



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

AFTER-WORK-DINNER à la LE CREUSET

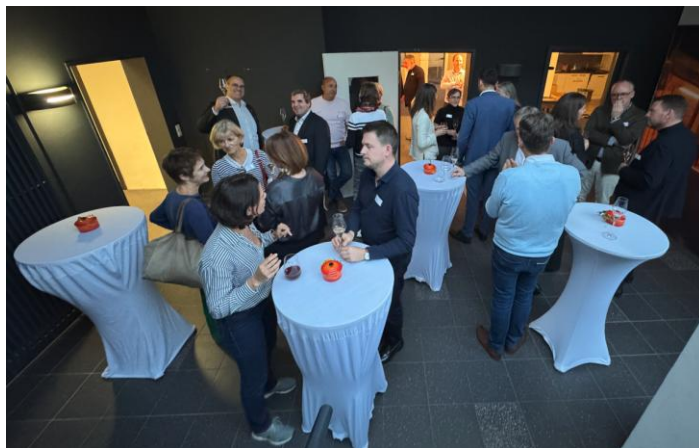
am 22. Oktober 2026 | Le Creuset GmbH, Kirchheim unter Teck



Ein deutsch-französischer Abend voller Genuss und Begegnungen

Was entsteht, wenn französische Lebensart, deutsche Unternehmenskultur und die gemeinsame Leidenschaft für gutes Essen und Trinken aufeinandertreffen? Ein Abend, der alle Sinne anspricht, Menschen miteinander verbindet und die deutsch-französische Freundschaft auf besonders genussvolle Weise lebendig werden lässt.

Am Donnerstag, den 22. Oktober 2026, waren die Mitglieder des Club d'affaires franco-allemand du Bade-Wurtemberg e. V. zu einem exklusiven deutsch-französischen Afterwork-Dinner am Hauptsitz von Le Creuset Deutschland in Kirchheim unter Teck eingeladen.





CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

Getreu nach dem Firmenmotto „Stücke von Le Creuset sind dafür geschaffen, Menschen zusammenzubringen“ erwartete die Gäste ein abwechslungsreiches Programm, das spannende Einblicke in die Unternehmensgeschichte und Produktpalette, kulinarische Kreativität und persönliche Begegnungen auf wunderbare Weise miteinander verband.

Ein stilvoller Auftakt mit französischem Champagner

Bereits beim Empfang wurde deutlich, dass dieser Abend ganz im Zeichen des Genusses und der Gastfreundschaft stehen würde. Bei einem Glas erlesenen Grand-Cru-Champagners von Pierre Trichet kamen die Teilnehmer in entspannter Atmosphäre zusammen. Die ersten Gespräche entwickelten sich, bekannte Gesichter wurden begrüßt und neue Kontakte geknüpft.



Gerade diese ungezwungenen Momente machen die Veranstaltungen des Club d'affaires so besonders: Sie bieten Raum für persönliche Begegnungen jenseits des beruflichen Alltags, und für den Austausch zwischen Unternehmen, Führungskräften und Persönlichkeiten aus dem deutsch-französischen Wirtschaftsleben.

Le Creuset: Eine französische Erfolgsgeschichte mit weltweiter Strahlkraft

Nach dem stilvollen Empfang begrüßte Ralph Edele, CEO von Le Creuset Deutschland, die Gäste und gewährte ihnen einen faszinierenden Einblick in die traditionsreiche Unternehmens- und Produktwelt.



In Frankreich geboren – weltweit geliebt: Kaum ein Unternehmen verkörpert die Verbindung von französischer Kochkultur, handwerklicher Tradition und zeitlosem Design so anschaulich wie Le Creuset.

Die Geschichte von Le Creuset reicht bis ins Jahr 1925 zurück. Damals gründeten die beiden belgischen Industriellen Armand Desaegher und Octave Aubecq das Unternehmen im nordfranzösischen Fresnoy-le-Grand. Hier nahm eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte ihren Anfang – mit einem aus Koks, Eisen und Sand gegossenen Bräter aus emailliertem Gusseisen. Seine markante Farbe, das charakteristische „Ofenrot“, wurde zum unverwechselbaren Erkennungszeichen der Marke und prägt bis heute ihre Identität.



Was mit diesem ikonischen Bräter begann, entwickelte sich im Laufe der Jahrzehnte zu einer vielfältigen Produktwelt rund um Kochen, Zubereiten und Genießen. Neben



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

dem klassischen Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen erweiterte Le Creuset sein Sortiment um Steinzeug, Kochgeschirr aus Edelstahl und Aluminium sowie zahlreiche Küchenutensilien und Accessoires. Damit verbindet die Marke ihre handwerklichen Wurzeln mit den unterschiedlichen Anforderungen moderner Küchen und einer vielfältigen Ess- und Tischkultur.



Ein wichtiger Schritt in der Unternehmensgeschichte war die Expansion über die französischen Grenzen hinaus. Bereits 1952 begann Le Creuset mit dem Export in andere europäische Länder. In den folgenden Jahrzehnten wurde das internationale Geschäft kontinuierlich ausgebaut. Auch die Gründung der deutschen Tochtergesellschaft Le Creuset GmbH im Jahr 1994 markierte einen bedeutenden Meilenstein. Heute ist Le Creuset international präsent und verbindet seine französischen Wurzeln mit einer weltweiten Kundschaft.

Die farbenfrohen Produkte sind längst nicht mehr nur Gebrauchsgegenstände, sondern für viele Menschen auch Ausdruck eines persönlichen Lebensstils und der Freude an einer bewusst gestalteten Tisch- und Esskultur.

