

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Vor über 50 Jahren wurde im Kurhaus von Bad Soden im Taunus die „Bailliage National d'Allemagne e.V.“ der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ gegründet.

Die „Chaîne des Rôtisseurs“ hat erheblichen Anteil daran, dass Küche, Kochkunst und Tafelkultur in den vergangenen 50 Jahren wieder den ihnen zustehenden Stellenwert erhalten haben. Darüber hinaus stellt sie sich in den Dienst von Freundschaft und Völkerverständigung.

Mit über 30.000 Persönlichkeiten aus den verschiedensten Berufen aus Politik, Wirtschaft und Kultur, sowie zahlreichen, hoch angesehenen Gastronomen ist die „Chaîne des Rôtisseurs“ in über 75 Ländern der Welt vertreten.

Der Grundsatz „Qualität vor Quantität“ ist das angestrebte Ziel. Nicht jedes gute Haus ist Mitglied der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“, aber jedes Mitgliedshaus ist ein gutes Haus.

Die Confrérie hat sich zum Ziel gesetzt, neben der weltbekannten französischen Kochkunst, die jeweils regionale Küche mit all ihren Besonderheiten hervorzuheben und zu fördern. Gleichmaßen finden regional verfügbare Weine eine übergeordnete Beachtung.

Eine besondere Aufgabe ist die Förderung des Nachwuchses. Dazu gehören regionale, nationale und internationale Jeunes Commis Rôtisseurs- und Jeunes Sommeliers-Wettbewerbe. In den letzten 32 Jahren bewiesen 12 Weltmeister der Jeunes Commis Rôtisseurs das hervorragende Niveau deutscher Köche sowie deren Ausbildungsbetriebe, die allesamt Mitgliedshäuser sind.

So begann es:

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 Jahre 1248 das Recht, sich zu einer Bruderschaft zusammenzuschließen. So entstand die „Confrérie des Rôtisseurs“ – die Zunft der Spießbrater. Sie mussten 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 von jahrelangem „Dienen“ abhängig – und die Leiter der Hierarchie konnte nur 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 bestand 540 Jahre – ihr gehörten die besten Köche Frankreichs an ... bis sie im Jahre 1788 während der französischen Revolution verboten wurde.

Im Jahre 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 ließen. So wurde am 29. August 1950 die Gründungsurkunde der

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs 1248-1950

veröffentlicht. Es sollte wieder gespeist und nicht nur gegessen werden. 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 Freundschaftsessens, machte jedoch vor den Grenzen Europas nicht Halt. Und so war es Jean Valby, der die ursprünglich für Frankreich vorgesehene Vereinigung zu einer internationalen Bruderschaft erweiterte. Im Jahre 1958 wurde im Kurhaus von Bad Soden im Taunus durch den Grand Chancelier Jean Valby und zwölf bekannte Persönlichkeiten die

Bailliage National d'Allemagne e.V.

gegründet. Das erste Grand Chapitre fand 1960 in München statt. In Deutschland gehören der „Chaîne des Rôtisseurs“ über 2.200 Mitglieder an. Durch ihren Beitritt verpflichten sich die Mitglieder zur Brüderlichkeit und Achtung untereinander. Zweimal im Jahr findet ein Chapitre statt ... begleitet von festlichen und hervorragenden Déjeuners und Dîners stellen sie die kulturellen Höhepunkte eines Bundeslandes oder einer Stadt in den Mittelpunkt. Während des Festaktes der Inthronisation werden neue Mitglieder in die Confrérie aufgenommen. Mitglied der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs“ zu sein ist nicht nur eine Frage der Persönlichkeit, der Haltung und Einstellung – es ist eine Ehre!

Gertrud E. Warnecke