

Bruderschaft der Geniesser

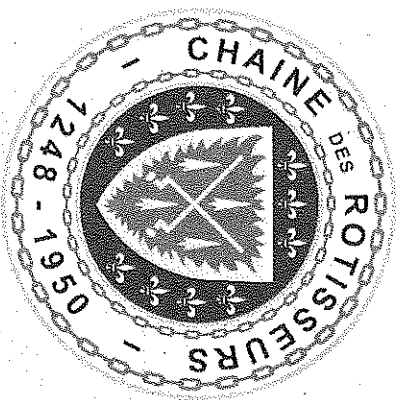
Mit der Aufnahme des Hotel Ambassadors in die «Confédération de la Chaîne des Rôtisseurs» hat die Zahl der aktiven Mitglieder im Berner Mittelland das Dutzend voll gemacht. «Für unseren Vierstern-Betrieb bedeutet die Aufnahme in die «Chaîne des Rôtisseurs» eine grosse Anerkennung im Bemühen um eine gehobene Gastronomie», erklärt Ambassador-Direktor Thomas Kühli (35) erfreut. Das Berner Hotel Ambassador und seine anerkannten Gastro-Abteilungen in der «Schönegg» – mit Küchenchefin Rosmarie Straubhaar (38) und Vize Martin Held (27) – gehören damit zum Ersten von sieben Fasshind-Betrieben mit dieser Auszeichnung. «Als Nächstes streben wir einen Eintrag im Gastroführer «GaultMillau» an», sinniert der ideenreiche Hotel-Manager: «Es müssen ja nicht gleich 16 Punkte sein...»

Vor 758 Jahren gegründet

Bereits im Mittelalter räumte man der Kochkunst in Frankreich eine herausragende Bedeutung ein. So gab Ludwig IX. 1248 den besten Köchen die Genehmigung zur Gründung der exklusiven Zunft «Les Oyeurs» – die Gänsebräter. 1610 erhielt diese Gilde die königliche Anerkennung mit Berufsappen. Während der französischen Revolution verschwanden die meisten Zünfte. Erst 1950 gründeten bekannte Persönlichkeiten aus kulinarischen Kreisen die heutige Bruderschaft. Heute ist die «Chaîne» in über 80 Ländern präsent und zählt mehr als 23000 Gourmets aus allen Schichten sowie Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Kultur zu ihren Mitgliedern. Sie gilt damit als die weltweit grösste Gourmet-Vereinigung.

Gehobene Küchenkultur

Neben ihren traditionellen Aufgaben der Förderung gehobener Küch- und Tafelkultur – stellt sich die «Chaîne» in den Dienst von Freundschaft und Völkerverständigung. Mit regelmässigen (ukulturschen) Treffen in nationalem und internationalem Rahmen. Markus Ger-



Tradition seit über 750 Jahren:
Die historischen Insignien der Vereinigung
«Chaîne des Rôtisseurs»

mann (Allmendingen), Vorsteher der Bailliege Bern-Mittelland: «In der Schweiz zählt unsere Confédération 2000 Mitglieder; aufgeteilt in «Amateurs» und «Professionnels». Die erste Stufe als Amateur ist bei Männern der «Chevalier», bei Frauen die «Dame de la Chaîne.» Neue Mitglieder benötigen zur Aufnahme in die standesbewusste Vereinigung zwei Paten-Referenzen (weitere Informationen: www.chaine-des-rotisseurs.ch).

Bisherige Mitglieder

Nebst dem jüngsten Mitglied, dem Hotel Ambassador an der Seftigenstrasse 99, verzeichnet die Bailliege (Vogel) Bern-Mittelland der «Chaîne des Rôtisseurs» weitere, unbestrittene Genuss-Adressen wie: Bellevue-Palace, Kurierstrube im Hotel Bern, Moosegg, Landgasthof Sternen-Grosshöchstetten, Hotel Hirschen Langnau i.E., Landhaus Liebefeld, Chrüter-Oskis «Moospitze» in Wiggiswil bei Münchenbuchsee, Gasthof Sternen Murzelen, Landgasthof Schönbühl, Pelzmanns Golderner Krug, Suberg, Landgasthof Hirschen Trubschachen. Weitere Sektionen der «Chaîne» umfassen unter anderem das Berner Oberland, Freiburg, Neuenburg, Solothurn, Waadtland, Wallis, Zürich. Hauptsitz der Confédération ist – wen magst wunden? – Paris.

Peter Tschanz



Stolzer Urkunden-Besitzer: «Ambassador»-Direktor Thomas Kühli (links) erhält den «Mitglieder-Ausweis» der «Confédération de la Chaîne des Rôtisseurs». Hier mit Markus Ger-

Foto Sacha Geiser



Christophe Flückiger
Citroën (Suisse SA)

Mit den Inseraten im BernerBär erreichen wir bei unserem Zielpublikum die optimale Aufmerksamkeit, um auf unsere Neu- und Occasionfahrzeuge hinzuweisen.



PubliReportage

WEINTIPP

Muscat 2004 Brown Brothers

Herkunft:
Victoria, Australien

Rebsorten:
100% Muscat

**Optimale
Trinkreife:**

Ab jetzt bis 2009
Trinktemperatur:
12–14°C

Passet besonders

zu: Thailändischem und Süssspeisen

Preis: Fr. 14.90

Auf dem Wein-
gut Brown Bro-
thers im austra-
lischen Victoria

entstehen einer-
seits tolle Weine
und andererseits

wird getüftelt
was das Zeug

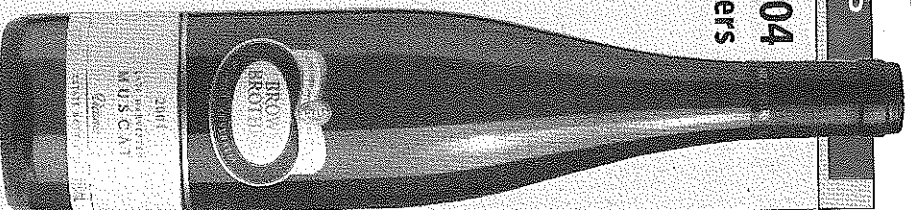
hält. Innovativ
und sehr neugierig

werden alte und neue Rebsorten
angepflanzt und zu interessanten
Weinen gekeltert. Kennen Sie

Traubensorten wie z.B. Orange
Muscat, Flora, Duri, Parrango oder

Cienna? Auch alte Bekannte trifft
man an: Barbera, Dolcetto, Tempra-
nillo, Arneis usw. Sie sehen eine
Resenpalette steht zur Auswahl.

Notiz: Typische Muskattoten und
Blumen in der Nase. Im Gaumen
wunderbar ausbalanciert. Tolles
Süsse/Saure-Spiel. Bleibt lange am
Gaumen hängen. Süss und erfrif-
schend. Als Essensbegleiter oder al-
lein zum Vergnügen.



KOPF DER WOCHE



Ein zünftiges Zunftbuch

immer bitte!



Herr: Es ist noch
nicht Zeit.
Der Sommer