Association
Mondiale de la
Gastronomie

BAILLIAGE NATIONAL D'AUTRICHE

Foto: © DJI_Wednesday_SteeringMedia

EINLADUNG

zum Chapitre in Aigen im Ennstal

2. - 4. Juni 2023

Chères Consoeurs!

Chers Confrères!

Liebe Freunde der Chaîne!

Für unser nächstes Chapitre haben wir die Steiermark, das grüne Herz Österreichs ausgesucht, wo uns Bailli Provincial Georg Imlauer vom 2. bis 4. Juni 2023 in seinem Schloss Pichlarn in Aigen im Ennstal empfangen wird.

Wir beginnen am 2. Juni mit einem Steirischen Abend im Restaurant Neunzehn. Die Inthronisationsfeier am 3. Juni findet am späteren Nachmittag im Park des Schlosses Pichlarn statt. Im Anschluss an die Feier gehen wir nur wenige Schritte zum Festsaal, wo uns Maître Hôtelier Ines Wohlmuther-Maier zu einem 6-gängigen Gala-Dîner erwartet.

Im Rahmen der Inthronisationsfeier haben Sie die Möglichkeit, Ihre Insignien erstmals in Empfang zu nehmen oder sich in den nächsthöheren Rang befördern zu lassen.

Am Sonntag treffen wir uns zu einem informellen Sektfrühstück mit regionalen Köstlichkeiten und Produkten aus der eigenen Landwirtschaft des Schlosses Pichlarn.

Ich freue mich, wieder Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs und deren Gäste aus dem In- und Ausland begrüßen zu dürfen. Ein Chapitre ist immer eine gute Gelegenheit für alle Mitglieder und Gäste, gemeinsame Interessen und Leidenschaften für die feine Küche zu teilen und neue Freundschaften zu knüpfen.

Kommen Sie in die Steiermark, um mit uns ein schönes Wochenende unter neuen und alten Freunden zu verbringen und die besondere Atmosphäre und die Schönheiten der Steiermark zu genießen. Laden Sie auch Ihre Freunde als Gäste ein. Diese sind immer herzlich willkommen.

Wir werden alles daransetzen, dass Sie nach diesen drei Genusstagen die Heimreise mit schönen Erinnerungen antreten werden.

VIVE LA CHAINE!

Mag. Norbert Simon
Officier Commandeur
Bailli Délégué d'Autriche
Membre des Conseils d'Administration et Magistral, Paris

Schloss Pichlarn

Edelleute und Geistliche, Großindustrielle und Naturliebhaber – sie alle lebten bereits unter diesem Dach. Das Schloss Pichlarn hat eine bewegte Vergangenheit. Von der Niederungsburg zum Lustschloss und schließlich zum luxuriösen Hotel, Wellness- und Golf-Resort in der Steiermark. Viele An- und Ausbauten wurden im Laufe der Jahrhunderte vorgenommen. Die Konstante: Der Grimming, der damals wie heute auf das herrschaftliche Schloss im Ennstal hinunterblickt.

Die Grundfesten des heutigen Schlosses Pichlarn wurden Überlieferungen zufolge bereits im Jahr 1009 errichtet. Eine erste urkundliche Erwähnung datiert auf 1074 – „Puhelarn“, hügelige Gegend, wurde das Gut damals genannt. Ein adeliger Ansitz war das Schloss Pichlarn historisch gesichert ab dem Jahr 1139. Der nächste Meilenstein in der Geschichte ist um 1150 festzumachen. In diesem Jahr schenkte der Edle Leo von Puhelaren einen Teil seines Eigengutes zu Pichlarn dem Stift Admont. Viele Geistliche weilten in der darauffolgenden Zeit hier. Kein Wunder: Die reine Luft des Ennstals, die herrliche Natur und nicht zuletzt die Annehmlichkeiten des Schlosses selbst sprachen sich schnell herum. Sogar Papst Pius II. kam zu Besuch und machte den Erholungsort mit seiner luxuriösen Wohlfühlatmosphäre noch bekannter.

- 1009: Erbauung Schloss Pichlarn
- erste urkundliche Erwähnung als Püchlern, Pühelarn
- 1150: Schlossherr Leo der Edle vermacht das Gut dem Kloster Admont. Es wird zum Erholungsort für hohe kirchliche Würdenträger
- 1555: Die Herren von Stainach erbauen die beiden Rundtürme
- 16. bis 19. Jh.: häufiger Besitzerwechsel
- 1972: Das Schloss wird zum exklusiven Sterne-Hotel-Betrieb und erhält ein hoteleigenes Golfareal

Foto: © Richard Schabetsberger

Foto: © DJI_Wednesday_SteeringMedia

Freitag, 2. Juni 2023

Dîner Amical „Steirischer Abend“
Restaurant 19, Schloss Pichlarn
Beginn: 19:00 Uhr

