



Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Freunde,

die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage Sachsen vertreten durch Bailli Gunter Anton

Bailliage de Hambourg vertreten durch Bailli Bettina Schliephake-Burchardt

Bailliage Niedersachsen vertreten durch Bailli Adrian Marius Grandt und

Bailliage Bavière Orientale vertreten durch Bailli Joachim Hüther

laden herzlich ein zum traditionellen

Fahnentreffen

vom 24. bis 26. April 2026 in die Oberlausitz

anlässlich des

World Chaîne Day 2026

Nach längerer Pause möchten wir die Tradition des Fahnentreffens der Chaîne des Rôtisseurs wieder aufnehmen. Seit 2019 verfügt auch die Bailliage Sachsen über eine eigene Fahne und hat damit das bisher dreiblättrige Kleeblatt der Fahnen-Bailligen zu einem vierblättrigen Kleeblatt gemacht.

Na wenn das kein Glück bringt!

Wir dürfen Sie deshalb erstmals zu einem Fahnentreffen nach Sachsen einladen – in die schöne Oberlausitz. Die Oberlausitz ist geprägt von sanften Bergen, charmanten Städte wie Bautzen und Görlitz, gemütlichen Dörfern mit Umgebindehäusern und viel ruhige Natur. Ein idealer Ort, um ein paar entspannte Tage zu verbringen, Neues zu entdecken und einfach gut durchzuatmen.

Für die Übernachtung und die beiden Dîners Amicaux erwarten Sie zwei charmante und persönlich geführte Hotels. Das Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde und das Hotel & Spa BEI SCHUMANN in Kirschau.

Am Samstag führt uns ein Tagesausflug in die weltberühmte Herrnhuter Sterne Manufaktur. Die Siedlung der Herrnhuter Brüdergemeinde, wo die Sterne als Advents- und Weihnachtssymbol vor über 180 Jahren entstanden sind, ist heute UNESCO-Welterbe. Anschließend geht es weiter nach Görlitz, der architektonisch prachtvollen Europastadt, in der sich deutsche und polnische Kultur an der Neiße in einzigartiger historischer Atmosphäre begegnen. Im ebenso historischen Romantik Hotel Tuchmacher erwartet Sie eine deftige Brotzeit. Frisch gestärkt begeben wir uns auf einen kleinen Rundgang durch die historische Altstadt, bevor uns der Bus zurück in die Hotels bringt.

Freuen Sie sich auf besondere kulinarische Tage unter den Fahnen der Chaîne des Rôtisseurs in der malerischen Oberlausitz, wo Hügel flüstern und Wälder atmen, wo Umgebindehäuser Geschichten bewahren und alte Städte im Abendlicht glänzen.

Herzlichst

Ihre/Eure Baillis

Gunter Anton Bettina Schliephake-Burchardt Adrian Marius Grandt Joachim Hüther



Programm

Freitag, 24. April 2026, 18.30 Uhr Begrüßungsabend mit Dîner Amical

Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde

bei Officier Maître Rôtisseur Enrico Schulz

Kleiderordnung: Smart Casual (Sakko ohne Krawatte), Mitglieder tragen Insignien

149,- € pro Person (Menü, Empfang, Weinbegleitung, Wasser)

~~~~~

### **Samstag, 25. April 2026 Tagesausflug**

**Kleiderordnung:** Legere, ohne Insignien

Frühstück im jeweiligen Hotel

**9.00 Uhr** Abfahrt Bus ab Hotel Erbgericht Tautewalde

**9.15 Uhr** Abfahrt Bus ab Hotel BEI SCHUMANN Kirschau

#### **Besuch der Herrnhuter Sterne GmbH**

Einführung in die Geschichte und Besichtigung der Schauwerkstatt inkl. Einblicke in die Produktion, anschließend Weiterfahrt nach Görlitz.

#### **Brotzeit im Romantik Hotel Tuchmacher Görlitz**

bei Grand Officier Maître Hôtelier Martin Vits

#### **Geführter Stadtrundgang in der historischen Altstadt von Görlitz**

Rückfahrt in die Hotels und Ankunft ca. 15.30 Uhr

**95,- € pro Person**

(für Busfahrt, Brotzeit laut Menü, Besichtigung Herrnhut und Stadtführung Görlitz)

~~~~~

Samstag, 25. April 2026, 19.00 Uhr Dîner Amical zum World Chaîne Day

Hotel BEI SCHUMANN Kirschau

bei Officier Maître Hôtelier Rüdiger Schumann

Kleiderordnung: Abendlich elegant, Mitglieder tragen Insignien

179,- € pro Person (Menü, Empfang, Weinbegleitung, Wasser)



Übernachtung

Für die Übernachtung stehen Zimmerkontingente **bis zum 27. März 2026**
in folgenden Hotels zur Verfügung:

**Bitte buchen Sie Ihre Übernachtung zeitnah direkt in den Hotels unter dem
Stichwort „Chaîne“!**

BEI SCHUMANN HOTEL RESTAURANTS & SPA-TEMPEL

Bautzener Str. 74, 02681 Schirgiswalde – Kirschau

Telefon: 03592 520-0

E-Mail: info@bei-schumann.de

www.bei-schumann.de

184,00 EUR pro Zimmer und Nacht bei Doppelbelegung
zzgl. 0,63 EUR Fremdenverkehrsabgabe pro Gast & Nacht

