ersten Augenblick an begeistert und so beeindruckt, dass alle künftig als Multiplikatoren diese einmalige Wohlfühl-Adresse weiter empfehlen werden.

Text: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse/Commandeur  
Fotos: Dr. Helmut Baur, Pair de la Chaîne/Grand Commandeur und Hartmut Junker

Forellenhof Buhlbach  
Schliffkopfstraße 64  
72270 Baiersbronn-Buhlbach  
Tel. 07442 - 47-0  
[www.bareiss.com/forellenhof-buhlbach.com](http://www.bareiss.com/forellenhof-buhlbach.com)

## Das Chaîne Chapter unterwegs Saisonstart

**26. Mai 2019:** Uwe Teske, Thilo Hanke, Juan Michael Zacharias und Michael Zacharias trafen sich um 10 h an der A66 um mit Ihren Maschinen eine ganztägige Ausfahrt anzutreten. Das Wetter war entgegen der Vorhersage ausgesprochen sonnig und optimal für das Vorhaben.

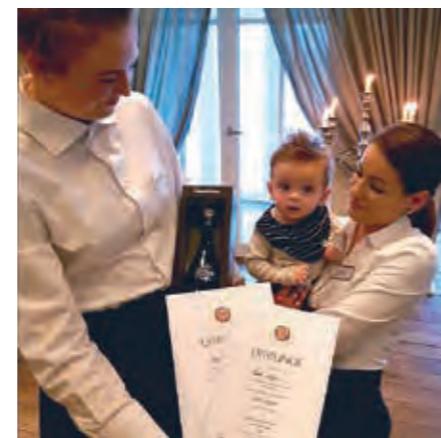
Die Strecke führte über die A66 und die B42 durch den Rheingau und durch das Welterbe Oberes Mittelrheintal Richtung Lahnstein. Das ist eine der schönsten Strecken der Welt nicht nur für Motorradfahrer, sondern auch für alle anderen Verkehrsteilnehmer, egal welcher Couleur. Die sich immer wieder öffnenden neuen Ausblicke auf die Rheinlandschaft und die vielen Burgen sind immer wieder ein ganz besonderes Erlebnis. In Lahnstein bogen wir Richtung Osten in das Lahntal ein. Eine wildromantische Landschaft mit kuvriger Strecke erwartete uns und ließ uns das Herz höherschlagen.

Gegen 13 Uhr trafen wir in Balduinstein zum Mittagessen in einem über weite Grenzen hinaus bekannten Restaurant ein. Bernhard Scheer, der ansonsten unsere Ausfahrten ausdenkt und begleitet, erwartete uns dort. Er konnte wegen einer Reha-Maßnahme nach einer Knieoperation leider nicht selbst Motorrad fahren.

Nach dem ausgiebigen und hervorragenden Mittagessen fuhren wir in das nahegelegene Runkel an der Lahn und haben uns in dem allseits bekannten Biker-Treff „Eiscafé Mancuso“ noch ein Eis gegönnt, um dann über die B8 und die A3 den Rückweg ins Rhein-Main-Gebiet anzutreten. Alles in allem ein wunderschöner und gelungener Tag. Wir freuen uns jetzt schon auf die Wochenendfahrt in größerer Runde am 6. und 7. Juli 2019. Das Ziel wird die Goethe- und Schiller-Stadt Weimar sein.

Text: Michael Zacharias, Argentier d'Allemagne





## Golfing in the rain ...

### Nasses und trotzdem schönes Golfturnier der Bailliage Mittelrhein

**Golfturnier und Table Maison, 21. Mai 2019:** Die vergnügliche Golfrunde der Bailliage Mittelrhein wurde in diesem Jahr nicht von Petrus unterstützt. Im Wonnemonat Mai hatten wir das schlechteste Wetter des Monats; es regnete vom Himmel hoch. Es gab aber nur wenige Abmilderungen wetterföhlicher Golfer; ein Hinweis darauf, dass die Geselligkeit mit den Freunden doch sehr geschätzt wird.

Vorbereitet wurde das Golfturnier sehr professionell von Confrère Michael Korbmacher in seinem „Heimatclub“ Sankt Urbanus / Dr. Velte Golf. Das Gastronomische wurde organisiert von unserer Argentière Vera Aschenberg.

Nach dem Sektempfang, der Einweisung in die Spielart und dem Fassen der Platzverpflegung gingen die sechs Flights ab zwölf Uhr auf die Runde. Gespielt wurde ein Scramble Zählspiel im Team-Wettbewerb. Die Golfanlage Sankt Urbanus / Dr. Velte ist ein äußerst gepflegter Platz, der sehr gut zu Fuß zu bewältigen ist. Bei der Wetterlage war dies ein großer Vorteil. Die ersten vier Löcher wurden in strömendem Regen absolviert, was aber die Stimmung unter unseren Golf-Freunden nicht trübte. Danach klarte das Wetter auf, was sich weiter positiv auf die Stimmungslage

auswirkte. Zwar waren wir glücklich als wir nach neun oder achtzehn Löchern das Clubhaus wieder erreichten, wollten aber diese Golfrunde dennoch nicht missen.

Der abendliche Sekt-Empfang war bis zum Eintreffen des letzten Flights, dem Duschen und Umziehen ausgedehnt und unterhaltsam. Die trotz der Wetterbedingungen guten Spielergebnisse und die Erlebnisse auf dem Platz boten genug Gesprächsstoff, bis es ins „Michels“ Gourmet Restaurant im auch ansonsten sehr schönen Clubhaus, dem Landhaus Velte ging. Michael Szofer ist dort der Küchenchef und seine reizende Frau ist verantwortlich für die Restaurantleitung und den Service. Betreut wurden wir den ganzen Tag in hervorragend aufmerksamer Manier.

Um siebzehn Uhr starteten wir dann mit dem Diner / Table Maison. Zum Apero hatten wir bereits Häppchen mit Tatar vom Eifeler Rind und Halver Hahn nach Art des Hauses, eine eher rustikale köhlische Spezialität fein zubereitet. Zur Vorspeise gab es Label Rouge Lachs mit Roter Bete und Molho Verde. Der Hauptgang bestand aus Feinem vom Eifeler Weidekalb (Filet, Kalbskopfpraline und geschmortes Bäckchen) mit Jus, wildem Brokkoli und Pommes Maxime. Den Abschluss bildeten

Karotte, Himbeere und weiße Schokolade. Alle Gänge waren von perfekter Qualität und Zubereitung, die deutlich das übliche Golfclub-Niveau überragten.

Die Siegerehrung fand vor dem Dessert statt und punktete mit Cava, Weinen und Küchenhelfern, gesponsert von Confrère Franz Hüttner, Erwin Hogh und Confrère Michael Korbmacher, der auch einen silbernen Wanderpokal den Bruttosiegern überreichte. Die Platzverpflegung, Halfway und die Sektempfänge wurden gesponsert von Vera Aschenberg. Allen Sponsoren eine großes Dankeschön. Euer Engagement machte den Tag perfekt.

Die ebenso perfekten Leistungen der Küchen- und Serviceteams unter Leitung des Ehepaars Szofer würdigte Bailli Dieter Ullsperger, der auch die Urkunden der Chaîne überreichte. Es war ein schöner Tag im Golfclub Sankt Urbanus, den auch das Wetter nicht trüben konnte.

Text / Fotos: Dieter Ullsperger, Bailli; Landhaus Velte  
  
Golfanlage Sankt Urbanus  
Urbanusstraße 70, 51147 Köln  
Tel. 0221 - 99 88 66 11  
[www.v-golf-ev.de](http://www.v-golf-ev.de)

## Kreativ aus großer gastronomischer Tradition

### Dîner Amical bei Maître Rôtisseur Roswitha Zeitler im Hopfenland

**Dîner Amical, 17. Mai 2019:** Für außergewöhnliche gastronomische Leistungen gibt es sehr oft verschiedene Quellen, die zusammenfließen. Bei Maître Rôtisseur Roswitha Zeitler – 2018 beim Grand Châpitre in Regensburg mit der orangefarbenen Kette inthronisiert – sind es Ausbildung, große autodidaktische Ambition und eine lange Familiengeschichte. Gleich neben dem modernen Zeitlerhof in Großgundertshausen bei Mainburg in der Holledau steht das ehrwürdige Dorfgasthaus Thurmaier. Es ist das Elternhaus von Roswitha Zeitler und hat seine Wurzeln im Jahr 1846. Und dann kamen andere Impulse dazu: Roswitha Zeitler hat den Beruf der ländlichen Hauswirtschafterin erlernt. Eine neue Küche im privaten Familienreich mit drei inzwischen erwachsenen Kindern war der Anlass für einen Kochkurs bei Alfons Schuhbeck. Das war der Anfang. Weitere Kurse folgten. Viele Kochbücher stehen im Regal und liefern einen großen Fundus

von Anregungen. Doch Roswitha Zeitler geht es immer darum, sich eigene Wege in der Kulinarik zu erschließen. Das Projekt Zeitlerhof ist nach achtmonatiger Bauzeit nach ihren Plänen und unter ihrer Bauleitung entstanden. Gleich neben dem alten Gasthaus steht ein moderner und geschmackvoll ausgestatteter Neubau, der Roswitha Zeitlers Event-Gastronomie beherbergt. Rund 45 Einzelereignisse richten die Gastronomin pro Jahr aus, meistens klassische Familienfeiern. Aber auch normales Publikum kommt zum Zug: An jedem ersten Wochenende des Monats wird samstags am Abend und am Sonntagmittag Feines serviert. Zwei Veranstaltungen hat die Chaîne bei dem Neumitglied in Niederbayern bereits ausgerichtet. Nach dem Gansessen 2016 stand diesmal „Frühling in Niederbayern“ auf dem Programm. Das Menü mit dem gratinierten Maibockkrücken im Mittelpunkt brachte Laudator Dr. Anton Heiss regelrecht zum Schwärmen. Auch

die Führungsspitze der Bailliage in Gestalt von Karl-Günther Wilfurth und Anton Röhrl waren voll des Lobes. „Herzblut, Liebe, Ambiente“ - dafür stehe Roswitha Zeitler mit ihrem Zeitlerhof. Und die kongeniale Gastronomie auf dem Dorf bekommt nun eine zusätzliche Sparte, weil mancher Gast nach den kulinarischen Genüssen nicht mehr weit fahren und gleich an Ort und Stelle sein müdes Haupt betten will. Im Obergeschoss des Zeitlerhofes sollen vier Gästezimmer und ein Appartement ausgebaut werden.

Text / Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse  
Bild l.o.: Hochkonzentriert ist die Küchenchefin am Werk.  
Bild r.o.: Bailli Karl-Günther Wilfurth (links) und Vice Chancelier Anton Röhrl waren hochzufrieden mit dem Dîner Amical (hier mit Roswitha Zeitler und Ehemann Gerhard Zeitler).

**Zeitlerhof**  
Dorfstraße 27, 84106 Großgundertshausen  
Tel. 08754 - 9692140  
[www.zeitlerhof.de](http://www.zeitlerhof.de)



# Chaîne-Frühling an mediterranen Küsten

## Und der Champagner fließt in Strömen

Bei herrlichem Sonnenschein schiffen wir in Palma de Mallorca auf MS Europa ein und werden sofort im Atrium mit einem erfrischenden Glas Champagner und Kanapees empfangen. Wie immer verabreden wir uns zum Kennenlernen und gegenseitigem Vorstellen in der schönsten Bar der Welt, der Sansibar auf Deck neun im Heck mit stets traumhaftem Ausblick. Dort wartet bereits Hotelmanager Oliver Schulz auf uns und freut sich sichtlich, dass er neuerdings auch zu unserer Bruderschaft gehört. Selbstverständlich stoßen wir auf das Ereignis an, diesmal mit Duval Le Roi Brut Roseé. Tags drauf stellt sich unser neuer Kapitän Dag Dvergastein im Rahmen der Welcome Gala, mit Champagner, persönlich als gebürtiger Norweger vor, der erstaunlich gut die deutsche Sprache beherrscht. Wir erreichen die Côte d' Azur mit ihren hübschen kleinen Orten und freuen uns später auf einen Französischen Abend an Bord, mit allen Leckereien der heimischen Küche. Hoteldirektor Oliver Schulz lädt unsere Gruppe ins Sterne-Restaurant Dieter Müller an Bord ein. Heute begrüßen wir den Patrón am Ende seiner Amtszeit auf MS Europa höchstpersönlich, zu einem formi-

dablen Menü und herrlicher Weinauswahl, beginnend wiederum mit Champagner Colin, Edition Dieter Müller. Tartar vom Kalb und Thunfisch, Lauchkalschale mit Lachs, Königskrabbe und Kaviar, ganz ausgefallen Steinbutt und Tintenfischkompott, Lammrücken und Corizo, begleitet von den Alten Reben Franz Künstler, Pouilly Fuissé, Château La Garde, um nur einige Gänge zu nennen. Bailli Erhard Kulosa lässt noch einmal in seiner Laudatio die gesamte Karriere Dieter Müllers Revue passieren.

