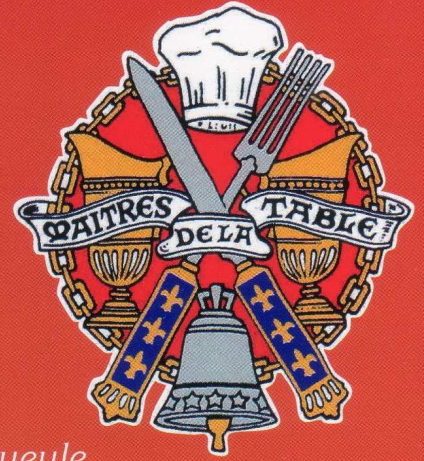


# Maitre

*Confrérie des Maîtres de la Table et Frères en Gueule*



*Gibt es einen exklusiveren Weg, um die Kunst der Zubereitung edler Speisen und deren Genuss zu pflegen?*

Bereits der aus der französischen Sprache entnommene Name einer deutschen Vereinigung von Meistern der gehobenen Gastronomie und Freunden des guten Geschmacks lässt die Anlehnung an die bewährte Tradition und den weltweiten exzellenten Ruf der gepflegten Gastlichkeit unseres Nachbarlandes erahnen.

Wer aber ist und was will die „Confrérie des Maîtres de la Table et Frères en Gueule“?

Eine Frage, die sich jeder stellen wird, der erstmals von ihr hört oder zu Gast gebeten wird und durch diese Schrift zumindest im Großen und Ganzen beantwortet werden will.



Über uns  
Ziele  
Wappen  
Organisation  
Consilium  
Hoher Rat  
Chanceliers  
Satzung  
Beitrag

# Die Confrérie des Maîtres de la Table et Frères en Gueule stellt sich Ihnen vor

Die Confrérie ist eine Vereinigung von Feinschmeckern, deren Zielsetzung am einfachsten wie folgt umschrieben ist: "Förderung und Verbreitung der Kunst, erlesene Tafelfreuden zu bereiten und zu genießen".

Dabei sitzen Feinschmecker und Fachleute gemeinsam an einem Tisch. Auf diese Weise wird eine Ehe geschlossen zwischen den "Maîtres" und den "Frères en Gueule". Auch die qualifizierten Hersteller und Zulieferer der für die Gastronomie benötigten feinen Zutaten und Getränke gehören dazu. Die Titulation als "Bruderschaft" deutet an, dass die Gemeinschaft mehr sein will als nur eine lockere Vereinigung, dass ihre Mitglieder sich vielmehr im Bestreben, die kulinarischen Freuden des Lebens zu genießen und andere an diesem Genuss teilhaben zu lassen, eng verbunden fühlen. Ein weiterer Leitsatz der Confrérie ist: Jeder Mensch, der im Leben getreulich die in ihm gesetzten Erwartungen erfüllt, hat auch ein Anrecht auf die Genüsse, die das Leben ihm zu bieten vermag.

Alljährlich im September gibt die Confrérie eine "Grande Soirée" an wechselnden Orten. Sie findet ihren glanzvollen Höhepunkt in der feierlichen Zeremonie zur Aufnahme der neuen Confrères. Hier präsentiert sich die Bruderschaft in einem besonders festlichen Rahmen der Öffentlichkeit. Daneben werden mehrfach im Jahre von verschiedenen Häusern kleinere Soirées für geladene Gäste ausgerichtet. Auf diesen Veranstaltungen zeigt der gastgebende Maître, was sein Haus zu leisten vermag. Hier muss er Zeugnis dafür ablegen, welche Aufmerksamkeit er der Pflege der Tafelkultur in unserem Lande widmet.

Wie der aus der französischen Sprache entnommene Name schon andeutet, hat die Confrérie ihren Ursprung genommen in unserem Nachbarland Frankreich, dessen unwiderstehliche Küche unbestritten weltweiter Maßstab für stilvolles Genießen war.

Bereits 1856 schlossen sich dort Meister der Kochkunst zusammen, um eine kulinarische Bruderschaft zu gründen: das Docte College des Frères en Gueule. In der Seine-Metropole Paris wurden am 21.6.1971 fünf Persönlichkeiten von Rhein und Ruhr als Vertreter gepflegter deutscher Gastlichkeit vom hohen Rat der französischen Maîtres zu Brüdern der Gaumenfreude geschlagen und mit der Gründung einer deutschen Sektion beauftragt.

Die ersten deutschen Maîtres nahmen ihren Auftrag, in ihrem Land neue Mitglieder zu gewinnen, sehr ernst. Es gelang ihnen sehr rasch, weitere Spitzengastronomen zu gewinnen. Jetzt, mehr als 30 Jahre danach, ist aus dem damals in Paris aus der Taufe gehobenen Kind längst eine "gesellschaftliche Dame" geworden.

Die Maîtres sind aber längst nicht mehr mit ihren Veranstaltungen "nur" ein gesellschaftliches Ereignis; sie werden in Deutschland immer dann genannt, wenn es um Spitzenqualität in der Gastronomie geht.