Inklusive:

großartigem Schlemmerfrühstück vom Buffet im Kirschgarten

Exklusivnutzung des Seeflügel SPA's

Nutzung des TEMPEL SPA's

Kuschelige Kapuzen- Bademäntel, sowie passende Haus-Slipper
kostenfreies W- Lan

Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde

Hauptstraße 25, 02681 Wilthen OT Tautewalde

Tel.: 03592-383 00

E-Mail: erbgericht@tautewalde.de

www.tautewalde.de

101,00 EUR pro Zimmer und Nacht bei Einzelbelegung
146,00 EUR pro Zimmer und Nacht bei Doppelbelegung
zzgl. 0,50 EUR Gästetax pro Gast & Nacht für die Stadt Wilthen

Inklusive:

reichhaltigem landidyllischem Frühstücksbuffet /

Nutzung unseres kleinen Saunabereichs / kostenfreies WLAN

**Zum Dîner Amical am Freitag und Samstag gibt es einen Shuttle-Service
zwischen den beiden Hotels.**



Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 27. März 2026 unter dem folgenden Link für die Veranstaltung an (falls Ihnen die Anmeldung über das Internet nicht möglich ist, kontaktieren Sie Bailli Gunter Anton telefonisch):

<https://chaine-sachsen.de/anmeldung>

Da die Platzkapazitäten für die Veranstaltungen begrenzt sind, werden Anmeldungen in der Reihenfolge des Einganges berücksichtigt.

Den Gesamtpreis überweisen Sie bitte bis 03. April 2026 auf das Konto der

Chaîne des Rotisseurs Sachsen
IBAN: DE70 5125 0000 0039 0047 12
Taunus Sparkasse

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zum 03. April 2026 möglich.

Bitte buchen Sie Ihre Übernachtung direkt in den Hotels unter dem Stichwort „Chaîne“!
Aufgrund der begrenzten Zimmerkapazitäten empfiehlt sich eine baldige Buchung.

Informationen zu den Veranstaltungen:

Bailli Gunter Anton, Telefon: (0 35 96) 50 900 50, E-Mail: mail@chaine-sachsen.de

Veranstalter

sind die jeweilig im Programm genannten Hotels/Restaurants.
Das Inkasso der Teilnehmerkosten erfolgt im Namen und für Rechnung der jeweiligen Hotels/Restaurants.

Dîner Amical

Empfang

Spargel & Thunfisch
Beef Tatar auf Crostini

Menü

Saibling / Rauch / Orange / Avocado

~~~~

Bärlauch / BBQ-Auster

~~~~

Kalbsbries / Grüner Spargel / Rauchbutter
Parmesan / Rhabarber

~~~~

Gesmoktes Rinderfilet / Hummerkruste  
Spargel / Kräuter / Kartoffel

~~~~

Florentiner mild geräuchert
Erdbeeren / Brennnessel / Limette

~~~~

Pralinça aus Jablonec nad Nisou  
Kaffee oder Espresso

Preis pro Person für das Menü inklusive Empfang, Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee

€ 149,00



*Brotzeit am 25.04.2025  
zum Fahnentreffen der Chaîne des Rôtisseurs  
als Buffett*

*Zurek*

*polnische Sauerteigsuppe*

*Laugenbrezeln mit hausgemachtem Obazda*

*Kleine Schweinshax 'n mit Krautsalat*

*Deftiger Brotsalat*

*Bauernsalat mit Feta und Oliven*

*Verschiedene Sauergemüse*

*Schinken- und Käsevariation*

*Pfefferbeißer und Würstchen mit Senf*

*Brotvariationen mit Butter und Griebenschmalz*

*Zwei verschiedene Kuchen*

*Alkoholfreie Getränke, Bier und Frühlingsbowle*

*Kaffee oder Tee*





Menü zum

**WORLD CHAÎNE DAY**

am 25.04.2026

*Champagner Nicolas Feuillate Rose Brut, Champagne*

Würzfleisch von der Entenkeule mit Champignons  
und Frühlingslauch

*2021 Ange et Cerise, Weingut Frédéric Fourré, Sachsen*

\*\*\*

Bautzner Senfsüppchen mit pochiertem Ei  
und Spinatstrudel

*2022 VO Riesling feinherb, Weingut von Othegraven, Mosel*

\*\*\*

Sandwich vom Forellenfilet auf Leipziger Allerlei und Dill

*2024 Sauvignon Blanc, Weingut Kirsten/Liebieg, Mosel*

\*\*\*

Zweierlei vom Sächsischen Strohschwein mit Café de Parissauce,  
wildem Blumenkohl und Kartoffel-Millefeuille

*2023 Austzeit Spätburgunder, Weingut Karl Friedrich Aust, Radebeul, Sachsen*

\*\*\*

Sächsische Quarkeulchen mit Apfelvariation  
und Eierlikörmousse

*2023 Kupp Riesling Kabinett, Weingut von Othegraven, Mosel*

Preis pro Gast 179,00 EUR (inkl. Wasserbegleitung)