Die Chaîne Gesellschaft ist erneut eingeladen und trifft sich in der Sansibar zu einem speziellen Chaîne-Empfang mit Ankündigung im Tagesprogramm. Das hat seine Wirkung nicht verfehlt, denn wir lernen einen neuen Confrère aus der Bailliage Mittelrhein kennen. Auch hier kommt der Champagner nicht zu kurz. Wir verlassen Gibraltar Richtung Guadalquivir als am Abend die legendäre White Night Pool Party statt findet. Die Bordkapelle Cube spielt auf und wieder fließt der Champagner bis Mitternacht. Im Rahmen des 20-jährigen Jubiläums MS Europa, ist das komplette Schiff zu einer Flamenco-Show

eingeladen. Die hochkarätige, exklusive Veranstaltung findet auf einer Hazienda eines ehemaligen, berühmten Toreros, außerhalb Sevillas statt. Im Herzen des heißen Spaniens sind wir beeindruckt von der Kunst der Akteure. Bei Rückkehr erwartet uns wieder Champagner mit einem späten Buffet. Jede Suite erhielt vom Kreuzfahrt-Reisebüro eine Flasche des prickelnden Nasses als Geschenk, die unsere Chaîne-Freunde gemäß langjähriger Tradition, am liebsten gemeinsam auf dem Sonnendeck verkosten. Ein sicheres Indiz für das Ende der schönen Zeit ist die Farewell Gala, abermals mit großem Champagner-Empfang während sich später die Offiziere und Künstler verabschieden. Liebgewordene Tradition ist der Auftritt des Shanty-Chors und das gemeinsame Singen bekannter Seemannslieder im Atrium.

Text / Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Hapag- Lloyd Kreuzfahrten  
[www.hlkcruises.com](http://www.hlkcruises.com) oder  
 Kreuzfahrt-Reisebüro Erhard Kulosa  
 erhard.kulosa@t-online.de



## Blühendes Barock

### Sommerliches Barbecue im Parkcafé in Ludwigsburg

**Déjeuner Amical, 16. Juni 2019:** Im Garten rund um den Schüsselesee im Blühenden Barock Ludwigsburg steht das Restaurant Parkcafé. Herzog Friedrich II. ließ Anfang des neunzehnten Jahrhunderts diesen Garten nach antikem Vorbild gestalten. Unter den verschiedenen Attraktionen war auch die Ruine eines altertümlichen Aquäduktes, das man zur Dekoration vor dem Gärtnerhaus aufbaute.

Confrère Thorsten Lacher der das Parkcafé seit 18 Jahren betreibt und sein Sohn Heiko Lacher, jüngster Sternekoch 2018, der das „Restaurant Anima“ in Tuttlingen leitet, konnten 40 Conscours und Confrères im Glashaus des Parkcafé zum sommerlichen Barbecue auf Sterneniveau willkommen heißen. Zum Empfang gab es einen Pinot Blanc Sekt 2 Grosse Cuvée der Weingüter Aldinger und Wöhrwag, ein wahrlich königlicher Einstieg.

Heiko Lacher vom Restaurant Anima aus Tuttlingen ließ die köstlichen kreierten Vorspeisen am Tisch servieren und seine Verlobte Janice Bugert, moderierte die gelungene Speisefolge.

Los ging es mit einer „Hommage“ an den Tuttlinger Wald:

Schüttelbrot mit eingelegtem Spargel, aufgeschäumtes Brot und junge Bohnen, gedämpfter Hefeteig mit Ochsenschwanz und Fichte, geschmorte Bittersalate mit Tuttlinger Holunder.

Zum krönenden Abschluss präsentierte Heiko Lachers Schwarzwälder Saibling mit wilder Brunnenkresse und einer Crème aus Zitronenfasern. Ein sensationelles Frischeerlebnis einfach fantastisch!

Verwöhnt wurden wir anschließend mit BBQ-Spezialitäten vom Feinsten: Matjes- und Salatbuffet, Seeteufel, Riesen-garnelen, Lachsfilet | Steaks von Rind & Lamm, Satéspieße von der Pute mit Erd-nussmarinade | Spargel vom Spargelhof Schmid, geschmackvolles Grillgemüse und vieles mehr...

Das süße Finale Dessertvariation aus der Parkcafé Pâtisserie wurde wieder am Tisch serviert. Begleitet wurde das sommerliche Déjeuner von sorgfältig ausgewählten regionalen Weinen vom renommierten Weingut Aldinger. Das Weingut Aldinger hat es geschafft und gehört nun zur absoluten Spitzenklasse in Deutschland!

Neben höchsten Auszeichnungen ver-gab der Gault&Millau 2018 fünf Trauben – Weltklasse, sowie auch der Guide Eichelmann 2018 belohnte das Weingut fünf Sternen-Weltklasse! Der kritische Weinguide Vinum schrieb in der Ausgabe 2018: Mit dem 2015 Lemberger Fellbacher Lämmle Großes Gewächs, stellten Sie uns nun etwas derart Außergewöhnliches vor, dass es ein Meilenstein sein dürfte, den wohl besten jemals in Deutschland erzeugten Wein seiner Art!

Gerd Aldinger ließ es sich nicht nehmen bei einer so renommierten Bruderschaft wie der Chaîne, an diesem Tag seine Weine persönlich vorzustellen.

- 2018 Untertürkheimer Gips Weißburgunder trocken
- 2016 Sauvignon Blanc Reserve 2
- 2018 „Benz“ Rosé-Cuvée trocken
- 2015 Spätburgunder Alte Reben trocken
- 2018 Götzenberg Uhlbach Riesling – Süßwein

Ein großes Lob gebührt unserem Confrère Torsten Lacher und seinem Sohn Heiko Lacher sowie dem ganzen Team für diese gelungene Veranstaltung! Ein so großartiges BBQ ließ die Genießerherzen der Chaîne-Freunde wieder einmal höher schlagen.

Die Begeisterung der Gäste für diese gelungene Veranstaltung war nicht zu überhören. Nach dem großartigen Déjeuner Amical machten sich einige Chaîne-Mitglieder auf den Weg durch das Blühende Barock Ludwigsburg und ließen den Sonntag gemütlich ausklingen.

Text / Fotos: Friedrich O. Müller, Vice Chargé de Presse Hon.

Restaurant Parkcafé  
 im Blühenden Barock  
 In den Anlagen 2, 71640 Ludwigsburg  
 Tel. 07141 - 92 38 67  
[www.restaurant-parkcafe.com](http://www.restaurant-parkcafe.com)



## Restaurant Käfer-Schänke

### Auf den Punkt gebracht

**Dîner Amical, 22. Mai 2019:** Als „lukulischer Glücksbringer“ ließ Gastgeber Michael Käfer (Officier Maître Restaurateur), vertreten durch seine sehr charmante Gattin Clarissa, mit seiner Mannschaft den 130 Consoeurs und Confrères mit Gästen bei diesem Dîner Amical viel kulinarische Freude zu teil werden.

Beim Apéritif, einem Bouvet Rosé Brut, ausgeschenkt aus der Magnum Flasche, konnte man sich einen Eindruck von der teilweise einzigartigen Weinauswahl in den Raritätenkammern des hauseigenen Weinkellers im Feinkostgeschäft verschaffen. Dort werden beispielsweise Ornellaia in einer vertikalen von 10 Jahrgängen angeboten. Man findet aber auch „not perfekt bottles“, das sind hochwertige Weine mit zum Beispiel fehlerhaften Etiketten oder Füllständen zu besonderen Preisen.

Bei der Begrüßung durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard und Clarissa Käfer herrschte

Einigkeit darin, dass die Zunft des Kochens und deren Leistung in der Öffentlichkeit präsenter gewürdigt gehört, was unter anderem im Rahmen der Bruderschaft in dem Engagement der Chaîne-Stiftung Deutschland zum Ausdruck kommt und deren Vorsitzende Frau Prof. Michaela Dickgießer (Bailli Hon. Baden-Schwarzwald) ebenfalls zu Gast war.

Mit einem kurzen Tischgebet in Anlehnung an die Hochzeit zu Kana (Johannesevangelium) eröffnete Confrère Anselm Bilgri (Vice-Chargé de Missions, Aumônier) nach entsprechenden Fürbitten für unsere Gemeinschaft im engeren und weiteren Sinne das Dîner.

Während dieser Zeit herrschte bei der weißen Brigade unter der Leitung von Chefkoch André Wöhner bereits geschäftiges Treiben um den ersten Gang vorzubereiten. Ein „Strammer Käfer“ mit Secreto 7 Schinken vom Rubia Gallega, Gänseleberterraine,

Périgord-Trüffel, Wachtelspiegelei und Butter-Brioche war der erste Punkt und ein äußerst gelungener Auftakt für die Gauenfreuden.

In der Folge servierte die schwarze Brigade unter der Leitung von Restauranteleiter Torsten Kessler einen Ausseerland Seesaibling – lauwarm confiert mit weißem und grünem Spargel, Sicher Kaviar und Sauce Béarnaise. Beide Gänge wurden von einem Greco di Tuffi begleitet.

Ein US Striploin im FrühlingskräutermanTEL mit geschmorter Paprika, wildem Brokkoli, Pomme Dauphine und Jus – welches wie zu „Muttis Zeiten“ großzügig nachgereicht wurde – war für alle ein kulinarischer Höhepunkt des Abends. Als Weinbegleitung wurde ein Feudi di San Gregorio Rubrato Aglianico gereicht.

Der süße Abschluss – 3erlei von der Wimbledon Erdbeere; Mille Feuille, Sorbet und Süppchen – hat durchaus etwas Sportliches.



So lässt sich nachlesen, dass die Bezeichnung „Wimbledon Erdbeere“ sich nicht zwingend auf ihre Herkunft beschränkt, sondern ihren Ursprung in der Genussfreude der Engländer während des berühmten Tennis Turnier hat. Während dieser Zeit sollen die Gäste und Spieler jedes Jahr bis 30 Tonnen Erdbeeren verspeisen.

Punkt, Satz und Sieg – ein herzliches Dankeschön für eine hervorragende Mannschaftsleistung. Vive la Chaîne!

Text / Fotos: Kristian Koschuschnmann, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Bailli Klaus-Wilhelm Gérard und Dr. Hans u. Marion Hoffmann aus der Bailliage Berlin-Brandenburg. Bild m.o.: die weiße und schwarze Brigade – Bravo! Bild l.m.: Das Hauptgericht US Striploin im FrühlingskräutermanTEL Bild l.u.: Bernhard Prohaska (in weiß) ein urgestein in der Käfer Mannschaft mit Frau Prof. Michaela und Gerhard Dickgießer (li.), Bailli Klaus-Wilhelm Gérard und Anselm Bilgri (Vice Chargé de Missions, Aumônier) Bild m.u.: nur fliegen kann er nicht die Vorspeise „Stammer Käfer“. Bild r.o. Titelvignette von Maximilian Fließbach (Vice Chargé de Missions) gen. Marsilius aus dem Zyklus „Zauber der Küche“. Bild u.: v.l. Clarissa Käfer mit Bailli Klaus-Wilhelm Gérard und Maximilian Fließbach (Vice Chargé de Missions)

**Käfer-Schänke**  
Prinzregentenstraße 73, 81675 München  
Tel. 089 - 4168247  
[www.feinkost-kaefer.de/schaenke](http://www.feinkost-kaefer.de/schaenke)

## Willkommen bei Freunden

### Restaurant Landersdorfer & Innerhofer

**Déjeuner Amical, 12. Juni 2019:** „Willkommen bei Freunden“ heißt es auf der Web-Seite des Restaurants Landersdorfer & Innerhofer und als solche fühlten sich die 50 Consoeurs und Confrères bei Gastgeber Johann Landersdorfer (Maître Rôtisseur) vertreten durch Robert Innerhofer, von Anbeginn. Das Restaurant befindet sich nun im 20igsten Jahr, wie es Oliver Kugler (Vice Echanson) in seiner Begrüßung anerkennend zum Ausdruck brachte. Und es ist immer wieder eine große Freude Gast sein zu dürfen.

Der heutige Küchenchef Matthias Grimm und seine Brigade bereiteten als Einstieg ein pochiertes Landei mit spanischem Schinken in Ciabattabrot gebacken, Spargelsalat mit Radieserl und Pinienkernen zu. Dieser in Begleitung mit einem Sauvignon Blanc vom Weingut Walter Glatzer (Österreich). Als überraschendes Intermezzo aus der Küche gab es zur Degustation ein Steinpilz Risotto. Das Basilikumsorbet mit Sauerrahm und Olivenöl, eine geheime Eigenkreation

des Hauses gilt unter den Gourmets als einzigartig und hätte in der Menüfolge auch nicht fehlen dürfen.

