



100. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE

DRESDEN

„ZWISCHEN BAROCK & MODERNE“

12. - 15. 09. 2024



www.chapitre-dresden.de



Stölzle Lausitz
Born in Fire



Made by passionate people
for passionate people



Chères Consœurs, chers Confrères,
dear members of the Bailliage of Germany,

it has been some time that I last attended a Grand Chapitre in Germany. Yet, the 100th Grand Chapitre calls for a special event and I would not want to miss that. I take great pride in celebrating this Grand Chapitre in Dresden with you as your inducting officer.

For me, Dresden is not only a majestic city having risen to its former splendour after the war. It is also the place where I received my red ribbon thirty years ago. I look forward to visiting this city again and, more importantly, to meeting with you on the occasion of the 100th Grand Chapitre of Germany.

Warm regards and

VIVE LA CHAINE !

Yam Atallah
Président



Chères Consœurs, chers Confrères,

Dresden ist prädestiniert als ehemals königliche Stadt mit langer Geschichte und der richtige Ort um ein Ereignis wie das **100. Grand Chapitre d'Allemagne** gebührend zu begehen. Nach massiver Zerstörung während des Krieges glänzt diese Stadt wieder in alter Pracht und Größe.

Ich freue mich ganz besonders über den Besuch unseres Präsidenten der Chaîne des Rôtisseurs Yam Atallah, der uns während dieser Tage begleitet. Es ist eine besondere Ehre, dass die Inthronisations-Feierlichkeiten von ihm vorgenommen werden. Über ein Jahr haben Bailli Gunter Anton und sein Regionalrat geplant und verhandelt, um uns ein außergewöhnliches Programm zu präsentieren.

Ich freue mich sehr, viele Mitglieder und Freunde aus aller Welt zu treffen.

VIVE LA CHAINE !

Klaus Tritschler

Bailli Délégué d'Allemagne
Membre des Conseils d'Administration et Magistral
Directeur International de Développement et Communication
Comité International des Jeunes Sommeliers



Sehr verehrte Damen und Herren,
verehrte Freunde, chères Consœurs und chers Confrères,

im September 2024 lädt die Chaîne des Rôtisseurs zum großen Jubiläum nach Dresden ein. Im Herzen unserer schönen Landeshauptstadt begeht die Bailliage Deutschland ihr 100. Grand Chapitre. Ich freue mich sehr, Sie anlässlich dieses besonderen Ereignisses ganz herzlich zu grüßen.

Die Wahl von Dresden als Gastgeberstadt des Jubiläums ist eine ausgesprochen gute Entscheidung. Seit Jahrhunderten werden hier Speisen auf höchstem Niveau serviert. Im Elbtal mit seinem milden Klima wächst zudem ein charakterstarker Wein, der weltweit seine Liebhaber und Kenner hat. Beides zusammen ist Teil einer unverwechselbaren kulinarischen Ästhetik. Sie ist eingebettet in die reiche Kultur Sachsens, die sich auch im Motto der Veranstaltung „Zwischen Barock und Moderne“ widerspiegelt.

Das Anliegen der Chaîne des Rôtisseurs ist es, die hohe Kochkunst zu feiern und Menschen zusammenzubringen. Dazu wünsche ich Ihnen ganz viel Erfolg und einzigartige Momente des Genusses.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Matthias Röbner
Präsident des Sächsischen Landtags



Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Gäste,

es ist der Bailliage Sachsen eine besondere Ehre, gerade das 100. Grand Chapitre in der sächsischen Landeshauptstadt ausrichten zu dürfen. Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise durch Elbflorenz! Elbflorenz wird Dresden wegen der reizvollen Lage an der Elbe, der barocken Prunkbauten und dem Reichtum an Kunst- und Kulturschätzen gern genannt. Aber schauen Sie selbst, welche Parallelen mit Florenz Sie entdecken. Kulinarisch werden Sie nicht so viele finden. Die sächsische Küche ist herzhaft und bodenständig – „scheen deftsch“, wie wir sagen. Dafür stehen Kartoffelsuppe, Sauerbraten oder der Kult-Senf des Ostens aus Bautzen. Und die Sachsen mögen Süßes – allem voran Quarkkeulchen, Eierschecke und natürlich den weltberühmten Dresdner Christstollen. Sachsens Köche lassen sich aber auch gern von Tellern und Kochtöpfen in aller Welt inspirieren. Was dabei herauskommt, wollen wir in den Tagen in Dresden mit Ihnen erkunden.

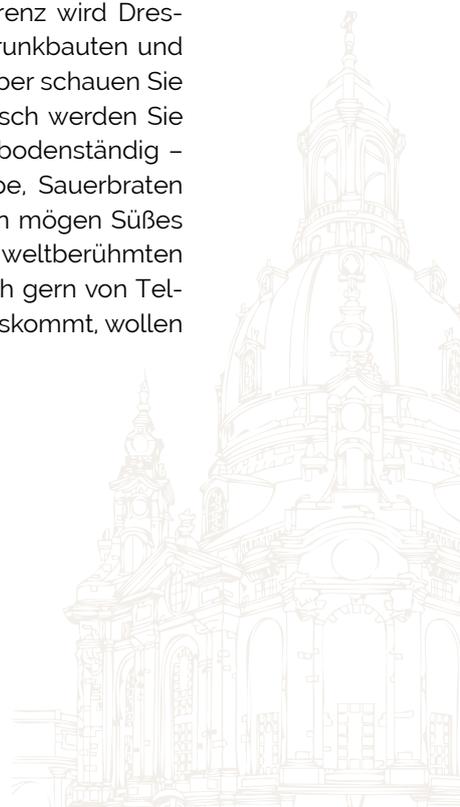
Wir freuen uns auf Sie!

VIVE LA CHAINE !

Ihr

Gunter Anton

Bailli





WILLKOMMEN IN DRESDEN – Eine Stadt zwischen Barock & Moderne

Dresden vereint auf faszinierende Weise Barock und Moderne. Eine Stadt, die ihre Vergangenheit ehrt und gleichzeitig mutig in die Zukunft blickt – eine faszinierende Verbindung aus Geschichte und Innovation. Die Geschichte ist allgegenwärtig und an ihrem wohl prominentesten Vertreter August dem Starken führt kein Weg vorbei. Der Kurfürst war bekannt für seine opulenten Feste und Bankette. Er war ein Genussmensch, der das Leben in vollen Zügen genoss und seine Gäste kulinarisch verwöhnte. Daran werden wir beim Grand Chapitre anknüpfen. Und ganz nebenbei können die Gäste die verschiedenen Facetten Dresdens kennenlernen.

Die barocke Anlage des Zwingers ist eine der größten Attraktionen in Dresden. Dieses Meisterwerk der Architektur beherbergt Museen, Galerien und einen wunderschönen Garten. Die Dresdner Frauenkirche ist ein Symbol der Versöhnung und des Wiederaufbaus. Nach ihrer Zerstörung im Zweiten Weltkrieg wurde sie aus Ruinen wiederaufgebaut und erstrahlt heute in ihrer barocken Pracht. In der Altstadt reihen sich beeindruckende Bauwerke aneinander – Semperoper, Hofkirche, Albertinum... Und nur etwa 2 Kilometer außerhalb erheben sich die Elbschlösser und bieten einen atemberaubenden Blick auf große Teile des berühmten Elbtals. Ein paar Kilometer elb-

abwärts liegt mit Meißen und der Albrechtsburg die Wiege Sachsens. Dresden liegt an der Sächsischen Weinstraße, einem der kleinsten Weinbaugebiete in Deutschland. Trotz der nördlichen Lage werden hier hervorragende Weine erzeugt.

