
Chaîne des Rôtisseurs Ernennung und Übergabe der Urkunden Rugard Strandhotel/ Binz

19.02.2009, 12:15 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *HOLIMED Verlagsgesellschaft mbH*

Presseagentur: *Agentur Pro Med Press*



Rugard Strandhotel Ostseebad Binz/ Rügen

Einladung zum Pressetermin:

Wann: 07.März. 2009, 11:00h,

Wo: Rugard Strandhotel, Strandpromenade 62, 18609 Binz

Ernennung und Übergabe der Urkunden als:

Chef Rôtisseur

Küchenchef Herr Jörg Reinhardt

Maître de Table

Direktor Herr Freddy Quirin

von Herrn Erhard Kulosa, Bailli von Mecklenburg- Vorpommern.

Wir laden Sie herzlich ein in das Fünf Sterne Rugard Strandhotel in Binz, ein Hotel der Spitzenklasse, ausgezeichnet mit dem World Hotel Award 2006.

Das exklusive Luxushotel mit seinem individuellen Service unter der Leitung des Direktors Freddy Quirin zählt zu den besten Resorts der Welt. Als kulinarische Attraktion der Insel Rügen und mehrfach prämiert mit dem Rügen-Pokal sind das „Rugards“ Gourmet Restaurant und das Panorama-Restaurant des FirstClass Rugard Strandhotels absolute Highlights der Region. Beide Restaurants vereinen stimmungsvolle Gestaltung, Eleganz, Atmosphäre und exquisiten kulinarischen Genuss mit dem faszinierenden Blick über die Weite der Ostsee zu einem einzigartigen Erlebnis für den Gast.

Wir freuen uns nun, Sie über ein weiteres Ereignis der Spitzenklasse im *****FirstClass Rugard Strandhotel für alle Gourmets und Liebhaber feinsten Küche informieren zu dürfen.

“Rugards“ Gourmet Restaurant / Panorama Restaurant im Strandhotel Rugard

Die Geschichte der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Seit Jahrhunderten waren der Beruf des Kochs und damit die Zunft der Köche ein besonders hoch angesehener 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 Confrérie 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 Aufnahme prozedur vom jahrelangen "Dienen" abhängig und die Leiter der Hierarchie konnte nach strengen Maßstäben erklommen 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 verboten wurde.

Im Jahr 1949 trafen sich in Paris drei Feinschmecker, Maurice Edmond Sailland (besser bekannt unter seinem Künstlernamen "Curnonsky"), Dr. Auguste Bécart und Jean Valby sowie zwei Gastronomen, Louis Giraudon und Marcel Dorin. Sie waren es, die den alten Zunftgeist wieder aufleben lassen wollten. So wurde am 29. August 1950 die Gründungsurkunde der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs 1248 – 1950 veröffentlicht.

Nach dem Willen der Gründer sollte es nicht nur ein Club der Köche sein, sondern eine Vereinigung von professionellen Küchen- und Restaurantmeistern einerseits und kenntnisreichen Feinschmeckern andererseits. Dazu gehört neben der guten Küche auch das Ambiente des Restaurants mit dem "Maître de Table" und vor allem dem verständigen Gast - dem Gourmet. Es sollte wieder gespeist und nicht nur gegessen werden. So entwickelte sich die Bruderschaft zunächst in Frankreich. Schon bald wurde im Sinne einer Öffnung neben dem "Confrère" die "Dame de la Chaîne" gleichberechtigt in die Bruderschaft aufgenommen.

Die Idee des "Dîner Amical", des Freundschaftssessens, machte jedoch nicht Halt vor den Grenzen Europas. Und so war es Jean Valby, der die ursprünglich für Frankreich vorgesehene Vereinigung, zu einer internationalen Bruderschaft erweiterte.

Im Jahr 1958 wurde im Kurhaus von Bad Soden/Ts. durch den Grand Chancelier Jean Valby und zwölf bekannte Persönlichkeiten die Bailliege National d'Allemagne e. V. gegründet. Das erste Grand Chapitre fand 1960 in München statt.

In Deutschland gehören der Chaîne des Rôtisseurs über 2.000 Mitglieder an. Durch ihren Beitritt verpflichten sich die Mitglieder zur Brüderlichkeit und Achtung untereinander. Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs zu sein ist nicht nur eine Frage der Persönlichkeit, der Haltung und Einstellung - es ist eine Ehre.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

<http://www.chaine.de/index.php/>
<http://www.rugard-strandhotel.de/>

Rugard Strandhotel
Herr Freddy Quirin
Direktor Rugard Strandhotel
Strandpromenade 62
D- 18609 Binz auf Rügen
Tel: 038393- 550
Fax: 038393-15555
E-Mail: hotelrugard@aol.com

Portrait

5 Sterne Privathotel Rugard Strandhotel im Ostseebad Binz auf Rügen. Mit seinen 231 luxuriös Hotelzimmern, davon 31 Suiten, bietet das „Rugard“ höchsten Wohnkomfort, gepaart mit absolutem Wohlfühlambiente. Alle Zimmer und Suiten mit Badewanne oder Dusche, Fön, Bademantel, Farb-TV, Durchwahltelefon, Minibar und Safe. Teilweise mit möbliertem Balkon bis hin zu 70 qm großen Terrassen, zum Teil mit Meeresblick.

News-ID: 283706 • Views: 3267 (Stand: 13.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/283706/Chane-des-Rtisseurs-Ernenennung-und-Uebergabe-der-Urkunden-Rugard-Strandhotel-Binz.html>