Aus der Region vom Gutshof Polting (Niederbayern) wurde eine Lammhüfte mit cremiger Polenta und konfierter Paprika vorbereitet, dazu ein Ginepraia IGT aus der Tosacna vom Weingut Fattoria Uccelliera. Den süßen Abschluss machte ein Cheesecake mit Beeren und Erdbeer-Sauerrahmeis, welcher von der charmanten schwarzen Brigade gereicht wurde. Merci beaucoup bis zum nächsten Mal!

Text / Fotos: Kristian Koschuschnmann, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Lammhüfte mit cremiger Polenta und konfierter Paprika; Bild r.o.: Der süße Abschluss - Cheesecake mit Beeren und Erdbeer-Sauerrahmeis; Bild u.: Robert Innerhofer (Mitte) mit seinen Brigaden und Vertretern aus dem Verwaltungsrat.

**Landersdorfer & Innerhofer**  
Hackenstraße 6-8, 80331 München  
Tel. 089 - 26018637  
[www.landersdorferundinnerhofer.de](http://www.landersdorferundinnerhofer.de)



# Hotel Schloss Storkau

## 20 Jahre Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs

**Dîner Amical, 25. Mai 2019:** Obwohl die Bailliage Sachsen-Anhalt erst vor 15 Jahren gegründet wurde, konnten wir in diesem Jahr bereits die 20-jährige Mitgliedschaft des Hotels Schloss Storkau und des Schlossherrn, Grand Officier Maître Hôtelier Gerhard Arnold in der Chaîne des Rôtisseurs feiern. Zu verdanken ist dies der Bailliage Berlin-Brandenburg mit ihrem damaligen Bailli Prof. Dr. Dieter Großklaus, der 1999 das Schlosshotel in Storkau in unsere Bruderschaft aufgenommen hatte. Und so lag es auch nahe, dieses Jubiläum als Gemeinschaftsveranstaltung der Bailliagen Sachsen-Anhalt und Berlin-Brandenburg auszurichten.

Mit 72 Teilnehmern war die absolute Obergrenze erreicht und die Warteliste war lang. Denn nicht nur aus den beiden ausrichtenden Bailliagen waren zahlreiche Mitglieder der Einladung des Hauses und der beiden Baillis in die Altmark gefolgt. Auch aus Sachsen, Niedersachsen, Hamburg und sogar vom Bodensee konnten Gäste begrüßt werden. Die Gastgeber, Grand Officier Maître Hôtelier Gerhard Arnold mit seiner Frau und Sohn, Officier Dr. Bernhard Arnold, empfingen uns mit einem Champagner aus dem Haus Haton & Fils auf der Sonnenterrasse des Schlosses mit Blick auf die Elbe. Unter Ihnen war auch Bailli Hon

Prof. Dr. Großklaus, der es sich nicht nehmen ließ, den Abend mit einigen Worten zur Aufnahme des Schlosses vor 20 Jahren und zur aktuellen Entwicklung der Tisch- und Tafelkultur zu bereichern. Nochmals herzlichen Dank dafür.

Nach der Begrüßung und dem obligatorischen Gruppenfoto auf der großen Freitreppe zum Park begab sich die Festgesellschaft in den großen Spiegelsaal des Schlosses, wo auf festlich eingedeckten Tischen für jeden Teilnehmer ein eigens hierfür angefertigter Pin zur Erinnerung an diesen besonderen Abend bereit lag, der so gleich Platz auf den Ketten der Mitglieder fand.

Die Schlossküche unter Leitung des Küchenchefs Hendrikus Brune hatte sich für das Jubiläums-Dîner etwas ganz besonderes ausgedacht und das Menü aus den besten Gängen der letzten 20 Jahre zusammengestellt. Es begann mit hausgeräuchertem Wildschinken auf Frühlingssalaten (2012), gefolgt von einer legierten Samtsuppe vom Spargel mit Sommertrüffel parfümiert „à la Escoffier“ (2007) und hiernach frisch gebackenem Storkauer Stangenspargel mit mariniertem Limonen-Hummer auf Caviar-Mousseline. Die Geschmacksknospen wurden durch das dann folgende phänomenale Sorbet von schwarzen Johannis-

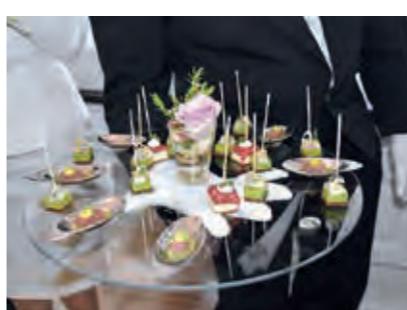
beeren, beschwipst mit selbstgebranntem Destillat von der Streuobst-Birne (2005) vortrefflich auf den Hauptgang vorbereitet – einer Lasagne vom Elbauen-Rehrücken an Rehstelzensauce mit sautierten Pfifferlingen (Dîner Maison 1999). Hieran schloss sich ein vorzüglicher Käsegang mit einem Weidemilch-Camembert im knusprig gebackenen Brick-Teig mit Cumberland-Sauce (2012) an. Den Abschluss bildete eine Variation von Storkauer Früchten mit Joghurt Sauerrahmeis auf süß-salzigem Saucenspiegel (2007). Grandios! Bemerkenswert ist dabei, dass das Schlossgut als anerkannter biologischer Landwirtschaftsbetrieb viele Zutaten dieses fantastischen Menüs selbst produziert hat.

Begleitet wurde das Menü von hervorragenden Weinen, die sehr gut mit den einzelnen Gängen korrespondierten.

Am Ende des Abends waren alle Teilnehmer voll des Lobes über die herausragende Küchenleistung und den perfekten Service.

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

Hotel Schloss Storkau  
Im Park, 39590 Tangermünde, OT Storkau  
Tel. 039321 - 5210  
[www.hotel-schloss-storkau.de](http://www.hotel-schloss-storkau.de)



## In Mecklenburg-Vorpommern Die Bruderschaften feiern an der Ostsee

**Dîner Amical, 11. Mai 2019:** So stellt man es sich vor, wenn der Horizont mit der Ostsee um das schönste Blau wirkt, die Weiße Stadt am Meer in der Sonne glänzt und ihrem Namen alle Ehre gibt. Aber nicht nur äußerlich ansprechend sondern zwecks der kulinarischen Highlights sind wir hauptsächlich hier. Der Ruf Maître Rôtisseur Ronny Siewert eilt voraus, denn Bailli Kulosa und Team hatten einen sehr langen Vorlauf, um hier das Sterne-Restaurant Friedrich Franz an einem Samstag komplett für die Chaîne reservieren zu können. Ebenfalls war eine Mindestteilnehmerzahl erforderlich, nicht ganz einfach, denn ein Menü dieser Güte und Nachfrage nach der Location hat seinen Preis!

Dann ging alles sehr schnell und binnen weniger Tage ist Ronny Siewerts Sternerestaurant so gefragt, dass um eine Erweiterung der Plätze gebeten wurde, was Sommelier und gute Seele des Hauses, Herr Rex, uns möglich machte.

Billcart-Salmon Brut Réserve ist die Wahl

der Stunde, mit herrlich anzusehenden Kleinigkeiten gereicht, machen neugierig auf den ersten Gang im mit Seidentapeten elegant ausgestatteten Sterne-Restaurant Friedrich Franz. Das eifrige Schwarze Team bringt eine Spiegelplatte mit fragilen Köstlichkeiten, Gänseleber, grüner Pfeffer, geeiste Topinambur, Ingwer Cassis und Sommertrüffel, fast zu schade zum essen. Auslese Stefan Ott Carnuntum aus Österreich, unterstreichen den Genuss.

Chardonnay & Weißburgunder von Knipser gehen mit dem Island Kabeljau, süßer Kapern-Tapenade Champignoncrème, Poveraden, Rauch-Aal Nussbutter, Coppa di Parma und Artischoke ein elegantes, ungewöhnliches Ensemble als Fischgang ein.

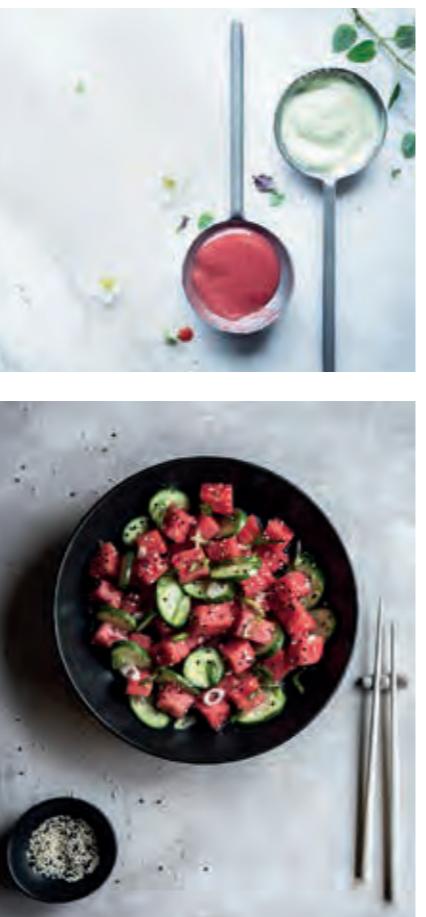
Die Fleischliebhaber kommen auf ihre Kosten, als eine glacierte Ochsenschwanzhaube das Simmentaler Filet krönt, kanalierter Selleriecreme so noch nie gereicht wurde, ergänzt mit Roscoff Zwiebel und gebackenem Rilette vom Short Rib. Hierzu hat Herr Rex den ausgezeichneten Acústic

Albert Jané ausgesucht, der im Hinterland von Barcelona angebaut wird. Es folgt ein köstliches Vor-Dessert, bevor eine optische und geschmackliche Explosion der Erdbeer-Komposition auf uns wartet. Ein Tellerbild mit Tiefgang, Schlossberg Riesling Auslese Stefan Sander Rheinhessen, man muss es genießen. Chapeau, Ronny Siewert und den Teams, wir sind begeistert!

Gerne kommen wir wieder. Wir empfehlen eine rechtzeitige Vormerkung bei der Bailliage Mecklenburg -Vorpommern, wie auch diesmal oft praktiziert, bereits nach Bekanntgabe auf der Chaîne – Homepage.

Text: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Grand Hotel Heiligendamm  
Prof.-Dr.-Vogel-Straße 6  
18209 Bad Doberan  
Tel. 038203 - 7400  
[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.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. Smarte Funktionen und intuitive Bedienelemente gestalten die Zubereitung nutzerfreundlicher denn je. Alle Hochleistungsmixer der Serie lassen sich mit Self-Detect-Behältern in drei verschiedenen Größen kombinieren. Sie ermöglichen es, unterschiedliche Rezepte auch in kleineren Mengen perfekt zuzubereiten und direkt zu servieren, mitzunehmen oder aufzubewahren. Die Self-Detect-Technologie erkennt durch Near Field Communication die gewählte Behältergröße und passt die Mixdauer und Geschwindigkeit automatisch daran an. Zu jedem Modell der Serie gehört standardmäßig ein 2-Liter-Behälter. Im 600-Milliliter Mix & Go-Behälter sowie im 225-Milliliter-Behälter lassen sich im Handumdrehen Dressings, Dips oder Pesto 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. Weitere Informationen unter [www.vitamix.de](http://www.vitamix.de).