Dresdens moderne Seite spiegelt sich zum Beispiel in der Exzellenz-Universität TU Dresden, die eines der breitesten Fächerspektren in Deutschland bietet. Die Chipindustrie ist ein bedeutender Wirtschaftszweig mit modernsten Halbleiterfabriken. Die Gläserne Manufaktur von Volkswagen wurde mit dem Ziel erbaut, innovative Automobilproduktion mit den traditionellen Werten von Manufakturen zu verknüpfen. Sie ist nicht nur ein Ort der Automobilproduktion, sondern auch ein Ort des Erlebens, der Innovation und der Zukunft der Elektromobilität. Und auf dem Flusslauf der Elbe bestaunen die Passagiere sowohl von historischen Schaufelraddampfern als auch von modernen Salonschiffen aus die einzigartige Silhouette der Stadt.

In Dresden gibt es also vieles zu entdecken, zu erspüren und zu erschmecken. Lassen Sie sich das 100. Grand Chapitre nicht entgehen – denn das 100. gibt es nur einmal!

VOR UNS DIE WELT

TRAUMZIELE
VORRAUS.

JETZT
NEWSLETTER
BESTELLEN!




HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

HERZLICH WILLKOMMEN zum 100. Grand Chapitre d'Allemagne in Dresden

DONNERSTAG, 12. SEPTEMBER 2024

- Soirée de Bienvenue
Gläserne Manufaktur von VW
Restaurant e-Vitrum by Mario Pattis

FREITAG, 13. SEPTEMBER 2024

- Privater Besuch der Dinglinger-Villa
und des Weinberges mit Verkostung
- Besuch Schloss Wackerbarth mit
Führung und MasterClass-Verkostung
- Historischer Stadtrundgang
mit Hofnarr Fröhlich
- Besuch der Radeberger Bierbrauerei
mit Führung
- Besuch Wempe-Sternwarte Glashütte,
Uhrenmanufaktur Wempe
- Mitgliederversammlung
Hotel Taschenbergpalais Kempinski

FREITAG ABEND, 13. SEPTEMBER 2024

- Diner Amical – Kastenmeiers
im Taschenbergpalais Kempinski
- Diner Amical – Bülow-Palais
- Diner Amical – Villa Sorgenfrei* Radebeul
- Diner Amical – Burgkeller Meißen
- Diner Amical – Restaurant Mario Pattis

SAMSTAG, 14. SEPTEMBER 2024,

- Inthronisation im Schloss Albrechtsberg
- Andacht mit Orgelmusik
in der Frauenkirche Dresden
- Grand Gala Diner
Hotel Taschenbergpalais Kempinski

ZEITEN: siehe Einzelprogramm





DONNERSTAG, 12. SEPTEMBER

Soirée de Bienvenue

e-Vitrum in der Gläsernen Manufaktur von VW

Zum 100. Grand Chapitre d'Allemagne heißen wir Sie in einem ganz besonderen, modernen Wahrzeichen von Dresden willkommen: der Gläsernen Manufaktur von Volkswagen direkt am Großen Garten. Die Manufaktur ist nach der Autostadt in Wolfsburg das zweitwichtigste nationale Auslieferungszentrum von Volkswagen. Das Gebäude ist ein Meisterwerk der Architektur. Hinter der futuristischen Glasfassade wird hier derzeit der vollelektrische ID.3 produziert. Die Manufaktur ist nicht nur besondere automobiler Fertigungsstätte und Ausstellungsort, sondern auch eine moderne Eventlocation.

Auf 2 Ebenen und über 370 m² finden Sie hier großzügig Platz für ein kulinarisches Abenteuer, kreierte von Grand Officier Maître Restaurateur Mario Pattis und seinem talentierten Team. Sie werden spüren: Hier ist die tiefe Leidenschaft zu Hause, Gäste glücklich machen zu wollen. Sie erwarten einen lockeren Abend mit vielen Möglichkeiten. Wandeln Sie umher, schauen Sie sich um, verweilen Sie hier und da und kommen Sie miteinander ins Gespräch! Naschen Sie Köstlichkeiten vom Flying Buffet oder schauen Sie den Köchen an Live-Cooking-Stationen über die Schulter. Genießen Sie dazu sächsische und internationale Weine und lauschen

Sie den sanften Klängen zeitloser und vielseitiger Live-Musik. Nebenbei besteht die Möglichkeit, an Führungen durch die rund 83.000 Quadratmeter große, hochmoderne Fertigungs- und Erlebniswelt der Manufaktur teilzunehmen und einen Blick in die Zukunft der Mobilität zu werfen.

ZEITEN

Transfer *

ab Taschenbergpalais 18.00 Uhr

ab Bülow-Palais 18.00 Uhr

Beginn der Veranstaltung 18.30 Uhr

Ende der Veranstaltung 23.30 Uhr

Rückfahrt(en) ab 22.30 Uhr im Halbstunden-Takt

PLATZANGEBOT

bis 180 Personen

KLEIDERORDNUNG

business casual / Elegant, Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

e-VITRUM in der Gläsernen Manufaktur, Lennéstraße 1, 01069 Dresden

*) Änderungen bei den Transferzeiten vorbehalten. Informieren Sie sich bitte in der Programminformation auf ihrem Hotelzimmer oder unter www.chapitre-dresden.de



FREITAG, 13. SEPTEMBER

Privater Besuch der Dinglinger-Villa und des Weinberges mit Verkostung

Am malerischen Elbhang ist der Weinberg von Johann Melchior Dinglinger, Hofjuwelier von August dem Starken, noch heute zu finden – oder besser: wieder zu finden. Notar Dr. Hollenders und seine Frau haben dieses außergewöhnliche Zeugnis bürgerlich-barocker Lebenskultur wieder zum Leben erweckt - mit dem Weinberg, seinem charakteristischen Belvedere, Barockgarten und imposanten Landhaus mit barockem Festsaal. Seit 2002 gibt es auch wieder Weine vom Weinberg des berühmten Goldschmieds – und sie sind eine echte Rarität.

Familie Hollenders lädt Sie ein, diesen einzigartigen Ort, der ansonsten der Öffentlichkeit nicht zugänglich ist, zu besuchen und dabei auch von den eleganten Weinen zu kosten.

Abgerundet wird Ihr Ausflug mit einem 2-gängigen Déjuneur im „elements DELI“, dem charmant-lässigen Ableger von Stephan Mießners Sternrestaurant (Getränke exclusive).

ZEITEN

Transfer *

ab Taschenbergpalais 9.30 Uhr

ab Bülow-Palais 9.45 Uhr

Rückkehr ins Hotel bis 15.00 Uhr

PLATZANGEBOT

bis 30 Personen

KLEIDERORDNUNG

leger/casual, festes Schuhwerk



FREITAG, 13. SEPTEMBER

MasterClass Probe auf Schloss Wackerbarth

Willkommen im Reich der Sinne! Dort, wo sich Graf von Wackerbarth, Generalfeldmarschall und Staatsminister im Dienste Augusts des Starken am Fuße der idyllischen Radebeuler Weinberge seinen Altersruhesitz errichten ließ, begrüßt Sie heute Europas erstes Erlebnisweingut. Entdecken Sie im Sächsischen Staatsweingut die Verbindung von Architektur und Landschaft, Geschichte und Moderne, Kultur und Genuss.

Der Leiter der Önologie, Maître Sommelier Jürgen Aumüller, führt Sie durch die Wein- und Sektherstellung. Mit multimedialer Unterstützung erfahren Sie an verschiedene Stationen, wie im Einklang mit der Natur im Weinberg und Keller ausgezeichnete Weine und Sekte entstehen. Gemeinsam erleben Sie anschließend eine MasterClass Probe und stärken sich mit leckeren Häppchen.

