

LKZ 13.07.10



Begrüßen Matthias Striffler von der Herrenküferei (rechts) als neues Mitglied: Dr. Rainer Huber, Wolf-Dieter Streb, Bailli (Landvogt) Frank Berner (von links).

Bild: Alfred Drossel

## Ehre für den Sternekoch: Im exklusiven Kreis

*Matthias Striffler ist nun Maître der Bruderschaft Chaîne des Rôtisseurs*

### MARKGRÖNINGEN

Mit einem Dîner Maison der Bruderschaft Chaîne des Rôtisseurs ist Matthias Striffler von der Herrenküferei als neues Mitglied aufgenommen worden. Im Landkreis gehören jetzt drei Häuser zu dem exklusiven Kreis.

VON ALFRED DROSSEL

Es gab Ikarimilachsfilet an Erbsenpüree und Pata Negra, glasiertes Kalbsbries mit Yuzu-Jus-Kaffeekrokant, weißen Spargel und Morcheln, bretonische Makrele mit Mandelmus, Charantaismelone und Bohnensaft. Dry Aged Rib Eye an Markjus, grünem Spargel, Artischocken, Saubohnen,

dazu geräucherten Kartoffelstock: Matthias Striffler gab seinen Einstand in der Bruderschaft mit einem Dîner Maison in der Herrenküferei. Bailli (Landvogt) Frank Berner von der Bailliage Baden-Württemberg nahm in einem feierlichen Akt Matthias Striffler und die Herrenküferei in die Bruderschaft auf. Im Landkreis gehört das Markgröninger Haus neben dem Asperger Adler und der Alten Sonne in Ludwigsburg zu dem erlauchten Kreis.

Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ist eine internationale gastronomische Gesellschaft, die 1950 in Paris gegründet wurde. Die Gesellschaft beruft sich auf die Traditionen und

Praktiken der alten königlichen französischen „Gilde von Gänseröstern“, deren Ermächtigung mit der Zeit auf das Rösten aller Geflügelarten, Fleisch und Wild ausgeweitet wurde. Sie ist der hohen Kunst des Kochens (Haute Cuisine) verpflichtet und will die Aufrechthaltung gastronomischer Werte und gepflegter Tischsitten fördern.

Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs hat zurzeit etwa 24000 Mitglieder in 75 Ländern der Welt. Ihre „Bailliages“ genannten Landesverbände (in Baden-Württemberg 140 Mitglieder) sind in weitere Untergruppen gegliedert. Neue Mitglieder werden durch die lokalen Bailliagen aufgenommen. Dazu

sind zwei Paten (Parrains) nötig, die für den einwandfreien Charakter des Neumitglieds bürgen. Matthias Striffler war vor zwei Jahren „deutsche Koch-Entdeckung des Jahres“. Das stand im Restaurant-Führer Gault Millau. „Hochtalentiert, gleichwohl zurückhaltend, ja fast schüchtern bietet Matthias Striffler furiose Gerichte“ – so das Lob für den Küchenchef von Strifflers Herrenküferei. Auf Anhieb hatte er 16 von 20 Punkten bekommen. Striffler koche innovativ und dennoch bodenständig. Der feierlichen Aufnahme folgt nun in einer Woche die Inthronisation in Frankfurt und die Übergabe der Insignien eines Maître Rôtisseur.