### Rezeptkreation – Süß-saurer Gurken-Wassermelonen-Salat

Zeitaufwand: 10 Minuten;  
Schwierigkeitsgrad: Mittel

#### Zutaten:

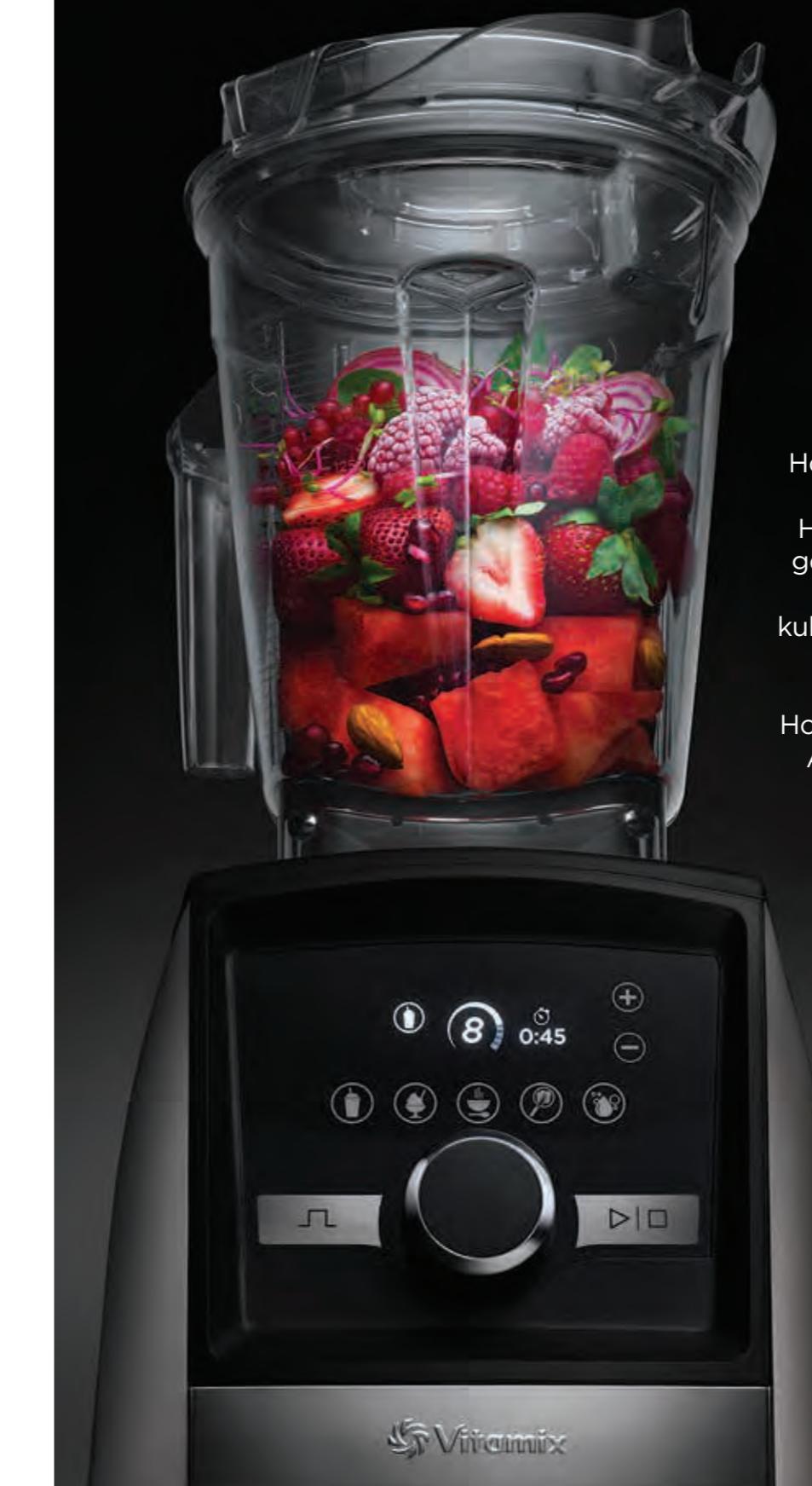
120 ml (½ Tasse) Apfelessig  
100 g Rohrzucker  
1 Teelöffel Salz  
¼ Teelöffel gemahlener, schwarzer Pfeffer  
30 g Frühlingszwiebel in Scheiben  
1 Eßlöffel Sesamsamen  
380 g Wassermelone, gewürfelt  
2 Gurken, in Scheiben geschnitten

#### Zubereitung:

1. Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in der aufgeführten Reihenfolge in den 600 ml fassenden Mix & Go-Behälter geben und die Klingenbasis anbringen. Auf den Mixer setzen.
2. Regler auf Stufe 1 drehen, das Gerät einschalten und die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 10 erhöhen.
3. 30 Sekunden mixen, bis alle Zutaten vermengt sind.
4. Sesam, Schalotten, Wassermelone und Gurke in einer Rührschüssel mit dem gemixten Dressing vermengen. Vor dem Servieren 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Bild l.: Smartes Zubehör wie der 600 ml fassende Mix & Go-Behälter werden mit einer Klingenbasis einfach auf den Mixer gesetzt. Das Gerät erkennt automatisch die Behältergröße. Bild r.o.: Mit den Hochleistungsmixern der ASCENT Series sind unterschiedliche Texturen möglich. Selbst harte Zutaten wie Eiswürfel oder Haselnüsse sind kein Problem. Bild r.u.: Das Dressing des süß-sauren Gurken-Wassermelonen-Salats wird direkt im Mix & Go-Behälter zubereitet. Durch den Klappdeckel des Behälters kann das Dressing wunderbar dosiert über den Salat gegeben werden.

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)

 **Vitamix**



## „Frauen trinken anders“ – ist das wirklich so?

*Ramona Echensperger, Master of wine, beim Ladies Lunch*

**Ladies-Lunch, 18. Mai 2019:** In Köln spricht man von Tradition, wenn man Veranstaltungen dreimal hintereinander am gleichen Ort stattfinden lässt und dann auch noch an einem so geschichtsträchtigen, wie dem Excelsior Ho-tel Ernst. In diesem Jahr hatten die Ladies das Thema „Wein für Frauen“ für sich erkoren und hatten dazu Romana Echensperger, Master of Wine, eingeladen, um gemeinsam die Geheimnisse zu lüften, zu welchem Gericht man am besten welchen Wein trinkt und ob es wirklich stimmt, dass Frauen eher leicht und lieblich mögen oder vielleicht doch eher feinherb bis trocken?

Zum Auftakt im Wintergarten des Excelsior verkosteten die Damen einen Crémant d'Alsace Rosé aus dem Hause David Em-mels et Fils.

Schon ein wenig beschwingt folgten die Ladies anschließend Romana Echensperger sehr gespannt bei ihren Erläuterungen zur passenden Weinbegleitung der Vorspeise: Salat von grünem und wei-ßem Stangen-spargel / Holundervinaigrette / gebratene Riesengarnelen an Wiesenkräuter. Hierzu hatte die ehemalige Chef-Sommeliere eini-

ger 3 Sterne Restaurants einen Spätburgunder Rosé Mit-tenmang 2016 vom Weingut Bettina Schumacher sowie als Gegenverkostung einen Rheingau Ries-ling 2017 von Eva Fricke ausgesucht.

Zum Filet vom Steinbutt an Nussbutter Schaum / Riesling Risotto (einfach köstlich) / sautierter Mangold / gebackener

Rucola und Mairübchen präsentierte die Fachfrau einen Volkacher Ratsherr Silvaner 2016 vom Weingut Max Müller I sowie einen Alsac 2017 / Domaine Marcel Deiss.

Die Entscheidung fiel den anwesenden Damen nicht leicht, welchen der Weine sie zu welchem Gericht denn bevorzugen sollten, denn Jede hat einen anderen Geschmack und das ist auch gut so.

Zu guter letzt kommt immer das Dessert, und zwar dieses Mal in Form von Rhabarber an Erdbeere – passend zum Wonnemonat Mai. Dazu gab es natürlich auch etwas süßes Flüssiges, einen Grün-häuser Abtsberg Riesling, Auslese 2012 vom Weingut Maximin Grünhaus.

Romana Echensperger konnte nicht nur mit ihrem exzellenten Weinwissen glänzen, welches sie u.a. als Weinjournalisten für

verschiedene Magazine sowie als Autorin und Beraterin im In- und Ausland immer wieder unter Beweis stellt, sondern auch mit passenden und teilweise sehr lustigen Anekdoten rund um das Thema Wein. Die anwesenden Damen hörten auf jeden Fall mit wach-sender Begeisterung zu.

In dem passend zum Thema dekorierten „Blauen Salon“ ließen die Ladies den wunderschönen und geselligen Nachmittag noch lange ausklingen und verabschiedeten Frau

Echensperger mit einem wohlwollenden Applaus sowie einer kleinen Aufmerksamkeit für die Heimreise in den Süden Deutschlands.

Aber auch Serviceleiter Stefan Hawickhorst mit seinem Team sowie Küchenchef Maximilian Specht mit seiner weißen Brigade ernteten großen Beifall für den exzellenten Service und eine hervorra-gende Küche, die eine gute handwerkliche Qualität bewies.

Last but not least wurde auch Jürgen Blank, stellvertretender Direktor des Excelsior Ho-tel Ernst, mit der Ehrengabe der Chaîne des Rôtis-seurs geehrt, der sich – wie immer – im Kreise von so vielen Damen sehr wohl



## Le Méridien Frankfurt

*Table Maison für Profis + Amateure*

**Table Maison, 29. April 2019:** Mit einem Glas Sekt Brut Riesling, Kloster Eberbach, Rheingau in der Hand und angeregt mit den Chaîne-Freunden plaudernd, so kann man den Tag ausklingen lassen! Umgesetzt wird diese entspannte Atmosphäre durch den aufmerksamen Service unter der Leitung von Javier Villacampa und seine beiden zuvorkommenden Mitarbeiterinnen Jenni Wernicke und Vivian Bold.

Alle Gäste freuten sich, dass General Manager Confrère Wolfgang Selinger an diesem

Abend, trotz eines vollen Terminkalenders,

anwesend war und sich ausgiebig mit allen unterhalten konnte.

Bailli Michel Prokop begrüßte alle Anwesenden und übergab sofort das Wort an Sous Chef Nils Emmerich, der sich sichtlich freute, mit seiner Mannschaft, Justus Meyer und Michèle Dunkel, sein Können wieder unter Beweis zu stellen. Eingestimmt wurden wir auf die kulinarischen Höhepunkte von Koch-Azubi Pascal Gerhart, der das Menu gekonnt und mit Stolz vorstelle.

Die Vorspeisen zum Auftakt waren: Perlhuhn Consommé mit Frischkäse Nocken, Schwertfischtatar mit Granny Smith und roten Zwiebeln, Sous Vide gegarter Schweinenacken mit Kartoffel-Radieschen Salat und ebenso Grüne Sauce Espuma

mit Wachtelei und Blutsauerampfer. Die köstlichen Hauptspeisen spiegelten unter anderem auch die Spargelsaison wider: Buttermakrele mit zweierlei Spargel und Safranschaum, Lammkarree in Estragonkruste mit Ratatouille und Gnocchis mit Spargelragout und Kirschtomate

Die verführerischen Desserts rundeten ein leckeres Menu ab: Erdbeer-Rhabarber Tiramisu, Nougat-Mousse mit rosa Popcorn und Passionsfrucht Panna Cotta mit Cranberry Marmelade

Ergänzt wurde die Speisefolge perfekt mit einem Weißburgunder „The Legacy“ 2017, Dr. Koehler, Rheinhessen und einem roten Halcon Real 2014, Tempranillo, Cigales aus Spanien. Mit herzlichem Applaus und einem prall gefüllten, Sektkühler bedankten wir uns bei der schwarzen und weißen Brigade. Es war ein wahrlich toller Abend mit guten Gesprächen, Heiterkeit und hervorragender Kochkunst.

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

**Le Méridien Frankfurt**  
Wiesenhüttenplatz 28-38, 60329 Frankfurt  
Tel. 069 - 2697 0  
[www.lemeridienfrankfurt.com](http://www.lemeridienfrankfurt.com)



## Gewürztraminer – ein Klassiker

*Moden kommen, Moden gehen, Klassiker bleiben!*

Nur wenige Produkte schaffen es, dauerhaft im Gedächtnis der Konsumenten haften zu bleiben und so zum Klassiker zu werden. Voraussetzungen sind herausragende Qualität, ein positives Image und limitierte Verfügbarkeit. Das funktioniert bei Wein genauso wie bei anderen Produktkategorien. Ein solcher Klassiker ist Gewürztraminer. Obwohl schon seit längerem nicht mit hoher Nachfrage gesegnet, genießt er weiterhin hohe Anerkennung und darf sich besonderer Wertschätzung passionierter Weinliebhaber erfreuen.

Er ist mit seiner rosachaligen Traube die bei weitem häufigste Spielart des Traminer, aus der besonders pikante, körperreiche und sehr leicht zu erkennende Weißweine entstehen. Meist lässt sie sich schon am intensiven, nach Rosen duftenden Bukett identifizieren. Ihre tiefen Farbe, das opulente Aroma und ihr voller Körper haben allerdings oft den Fehler, dass zu viel des Guten zusammenkommt und der Weinliebhaber schnell übersättigt ist.

Vom Hochgenuss zum Überdruss ist oft nur ein kleiner Schritt. So sind viele Gewürztraminer belanglos, doch die feinsten

### Gewürztraminer Familie Hugel

besonders pikante und körperreiche Weißweine

**2014 Gewürztraminer Classic**  
trockener robuster Wein passt gut zu gehaltvollen Gerichten  
0,75 Liter Flasche für 16,95 EUR

**2012 Gewürztraminer Estate**  
mit Restsüße von spät gelesenen Trauben  
0,75 Liter Flasche für 21,00 EUR

**2007 Gewürztraminer SGN „S“**  
edelsüßer Wein der Spitzenklasse  
0,75 Liter Flasche für 178,00 EUR

alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

#### Erhältlich bei:

[www.vif.de](http://www.vif.de)  
oder Tel. 06898 - 27070

Exemplare – egal ob trocken oder restsüß – sind außergewöhnlich komplexe, seriöse und recht langlebige Weine mit grandioser Balance.

Gewürztraminer wird unter verschiedenen Synonymen wie etwa Roter Traminer oder Traminer aromatico nahezu überall auf der Welt angebaut mit bedeutenden Flächen in Australien, USA, Chile und vielen Ländern Osteuropas. Doch nirgendwo wird sie so stark kultiviert wie in Frankreich. Besonders im Elsass ist sie trotz ihrer italienischen Herkunft zum Symbol der ganzen Region geworden, denn von dort kommen die schönsten und besten Exemplare.