ZEITEN

Transfer *

ab Taschenbergpalais 9.30 Uhr

ab Bülow-Palais 9.45 Uhr

Rückkehr ins Hotel ca 14.00 Uhr

PLATZANGEBOT

bis 20 Personen

KLEIDERORDNUNG

leger/casual

*) Änderungen bei den Transferzeiten vorbehalten. Informieren Sie sich bitte in der Programminformation auf ihrem Hotelzimmer oder unter www.chapitre-dresden.de



FREITAG, 13. SEPTEMBER

Besuch der Radeberger Bierbrauerei mit Führung

Erleben Sie das Bier, das Kanzler und Könige überzeugte, das in den Metropolen der Welt geschätzt wird und nach wie vor nur in Radeberg gebraut wird. Die Brauerei-Gründer wollten das Bier aus dem böhmischen Pilsen nicht einfach kopieren. Sie wollten es perfektionieren mit dem Ziel, das beste Pilsner ihrer Zeit zu brauen. Diesen Anspruch leben die Braumeister auch heute noch. Schauen Sie ihnen bei einer Braureiführung über die Schulter und erfahren Sie alles rund um die hohe Kunst des Brauens. Natürlich dürfen Sie auch kosten.

Auf der Rückfahrt halten wir an den Deutschen Werkstätten Hellerau, einem architektonischen Kleinod im Jugendstil, und genießen im Restaurant „Schmidt's“ ein 2-gängiges Déjeuner (Getränke exclusive).

ZEITEN

Transfer *

ab Taschenbergpalais 9.00 Uhr

ab Bülow-Palais 9.15 Uhr

Rückkehr ins Hotel bis 15.00 Uhr

PLATZANGEBOT

bis 45 Personen

KLEIDERORDNUNG

leger/casual

AUF *schöne* MOMENTE, DIE UNS VERBINDEN

MIT
RADEBERGER PILSNER.



Radeberger
PILSNER

*) Änderungen bei den Transferzeiten vorbehalten. Informieren Sie sich bitte in der Programminformation auf ihrem Hotelzimmer oder unter www.chapitre-dresden.de



FREITAG, 13. SEPTEMBER

Stadtrundgang mit Hofnarr Fröhlich

Hofnarr Fröhlich, ein zaubernder Taschenspieler und Spaßmacher zweier sächsischer Chur-Fürsten mit wortgewandtem und witzigem Mundwerk, führt seine erlauchten Gäste durch die historische Innenstadt während er über die Historie der Residenz, der Obrigkeit, Hofschranzen und der barocken Bauten parliert. Unterhaltsamer können Sie die Gegend um Residenzschloss, Fürstenzug, Hofkirche, Semperoper und Zwinger nicht kennenlernen!

Der Spaziergang endet in Dresdens schönstem Gewölberestaurant, dem Sophienkeller im Taschenbergpalais. Zurückversetzt in die glanzvolle Zeit des Barocks genießen Sie ein deftiges, typisch sächsisches Mittagmahl (für die Befeuchtung Ihrer trockenen Kehlen sorgen Sie bitte selbst).

ZEITEN

Start
am Taschenbergpalais 10.30 Uhr
Ende gegen 14.00 Uhr
kein Bustransfer

PLATZANGEBOT

bis 20 Personen

KLEIDERORDNUNG

leger/casual, festes Schuhwerk



FREITAG, 13. SEPTEMBER

Besuch der Uhrenmanufaktur Wempe in der Sternwarte Glashütte

Das kleine Städtchen Glashütte, eine knappe Fahrstunde südlich von Dresden, ist für deutsche Uhrmacherkunst auf höchstem Niveau weltbekannt. Hier restaurierte die Firma Wempe die zur Ruine verfallene Sternwarte und richtete dort eine Produktionsstätte für ihre eigenen Uhrenlinien ein. Sie besuchen die ehemalige Volkssternwarte und erfahren etwas über die Geheimnisse ihrer Geschichte und die enge Verbindung mit der Firma Wempe seit Beginn des vorigen Jahrhunderts. Sie dürfen sich in Produktion und Montage der edlen Uhren umschauen und erhalten Einblick in Deutschlands erste und einzige Chronometerprüfstelle.

Und was passt am besten zu edlen Uhren? Natürlich edler Champagner und ausgewählte kleine Köstlichkeiten, denn Sie sollen auch wirklich mit allen Sinnen genießen!

ZEITEN

Transfer *
ab Bülow-Palais 9.15 Uhr
ab Taschenbergpalais 9.30 Uhr
Rückkehr ins Hotel bis 15.00 Uhr

PLATZANGEBOT

bis 25 Personen

KLEIDERORDNUNG

leger/casual

*) Änderungen bei den Transferzeiten vorbehalten. Informieren Sie sich bitte in der Programminformation auf ihrem Hotelzimmer oder unter www.chapitre-dresden.de



Association
Mondiale de la
Gastronomie

EINLADUNG

Ordentliche
Mitgliederversammlung
2024

Hotel Taschenbergpalais Kempinski
Freitag, 13.09.2024
Beginn: 16.00 Uhr

Kleidervorschlag:
smart casual mit Insignien



FREITAG, 13. SEPTEMBER Dîner Amical Kastenmeiers im Taschenbergpalais

Maître Rôtisseur Gerd Kastenmeier verwöhnt Sie mit einem 4-Gang-Menü in seinem Restaurant im Taschenbergpalais mit kreativer Gourmetküche und ausgezeichnetem Service. Raffinierte Fischgerichte sind seine Spezialität, sein Anspruch die einfallsreiche Komposition saisonaler und regionaler Zutaten bester Qualität. Kastenmeier lebt nach dem Motto, dass man nicht halb Koch sein kann – es geht nur mit 100 Prozent. Er gibt seine ganze Leidenschaft für die Gastronomie und das mit einem ganz besonderen persönlichen Touch.

Das Spektrum seiner Kochkunst umfasst aber neben Fisch auch die ganze Bandbreite von neu interpretierten Klassikern bis zu leichter vegetarischer Küche. Sie haben an diesem Abend die Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch – ganz wie es Ihnen beliebt.

ZEITEN

Beginn der Veranstaltung 19.00 Uhr
Ende gegen 23.00 Uhr
kein Bustransfer

PLATZANGEBOT

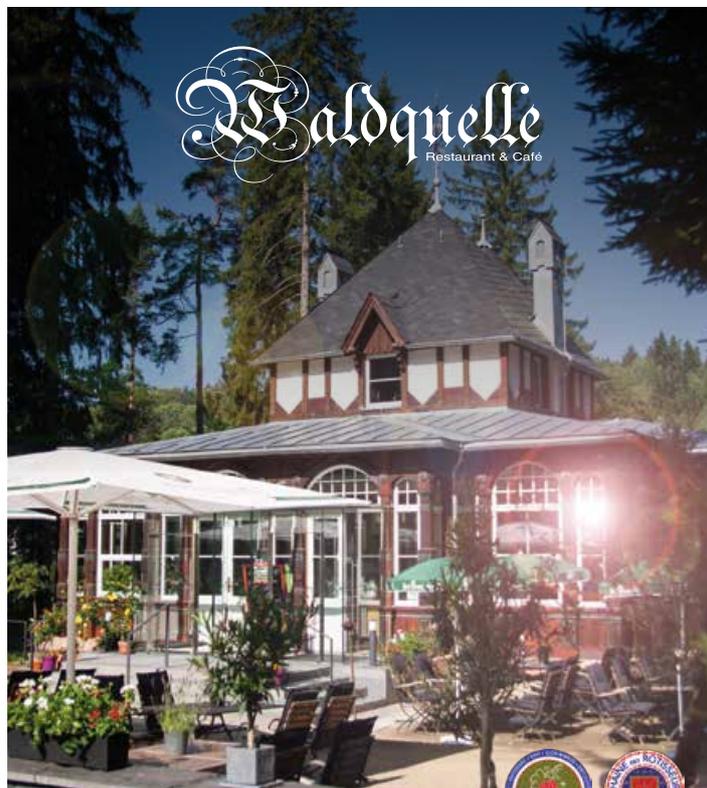
40 Personen

KLEIDERORDNUNG

Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

Taschenberg 3, 01067 Dresden



Waldquelle
Restaurant & Café



ESSEN IM GRÜNEN UND
EIN BIER IM GARTEN?

