



26.01.2008

Spreebote am Samstag

Seite 9

Nicht jedes gute Haus ist Mitglied, aber jedes Mitgliedshaus ist ein gutes Haus

Neuer Glanzpunkt im Tourismus am Scharmützelsee

Landhaus Alte Eichen in die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen



Mitglieder der Bailliage Berlin Brandenburg

Zu einem glamourösen Festakt kam es in Bad Saarow, als dem Hotelehepaar Janni und Jörn Peters aus den Händen des Bailli Délégué Prof. Dr. Wolfgang Frhr. v. Stetten vor einer Woche die Chaîne de Rôtisseurs überreicht wurde. Prof. Dr. Wolfgang Frhr. v. Stetten steht seit 2004 an der Spitze der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage d'Allemagne, als Bailli Délégué (zu gut deutsch als Präsident). Die Chaîne des Rôtisseurs, eine weltumfassende Bruderschaft von hochqualifizierten Köchen, Restaurateuren und Hoteliers sowie Freunden der gehobenen Tafelkultur ist einzigartig, hier aufgenommen zu werden ist schon etwas ganz Besonderes. Seit Jahrhunderten waren der Beruf des Kochs und damit die Zunft der Köche ein besonders hoch angesehenen Berufsstand. Aufgrund dieser herausragenden Bedeutung verlieh ihnen König Ludwig IX. von Frankreich im Jahr 1248 das Recht, sich zu einer Bruderschaft zusammenzuschließen. So entstand die Confré-

rie des Rôtisseurs – die Zunft der Spießbrater. Sie musste die Kunst beherrschen, im Wechsel der Hitze bestes Fleisch in höchster Vollendung „à point“ auf den Tisch zu bringen. Die Mitgliedschaft war streng limitiert, die Aufnahmeprozedur vom jahrelangen „Dienen“ abhängig und die Leiter der Hierarchie konnte nach strengen Maßstäben erklimmen werden. An der Spitze einer Region oder eines Herzogtums stand immer der „Bailli“, der Zunftmeister. In Paris residierte der Grand Bailli und der Grand Chancelier, die bei Hofe den Rang eines Botschafters einnahmen. Diese Vereinigung, der einst nur die besten Köche Frankreichs angehörten, bestand 540 Jahre bis sie im Jahr 1788 während der französischen Revolution ver-



Jörn und Janni Peters

boten wurde. Seit 1949 ist diese Tradition wiederbelebt und mit Internationalität versehen worden. Deshalb wurde vor fast 50 Jahren im Kurhaus von Bad Soden im Taunus die „Bailliage National d'Allemagne e.V.“ der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ gegründet! Die Chaîne des Rôtisseurs in Deutschland hat erheblichen Anteil daran, dass Küche, Kochkunst und Tafelkultur in den vergangenen 50 Jahren wieder den ihnen zustehenden Stellenwert erhalten haben. Darüber hinaus stellt sie sich in den Dienst von Freundschaft und Völkerverständigung. Mit über 25.000 Persönlichkeiten aus den verschiedensten Berufen aus Politik, Wirtschaft und Kultur sowie zahlreichen, hoch angesehenen Gastronomen ist die Chaîne

des Rôtisseurs außerdem in über 80 Ländern der Welt vertreten. Der Grundsatz „Qualität vor Quantität“ ist das angestrebte Ziel. „Nicht jedes gute Haus ist Mitglied der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, aber jedes Mitgliedshaus ist ein gutes Haus“, sagte der Professor zur Begründung der neuen Mitgliedschaft. Die Confrérie hat sich zum Ziel gesetzt, neben der weltbekannten französischen Kochkunst, die jeweils regionale Küche mit all ihren Besonderheiten hervorzuheben und zu fördern, was im Landhaus hervorragend gelänge. Apropos – zu den Aufgaben der Chaîne des Rôtisseurs gehört auch die Förderung des Nachwuchses, deshalb werden regionale, nationale und internationale Koch-Commiss-Wettbewerbe organisiert. In den letzten dreißig Jahren bewiesen elf Weltmeister das hervorragende Niveau deutscher Köche sowie der Ausbildungsbetriebe, die allesamt Mitgliedshäuser sind. Nach dem Willen der Gründer, sagte der Professor, soll die Chaîne des Rôtisseurs nicht nur ein Club der Köche sein, sondern eine Vereinigung von professionellen Küchen- und Restaurantmeistern einerseits und kenntnisreichen Feinschmeckern andererseits. Dazu gehören neben der guten Küche auch das Ambiente des Restaurants. Kurz gesagt, es sollte wieder gespeist und nicht nur gegessen werden. „Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs zu sein, ist nicht nur eine Frage der Persönlichkeit, der Haltung und Einstellung – es ist eine Ehre“, sagte der Präsident.



Das Landhaus hat sich dafür nicht bewerben können, es ist vorgeschlagen worden. Jörn Peters betonte in seiner kurzen Dankesrede, dass das Landhaus das bleiben werde, was es ist. Die hohe, ehrenvolle Auszeichnung sei nicht der Startschuss für eine gehobene Gourmetküche, man bleibe beim bewährten Konzept des Hauses, setze alles auf Qualität. Er sei natürlich hochehrfroh, dass diesem Haus, direkt am Scharmützelsee, diese Ehre zuteil würde. Ab sofort wird die repräsentative Plakette den Eingang des Landhauses schmücken. Zur Verleihung waren wichtige Mitglieder der Bailliage Berlin Brandenburg nach Bad Saarow gekommen, um bei einem festlichen Essen unter der Leitung des Chefkochs Jean-Pierre Pothier die Auszeichnung zu feiern und das neue Mitglied, dessen echter Ritterschlag auf dem nächsten Grand Chapitre im Herbst erfolgen wird, zu feiern (das erste Grand Chapitre fand 1960 in München statt).