Alljährlich wird in allen Ehren zugeschlagen:



Die Berührung mit dem Schwert – abgeleitet aus dem traditionellen Ritterschlag – inthronisiert die designierten Anwärtler und macht sie zu Mitgliedern im Kreis der Confrerie

# Unsere Ziele

*Maître*

sein, bedeutet für uns ...

- die Kunst, erlesene Tafel- und Gaumenfreuden zu bereiten, zu genießen, zu fördern und zu verbreiten
- eine „Gemeinschaft des guten Geschmacks“ in der Bruderschaft der Meister der Tafel zusammenzufügen, die unsere Hersteller (Maîtres) und Liebhaber (Frères en Gueule) miteinander vereint
- das gastronomische Angebot dahingehend zu optimieren, dass es dem Gast zu Gute kommt
- Kommunikation mit anderen Bruderschaften Organisationen und Verbänden intensiv zu pflegen, die eine ähnliche Zielsetzung haben
- Erfahrungen und berufliches Wissen der Maîtres untereinander auszutauschen und weiterzugeben, um den größten Nutzen für alle daraus zu ziehen

**Exzellenter Geschmack ist weithin zu erkennen!**

Dies insbesondere unter dem Aspekt, dass alle Maîtres und Frères anlässlich ihrer Inthronisation den entsprechenden Orden der Confrérie verliehen bekommen – differenziert in der Farbauslegung und entsprechend ihrer beruflichen Ausrichtung:



Königsblau präsentiert sich das Ordensband der Maîtres de la Table, die Frères en Gueule tragen den Orden mit grauem Band.



Ein grünes Ordensband charakterisiert die Chanciers der Confrérie und das rote Ordensband ist den Mitgliedern des Vorstands vorbehalten



## Unser Wappen

Die Gabel gilt als Zepter des Gastronomen  
Das Messer ist sein Schwert  
Die Kochmütze seine Krone  
Die Glocke mahnt zur Pünktlichkeit  
Die Weinkanne erfordert edle Getränke  
Das Tablett trägt nur das Beste aus Küche und Keller  
Das Band umschließt die Meister der Tafel  
Es hält sie in einer Gemeinschaft des guten Geschmacks fest umschlungen



## Unser Beitrag

**Aufnahmegebühr:** 250,00 € (für den Partner: 130,00 €)

**Derzeitiger Jahresbeitrag:** 205,00 € (für den Partner: 103,00 €)

**Zahlungsmodalitäten:** Alle Zahlungen werden im Lastschriftverfahren erhoben

# Unsere Organisation

## Das **CONSILIUM**

hat die Aufgabe, die Confrérie und deren Geschäfte zu führen. Es besteht aus:

- Grand Maître (Vorsitzender)
- Grand Chancelier (Stellvertretender Vorsitzender)
- Trésorier (Schatzmeister)

## Der **KONVENT**

ist die Vereinigung aller ordentlichen und außerordentlichen Mitglieder. Er wählt die Mitglieder des Consiliums und des Hohen Rates

## Der **HOHE RAT**

hat die Aufgabe, den Vorstand zu beraten und bei der Geschäftsführung zu unterstützen. Er besteht aus:

- Argentier (Zeugwart)
- Syndicus (Berater)
- Archichapelain (Zeremonienmeister)
- Grand Maître d'honneur (Ehrevorsitzender)
- mindestens drei weiteren Mitgliedern

## Regionale **CHANCELIERS**

haben die Aufgabe den Vorstand zu unterstützen und die Ziele und Aufgaben der Confrérie in der jeweiligen Heimatregion umzusetzen

## Das Consilium

### Grand Maître



Hermann Fritz  
Kalandstraße 11  
D 34414 Warburg  
Telefon: +49 5641 42 11  
Telefax: +49 5641 60 910  
E-Mail: [alt-warburg@romantikhotels.com](mailto:alt-warburg@romantikhotels.com)

### Grand Chancelier



Ralf Meyer  
Schützenhofstraße 107  
D 26133 Oldenburg  
Telefon: +49 441 940 94 0  
Telefax: +49 441 940 94 99  
E-Mail: [RMeyer@MundN-Steuerberater.de](mailto:RMeyer@MundN-Steuerberater.de)

### Trésorier



Michael Nebel  
Schützenhofstraße 107  
D 26133 Oldenburg  
Telefon: +49 441 940 94 0  
Telefax: +49 441 940 94 99  
E-Mail: [MNebel@MundN-Steuerberater.de](mailto:MNebel@MundN-Steuerberater.de)

Informationen über Aufnahme, Satzung oder regionale Vertreter vor Ort finden Sie auf unseren Internetseiten <http://www.maitres-online.info> oder <http://www.maitres-online.de>.

Gern stehen Ihnen auch die Mitglieder unseres Consiliums für Auskünfte zur Verfügung.

Confrérie des Maîtres de la Table et Frères en Gueule – Geschäftsstelle  
D 26133 Oldenburg - Schützenhofstraße 107  
Telefon: +49 441 940 94 0 – Telefax: +49 441 940 94 99