



SACHSENTREFFEN

La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Paris

Le Bailliage de SACHSEN-Anhalt,

vertreten durch den Bailli Claas Plesch

et

Le Bailliage de SACHSEN,

vertreten durch den Bailli Gunter Anton

et

Le Bailliage de NiederSACHSEN,

vertreten durch den Bailli Adrian Grandt

et

**Le Bailliage de Bremen, WestniederSACHSEN, Ostfriesische Inseln und
Helgoland, vertreten durch den Bailli Rolf Müller**

et

Weingut Thürkind, Gröst

vertreten durch Vice Echanson Mario Thürkind

et

Weinbaubetrieb Dr. Gabert, Freyburg (Unstrut)

vertreten durch Maître Sommelier Prof. Dr. Jörg Gabert und

Dame de la Chaîne Dr. Astrid Gabert

et

Weinhotel Freylich Zahn, Freyburg (Unstrut)

vertreten durch Maître Hôtelier Torsten General

et

Edelbrennerei Schloß Neuenburg, Freyburg (Unstrut)

vertreten durch Professionnel du Vin Matthias Hempel

laden Sie herzlich ein zum vinophilen

SACHSENTREFFEN

in das Weinbaugebiet Saale-Unstrut

Freitagabend, den 29. August 2025

Bienvenue im Weingut Thürkind Gröst

Neue Dorfstraße 9, 06632 Mücheln (Geiseltal), OT Gröst



Weinverkostung mit und bei Vice Echanson Mario Thürkind

Tapas-Menü von der Familie Marquardt vom Weinhof Ehrau 12 in Freyburg (Unstrut)

Sektempfang mit dem berühmten Zwiebelkuchen von Antje Thürkind

Brot, Aufstriche, Oliven auf den Tischen

Serano Schinken begleitet von Gutedel trocken 2024

Gegrilltes Gemüse begleitet von Sauvignon blanc trocken 2024 und Kerner trocken 2024

Garnele begleitet von Rosé trocken und halbtrocken 2024

Geräucherter Wels begleitet von Weißburgunder trocken 2024

Rind begleitet von Portugieser 2023

Pastel de nata begleitet von Grauburgunder Auslese 2022

Beginn: ab 18:30 Uhr

(Shuttle vom Hotel mit 2 Kleinbussen, so dass wir mehrfach fahren müssen)

Kleidung: smart casual – bei gutem Wetter findet die Veranstaltung draußen / im Innenhof statt - Mitglieder tragen Insignien

Samstagmittag, den 30. August 2025

Besuch im Weinberg Schweigenberg

Schweigenbergstraße, 06632 Freyburg (Unstrut), gegenüber dem Freibad



***Weinverkostung im schönsten Weinberg in Saale-Unstrut
bei Maître Sommelier Prof. Dr. Jörg Gabert und Dame de la Chaîne Dr. Astrid
Gabert***

Wein, Wasser, Kaffee und Brotzeit vom Gasthaus Pretzsch aus Freyburg/Zscheiplitz

Beginn: 13:00 Uhr

(ca. 15 – 20 Minuten Fußweg vom Hotel inkl. Treppenaufstieg mit ca. 175 Stufen)

Kleidung: smart casual - die Veranstaltung findet im Weinberg statt - Mitglieder tragen Insignien

Samstagabend, den 30. August 2025

Dîner Amical SACHSENTREFFEN im Weinhotel Freylich Zahn

Schützenstraße 9, 06632 Freyburg (Unstrut)



WINZER BBQ DELUXE vom Grill bei Maître Hôtelier Torsten General unter Mitwirkung Professionnel du Vin Matthias Hempel

VIVIEN Winzersekt Muscaris Brut 2023 aus der Magnum

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanspänen, Olivenöl und Balsamico
eisgekühlte Gurkensuppe mit Joghurt, Dill und geräuchertes Forellenfilet
verschiedene marinierte Gemüse,
Romanasalat mit Caesar Dressing
luftgetrockneter Schinken und Melone
Tomate-Mozzarella mit Pesto

HAUPTGANG

rosa Roastbeef am Grill tranchiert
zartes Schweinefilet im Baconmantel
krosse Lammkoteletts
mariniertes Welsfilet mit grobem Pfeffer
fruchtige Hähnchenbrustspieße
Scampi-Spieße
Halumi-Grillkäse
gegrillte Gemüsespieße

BEILAGEN

Drillinge mit Rosmarin und Knoblauch gegrillt
Kräuter-Knoblauch-Baguette
Nudelsalat
Bulgursalat
Melonen-Gurkensalat
Ratatouille-Gemüse
Auswahl an hausgemachten Saucen und Dips

DESSERT UND KÄSE

Dessertauswahl im Gläschen serviert

Käsevariation mit Trauben, Nüssen und Chutney

GETRÄNKE

WEINGUT ZAHN

2023 Weissburgunder KAATSCHENER DACHSBERG trocken

2022 Blauer Zweigelt KAATSCHENER DACHSBERG trocken

2022 BG 51 Grauburgunder KAATSCHENER DACHSBERG trocken

2024 Blauer Zweigelt Rosé feinherb

WEINGUT PAWIS

2023 Riesling R736 DQW trocken

WEINGUT KLAUS BÖHME

2024 Silvaner trocken

2024 Freygeist trocken

2022 BG51 Riesling SCHWEIGENBERG trocken

Maischter Bier

Alkoholfreie Getränke

Kaffeespezialitäten

Aus der eigenen Herstellung von Professionnel du Vin Matthias Hempel:

Quittenlikör

Ladies RUM

Gentlemans RUM

Whisky C.M. (mit langem Portweinformat)

Aprikosenbrand

Bananenbrand

Brombeerbrand

Speierlingbrand

Cabernet Mitos nach Portweinart

Beginn: 18:30 Uhr

Kleidung: sommerlich elegant - das BBQ findet im Innenhof des Hotels statt - Mitglieder tragen Insignien



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Ordre Mondial
des Gourmets
Dégustateurs