ZEITGEMÄSSE PORZELLANKUNST

Die Porzellanmanufaktur
FÜRSTENBERG vereint Zeitgeist,
Lebensgefühl und Ästhetik mit
anspruchsvoller Porzellankunst.



FREITAG, 13. SEPTEMBER Dîner Amical Bülow-Palais

Neben der Dreikönigskirche an der prächtigen barocken Königsstraße liegt das Bülow Palais. Grand Officier Maître Restaurateur Ralf Kutzner begrüßt Sie herzlich in diesem liebevollen und sehr persönlich geführten Haus.

Das Sternerestaurant Carroussel war eine Legende. Nun ist es mit dem „Bülow's Bistro“ fusioniert und herausgekommen ist ein völlig neues Restaurantkonzept mit dem Namen CAROUSSEL NOUVELLE. Hier hat Küchenchef Sven Vogel für Sie ein 5-Gang-Menü vorbereitet, bei dem der Einfluss der Gourmetküche mit Meissener Porzellan und spannenden Weinen unverkennbar bleibt, aber es ist internationaler geworden. Erleben Sie die kulinarische Finesse des Gourmetrestaurants: ehrlich, entspannt, kosmopolitisch.

ZEITEN

Beginn der Veranstaltung 19.00 Uhr
Ende ca. 23.00 Uhr
kein Bustransfer

PLATZANGEBOT

40 Personen

KLEIDERORDNUNG

Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

Königsstraße 14, 01097 Dresden





LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FREITAG, 13. SEPTEMBER

Dîner Amical

Villa Sorgenfrei* Radebeul

Die Schönheit der Villa lässt sich schwer in Worte fassen. Ihre Mauern erzählen Geschichten. Es erwartet Sie ein historischer Fest- und Gartensaal aus dem 18. Jahrhundert. Sandsteinfoßboden, Stuckdecke und kostbare Wand- bzw. Spiegelmalereien charakterisieren diesen in der Region einzigartigen Saal.

Hier ist das Restaurant Atelier Sanssouci von Maître Rôtisseur Stefan Herrmann zu Hause. In dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant kreiert Küchenchef Marcus Langer feine Gaumenfreuden für anspruchsvolle Genießer. Aus Überzeugung hat er sich ganz der französischen Küche verschrieben und interpretiert sie mit großer Sorgfalt und handwerklichem Können. Das Team um Gastgeberin Antje Kirsch erwartet Sie mit einem 5-Gang-Menü zu einem genussvollen und sorgenfreien Abend.

ZEITEN

Transfer *

ab Taschenbergpalais 18.15 Uhr

ab Bülow-Palais 18.30 Uhr

Beginn der Veranstaltung 19.00 Uhr

Ende der Veranstaltung
und Rücktransfer ca. 23.00 Uhr

PLATZANGEBOT

45 Personen

KLEIDERORDNUNG

Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

Augustusweg 48, 01445 Radebeul



*) Änderungen bei den Transferzeiten vorbehalten. Informieren Sie sich bitte in der Programminformation auf ihrem Hotelzimmer oder unter www.chapitre-dresden.de



Dresdner Backhaus – Ihre Backmanufaktur

Ihr Partner der Chaîne des Rôtisseurs

Wir gratulieren zum 100. Grand Chapitre d'Allemagne und freuen uns, dass Sie Gast in unserer Stollenhauptstadt Dresden sind. Wer ist ein größerer Genussbotschafter unserer Stadt als der Dresdner Backhaus Christstollen®.

Als Handwerksunternehmen mit einer Familientradition, die seit 1825 fest mit dieser Stadt verwurzelt ist, freuen wir uns ein Partner der Chaîne des Rôtisseurs zu sein und Ihnen als kleine Erinnerung einen unserer ausgezeichneten Christstollen zu schenken.

Selbstverständlich haben wir so viele Dresdner Backhaus Christstollen®, dass wir sie verkaufen können und wenn

Sie die Geschmacksexplosion unserer Stollen so sehr schätzen wie wir, dann freuen wir uns über Ihre Bestellung.

Mit dem Gutscheincode „chainedresden“ gewähren wir Ihnen 5% auf unseren Verkaufspreis (nicht auf Versandkosten). Gerne verschicken wir für Sie auch unsere Backhaus Stollen in alle Welt. Mehr Infos: www.dresdner-backhaus.de

Viel Freude wünscht Ihnen Ihre
Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller – Grand Officier,
Tino Gierig und das Dresdner Backhaus Team



Dresdner Backhaus

Ihre Backmanufaktur

Dresdner Backhaus GmbH, Huttenstr. 2b, 01309 Dresden / Telefon +49 351 435 08 70
info@dresdnerstollen.de / www.dresdner-backhaus.de



FREITAG, 13. SEPTEMBER

Dîner Amical Burgkeller Meissen

Hoch über der Wein- und Porzellanstadt Meissen verheißt das von Maitre Hôte Tessa Barth geführte Haus genussvolle Momente in vielerlei Hinsicht. In einzigartig, ruhiger Lage neben dem Dom und der Albrechtsburg, bietet es einen anmutigen Logenplatz mit historischen Geschichten rund um die „Wiege Sachsens“. Von der Panoramaterrasse aus haben Sie einen atemberaubenden Blick über Meissen und das Elbtal mit seinen Weinbergen.

Die Küche wartet mit regional geprägten, elegant-bürgerlichen Kreationen und feinen saisonalen und internationale Spezialitäten auf. Freuen Sie sich auf ein 4-Gang-Menü, liebevoll zubereitet von Küchenchef Michél Hessel und seinem Team, serviert auf „Weißem Gold“, dem weltberühmten Meißner Porzellan.

ZEITEN

Transfer *	
ab Bülow-Palais	18.00 Uhr
ab Taschenbergpalais	18.15 Uhr
Beginn der Veranstaltung	19.00 Uhr
Ende der Veranstaltung und Rücktransfer	ca. 22.30 Uhr

PLATZANGEBOT

45 Personen

KLEIDERORDNUNG

Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

Domplatz 11, 01662 Meissen

*) Änderungen bei den Transferzeiten vorbehalten, Informieren Sie sich bitte in der Programminformation auf ihrem Hotelzimmer oder unter www.chapitre-dresden.de



Zuhause in den besten Häusern.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES

Was macht Ihren Aufenthalt einzigartig?
Es sind die ganz besonderen Momente,
die ihn unvergesslich werden lassen –
und die Sie so nur bei uns erleben
können: in den ebenso stilvollen wie
individuellen Häusern der Hommage
Luxury Hotels Collection.



FREITAG, 13. SEPTEMBER Dîner Amical Restaurant Mario Pattis

In den Prisco-Höfen im Dresdner Barockviertel, einem lebendigen Quartier, in dem sich Menschen treffen und wohlfühlen können, eröffnet Grand Officier Maitre Restaurateur Mario Pattis im Sommer 2024 sein neues Restaurant.

Das Restaurant ist neu, Mario Pattis aber ein Dresdner Urgestein. 1994 war er der erste Koch der neuen Bundesländer, der mit einem Michelin-Stern geehrt wurde. Über die Jahre stellte er sich vielen neuen Herausforderungen und gehört noch immer zu den innovativsten Köchen im Bereich high-end Gourmetküche. Er ist Gastgeber aus Leidenschaft und Spitzenkoch zum Anfassen. Sie dürfen gespannt sein auf ein inspirierendes 4-Gang-Menü im ganz neuen Ambiente, was garantiert alle Sinne anspricht!