Trockene Gewürztraminer (in Frankreich ohne Umlaut geschrieben) sind robuste Weine, die sehr gut gehaltvolle Gerichte begleiten können, wie etwa Terrinen und Pasteten, Aufläufe oder Kartoffelgerichte. Auch zu asiatischen oder nordafrikanischen Speisen kann er ein großes Vergnügen sein, wie etwa der Gewürztraminer Classic von Familie Hugel, einem der großen Protagonisten dieser Rebsorte.

*Fortsetzung auf Seite 88*



## THE FIRST

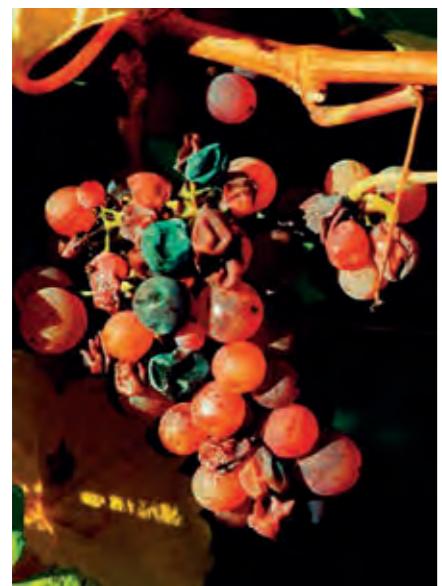
FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.

Wie keine andere Serie steht THE FIRST für individuellen Genuss und Weinkultur. Die umfangreiche Spezialglasserie bietet mit ihren 20 verschiedenen Gläsern nicht nur eine beeindruckende Formenvielfalt, sondern auch einen perfekten Rahmen für die unterschiedlichsten Reb- und Weinsorten.

ZWIESEL 1872 | HANDMADE

[www.zwiesel-1872.com](http://www.zwiesel-1872.com) | [shop.zwiesel-kristallglas.com](http://shop.zwiesel-kristallglas.com)





## Le Méridien Frankfurt

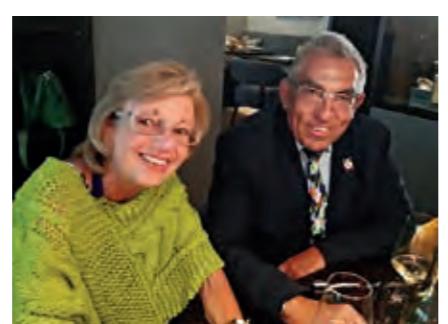
### Table Maison für Profis + Amateure

**Table Maison, 17. Juni 2019:** „Wie schön, dass Sie wieder bei uns sind“ war die Begrüßung unserer Stamm-Crew im Service unter der Leitung von Javier Villacampa zusammen mit Jenni Wernicke und Andoni Lujan. Das Wetter war warm und der gut gekühlte Begrüßungsschluck Riesling Sekt Brut 2016 Kloster Eberbach, Rheingau war genau das Richtige um den Abend zu beginnen.

Dagmar Rösch, Vice Chancelier, begrüßte die Anwesenden herzlich und übergab dann das Wort an Sous-Chef Nils Emrich der uns, zusammen mit seinem Auszubildenden Pascal Gerhard, auf die kulinarischen Höhepunkte des Abends einstimmte. Der Küchenmannschaft, auch verstärkt von Michèle Dunkel, gelingt es immer wieder uns an der life-cooking Station mit ausgesuchten Köstlichkeiten zu verwöhnen – so auch an diesem Abend:

**Vorspeisen:**  
Garnelen / Ceviche / Süßkartoffel, Saltimbocca vom Fetakäse / Tomaten-Oliven-Koriander Salat (für viele der absolute Favorit), Gesmoktes Roastbeef / Cantaloup Melone / Lavendel und Gazpacho/Knoblauch Ciabatta

**Hauptgänge:**  
Duroc Schweinefilet / Café de Paris Butter / Drilling Salat mit Grillgemüse, Schwertfisch (zur Perfektion gegart) / Mango Relish / Kartoffelchips, Pochiertes Ei / Kartoffelstampf mit Crème Fraîche und Limette  
Desserts aus dem Bauchladen:



Charmant offerierte uns der Service: Vanillemousse / marinierte Heidelbeeren, Cashew- Schokoladen Brownie / Erdbeer Espuma, Prickelnde Kirschen / Buttermilch Panna Cotta

Die dazu gereichten Weine waren ein Riesling „Urgestein“ 2017 Weingut Spreitzer, Rheingau und ein Halcon Real „Tempranillo“ 2015 Finca Museum, Cigales, Spanien aus dem Herkunftsland von Herrn Villacampa.

In ungezwungener Atmosphäre an Stehtischen und kleinen Sitzgelegenheiten bieten diese Table Maisons jedes Mal aufs Neue eine wunderbare Gelegenheit sich untereinander auszutauschen. Davon machten auch unsere zahlreich erschienenen Profis regen Gebrauch. Die Stimmung war ausgezeichnet und so waren wir dann auch ganz erstaunt, wie schnell die Zeit vergangen war als Dagmar Rösch zum Ausklang die weisse und schwarze Brigade aufrief um sich mit einem gut gefüllten Sektkühler zu bedanken.

Ein toller Abend ging zu Ende und wir freuen uns auf ein Wiedersehen im The Legacy Bar & Grill.

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

Le Méridien Frankfurt  
Wiesenhüttenplatz 28-38, 60329 Frankfurt  
Tel. 069 - 2697 0  
[www.lemeridienfrankfurt.com](http://www.lemeridienfrankfurt.com)



## Spanische Küche ist mehr als Tapas

*Bei Patrizia und Jesús wird mit der Leidenschaft des Südens gekocht*

**Dîner Amical, 17. Juni 2019:** Klein, aber ausgesprochen fein! Und bei den Consœurs und Confrères der Hamburger Bailliage so beliebt, dass unser Dîner Amical auch diesmal wieder innerhalb nur weniger Stunden komplett ausgebucht war – so wie in all den Jahren zuvor, in denen Jesús A. Díaz Sindín und seine charmante Frau Patricia Pérez y Hilker ins Portomarín eingeladen hatten. Benannt ist das Restaurant im schicken Hamburger Stadtteil Winterhude nach Jesús Heimatort am Jakobsweg in Galicien im nordwestlichen Spanien. Vom Magazin „Der Feinschmecker“ wurde es übrigens als eine der besten Restaurant-Adressen in ganz Deutschland ausgezeichnet.

Die Glücklichen, die sich diesmal schnell genug angemeldet hatten, trafen sich vor dem Restaurant bei strahlendem Sonnenschein auf der gemütlichen Terrasse und konnten sich mit einem gut gekühlten 2014er Cava Sumarroca Brut Nature Reserva oder einem alkoholfreien Apéritif und einer Auswahl raffinierter spanischer Amuse-Bouche auf einen wunderbaren Abend einstimmen.

Danach baten Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und der Hausherr die Consœur und Confrères zu einem wahren Feuerwerk an außergewöhnlichen Gerichten zu Tisch. Dabei konnten die Gäste wieder einmal feststellen, dass spanische Küche weitaus mehr ist als nur Tapas. Serviert wurde unter anderem warm geräucherter Premiumlachs mit jungen Erbsen, marinierten Radieschen und Langostino, Variationen von der Wachtel mit grünem Spargel und einer stimmigen Artischocken-Honig-Crème, wildgefangener Loup de Mer, Angus Rinderfilet von LaFina Natural Beef. Dieses einzigartige, auf den Punkt zart saftig und nur mit Meersalz gewürzte Fleisch, kommt aus Uruguay, wo der bekannte Hamburger Polospielder Federico Heinemann auf 12.000 Hektar eine eigene Rinderzucht betreibt. „Bei 12.000 Tieren“, erzählt Jesús, „hat dort jedes Rind einen ganzen Hektar Weideland für sich zur Verfügung.“

So ausgezeichnet und raffiniert wie das Essen, dem man die Leidenschaft des Südens anmerkte, waren auch die Weine, die Confrère Jesús und seine Frau nicht nur mit

sehr viel Sachverstand ausgewählt hatten, sondern auch kenntnisreich vorstellten. Alles in allem ein Abend, bei dem einfach alles stimmte – das Ambiente, die Weine, die Speisen und der Service. Besser geht es wirklich nicht! Dazu die ausgesprochene Fürsorglichkeit der Gastgeber, bei der man sich getrost zurücklehnen und einfach nur genießen konnte.

Entsprechend lobend fiel die Danksagung durch Bailli Bettina Schliephake-Burchardt aus. Dazu gab es lang anhaltenden Applaus der Gäste, die bei Kaffee und Brandy Infante 20 anos und Aguardiente aus Portomarín noch lange nach Mitternacht begeistert von diesem unvergesslichen Abend und den reizenden Gastgebern schwärmen.

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

Restaurant Portomarín  
Dorotheenstraße 180, 22299 Hamburg  
Tel. 040 - 46 96 15 47  
[www.portomarin.de](http://www.portomarin.de)



## Magnum – Magnum – Magnum

### *Champagner-Gala im Schloss Graf von Faber-Castell*

**Pommery Champagner-Gala, 18. Mai 2019:** Nach langer Vorbereitung konnte die Champagner-Gala „La Vie en Bleu“ bei herrlichem Sonnenschein auf der Parkterrasse von Schloss Graf von Faber-Castell starten. Während im Ballsaal noch letzte Feinheiten abgestimmt wurden schenkte der umsichtige Service bereits zum Empfang Pommery Brut Apanage aus der Magnum aus. In 5 Gruppen wurden die 150 Gäste durch verschiedene originalgetreu erhaltene Räume des Schlosses geführt. Interessante Einblicke in das gräfliche Leben am Anfang des 20 Jahrhunderts konnten so sehr eindrucksvoll gewonnen werden.

Beim Betreten des Ballsaales hielten die festlich gedeckten Bankettische allen Erwartungen stand: feinstes Silberbesteck aus der Manufaktur Robbe & Berking und mundgeblasene Gläser von Zwiesel 1872 strahlten mit den Kandelabern um die Wette. Das nun folgende Menü wurde auf, extra für diesen Abend gemietetem, Meissner Porzellan serviert. Mit dem Schwanen-service kam auch ein Teil des ersten Speiseservice aus Europa zum Einsatz.

Der erste Gang aus Spargel, Schittlauch und Thunfisch wurde begleitet von einem kräftigen Champagner Heidsieck Monopole aus der Magnum. Zur folgenden Entenbrust & -leber mit Linsen wurde der

Champagner Vranken Diamant Brut aus der Magnum gereicht.

Nun konnten alle Gäste bei einer musikalischen Einlage eines international erfolgreichen Pianisten etwas entspannen. Haiou Zhang brachte im 1. Teil die Sonate Nr. 30 E-Dur Op. 109 von Ludwig van Beethoven eindrucksvoll zu Gehör.

Der folgende Gang mit Heilbutt, Kalbskopf und Petersilie wurde von dem wunderbaren Champagner Pommery Apanage Rosé getragen. Zum Hauptgericht wurden Methusalem Flaschen (6 Liter) des Vintage Champagner Pommery Grand Cru 1995 in den Ballsaal getragen. Was für ein Erlebnis, solch einen gereiften Champagner aus solchen Großformaten genießen zu dürfen. Dem Fränkischen Rinderrücken hat es gefallen und hat sich wundervoll mit diesem Vintage Champagner vereint.

Im 2. Teil seiner Aufführung präsentierte Haiou Zhang Stücke von Franz Liszt, Frédéric Chopin sowie Johann Strauss und Alfred Grünfeld. Es war überwältigend mit welcher Hingabe und Ausdruckskraft Haiou Zhang alle Gäste in seinen Bann zog. Mit einem tosenden Applaus bedankten wir uns für die Ehre, solch einen Musiker in diesem Rahmen erleben zu dürfen. Nach mehreren Auftritten in China und Japan war der Pianist Zhang direkt aus Bordeaux

nach Deutschland zu uns gereist. Das süße Finale bestand aus Rhabarber, Erdbeeren und Waldmeister – dazu wurde wahlweise Rozés Porto Reserve Rot oder ein Cognac Camus VSOP aus der Jeroboam (3 Liter) serviert.

Es war ein sensationelles Menü, welches die Küchenbrigade von Valentin und Stefan Rottner in diesem Rahmen für 150 Gäste gezaubert hat. Unser Dank gilt neben den bereits genannten Partnern Meissen, Robbe & Berking, Zwiesel 1872 auch LIZ Mineralwasser und vor allem dem Hausherrn Graf von Faber-Castell. Ein ganz besonderer Dank gilt sicher unserem Partner Pommery, vertreten durch Confrère Thomas Wirz, welcher nicht nur mit seiner Expertise sondern auch durch eine besondere Großzügigkeit wesentlich zum Erfolg der Veranstaltung beigetragen hat.