Dress Code: Anzug mit Krawatte oder Tracht
Mitglieder tragen ihre Insignien

Aperitif auf der Terrasse

* * *

Tafelspitzsulz vom Milch Kalb
Käferbohnen | Zwiebel |Radieschen Vinaigrette|Bio Ei vom Landgut

* * *

Steirische Schilcher Rahmsuppe
Geröstete Kürbiskern Brotwürfel |Schnittlauch

* * *

Zarter Mostbraten vom Almochsen
Grammel Polenta | Wald Pilze | Wurzelsauce | Kresse
oder
Trautenfelser Saiblings Filet „Müllerin Art“
Petersilien Kartoffeln | Blumauer Spargel | Tomate
oder
Paprizierter Weißkrautstrudel
Rahm Kohlrabi | Karotte | Leinsamen

* * *

Buttermilch-Himbeere Mousse
Haselnuss Krokant | Mohn

Schilchersekt Weingut Langmann, Weststeiermark
2021 JAKOBI Sauvignon Blanc Magnum, Weingut Gross & Gross, Südsteiermark
2020 Zweigelt Heideboden, Weingut Robert Goldenits, Neusiedlersee

Foto: © Richard Schabetsberger

Inthronisation und Galadîner

Foto: © Chaîne des Rôtisseurs

Samstag, 3. Juni 2023

17:00 Uhr: Feierliche Inthronisation unter der alten Linde (bei Schlechtwetter im roten Salon), Champagnerempfang

19:30 Uhr: Galadîner im Festsaal des Schlosses Pichlarn

Bailli Georg Imlauer und Maître Hôtelier Ines Wohlmuther-Maier freuen sich, uns im Festsaal des Schlosses zu empfangen. Freuen Sie sich auf kulinarische Köstlichkeiten aus der Hauben gekrönten Küche und großartige Weine auf höchstem Niveau.

Die Stars von Küchenchef Gottfried Prall & Team sind erstklassige Lebensmittel, die mit viel Kreativität & Kochkunst zu echten Gaumenfreuden komponiert werden.

Dress Code: Dunkler Anzug mit Krawatte oder festliche Tracht
Mitglieder tragen ihre Insignien

Gala Dîner
Menü

Foto: © Richard Schabetsberger

Champagner Empfang mit Amuse Gueule
Trautenfelser Lachsforelle | Wasabi-Soja Crème

* * *

Beef Tatar Roulade vom Ennstaler Hochlandrind
Avocado | Gurke | Erbsenschote | Dijon Senf
2020 Grauburgunder Ried Gola Magnum, Weingut Wohlmuth, Südsteiermark

* * *

Bottarga von der Meeräsche & Heimischer Saiblings Kaviar
Bavette | Tomberry | Beurre Blanc
2021 Roter Veltliner Ried STEINBERG, Weingut Fritsch, Wagram

* * *

Gerührtes Kirsch Sorbet mit Champagner
Thiénot Brut - Champagne

* * *

Paella alla Chef di Cucina
Seeteufel | Meerbarbe | Garnele | Trüffel & Wachtel
2020 Pinot Nero „Alto Adige“, Weingut Franz Haas, Südtirol

* * *

Geeister Waldblütenhonig vom Landgut Pichlarn
Marille | Erdbeere | Tonkabohne
2020 Ice Wine, Weingut Liliac & Kracher, Neusiedlersee

Sonntag, 4. Juni 2023

Sektfrühstück bis 11:00 Uhr
Restaurant Pichlarn, Roter Salon

Dress Code: sportlich elegant (casual chic)

Am Sonntagmorgen treffen wir uns ungezwungen zum Sektfrühstück mit regionalen Köstlichkeiten und Pichlarner Kulinarik, bevor wir wieder abreisen oder noch ein paar Tage lang den einzigartigen Blick auf das imposante Grimming-Massiv genießen, entspannen oder inmitten der herrlichen Bergkulisse des Ennstals ein paar Runden im Golf & Country Club Schloss Pichlarn spielen, der zu den schönsten und traditionsreichsten Anlagen Europas zählt.