ZEITEN

Beginn der Veranstaltung 19.00 Uhr

Ende ca. 23.00 Uhr

kein Bustransfer

PLATZANGEBOT

bis 60 Personen

KLEIDERORDNUNG

Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

Wallgässchen 4, 01097 Dresden



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION



SAMSTAG, 14. SEPTEMBER

Schloss Albrechtsberg, Inthronisation durch Yam Atallah, Präsident der Chaîne des Rôtisseurs

Schloss Albrechtsberg ist eines der drei Elbschlösser am rechten Elbufer. Es wurde bis 1854 von Adolf Lohse, einem Schüler Schinkels, für Prinz Albrecht von Preußen erbaut. Es ist also (leider) gar nicht so sächsisch. Das Schloss im spätklassizistischen Stil ist ein beeindruckendes Beispiel für die Architektur des 19. Jahrhunderts. 1925 kaufte die Stadt Dresden Schloss und Grundstück und öffnete es für die Bürger der Stadt. Zum Glück blieben die Elbschlösser von den verheerenden Bombenangriffen auf Dresden im Februar 1945 verschont. 1951 wurde aus dem Schloss ein Pionierpalast nach sowjetischem Vorbild und wurde bis 1990 von Kindern und Jugendlichen genutzt. Heute dient das Schloss Konzerten, Hochzeiten, Tagungen und Empfängen und wird ständig behutsam restauriert.

Der Kronensaal mit seiner reichen Dekorausstattung ist der größte Saal des Schlosses. Er bildet den glanzvollen Rahmen für die feierliche Inthronisation. Im Anschluss geht es in die untere Etage zum Vin d'Honneur. Erfreuen Sie sich, so Petrus will, mit einem Glas vom bestem sächsischen Winzersekt am atemberaubenden Blick von der großzügigen Südterrasse über die Elbe und die Stadt.

Garten- und Billardsaal bieten Raum, um kleine Köstlichkeiten zu genießen, zum Verweilen und Plaudern.

ZEITEN

Transfer *	
ab Taschenbergpalais	10.00 Uhr
ab Bülow-Palais	10.00 Uhr
Beginn der Veranstaltung	11.00 Uhr
Rücktransfer ab	14.30 Uhr
Ende der Veranstaltung	15.00 Uhr

PLATZANGEBOT

bis 170 Personen

KLEIDERORDNUNG

Dunkler Anzug mit Krawatte, Profis tragen Ihre Kochjacken, Mitglieder tragen ihre Insignien

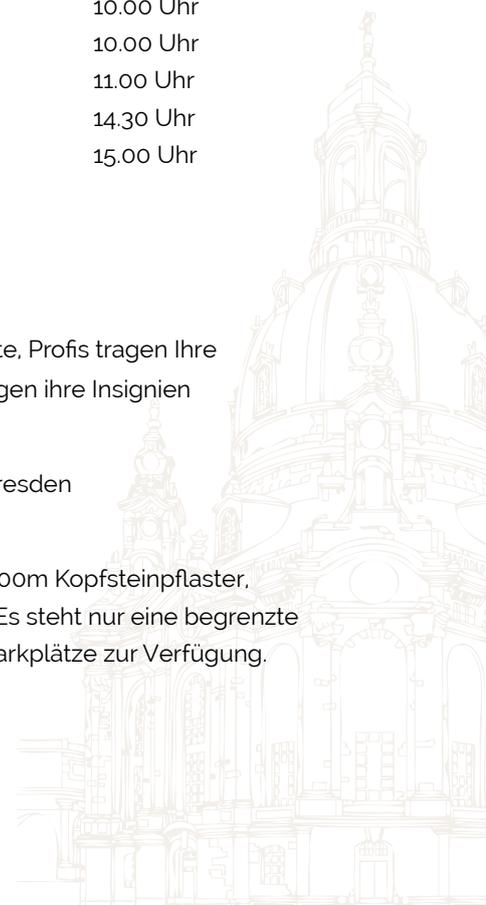
ADRESSE

Bautzner Str. 130, 01099 Dresden

ACHTUNG:

Fußweg zum Schloss ca. 100m Kopfsteinpflaster, Schloss nicht barrierefrei. Es steht nur eine begrenzte Anzahl kostenpflichtiger Parkplätze zur Verfügung.

*) Änderungen bei den Transferzeiten vorbehalten, Informieren Sie sich bitte in der Programminformation auf ihrem Hotelzimmer oder unter www.chapitre-dresden.de





ERSTE WAHL FÜR PROFIS

Mit mehr als 30.000 Produkten im Sortiment, dem besten Lieferservice Deutschlands und 100 Jahren Erfahrung sind wir zwischen Sylt und Sonthofen der Partner von Köchen und Gastgebern.

Wir machen Nachhaltigkeit nahelegend, Digitalisierung einfach und wir helfen gern dabei, Sterne vom Himmel zu holen oder neue Aromen zu entdecken.

Denn eins ist klar: wir sind genauso genussverliebt wie Sie!



SAMSTAG, 14. SEPTEMBER

Andacht in der Frauenkirche Dresden

Dort, wo bereits verschiedene Vorgängerkirchen Maria, der Mutter Gottes, geweiht waren und den Namen Frauenkirche trugen, entstand zwischen 1726 und 1743 im barocken Stil der berühmte Kuppelbau George Bährs, der zweihundert Jahre das Stadtbild Dresdens prägte. Am 13. Februar 1945 fiel der von Deutschland ausgegangene Krieg auf Dresden zurück. Die Frauenkirche überstand die Bombardierung, stürzte aber ausgebrannt zwei Tage später in sich zusammen. Ihre Ruine prägte als Mahnmal das Stadtbild, bis 1993 das einmalige spendenfinanzierte Wiederaufbauprojekt begann, das Unterstützung aus dem In- und Ausland erfuhr und zu einem Zeichen des Miteinanders von Ost- und Westdeutschland, der Versöhnung der Völker und der europäischen Einigung wurde. Seit der Wiedereröffnung 2005 ist die Frauenkirche ein Symbol für Versöhnung, Frieden und Hoffnung.

Mit dieser Symbolik steht die Frauenkirche auch für unser Grand Chapitre in einer Zeit weltweiter Konflikte. Essen ist seit Menschengedenken ein Akt der Gemeinschaft, bei dem Menschen zusammenkommen, um sich zu nähren und zu genießen. In diesem Moment gibt es keinen Platz für Kriege oder Konflikte. Stattdessen teilen wir das Mahl, lachen miteinander und schaffen eine Atmosphäre des Friedens und der Freundschaft. Die Chaîne verbindet Menschen über Ländergrenzen, Religionen und politische Einstellungen hinweg.

In der Frauenkirche feiern wir mit einer offenen Gemeinde, in der alle willkommen sind, eine Andacht bei Orgelmusik, Psalmgebet und Geistlichem Wort. Am Abschlussabend des 100. Grand Chapitre d'Allemagne wollen wir für einen Moment innehalten, dankbar sein für die Gaben auf unseren reich gedeckten Tafeln, die nicht selbstverständlich sind, und für die Freundschaft, die uns verbindet.

ZEITEN

Beginn der Andacht 18.00 Uhr
Ende 18.30 Uhr

kein Bustransfer

RESERVIERTES PLATZANGEBOT

Exklusiv für die Chaîne des Rôtisseurs

KLEIDERORDNUNG

Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

An der Frauenkirche, 01067 Dresden
(verkehrsberuhigte Zone)
ca. 10 min zu Fuss vom
Hotel Taschenbergpalais Kempinski,
Achtung: Kopfsteinpflaster



SAMSTAG, 14. SEPTEMBER

Grand Gala Dîner

Hotel Taschenbergpalais Kempinski

Kurfürst Friedrich August I. von Sachsen, auch bekannt als August der Starke, ließ das Taschenbergpalais ab 1705 als Residenz für seine Geliebte, Anna Constantia Gräfin von Cosel errichten. Im Zweiten Weltkrieg wurde es fast vollständig zerstört, aber ab 1992 aufwändig wiederaufgebaut und 1995 als Hotel eröffnet. Im historischen Zentrum von Dresden verbindet sich hier heute barocke Pracht mit modernem Design.