Bailli Rudi Stöcker bedankte sich bei der schwarzen und weißen Brigade und bot Valentin und Stefan Rottner sofort eine Mitgliedschaft in unserer Bruderschaft an. Heiko Leuchtmann, als Organisator, hielt als Überraschung einen großen Blumenstrauß für Frau Rottner bereit. Es war ein ganz besonderer Abend im Schloss der Familie Graf von Faber-Castell.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Sensationelles Ergebnis

### *Versteigerung mit Hagen Hoppenstedt*

#### **Pommery Champagner-Gala, 18. Mai**

**2019:** Eine Versteigerung zu Gunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland? Was macht die Chaîne-Stiftung? Ziel der Chaîne Stiftung-Deutschland ist die Förderung junger Chef-Köche und Sommeliers. Durch die Teilnahme an nationalen und internationalen Wettbewerben, Schulungen, Gourmetfestivals und Reisen sammeln junge engagierte Menschen wichtige Eindrücke und Erlebnisse für ihren beruflichen Werdegang. Bei dem Kennen und Schätzen lernen von anderen Kulturen, anderen Rohstoffen und anderen Zubereitungsarten werden auch viele internationale Kontakte geknüpft, denn jeder präsentiert sein Wissen und Können einem internationalen Publikum.

Als sehr gutes Beispiel für eine höchst erfolgreiche Nachwuchsförderung war Sommelier Weltmeister Marc Almert Gast der Pommery Champagner-Gala und unterstützte später auch Hagen Hoppenstedt bei der Versteigerung. Im Jahr 2015 errang Marc Almert mit dem Gewinn des Nationalen Sommelierwettbewerbs der Chaîne seinen ersten großen Titel, seitdem sind viele weitere Titel hinzu gekommen. Und heute arbeitet er im Hotel Baur au Lac in Zürich und ist Sommelier Weltmeister 2019. Die Vorsitzende des Vorstandes der Chaîne-Stiftung, Frau Prof. Michaela Dickgießer, begrüßte Marc Almert im

Ballsaal und stellte ihn vor. Es war für viele Gäste sehr interessant ein paar Eindrücke vom Ablauf und den Aufgaben einer Sommelier Weltmeisterschaft zu erfahren. Am Abend kamen 6 Einlieferungen zur Versteigerung und es wurden 11.599 EUR für die Chaîne-Stiftung erzielt. Das gesamte Geld kommt der Nachwuchsförderung zu Gute, denn alle Arbeiten für die Chaîne-Stiftung werden ehrenamtlich durchgeführt. Ich bedanke mich, auch im Namen des Vorstandes der Stiftung sowie des Präsidiums der Chaîne, noch einmal recht herzlich bei unseren Partnern für Ihre großzügigen Einlieferungen.

#### **Zur Versteigerung kamen:**

Nr. 1 Meissen Porzellan: Pferd Grande, weiß, H: 28 cm Das „Pferd Grande“ ist eine Tierplastik des Künstlers Erich Oehme, einer der bedeutendsten manufaktur-eigenen Bildhauer des 20. Jahrhunderts. (VP 1.790 EUR)

Nr. 2 Champagner Pommery: ein Champagnersäbel und eine 3 Liter-Flasche Champagner Pommery Brut Royal (VP 500 EUR)

Nr. 3 Graf von Faber-Castell: Schreibset aus 2 Füllfederhaltern der limitierten Heritage Kollektion (VP 2.960 EUR)

Nr. 4 Juwelier Leicht: Klassisch elegantes Akoya-Zuchtpperlencollier mit kostbarem Edelstein-Anhänger. Ein leuchtender Ame- thyst von über 16 Karat, in Gelbgold gefasst

und mit vier funkeln Brillanten. (VP 2.630 EUR)

Nr. 5 Juwelier Leicht: Mechanischer Chronograph der Designermarke BUNZ, Automatik-Werk mit Chronographen-Funktion und Datumsanzeige (VP 2.600 EUR)

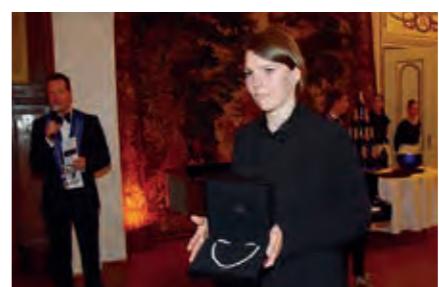
Nr. 6 PrioVino: Weintemperierer für

den perfekten Weingenuss. Der exklusive Weintemperierer sorgt dafür, dass perfekte Temperaturen schnell erreicht und anders als bei handelsüblichen Weinkühlern auch exakt gehalten werden. (VP 3.330 EUR)

Am Ende der Gala bedankte sich Heiko Leuchtmann mit folgenden Worten bei Hagen Hoppenstedt: „Wir können einen sensationellen Spendenerlös von 11.599 EUR am Abend der Pommery Champagner-Gala im Schloss der Familie Graf von Faber-Castell verzeichnen. Es ist ein tolles Ergebnis für die Chaîne-Stiftung, welches einen kulinarisch und kulturell anspruchsvollen Abend gekrönt hat. Und das ist zum Großteil Dein Verdienst – vielen, vielen Dank lieber Hagen.“

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

**Spenden erwünscht:**  
Chaîne-Stiftung Deutschland  
IBAN DE12 5125 0000 0001 0577 07  
BIC HELADEF1TSK  
Taunus Sparkasse Bad Homburg v.d.H.





## Freiluftdenker und Entdecker

### Reise in die Champagne der Chaîne des Rôtisseurs 2019

#### Reise in die Champagne, 13. - 16. Juni 2019:

Am Donnerstag 12:00 Uhr startete die Gruppe am Flughafen Charles de Gaulle in Paris Richtung Champagne. Es lagen 4 Tage mit 48 verschiedenen Weinen vor uns, den auch Champagner bezeichnet man als Wein. Ungewöhnlich und verzaubernd, märchenhaft und wohlschmeckend, die Champagne bot uns auf dieser Reise viele außergewöhnliche Momente. Jeder Tag erfüllte uns mit Besuchen bedeutender Champagnerhäuser und dem Genuss edler Qualitäten sowie kulinarischer Spezialitäten der Region.

Nach einem leichten Lunch im bekannten Restaurant Le Gonfalon fuhren wir in der Champagne als erstes zu Nicolas Feuillatte in Chouilly. Sein einzigartiger, einfacher und zugänglicher Stil macht diesen universellen Champagner zur meistgetrunkenen Marke in Frankreich. Im Anschluss fuhren wir in unser 5-Sterne Relais & Châteaux Haus Hostellerie La Briqueterie in Vinay und bezogen unsere Zimmer für die nächsten 4 Tage. Im Herzen der Weinberge gelegen war es eine Freude in individuell ausgestatteten Zimmern in der Süße des Lebens zu schwelgen. Nach einem Champagnerempfang im wunderschön blühenden Rosengarten entführte uns ein köstliches Menü in französische Gärten

und unterschiedliche Aromenwelten. Eine private Champagnerprobe, mit Bollinger 1980's und 1999 Charles Lafitte beschloss um Mitternacht den ersten Tag.

Am zweiten Tag besuchten wir das Champagnerhaus Alfred Gratien, unweit von Épernay's belebtem Stadtzentrum, und genossen feine Qualitäten. Für ein unvergessliches Erlebnis sorgt unser anschließendes Déjeuner im Restaurant Le Théâtre in Epernay. Am Nachmittag spazieren wir auf der Avenue de Champagne, vorbei zu einer kleinen Erfrischung im Champagnerhaus Collard-Picard bis zum Champagnerhaus Mercier. Nach einer Pause von 2 Stunden in unserem Hotel waren 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 den kulinarischen Höhepunkt unserer Reise.

Der dritte Tag begann mit dem Besuch der spektakulären Domaine Pommery, 1868 wurde mit dem Bau des grandiosen Anwesens begonnen welcher erst 10 Jahre später fertig gestellt werden konnte. Eine monumentale Treppe mit 116 Stufen führte zu den 30 m unter der Erde gelegenen Gewölben: die Kellereien – die unterirdische Welt von Pommery. Beim Betreten der über

brüche verschlug es uns den Atem. Die bereits vor 2.000 Jahren in die Kreide gebratenen Doms, beherbergen heute eine sehr moderne Kunstsammlung und 25 Millionen Flaschen Champagner. Eine edle und feine Champagnerprobe von Jahrgangschampagnern in einem privaten Umfeld vollendete diesen Besuch. Im stattlichen Park des Château Les Crayères wurde wir mit Champagner und perfekter klassischer französischer Küche verwöhnt.

Der König der Weine wurde am Abend bei einem fürtlichen Champagner Diner in der Villa Demoiselle in einem einzigartigen Rahmen präsentiert.

Am Sonntag begaben wir uns nach einem Besuch der Kathedrale Notre-Dame de Reims und einem authentischen Déjeuner in der wundervollen und sehr beliebten Brasserie Excelsior wieder auf die Spuren der Champagnermacher. Zum Abschluss der beeindruckenden Erlebnisse der letzten Tage erwartete uns mit G.H. Mumm ein weiteres sehr bekanntes Champagnerhaus. Nach dem Tasting verschiedener Prestige Cuvées fuhren alle wohlbehalten mit dem Bus zum Flughafen Paris zurück.

Wir kommen sicher wieder – die nächste Reise in die Champagne ist für den 04. - 07. Juni 2020 geplant.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

## Ehrgeizig und voller Elan Jan-Philipp Berner ist JRE-Talent 2019

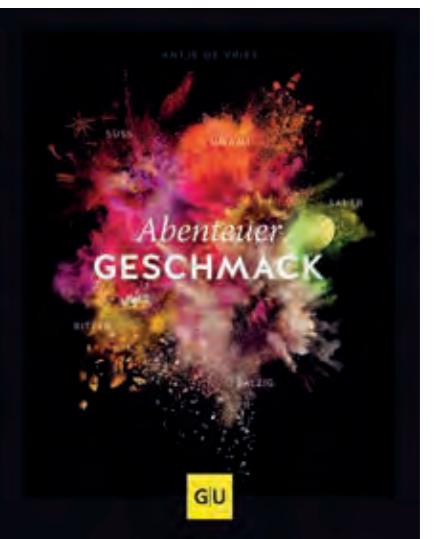
Gründe zur Freude hatte Küchenchef Jan-Philipp Berner in den letzten Monaten viele. Nachdem er bereits Ende 2018 vom Gault&Millau zusammen mit Johannes King als Koch-Duo des Jahres 2019 ausgezeichnet wurde, folgt nun die nächste große Ehre: er wurde von der Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe zum „Talent des Jahres 2019“ gekürt! Der Preis würdigt seinen überzeugenden Kochstil und Leistungen als junger Chef des Söl'ring Hof. Die diesjährige Verleihung, der über 300 JRE-Mitglieder beiwohnten, fand in der belgischen Stadt Lüttich statt und bildete den Auftakt und das Highlight des zweitägigen Kongresses.

Die Jeunes Restaurateurs, kurz JRE, ist eine 1974 in Frankreich gegründete Organisation, deren Ziel eine ganzheitliche Stärkung der europäischen Gastronomie-Landschaft ist. Dafür bringt sie junge Spitzen-Gastronomen aus ganz Europa zusammen und schafft dabei eine gemeinsame Plattform, bei der der fachliche Austausch im Mittelpunkt steht. Alle zwei Jahre treffen sich die Mitglieder des JRE, um in insgesamt

sechs unterschiedlichen Rubriken die Besten unter ihnen auszuzeichnen. Neben der Kategorie „Talent des Jahres“ werden auch besondere Leistungen in den Bereichen Innovation, Unternehmertum, Service, Geschmack und Erbe ausgezeichnet. Noch schöner und sehr viel bewegender als die Auszeichnung an sich, war, so Jan-Philipp, die große gemeinsame Freude im Kreise der JRE-Kollegen.

Jan-Philipp Berner konnte 2013 den Weltmeistertitel für Deutschland beim Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Istanbul erreichen. Auch wir sind stolz und glücklich und gratulieren Jan-Philipp Berner ganz herzlich zu dieser außerordentlichen Auszeichnung der Jeunes Restaurateurs, im Jahr 2019. Für uns alle ist dieser Preis eine weitere Bestätigung unseres eingeschlagenen Weges in der Chaîne-Stiftung Deutschland, den wir weiter voller Überzeugung gehen werden. Es ist an uns junge Talente zu fordern und zu fördern.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Bild.u.: ©Emilie Thissen



## Antje de Vries Abenteuer Geschmack

15 Gemüsearten geschmacklich neu entdecken – der große Experimentierkasten von pur bis überraschend kombiniert!

»Mit dem guten Geschmack«, so Oscar Wilde, »ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste.« Das reicht noch nicht, sagt Köchin und Food-Nomadin Antje de Vries. Es ist die Kombination aus Optik, Geruch, Akustik, Geschmack und Emotion, die ausmacht, was wir »lecker« nennen.