Foto: © Thomas Sattler

Foto: © Richard Schabetsberger

Foto: © Tanya Shami

ANMELDUNG/ Registration

Chapitre in Aigen im Ennstal, 2.-4. Juni 2023

Hiermit melde/n ich/wir verbindlich an:

Name / Surname	Vorname / First Name	Chaîne Grad / Actual Grade
Begleitung / Companion	Vorname / First Name	Chaîne Grad / Actual Grade

Adresse/Adress

Telefon/Phone	Mobil/Cell Phone	E-Mail

---------- Pers. Steirischer Abend p.P. EUR 115,00 _____

---------- Pers. Reduzierter Preis für Mitglieder der österreichischen Bailliage unter 35 Jahren p.P. EUR 60,00 _____

****

---------- Pers. Inthronisationsfeier und Champagnerempfang p.P. EUR 45,00 _____

---------- Pers. Reduzierter Preis für Mitglieder der österreichischen Bailliage unter 35 Jahren p.P. EUR 25,00 _____

****

---------- Pers. Gala Dîner im Festsaal des Schlosses p.P. EUR 195,00 _____

---------- Pers. Reduzierter Preis für Mitglieder der österreichischen Bailliage unter 35 Jahren p.P. EUR 100,00 _____

Gesamt EUR _____

Da nur eine begrenzte Platzanzahl zur Verfügung steht, wird um rasche Anmeldung und Einzahlung gebeten.

Ausgefüllte(s) Formular(e) bitte senden an/ ***please send completed forms to:***
buchung@chaine.at oder/*or* an/*to* Chancellerie, Josef Horn, Fallnhauserhofstraße 14, A-5400 Hallein

Bankverbindung / Payments to:

IBAN: **AT06 1500 0007 2106 2792 BIC: OBKLAT2L**
Lautend auf / *Beneficiary*: **Chaîne des Rôtisseurs**
Bank: Oberbank
Betreff / ***Payment reference***: "Chapitre 2023 (plus Name)"

IMPORTANT! Bank Charges - International payments only
You will be liable for ALL bank charges. These include both your and the beneficiary's bank charges. You will of course need to advise your bank that you will accept liability for both charges when requesting a transfer.

ANMELDESCHLUSS: 30. April 2023

Kostenfreie Stornierung bis zum 10. Mai 2023, danach werden 50% einbehalten. Bei Stornierung nach dem 25. Mai 2023 erfolgt keine Rückerstattung!

ALLE RESERVIERUNGEN WERDEN IN DER REIHENFOLGE DES ZAHLUNGSEINGANGES BESTÄTIGT!

DEADLINE: April 30th, 2023

Cancellation free of charge until May 10th, 2023. 50% refund until May 25th, no refund for Non- arrivals & cancellations after May 25th, 2023!

ALL RESERVATIONS ARE CONFIRMED ONLY AFTER RECEIPT OF FULL PAYMENT!

Betreffend COVID-19: Es gelten die jeweils gültigen regionalen COVID-19 Bestimmungen.
Regarding COVID-19: The applicable regional COVID-19 regulations apply.

Aus Gründen des Datenschutzes möchten wir Sie auf folgendes hinweisen: Mit der Anmeldung zu dieser Veranstaltung erteilen Sie der Bailliage National d'Autriche die widerrufliche Erlaubnis, von Ihnen und Ihren Gästen vor, während und nach der Veranstaltung Foto- und Filmaufnahmen zu machen und diese Aufnahmen - ohne jedwede Verfremdung wie Gesichtsbalken o.ä. - für die Öffentlichkeitsarbeit/Dokumentation, analog, digital und in sozialen Medien zu verwenden. Bei diesbezüglichen Wünschen oder Fragen wenden Sie sich bitte schriftlich an: dsgvo@chaine.at.
For reasons of data protection, we would like to draw your attention to the following: By registering for this event, you give the Bailliage National d'Autriche revocable permission to take photos and films of you and your guests before, during and after the event and these recordings - without any alienation such as face bars or similar - to be used for public relations/documentation, analogue, digital and in social media. If you have any requests or questions in this regard, please write to: dsgvo@chaine.at.

Datum / Date _____ Unterschrift / Signature _____

Chapitre in Aigen im Ennstal, 2. - 4. Juni 2023

Anmeldung zur Inthronisation

Registration for the Induction Ceremony

Anmeldeschluss / Deadline 1. Mai 2023

Name/Surname Vorname/First Name

Adresse/Adress

Telefon/Phone Mobil/Cell Phone

E-Mail

Mitglied der Bailliage / Member of Bailliage

Grad, in welchen Sie inthronisiert werden / Desired Chaîne Grade

Datum / Date Unterschrift / Signature

Dieses Formular muss der Chancellerie bis spätestens 1. Mai 2023 übermittelt werden.
The Chancellerie must receive this form before May 1st, 2023.

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage National d'Autriche

Kontakt/ Contact: Chargé de Missions Josef Horn
Adresse/ Adress: Chancellerie, Josef Horn, Fallnhauserhofstraße 14 A-5400 Hallein
Tel: +43 699 1 382 02 03

E-Mail: buchung@chaine.at

Association Mondiale de la Gastronomie

Bailliage National d´Autriche

Contact:

Chancellerie | Josef Horn | Fallnhauserhofstraße 14

A-5400 Hallein

Tel: +43 699 1 382 02 03

E-mail: buchung@chaine.at