Im Souterrain des Taschenbergpalais bildet der Kurfürstensaal mit seinem modernen Ambiente, Tageslichtdecke sowie computergesteuerter Lichttechnik den stimmungsvollen Rahmen für das Grand Gala Dîner anlässlich des 100. Grand Chapitre d'Allemagne. Vier von Dresdens besten Köchen gestalten an diesem Abend ein festliches Menü in fünf Gängen: Andreas Gräser (Das Palais im Taschenbergpalais), Gerd Kastenmeier (Kastenmeiers im Taschenbergpalais), Sven Vogel (Carroussel Nouvelle im Bülow Palais) und Mario Pattis (Feine Kost & e-VITRUM).

August der Starke war ein Gourmet durch und durch, genoss rauschende Feste und opulente Mahlzeiten. Ein Dîner wie das unsere hätte er sich nicht entgehen lassen. Sie sollten sich also nicht wundern, sollte Ihnen sein Geist oder der seiner Mätresse Gräfin Cosel irgendwo über den Weg laufen.

Freuen Sie sich auf einen stilvollen Abend im historischen Herzen von Dresden, auf ein Feuerwerk des Geschmacks und einen lockeren Ausklang bei frischem Radeberger Pilsner.

ZEITEN

Beginn der Veranstaltung 19.00 Uhr
Ende gegen 00.00 Uhr
kein Bustransfer

PLATZANGEBOT

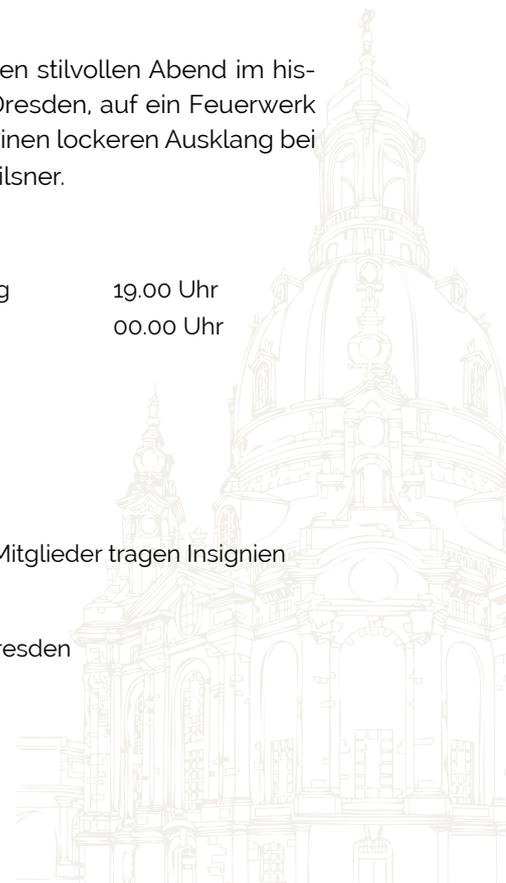
bis 200 Personen

KLEIDERORDNUNG

Smoking / Abendkleid, Mitglieder tragen Insignien

ADRESSE

Taschenberg 3, 01067 Dresden



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

100. Grand Chapitre d'Allemagne in Dresden

Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais

Königstraße 14 – 01097 Dresden

Tel. 0351 800 32-06/-08

www.buelow-palais.de

Das Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais erwartet Sie direkt im Herzen der Inneren Dresdner Neustadt, dem sogenannten Barockviertel. Das exklusive 5-Sterne-Superior Hotel ist privat geführt und spricht mit seiner persönlichen Handschrift besonders Genießer und Liebhaber eines individuellen Stils für Übernachtungen in Dresden an. 2023 wurde es als Bestbewertetes Luxushotel Deutschlands ausgezeichnet.

Fühlen Sie sich einfach wohl – in den komfortablen, großzügigen 58 Zimmern & Suiten des Bülow Palais, im Wellnessbereich des Palais-SPA oder auf der Sommerterrasse an der Königstraße. Und am Morgen genießen Sie das wohl beste Frühstück der Stadt. Vom Bülow-Palais zum Hotel Taschenbergpalais



Kempinski sind es 20 Minuten zu Fuß – einer der schönsten Wege Dresdens vorbei am Goldenen Reiter, über die Albertbrücke und entlang von Hofkirche und Semperoper.

PREISE

Komfort Zimmer	ab € 205,00 pro Nacht
Deluxe Zimmer	ab € 225,00 pro Nacht
Junior Suite	ab € 285,00 pro Nacht
Palais Suite	ab € 650,00 pro Nacht

zzgl. € 33,00 pro Person für das Gourmetfrühstück
zzgl. € 9,00 Kostenausgleich pro Person und Nacht



Das 4* Romantik Hotel Bülow Residenz liegt nur rund 80 Meter vom benachbarten Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais entfernt. Im einstigen Herrenhaus in der Rähnitzgasse 19 genießen Sie luxuriösen Komfort in historischem Ambiente in 28 eleganten Zimmern & Suiten. Da beide Hotels unter einer Geschäftsleitung sind, haben die Gäste der Bülow Residenz selbstverständlich die Möglichkeit, sämtliche Einrichtungen des benachbarten Hotels Bülow Palais, wie Tiefgarage, Gastronomie oder Wellness, zu nutzen.

Von der Bülow-Residenz zum Hotel Taschenbergpalais Kempinski sind es 20 Minuten zu Fuß – einer der

Romantik Hotel Bülow Residenz

Rähnitzgasse 19 – 01097 Dresden

Tel. 0351 800 32-06/-08

www.buelow-residenz.de

schönsten Wege Dresdens vorbei am Goldenen Reiter, über die Albertbrücke und entlang von Hofkirche und Semperoper.

PREISE

Komfort Zimmer	ab € 159,00 pro Nacht
Deluxe Zimmer	ab € 169,00 pro Nacht
Junior Suite	ab € 199,00 pro Nacht
Residenz Suite	ab € 350,00 pro Nacht

zzgl. € 25,00 pro Person für das Frühstücksbuffet
zzgl. € 5,00 Kostenausgleich pro Person und Nacht

Hyperion Hotel Dresden am Schloss

Schlossstrasse 16 – 01067 Dresden
Tel. 0351 501 -200 – www.h-hotels.com



Das HYPERION Hotel Dresden am Schloss erwartet Sie im Herzen der Dresdner Altstadt in unmittelbarer Nachbarschaft des Schlosses und der Frauenkirche. Hinter der nach historischen Vorbildern gestalteten Fassade verbirgt sich ein modernes Innendesign. Komfortable Zimmer, edle Gastronomie sowie ein kleiner, aber feiner Spa-Bereich zeichnen das Hotel aus.

Die 235 Zimmer und Suiten mit unterschiedlichen Raumschnitten sind mit sachlicher Eleganz eingerichtet und versprechen höchsten Komfort. Viele bieten

eine traumhafte Aussicht auf das Residenzschloss oder die Frauenkirche.

Das Hotel befindet sich 180 Meter vom Hotel Taschenbergpalais Kempinski entfernt, alle Bustransfers starten und enden am Taschenbergpalais.