Aber: Wie schmecken wir überhaupt, mit welchen Sinnen schmecken wir und was passiert dabei in unserem Kopf? Anschaulich beantwortet die Autorin alle großen Geschmacksfragen, verblüfft mit spannenden Foodexperimenten zum Gleich-Ausprobieren und bringt anschließend 15 Alltagsgemüse von Tomate bis Kartoffel zur Geschmacksexplosion. Denn zu jeder Zutat kreiert Antje de Vries aufregende Rezepte – von pur wie saftige Tomaten-Soja-Suppe mit Umami-Boost bis raffiniert kombiniert wie Risotto Tricolore mit ausgebackenen grünen Tomaten. Abenteuer Geschmack – das ultimative Lese- und Kochbuch für alle Foodies und Kochfans!

Antje de Vries hat vor einigen Jahren ihr Leben komplett nach ihrem Warum ausgerichtet und lebt es jenseits der Konformität aus. In Texas mit 16 begann ihre Leidenschaft für's Essen, Kochen, Gastgeben und für gute Produkte. Sie ist ausgebildete Köchin und absolvierte ein Studium mit den Schwerpunkten Marketing und Controlling.

Abenteuer Geschmack! auf 288 Seiten, mit ca. 300 Farbfotos, Pappband für 29,99 EUR (ISBN: 978-3-8338-7235-8) von Gräfe und Unzer Verlag, München.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

# Bordeaux ist einzigartig

## Das pochende Herzstück der Welt des Weines

### Weinreise nach Bordeaux, 20. - 23. Juni

**2019:** Auch in diesem Jahr war die Bordeaux-Weinreise sehr schnell ausgebucht, über 30 Chaîne-Freunde aus Nordrhein und ganz Deutschland trafen Ende Juni in Bordeaux ein. Die Region 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 führte uns zu bedeutenden Weingütern in und um Bordeaux und wir haben über 40 sehr gute Bordeauxweine verkostet. Dank der Chaîne-Stiftung und der Feinen Privathotels konnte uns Sebastian Lübbert, Sommelier Tanris München, auf dieser Reise begleiten.

Zu Beginn hatten wir ein Lunch im Panorama-Restaurant Le 7 inmitten der Weinstadt Cité du Vin. Auf der 7. Etage mit herrlichem Blick auf das UNESCO-Weltkulturerbe – die Altstadt, die Garonne und die Aquitaine-Brücke bis hin zum Glockenturm Saint Michel. Bei der anschließenden kurzen Führung wurde uns das Museum Cité du Vin vorgestellt – für einen wirklich angemessenen Besuch sollte man sicher 3-4 Stunden einplanen. Nach einer halbstündigen Fahrt besuchten wir das Château Les Carmes Haut Brion zu einer Führung durch die von Philippe Starck entworfene Kellerei und einem Tasting. Das Diner hatten wir im Gourmet-Restaurant unse-

res märchenhaften Château Hotel & Spa Grand Barrail nahe der mittelalterlichen Stadt Saint-Émilion.

Am Freitag besuchten wir zuerst das Château de Candale und verkosteten Weine von 3 verschiedenen Weingütern aus den Jahren 2011 bis 2015. Am Mittag genossen wir nach einer individuellen Führung ein stilvolles Déjeuner auf dem bedeutenden Château Canon-La Gaffeliere. Als Premier-Grand-Cru-Classé-Weingut der baden-württembergischen Adelsfamilie von Neipperg, zählt es in seiner Klassifikationsstufe zu den besten Gütern. Seit 1994 wurde keiner der Weine niedriger als mit 90 Parker-Punkten bewertet. Bei den anschließenden Führungen bei Château Pavie und Château Angélus mussten wir uns in 2 Gruppen teilen, da diese berühmten Weingüter keine Gruppen dieser Größe empfangen. Es handelte sich bei beiden Châteaus um sehr persönliche Einladungen, da hier Besuche nicht buchbar sind. Neben diesen 2 Châteaus gibt es nur zwei weitere Weingüter (Château Ausone und Château Cheval Blanc) mit einer Einstufung in der höchsten Klassifikation: Premier Grand Cru Classé A. Nach einem Tasting im Château La Dominiqne genossen wir neben Weinen und einem Diner einen phantastischen Sonnenuntergang auf der sehr beliebten Terrasse Rouge.

Am Samstag führte uns unsere Reise ins Pauillac im Norden, in direkter Nachbarschaft der Weinberge von Château Mouton-Rothschild und Château Lafite-Rothschild. Am Sonntag besuchten wir am Sonntag das außergewöhnliche Château Smith Haut-Lafitte. Nach einer tollen Führung, einem Tasting, Apéritif und einem feinem Lunch, in einem der Privaträume des Château, reisten wir um viele Eindrücke reicher und gut gestärkt wieder nach Hause.

besuchten wir das Château Clerk-Milon der Familie Rothschild. Sehr schöne trinkbare Weine der Jahre 2009 bis 2012 und ein überaus herzlicher Empfang überzeugten uns sehr. Ein Déjeuner im Cafe Lavinal ist ja schon fast eine Pflicht bei einem Besuch dieser Region.

Das Château Pichon Longueville-Baron, eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux, war unsere nächste Station. Seit der Bordeauxwein-Klassifikation von 1855 ist das Weingut als Deuxième Grand Cru Classé eingestuft, zweithöchste der Klassifikationen. Nicht weniger als 4 verschiedene wunderbar trinkreife Weine wurden hier von uns verkostet. Das wunderschöne Château Beychevelle mit einem spektakulären Grundstück bis an die Gironde erwartete uns mit ausgesuchter Gastfreundschaft zu einem Diner der besonderen Art. Nach einem Champagnerempfang und einem Diner mit wundervoll gereiften Weinen von 1990 bis 2016 erfreuten sich einige Gäste an einer Zigarre auf der Terrasse mit Blick in den Park.

Zum Abschied besuchten wir am Sonntag das außergewöhnliche Château Smith Haut-Lafitte. Nach einer tollen Führung, einem Tasting, Apéritif und einem feinem Lunch, in einem der Privaträume des Château, reisten wir um viele Eindrücke reicher und gut gestärkt wieder nach Hause.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne  
Fotos: Barbara und Kurt Stauffer, Bailliege de Suisse



## Rund und warm – typisch Pauillac

### Clerc Milon Rothschild ist fast ein Synonym für Mouton Rothschild

Direkt neben Mouton-Rothschild und Lafite-Rothschild liegt Château Clerc Milon Rothschild. Das Gut, ein fünftes Cru in der Klassifikation von 1855, wurde 1970 von dem mittlerweile verstorbenen Baron Philippe de Rothschild erworben.

Die 30 Hektar Weinberge sind mit über 45 Jahre alten Reben bestockt. Mit 70% bildet Cabernet Sauvignon den Hauptteil, gefolgt von 20% Merlot und 10% Cabernet Franc. Im Vergleich mit den übrigen Weinen auf den Gütern der Baronin Philippine de Rothschild ist der Château Clerc Milon der aufgeschlossenste und auch in jungen Jahren schon ansprechendste, gleichzeitig weist er in der Charakteristik die größte Ähnlichkeit mit dem Star des Hauses, dem Mouton, auf.

Die Cépage des 2018ers besteht aus 60 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot, 1 % Carmenere.

Alkoholgehalt: 13 % vol.  
lagerfähig: bis 2040  
vorher öffnen: 2 Stunden  
Größe: 0,75 l Flasche

#### 2018 Château Clerc Milon Rothschild 5eme Cru

Der Wein hat Rasse und ist raffiniert in seiner Länge.

Geschmack: trocken  
Rebsorten: 60 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot, 1 % Carmenere  
Alkoholgehalt: 13 % vol.  
lagerfähig: bis 2040  
vorher öffnen: 2 Stunden  
Größe: 0,75 l Flasche

**Preis: 83,50 EUR/Fl. (111,33 EUR/L)**

inkl. MwSt. & zzgl. Versand

Subskription:

Auslieferung im Herbst 2021.

Bestellungen unter:

[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

oder Tel. 0421 - 696 797 0

der Wein für eine Nase! Die Mouton Familie scheint in diesem Jahr der schwarzen Kirsche verpflichtet zu sein, fast nur Schwarzkirsche, immens aromatisch und so weich, Veilchen und Rosenblätter treten dahinter zurück, vermutete Cassis und Brombeere kommen nicht durch, alles läuft voll auf der burgundischen Kirsche, sehr reife Weichselkirsche darunter, extrem fein, lecker und harmonisch. Auch im Mund ist das die reine Freude, feine salzige Mineralität darunter, cremig und kirschig, schön lang, aber voller Harmonie. Ein Leckerli der Oberliga und doch fehlt ihm im Moment noch ein wenig die Länge und der enorme Zug der 2016 so auszeichnete. Ich finde ihn im Grunde genommen einfach nur wunderschön und voll da. Auch wenn die Frische vorhanden ist und die salzige Mineralität ihn stützt, hat er nicht die Länge von 2016, nicht ganz das Zeug zum Best-ever, wie ebenjener 2016er. Und trotzdem ist es einfach nur ein wunderschöner Wein, meine Hochachtung für diesen immens leckeren, kirschigen Pauillac.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



## Samurai

### Pen of the Year 2019

Der Pen of the Year wurde 2003 zum ersten Mal aufgelegt und gilt seither als die perfekte Definition von luxuriöser Schreibkultur und bester Handwerkskunst. Jedes Jahr erzählt eine neue exklusive Serie von Epochen und Völkern, die die Geschichte der Menschheit prägten.

Diesmal dienten Geisteshaltung und Präzision der Samurai der limitierten Schreibgeräte-Edition als faszinierende Quelle der Inspiration.

Die Samurai etablierten sich Ende des 12. Jahrhunderts als politische Führungselite. In Japan auch Bushi genannt, beherrschten sie bis zur Abschaffung des Feudalismus das Land. Ihre Ära endete 1876, als ihnen per kaiserlichem Verbot das Tragen ihrer Tracht mit den zwei Schwertern verboten wurde. Der Mythos um die Samurai hält sich jedoch bis heute: Die japanischen Krieger beeindrucken die Nachwelt noch immer mit ihrer unnachahmlichen Kampfkunst, den aus edelsten Materialien aufwändig gearbeiteten Schwertern und ihren lautlos gleitenden Bewegungen, deren Ästhetik sich mit den Schreibbewegungen vergleichen lässt.

Miyamoto Musashi (1584-1645), der größte Samurai Kämpfer aller Zeiten, verfasste das Buch der 5 Ringe („Gorin no Sho“), das bis heute als Quelle für Lebensweisheiten dient und die Strategien eines idealen Samurai beschreibt: Entscheidend ist demzufolge nicht seine Technik, sondern die von Entspannung, Offenheit und Klugheit des Herzens geprägte innere Haltung des Kämpfers. Fließende Bewegungsabläufe zu erlernen und zu perfektionieren war Teil der Nitō Schwertkunst-Schule von Musashi. Er verglich diese Abläufe mit der Anpassungsfähigkeit und Klarheit des Wassers, und bis heute werden gleichmäßige Bewegungen in Japan durch ein besonderes Wellenmuster symbolisiert. Die Klingen der Langschwerter („Katana“) der Samurai



wurden in einem aufwändigen und traditionellen Prozess aus Tamahagane Stahl geschmiedet, während Schwertscheide und Griff aus unbehandeltem Magnolienholz geformt und mit wertvollem Rochleder veredelt wurden.

#### Der Pen of the Year 2019 – Samurai und Samurai Black Edition

Faszinierende Reminiszenzen an die Krieger Japans prägen den Pen of the Year Samurai. Den dunklen Schaft aus gebeiztem, lackiertem und poliertem Magnolienholz zierte eine Gravur mit japanischen Schriftzeichen, die von Hand mit 24-karätigem Goldlack ausgelegt wurde: „Heute besiege ich mein ich von gestern“ steht da zu lesen, ein Zitat des großen Samurai-Kriegers Miyamoto Musashi. Das von ihm entworfene Symbol für das Wort „Tsuba“ (deutsch: Stichblatt) ist in die Stirnseite der Endkappe eingraviert. Das Tsuba schützt die Hand des Samurais beim Gebrauch der Waffe. Das Rochenle-

der der kunstvoll dekorierten Schwertgriffe ist am handgeschmiedeten Griffstück des Pen of the Year 2019 nachempfunden. Beide Kappen, der Griff sowie die 18 Karat Goldfeder des Füllhalters, dessen Auflage auf 400 Exemplare limitiert ist, sind mit Ruthenium beschichtet. Die Auflage des Tintenrollers umfasst 120 Schreibgeräte. An die Rüstung der japanischen Krieger erinnert der schwarz lackierte Metallschaft der Black Edition, dessen filigrane, sich verjüngende Linien mit 24-karätiger Goldbeschichtung die Verzierung leicht erhaben erscheinen lassen. „Kultiviere beides – Geist und Weisheit“ lautet das Zitat von Samurai Miyamoto Musashi, das in die Kappe der Black Edition graviert wurde.

