

Hohe gastronomische Auszeichnung

09.03.2009, 14:17 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Pro Med Press*

Presseagentur: *Pro Med Press*



Freddy Quirin, Maître de Table; Erhard Kulosa, Bailli Mecklenburg-Vorpommern; Jörg Reinhardt, Chef Rôtisseur

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

„Chaîne des Rôtisseurs“ ernennt Direktor Freddy Quirin zum „Maître de Table“ und Küchenchef Herrn Jörg Reinhardt zum Chef Rôtisseur.

Anerkennung von höchster Stelle für ein engagiertes Team des *****Rugard Strandhotels.

Die internationale, in Paris beheimatete „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ hat Freddy Quirin (Hoteldirektor des *****Rugard Strandhotel) heute zum „Maître de Table“ und Jörg Reinhardt (Maître und Eurotoque Chefkoch *****Rugard Strandhotel) zum Chef Rôtisseur ernannt – eine Auszeichnung, die zu den höchsten gastronomischen Weihen überhaupt gehört. Die zugehörige Ehrenurkunde wurde Herrn Freddy Quirin und Herrn Jörg Reinhardt von Herrn Erhard Kulosa, Bailli von Mecklenburg-Vorpommern, in einer feierlichen Zeremonie überreicht. „Es ist mir eine ganz besondere Ehre Ihnen diese Urkunden zu überreichen. Ich habe sie als Menschen kennengelernt, die Freude haben, an dem was sie tun. Es ist eine Renomee, Mitglied der Chaîne zu sein. Mit der wichtigste Mann ist gerade der Chefkoch. Nur die besten Köche, welche langen Prüfungen und Bewährungen unterzogen werden, werden aufgenommen.“ Die Zunft der Köche hatte in Frankreich bereits frühzeitig einen hohen Stellenwert. 1248 verlieh König Ludwig IX von Frankreich den Köchen das Recht, sich zu einer Bruderschaft zusammenzuschließen. Diese „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ wurde in jeder Region von einem „Bailli“, einem Zunftmeister geleitet. In Paris residierten der „Grand Bailli“ und der „Grand Chancelier“, die bei Hofe Botschaffterränge bekleideten. Verboten wurde die elitäre „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ erst während der französischen Revolution.

1949 kamen Maurice Edmond Saillard alias „Curnonsky“, Dr. Auguste Bécard und Jean Valby sowie die Gastronomen Louis Giraudon und Marcel Dorin darauf, die alte Zunft wiederaufleben zu lassen und gründeten die „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ neu. Die „Bruderschaft“ sollte nicht nur ein Club der Köche sein, sondern professionelle Küchen- und Restaurantmeister mit kenntnisreichen Feinschmeckern zusammenbringen. Nicht nur die feine Küche steht hier im Mittelpunkt, auch das Ambiente eines Restaurants ist wichtig, die Verantwortung dafür trägt der „Maître de Table“. Es

sollte wieder gepflegt gespeist und nicht nur gegessen werden – Essen als kulturelles und gesellschaftliches Erlebnis. Die „Baillage National d'Allemagne“ wurde 1958 gegründet. 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.

Die Ernennung zum „Maître de Table“ kam für Freddy Quirin zwar überraschend, aber nicht ganz unerwartet: „Ich bin glücklich und stolz. Ich als Franzose habe einen engen Bezug zur Chaîne des Rôtisseurs. Das Gründungsjahr der „Baillage National d'Allemagne 1958 ist auch mein Geburtsjahr, somit sah ich es als selbstverständlich an, meinen Traum zur Aufnahme zu verwirklichen.“

Das exklusive Luxushotel mit seinem individuellen Service unter der Leitung des Direktors Freddy Quirin zählt zu den besten Resorts der Welt. Bereits 2006 wurde das LuxusStrandhotel mit dem heißbegehrten Sonderpreis des World Hotel Award 2006 ausgezeichnet. Als erstes Hotel in Deutschland wurde dieser Preis an das Rugard Strandhotel verliehen. Der Preis prämiert die außergewöhnliche Gastzufriedenheit und das vorbildliche Preis- Leistungsverhältnis des Hauses und bestätigt das Rugard Strandhotel in Binz als eines der besten Hotels der Welt.

Als kulinarische Attraktion der Insel Rügen und mehrfach prämiert mit dem Rügen-Pokal sind das „Rugard's“ Gourmet Restaurant und das Panorama-Restaurant des First Class 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.

Maître und Eurotoque Chefkoch Jörg Reinhardt ist überaus glücklich über diese Auszeichnung.

„Ich habe meine Kenntnisse und Fähigkeiten, die durch die Baillagen geprüft werden, unter Beweis gestellt. Es ist die klassische französische Küche, die mich begeistert“

Herr Jörg Reinhardt war in den Küchen der Welt unterwegs, so 1985 in Toulouse-Frankreich, wie später aber auch Ankara, Lybien und in Istanbul.

Herr Jörg Reinhardt hat schon mehrfach Auszeichnungen erhalten. So ist er nicht nur frisch ernannter Chef Rôtisseur, sondern auch Eurotoqueküchenchef und ausgezeichnete Gourmet Wellness Koch. Er ist seit 17 Jahren Küchenmeister und seit über 23 Jahren diätisch geschulter Koch. In all seinen Bemühungen um diese Auszeichnungen wurde er stets von Herrn Quirin unterstützt. Ziele zu erreichen und zu erfüllen ist ein gemeinsames Motto der beiden; entsprechend der Ziele der Chaîne des Rôtisseurs.

Der Höhepunkt, die Introhnisation mit dem traditionellen Ritterschlag wird am 09. Mai in Baden Baden statt finden.

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

Die Holimed Verlagsgesellschaft Agentur PRO MED PRESS betreut im Bereich Presse und Öffentlichkeitsarbeit das Grand Hotel Binz, das Arkona Strandhotel, das Rugard Strandhotel, das Bel Air Hotel Glowe, sowie die Seebrücke Sellin.

News-ID: 289287 • Views: 2983 (Stand: 25.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/289287/Hohe-gastronomische-Auszeichnung.html>