PREISE

Einzelzimmer ab: € 209,00 zzgl. Frühstück

Doppelzimmer ab: € 219,00 zzgl. Frühstück



Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden

Taschenberg 3 – 01067 Dresden
Tel. 0351 49 12 0 – www.kempinski.com

Das Fünf-Sterne-Hotel befindet sich im Herzen des historischen Zentrums von Dresden. Das prächtige Gebäude im Stil des sächsischen Barocks verbindet opulente Architektur mit modernem Komfort. Nach einer umfangreichen Renovierung hat das Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden im Februar 2024 wiedereröffnet und bringt neuen königlichen Komfort in die barocke Innenstadt Dresdens.

Mit 180 exquisiten Zimmern und 31 luxuriösen Suiten, maßgefertigten Möbeln und luxuriösen Annehmlichkeiten bietet das Hotel einen einzigartigen Aufent-

haltsort. Es ist umgeben von Sehenswürdigkeiten wie dem Zwinger, der Semperoper, dem Residenzschloss, der Frauenkirche und der schönen Elbuferpromenade.

Hier befindet sich auch die Permanence der Chaîne des Rôtisseurs während des Chapitre.

PREISE

Einzelzimmer ab: € 344,00 inkl. Frühstück

Doppelzimmer ab: € 389,00 inkl. Frühstück



BUCHEN SIE IHR
HOTEL ONLINE!

www.chapitre-dresden.de

STICHWORT: „CHAÎNE DES RÔTISSEURS“



33 Jahre

1991 - 2024

Briefmarkenhaus Dresden

Sven Sczibilanski
Peter Dextor

Ankauf – Verkauf

Kostenlose Schätzungen von Sammlungen
Briefmarken, Briefe
historische Ansichtskarten
Numisbriefe, Münzen

www.briefmarkenhaus-dresden.de

Bautzner Straße 46 a - 01099 Dresden
Telefon: 0351 / 804 55 16 - Telefax: 0351 / 804 58 35
bmhdresden@aol.com

Geschäftszeiten

Mo. – Fr. 10 – 12 / 13 – 17 Uhr





Association
Mondiale de la
Gastronomie

PREISÜBERSICHT

DONNERSTAG, 12. SEPTEMBER 2024

Soirée de Bienvenue Gläserne Manufaktur von VW Restaurant e-Vitrum by Mario Pattis	198,00
--	--------

FREITAG, 13. SEPTEMBER 2024

Privater Besuch der Dinglinger-Villa und des Weinberges mit Verkostung	95,00
Besuch Schloss Wackerbarth mit Führung und MasterClass-Verkostung	98,00
Historischer Stadtrundgang mit Hofnarr Fröhlich	65,00
Besuch der Radeberger Bierbrauerei mit Führung	85,00
Besuch Wempe-Sternwarte Glashütte, Uhrenmanufaktur Wempe	98,00

FREITAG ABEND, 13. SEPTEMBER 2024

Dîner Amical – Kastenmeiers im Taschenbergpalais Kempinski	195,00
Dîner Amical – Bülow-Palais	220,00
Dîner Amical – Villa Sorgenfrei* Radebeul	230,00
Dîner Amical – Burgkeller Meißen	189,00
Dîner Amical – Restaurant Mario Pattis	199,00

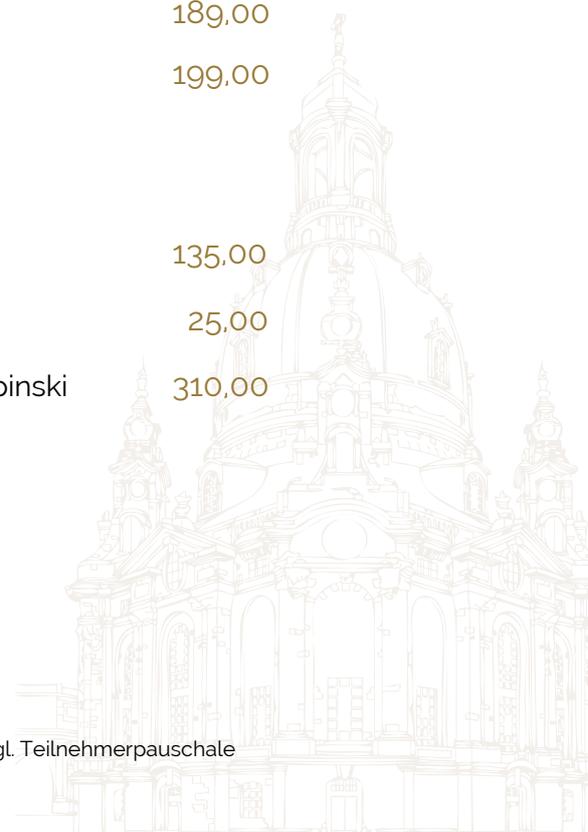
SAMSTAG, 14. SEPTEMBER 2024,

Inthronisation im Schloss Albrechtsberg	135,00
Andacht mit Orgelmusik Frauenkirche Dresden	25,00
Grand Gala Dîner im Hotel Taschenbergpalais Kempinski	310,00



BUCHEN SIE ONLINE:
<https://booking.chaine.de/>

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.
Alle Preise enthalten die gültige MwSt., Bustransfers und Trinkgeld, zzgl. Teilnehmerpauschale



fairg@ourmet

So gut schmeckt's nachhaltig!

fairgourmet bringt Nachhaltigkeit in die Gastronomie
für Messen, Kongresse und Events.

Entdecke
unsere köstliche Vielfalt:
www.fairgourmet-onlineshop.de



  /fairgourmet

MITGLIEDSBETRIEBE der Bailliage Sachsen



Association
Mondiale de la
Gastronomie

FAIRGOURMET GMBH
Seehausener Allee 2
04356 Leipzig
Tel: 0341 / 678 70 00
info@fairgourmet.de
www.fairgourmet.de

RESTAURANT &
CAFÉ WALDQUELLE
Carl-August-Klingner-Straße 5
08645 Bad Elster
Tel: 037437 / 53 45 20
info@waldquelle-badelster.de
www.waldquelle-badelster.de

ROMANTIK HOTEL
TUCHMACHER
Peterstraße 8
02826 Görlitz
Tel: 03581 / 326 96 34
tuchmacher@romantikhotels.com
www.tuchmacher.de

GÄNSEZUCHT WERMSDORF
Am Lindigt 1
04688 Mutzschen
Tel: 034364 / 88 40
lorenz@eskildesen.de
www.eskildesen.de

RESTAURANT GAUMENKITZEL
Coswiger Straße 23
01445 Radebeul
Tel: 0351 / 79 51 43 93
reservierung@gaumenkitzel-radebeul.de
www.gaumenkitzel-radebeul.de

STEIGENBERGER ICON
GRANDHOTEL HANDELSHOF
Salzgäßchen 6
04109 Leipzig
Tel: 0341 / 350 58 10
reception@leipzig.steigenberger.de
leipzig.steigenberger.de

HOTEL BEI SCHUMANN
Restaurant Juwel
Bautzener Straße 74
02681 Schirgiswalde-Kirschau
Tel: 03592 / 52 00
info@bei-schumann.de
www.bei-schumann.de



RESTAURANT MAX ENK
Neumarkt 9-19
04109 Leipzig
Tel: 0341 / 99 99 76 38
reservierung@max-enk.de
www.max-enk.de

SÄCHSISCHES STAATSWEINGUT
SCHLOSS WACKERBARTH
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul
Tel: 0351 / 895 50
kontakt@schloss-wackerbarth.de
www.schloss-wackerbarth.de

HOTEL BÜLOW PALAIS
Restaurant Caroussel Nouvelle
Königstraße 14
01097 Dresden
Tel: 0351 / 8 00 30
info.palais@buelow-hotels.de
www.buelow-palais.de



ROMANTIK HOTEL
BURGKELLER
Domplatz 11
01662 Meißen
Tel: 03521 / 41 40 0
info@hotel-burgkeller-meissen.de
www.hotel-burgkeller-meissen.de

TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI
RESTAURANT KASTENMEIERS
Taschenberg 3
01067 Dresden
Tel: 0351 / 49 12 0
reservations.
taschenbergpalais@kempinski.com
www.kempinski.com

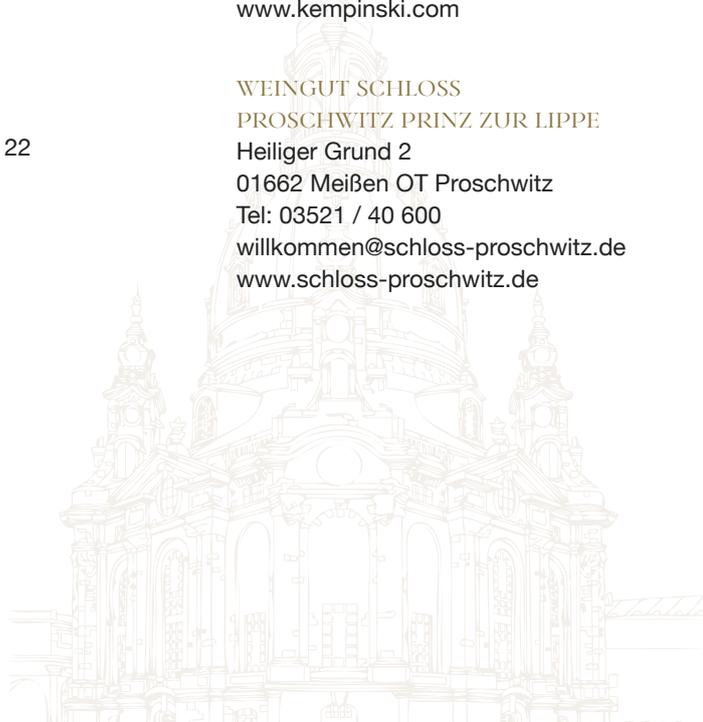
HOTEL VILLA SORGENFREI
Restaurant Atelier Sanssouci
Augustusweg 48
01445 Radebeul
Tel: 0351 / 79 56 66 0
info@hotel-villa-sorgenfrei.de
www.hotel-villa-sorgenfrei.de

ROMANTIK HOTEL
SCHWANEFELD
Schwanefelder Straße 22
08393 Meerane
Tel: 03764 / 40 50
info@schwanefeld.de
www.schwanefeld.de

WEINGUT SCHLOSS
PROSCHWITZ PRINZ ZUR LIPPE
Heiliger Grund 2
01662 Meißen OT Proschwitz
Tel: 03521 / 40 600
willkommen@schloss-proschwitz.de
www.schloss-proschwitz.de

LANDIDYLL HOTEL
ERBGERICHT TAUTEWALDE
Tautewalde 61
02681 Wilthen
Tel: 03592 / 3 83 00
erbgericht@tautewalde.de
www.tautewalde.de

STADTPFEIFFER
IM GEWANDHAUS
Augustusplatz 8
04109 Leipzig
Tel: 0341 / 2 17 89 20
info@stadtpfeiffer.de
www.stadtpfeiffer.de



COVE

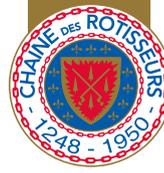
DIE MAßSCHNEIDER



**10%
RABATT**
für Freunde
der Chaîne

BADEN-BADEN • BERLIN • BOCHUM
BREMEN • DORTMUND • DÜSSELDORF
ESSEN • FRANKFURT • HAMBURG
HANNOVER • KÖLN • MÜNCHEN
MÜNSTER • STUTTGART • WIESBADEN

Termin vereinbaren unter
chaîne@cove.de • www.cove.de
0800 0268326



Association
Mondiale de la
Gastronomie

IMPRESSUM

VERANTWORTLICH FÜR DEN INHALT

Bailliege Sachsen vertreten durch
Gunter Anton, Bailli
Telefon: +49 (0) 3596 50 900 50
mail@chaîne-sachsen.de

GESTALTUNG/DISTRIBUTION

Pro Mod Deters GmbH
Agentur für Werbung und Design
Tel. +49 (0) 2053 42 67 890
info@pmd-agentur.de • www.pmd-agentur.de

FOTO-NACHWEISE

© Adobe Stock: Titelseite,
Seite 5 + 18: Pixabay,
Seite 17: Claudia Jacquemin, Michael Schmidt*
Wenn kein copyright angegeben ist, handelt es
sich um Aufnahmen der vorgestellten Betriebe
oder Privataufnahmen.

VERANSTALTER

Chaîne Service GmbH
Am Joseph 21 • D-61273 Wehrheim/Ts
Tel. +49 (0) 6081 68 28 70 • Fax +49 (0) 6081 68 28 71

PERMANENCE

Hotel Taschenberg Palais Kempinski
Taschenberg 3
01067 Dresden
Tel. 0351 49 12 0

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag, 12.09.2024: 14.00 – 16.00
Freitag, 13.09.2024: 10.00 – 12.00 Uhr | 14:00 – 15.30 Uhr
Samstag, 14.09.2024: 15:00 – 16.00 Uhr

Irrtümer, Änderungen und Fehler bleiben vorbehalten.
Bild- und Textrechte liegen dem Verantwortlichen vor.

WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN:

- Anke Anton
- René Martin
- Gunter Anton
- Ulrich Reinhardt
- Ingenieurbüro Günther Fleck
- Klaus-Jörgen Voss

Außergewöhnlich zentral.

Zwischen Kurfürstendamm, Gedächtniskirche und dem KaDeWe befindet sich das privat geführte Hotel Palace Berlin.

Mit 239 Zimmer und 39 individuelle gestalten Suiten, besitzt das Haus als Business- und Tagungshotel einen exzellenten Ruf.



HOTEL
PALACE
BERLIN

LH
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Individueller Service auf höchstem Niveau.

Ob Gourmet, Shopping oder Kulturliebhaber, Business-Traveler oder Geschäftsreisender, die zentrale Lage des „Leading Hotel of the World“ bedient alle Interessen.

Ganz auf Entspannung ist der Palace Spa & Fitness Berlin, ein 800m² großer Wellnessbereich mit Pool, Whirlpool, Sauna mit Eisgrotte & Saunagarten sowie Fitness ausgerichtet.



Senior Suite



beef 45 Restaurant

Das Restaurant beef 45 setzt Premiumfleisch in Szene. Ob regional aus Brandenburg oder aus Argentinien – einzig die kompromisslose Qualität der Cuts entscheidet.

Genießen Sie zudem in der Lobby Lounge einen gepflegten Kaffeeplätzchen mit Kuchen aus unserer Pâtisserie & saisonale Gerichte zum Lunch und Dinner.



House of Gin Bar

House of Gin - Klassiker neu interpretiert, innovative Eigenkreationen – wir laden ein zu einer aufregenden Reise durch die Welt des Gins mit 150 Brands – *Let the fun be gin!*

Freuen Sie sich auf unsere **Champagner-Anreise & 10% Nachlass** auf unsere Tagesraten.* Sonderkonditionen für Chaîne-Mitglieder sind per E-Mail an res@palace.de oder telefonisch unter 030 25 02-1190 zu erfragen.
*(Messen und Berliner Sonderveranstaltung ausgeschlossen)

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

Die Iron Walker von Wempe ist die Essenz einer zeitlos modernen und zugleich sportlichen Uhr. Reduziert auf das Wesentliche und kompromisslos in der Verarbeitung, wird sie höchsten Ansprüchen gerecht, weil sie an einem Ort gefertigt wurde, der wie kein zweiter in Deutschland für exzellente Uhrmacherkunst steht: Glashütte in Sachsen.



WEMPE IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik Chronograph XL | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 4.835 €

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12
UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID - WEMPE.COM
GERHARD D. WEMPE GMBH & CO. KG, STEINSTRASSE 23, 20095 HAMBURG