

Landhaus Hadrys Magdeburg

Die traditionelle Eröffnung des Chaîne-Jahres 2012

Schon fast traditionell fand die erste Veranstaltung zur Begrüßung des neuen Jahres der Bailliage Sachsen-Anhalt im Landhaus Hadrys in Magdeburg statt und der Einladung des Bailli Dierk Horst Horstmann sowie des Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys wurde auch dieses mal wieder zahlreiche Folge geleistet.

Vor dem Gaumenschmaus fand eine Mitgliederversammlung statt, auf der nach 5jähriger Amtszeit die (Neu-)Wahl des Bailli auf dem Programm stand. Unser Bailli Dierk Horst Horstmann wurde einstimmig wiedergewählt und wird nun die prosperierende Bailliage Sachsen-Anhalt für weitere 5 Jahre führen. Wir danken ihm an dieser Stelle für seine Arbeit und seinen unermüdlichen Einsatz, der dazu geführt hat, dass sich die Mitgliederzahl der jüngsten Bailliage Deutschlands in seiner ersten Amtszeit mehr als verdreifacht hat. Das bevorstehende 80. Grand Chapitre im Mai 2012 in Magdeburg war weiteres Thema der Mitgliederversammlung.

Nach der Arbeit kam das Vergnügen – und was für eines:

Zur Begrüßung und Einstimmung auf ein grandioses 7-Gang-Menü wurde den Anwesenden ein köstlicher Gosset Grande Rosè Champagner gereicht, begleitet von feinen Gourmandise.

Nach dem Gruß aus der Landhausküche setzte die gebratene Gänsestopfleber auf karamellisierten Äpfeln mit Kartoffelpüree einen überragenden Genusspunkt zum Beginn, und, um es vorweg zu nehmen, das Niveau fiel nicht mehr ab. Dem klaren Süppchen vom Wintergeflügel schlossen sich die Kürbisravioli und Kabeljau mit Chorizzu auf Curryschaum an. Es folgte als neutralisierende Überleitung zum Hauptgang ein mächtiges Sorbet von der dunkeln Schokolade. Als Hauptgang wurde eine auf den Punkt gegarte Pressé Taube auf Cassoulettegemüse und Gratinkartoffeln serviert, die ihres Gleichen sucht. Es folgte als Käsegang eine pffiffig gewürzte Scheibe vom Büffelmozzarella auf reduziertem Tomatenkompott. Als süßer Abschluss wurden unter dem Überbegriff „Einblicke in unsere Dessertküche“ vier verschiedene kleine Desserts serviert, die einen würdevollen Schlussakzent des Gesamtkunstwerkes setzten.

Auch die Weine, u.a. aus den Häusern Thürkind, Fischer (Baden) und Lageder, waren sehr gut gewählt und passten perfekt zu ihren jeweiligen Speisen.

In gewohnter und schon weit über unsere Landesgrenze hinaus bekannter Art und Weise lobte unser Vice Conseiller Gastronomique Hon. Fred Newie die Kochkunst von Sebastian Hadrys, die sicherlich – zumindest in Sachsen-Anhalt – ihres Gleichen sucht.

Der Abend klang bei angeregten Gesprächen aus und alle Anwesenden waren sich sicher, zur nächsten kulinarischen Verführung durch Sebastian Hadrys wieder in das Landhaus am Rande Magdeburgs zu kommen.

Antje Plesch, Officier