Auf der Tamahagane-Einlage in der Kappe der auf nur 330 Füllfederhalter und 100 Tintenroller limitierten Edition ist das japanische Schriftzeichen für Samurai zu sehen; die Endkappe wiederum zierte das von Miyamoto Musashi gestaltete Symbol für Tsuba – das Stichblatt der japanischen Schwerter – sowie ein wellenartiges Dekor, das für die fließenden Bewegungsabläufe der Samurai steht.

Eine anthrazitgraue PVD-Beschichtung aus Titan veredelt die Kappen und das Griffstück, und die 18 Karat Goldfeder des Füllfederhalters ist mit Ruthenium beschichtet.

Jedes exklusive Schreibgerät verkörpert die innere Haltung der Samurai, nach Kraft, Klarheit und Vollkommenheit zu streben. Aufbewahrt wird es in einer hochglänzend polierten, schwarzen Holzschatulle. Den einzeln nummerierten Unikaten liegt ein Zertifikat mit der Unterschrift von Charles Graf von Faber-Castell bei, das die Limitierung bescheinigt.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne



## GRAF VON FABER-CASTELL



DIE MEHRERE JAHRHUNDERTE ANDAUERnde ÄRA DER SAMURAI, DIE ÄSTHETIK IHRER WAFFEN UND IHRE GEISTIGE HALTUNG WAREN INSPIRATION FÜR DEN PEN OF THE YEAR 2019. DER SCHWARZ LACKIERTE METALLSCHAFT DER „BLACK EDITION“ MIT SEINER SCHMUCKVOLLEN 24 KARAT VERGOLDUNG ERINNERT AN DIE KUNSTVOLL VERZIERTE, AUS EINZELNEN PLATTEN GEFERTIGTE RÜSTUNG.

Die Kappe, der auf nur 330 Füllfederhalter und 100 Tintenroller limitierten Edition, zierte eine von einem der besten Schwertmeister Japans angefertigte Einlage aus original Tamahagane-Stahl. Der Füllfederhalter mit einem Schaft aus Magnolienholz ist auf 400 und der Tintenroller auf 120 Exemplare limitiert.

HANDMADE IN GERMANY



*Juni 2019*

01. Juni  
Grand Gala Dîner  
des 94. Grand Chapitre  
d'Allemagne  
in Saarbrücken





## August

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
01. (Do)	Regensburg	<b>Storstad</b> Dîner Amical	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
06. (Di)	München	<b>Restaurant am Chinesischen Turm</b> Dîner Maisin „Biergarten“	Haute Bavière, K.-W. Gérard
10. (Sa)	Köln	<b>Gruber's Restaurant</b> Dîner Maison	Mittelrhein, D. Ullsperger
10. (Sa)	Bischofsgrün	<b>Kaiseralm</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
11. (So)	Bregenz/Schweiz	<b>Bregenzer Festspiele</b> Festival-Dîner	Bodensee, G. Schweden
12. (Mo)	Hamburg	<b>Brasserie Tortue</b> Dîner Maion	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
23. (Fr)	Bad Pyrmont	<b>Steigenberger Hotel Bad Pyrmont</b> Dîner Amical	Niedersachsen, Dr. jur. A. W. Wiedemann
23. (Fr)	Lostau	<b>Landgasthof Zur Erholung</b> Dîner Amical	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
24. (Sa)	Weissenstadt	<b>Egertal</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
24. (Sa)	Essen-Kettwig	<b>Schlosshotel Hugenpoet</b> Champagner-Tasting und Lehrgang zu Pommery	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
24. (Sa)	Schildow	<b>Normandie</b> Dîner Amical	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
24. (Sa)	Mallersdorf-Pfaffenber	<b>Sommerfest</b>	Bavière-Orientale, K. G. Wilfurth
25. (So)	Wiesbaden	<b>Hostellerie Landhaus Dietert</b> Déjeuner Amical	Hessen, M. Prokop

## September

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
06. - 08. (Fr - So)	Celle	<b>Hotel Fürstenhof</b> „Sachsentreffen“	Sachsen, G. Anton
06. - 08. (Fr - So)	Celle	<b>Hotel Fürstenhof</b> „Sachsentreffen“	Niedersachsen, Dr. jur. A. W. Wiedemann
06. - 08. (Fr - So)	Celle	<b>Hotel Fürstenhof</b> „Sachsentreffen“	Bremen, Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln, R. Müller

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
06. - 08. (Fr - So)	Celle	<b>Hotel Fürstenhof</b> „Sachsentreffen“	Sachsen-Anhalt, C. Plesch
07. (Sa)	Schwelm	<b>Schulhaus Hotel</b> Dîner Maison	Westfalen-Lippe, G. Naroska
07. (Sa)	Neuhaus/Rennweg	<b>Golf-Park</b> Dîner Amical	Thüringen, Dr. med. B.-M. Grauel
08. (So)	Dessau	<b>Golf-Park</b> „Tournoi Amical de Golf“	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
08. (So)	Dessau	<b>Golf-Park</b> „Tournoi Amical de Golf“	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
08. (So)	Nideggen	<b>Burgrestaurant Nideggen</b> Déjeuner Amical	Mittelrhein, D. Ullsperger
11. (Mi)	Äolischen Inseln/Italien	<b>Chaîne-Reise</b> auf die Äolischen Inseln	Haute Bavière, K.-W. Gérard
13. (Fr)	Kronberg im Taunus	<b>Lodge</b> Déjeuner Dames	Hessen, M. Prokop
13. (Fr)	Nürnberg	<b>Bratwurst-Röslein</b> Dîner Amical	Franken, R. Stöcker
14. (Sa)	Zadel über Meißen	<b>Weingut Schloss Proschwitz</b> Dîner Amical OMGD	Sachsen, G. Anton
15. (So)	Velbert	<b>Linke Catering</b> Déjeuner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
16. (Mo)	Reinbek	<b>Waldhaus Reinbek</b> Dîner Amical	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
18. (Mi)	München	<b>Tantris</b> Dîner Amical	Haute Bavière, K.-W. Gérard
20. - 22. (Fr - So)	Norden	<b>Romantik Hotel Reichshof</b> Chaîne-Wochenende	Bremen, Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln, R. Müller
20. (Fr)	Ostseebad Dierhagen Strand	<b>Strandhotel Fischland</b> „Rustikaler Abend im Blockhus“	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
20. (Fr)	Hohen-Demzin	<b>Schlosshotel Burg Schlitz</b> Spätsommer-Ausflug	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
21. (Sa)	Ostseebad Dierhagen Strand	<b>Strandhotel Fischland</b> Dîner Amical OMGD	Mecklenburg-Vorpommern, E. Kulosa
21. (Sa)	Bad Krozingen	<b>Weingut Fritz Waßmer</b> Weinberg-Führung, Weinlese, Wein-Verkostung	Baden-Schwarzwald, Prof. M. Dickgießer
21. (Sa)	Darmstadt	<b>Braustüb'l</b> Dîner Amical OMGD „Oktoberfest“	Hessen, M. Prokop
21. (Sa)	Haute Bavière	<b>Chaîne-Wiesn-Eröffnung</b>	Haute Bavière, K.-W. Gérard
21. (Sa)	Kressbronn am Bodensee	<b>Boutique Hotel Friesinger</b> Déjeuner Amical „Jeune Chaîne“	Bodensee, G. Schweden
22. - 27. (So - Fr)	Paris	<b>Fahrt in die Pariser Markthallen</b> Besuch bei Pommery	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
25. (Mi)	Pfakofen	<b>Zum Schwarzen Adler</b> Dîner Amical	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
26. - 29. (Do - So)	Marken/Italien	<b>Trüffelreise in die Marken</b> „viaggio tartufissimo“	Baden-Schwarzwald, Prof. M. Dickgießer
28. (Fr)	Düsseldorf	<b>Im Schiffchen</b> Dîner Amical	Nordrhein, Dr. J. v. Gratkowski
29. (Sa)	Auf der Hamburger Hallig	<b>Hallig Krog</b> Table Maison	Schleswig-Holstein, Dr. R. Winter
29. (Sa)	Stuttgart	<b>Dinkelacker-Zelt</b> „Familien-Treff“ Volksfest	Baden-Württemberg, J. Schramm

# Oktober

Datum	Ort	Haus/Veranstaltung	Bailliage/Kontakt
03. - 06. (Do - So)	Berlin	<b>95. Grand Chapitre D'Allemagne</b>	National, Chancellerie
09. - 13. (Mi - So)	Lissabon	<b>Reise nach Lissabon</b>	Bavière Orientale, K. G. Wilfurth
10. - 13. (Do - So)	Marken/Italien	<b>Trüffelreise in die Marken</b> „viaggio tartufo“	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
17. (Do)	München	<b>Dallmayr Restaurant Delikatessenhaus</b> Ladies Lunch	Haute Bavière, K.-W. Gérard
17. - 20. (Do - So)	Marken/Italien	<b>Trüffelreise in die Marken</b> „viaggio tartufo“	Mittelrhein, D. Ullsperger
19. (Sa)	Abenberg	<b>Burg Abenberg</b> Déjeuner Amical	Franken, R. Stöcker
20. (So)	Hamburg	<b>Restaurant Bianc</b> Dîner Maison	Hamburg, B. Schliephake-Burchardt
21. (Mo)	Frankfurt am Main	<b>Le Meridien Parkhotel Frankfurt</b> Table Maison	Hessen, M. Prokop
24. (Do)	Berlin	<b>Deutsche Oper Berlin</b> mit Abschluss im Restaurant	Berlin-Brandenburg, F. R. Hauk
25. (Fr)	Herne	<b>Parkhotel Herne</b> Dîner Maiosn	Westfalen-Lippe, G. Naroska
26. (Sa)	Dresden	<b>Taschenbergpalais Kempinski</b> Dîner Amical	Sachsen, G. Anton
26. (Sa)	Weissenberg	<b>Golfhotel Bodensee</b> Dîner Amical	Bodensee, G. Schweden
26. (Sa)	Steinwenden	<b>Hotel Raisch</b> Dîner Amical	Pfalz-Saar-Mosel, Dr. H. Gander
31. - 03. (Do - So)	Marken/Italien	<b>Trüffelreise in die Marken</b> „viaggio tartufo“	Bremen, Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln, R. Müller
31. - 03. (Do - So)	Marken/Italien	<b>Trüffelreise in die Marken</b> „viaggio tartufo“	Niedersachsen, Dr. jur. A. W. Wiedemann

## 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  
Hapag Lloyd Cruises

**Titel:** Buch „Anthony's Kitchen“,  
Fotos: © Martin Gentschow / Südwest Verlag

**Autoren dieser Ausgabe:**  
Dr. Daniela Hennes, Astrid Kulosa, Marina Teske,  
Antje Plesch (Vice Chargée de Presse); Klaus Zelgin,  
Joachim Kretschmar, Joachim Römer, Dr. Wolf-Dietrich Nahr,  
Kristian Koschuschmann, Hartmut Junker (Vice Chargé de Presse);  
Friedrich O. Müller (Vice Chargé de Presse Hon.);  
Günther Naroska, Dr. Andreas Wolfgang Wiedemann,  
Dr. Joachim von Gratkowski, Dr. Reinhard Winter,  
Gunter Anton, Dieter Ullsperger (Bailli);  
Barbara Tritschler (Pair de la Chaîne);  
Michael Zacharias (Argentier d'Allemagne);  
Carina Saleck-Prokop (Commandeur); Ulla Heyder,  
Sibylle Gräfin zu Dohna, Petra Bernhard (Vice Chargée des Missons);  
Markus Gerspacher (Vice Chancelier Argentier);  
Monika Demuth-Müller (Vice Conseiller Gastronomique);  
Stefan Strohmeier (Vice Conseiller Gastronomique);  
Edna Gander (Dame de la Chaîne); Frank Röder MW  
(Maître Sommelier); Heiko Leuchtmann (Chargé de Presse d'Allemagne);  
Peer F. Holm (Präsident der Sommelier-Union Deutschland);  
Didier Bentz (Leiter Kochfabrik);  
Hapag Lloyd Cruises

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

**Texte und Fotos:**  
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher  
Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für  
die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn  
kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen  
der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

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

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

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

**Das nächste Chaîne-Journal erscheint am**  
**15.10.2019, der Redaktionsschluss für die Ausgabe**  
**ist der 15.09.2019.**



# 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!

**So entstehen WÜSTHOF Messer!**  
Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen





**CLASSIC IKON**

**Quality - Made in Solingen/Germany**

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

Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen  
Nationalmannschaft der Köche

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 I/SA Kollektion.

FÜR ALLE, DIE GERN  
MIT EXKLUSIVEM HANDGEPÄCK REISEN.



CHRONOMETERWERKE  
**WEMPE**  
GLASHÜTTE I/SA

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

An den besten Adressen Deutschlands und in London, Paris, Madrid, Wien und New York. [www.wempe.de](http://www.wempe.de)