Für die Mitglieder des Club d'affaires bot dieser Einblick wertvolle Anknüpfungspunkte für Gespräche über Unternehmertum, Markenidentität, internationale Märkte und

die Bedeutung langfristiger Kundenbeziehungen. Die Unternehmensgeschichte zeigte eindrucksvoll, wie wichtig es ist, gewachsene Werte zu bewahren und zugleich offen für neue Entwicklungen zu bleiben.

Vom Netzwerk an den Kochtopf: Gemeinsam kochen, gemeinsam genießen

Nach dem unternehmerischen Teil wurde es praktisch – und ausgesprochen kulinarisch. Aus den Gästen wurden Köchinnen und Köche, aus den Gesprächen über Wirtschaft und Unternehmen wurde gemeinsames Zubereiten, Schneiden, Würzen, Abkochen, Abschmecken und Braten.



3

Ausgestattet mit einer eigenen Le-Creuset-Schürze machten sich die Teilnehmer unter der fachkundigen Anleitung von Küchenchef Jonas Münzinger in Teams an die Zubereitung eines raffinierten herbstlichen Menüs.

Den Auftakt bildeten ein Lachsstück und eine feine Kürbiscremesuppe – eine stimmige Kombination, die die herbstliche Jahreszeit kulinarisch aufgriff. Anschließend standen gleich zwei Gerichte mit Reh auf dem Programm: gebratener Rehrücken mit Schupfnudeln, Pfifferlingen und Selleriepüree sowie ein aromatisches Rehragout mit Kartoffelschaum. Den süßen Abschluss bildete eine Apfeltarte mit



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

Cranberries, die fruchtige Frische und herbstliche Genussmomente miteinander vereinte.



Die einzelnen Teams übernahmen Verantwortung für ihre Gerichte, stimmten sich untereinander ab und arbeiteten Schritt für Schritt auf das gemeinsame Ziel hin: ein mehrgängiges Menü, das nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch das Ergebnis gemeinsamer Arbeit sein sollte.

Die Küche von Le Creuset wurde so zum idealen Ort für das, was auch den Club d'affaires auszeichnet: Menschen mit unterschiedlichen beruflichen Hintergründen und kulturellen Erfahrungen bringen ihre Fähigkeiten ein, lernen voneinander und schaffen gemeinsam etwas Neues.



„Ganz nebenbei“ bot das Kocherlebnis auch Gelegenheit, die Produkte von Le Creuset in ihrem eigentlichen Element zu erleben. Denn hochwertiges Kochgeschirr entfaltet sei-

nen besonderen Wert vor allem dort, wo mit Freude gekocht, mit Sorgfalt zubereitet und mit anderen Menschen geteilt wird.

Eine Entdeckungsreise für den Gaumen: Alkoholfreie Spezialitäten der Manufaktur Jörg Geiger

Zu einem gelungenen Menü gehört selbstverständlich auch die passende Begleitung im Glas. Für eine besondere geschmackliche Entdeckungsreise sorgten die alkoholfreien Weine und Spezialitäten der Manufaktur Jörg Geiger GmbH.



4

Der Gründer des Unternehmens stellte die Produkte persönlich vor und gab den Gästen Einblicke in die Besonderheiten dieser außergewöhnlichen Genusswelt. Dabei konnten die Teilnehmer die Vielfalt der Aromen kennenlernen und entdecken, wie differenziert und anspruchsvoll alkoholfreier Genuss gestaltet werden kann.

An der festlich gedeckten Tafel: Ein herbstliches Menü voller Genuss

Nachdem die einzelnen Gänge gemeinsam vorbereitet und vollendet worden waren, kam der Moment, auf den alle hingearbeitet hatten: das gemeinsame Essen.



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

An einer festlich gedeckten Tafel versammelten sich die Teilnehmer, um die Ergebnisse ihrer kulinarischen Zusammenarbeit zu genießen. Das ganze Team von Le Creuset war dabei im Einsatz und servierte den Gästen wie im Restaurant stilvoll und charmant die Speisen und Getränke.



Die Gäste ließen sich zunächst das Lachsstück mit Kürbiscremesuppe schmecken, bevor mit dem gebratenen Rehrücken samt Schupfnudeln, Pfifferlingen und Selleriepüree sowie dem Rehragout mit Kartoffelschaum zwei weitere herbstliche Höhepunkte folgten. Die Apfeltarte mit Cranberries setzte schließlich einen fruchtigen Akzent zum Abschluss des Menüs.



Aus den verschiedenen Kochteams wurde eine große Tischgemeinschaft, aus den einzelnen Gerichten ein gemeinsames Festmahl. Die Atmosphäre erinnerte an ein großes Familienfest – herzlich, lebendig und geprägt von der Freude, den Abend miteinander zu verbringen. Es wurde probiert, gelobt, gelacht und angeregt diskutiert. So wurde das Afterwork-Dinner weit mehr als eine kulinarische Veranstaltung. Es bot Gelegenheit, bestehende Kontakte zu vertiefen, neue Verbindungen aufzubauen und den deutsch-französischen Austausch in einer offenen und ungezwungenen Atmosphäre zu pflegen.

Ein herzliches Merci beaucoup an alle Beteiligten

Der Club d'affaires franco-allemand du Bade-Wurtemberg e. V. bedankt sich sehr herzlich bei **Frédérique Mayer, Head of Customer Service Deutschland, und Rolene Barnhoorn, Regional HR Director DACH & Poland von Le Creuset** für die hervorragende Organisation und Begleitung der Veranstaltung.



Ein besonderer Dank gilt **Ralph Edele, CEO von Le Creuset Deutschland** für die spannenden Einblicke in die Welt von Le Creuset und seine großzügige Gastfreundschaft, sowie



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

dem „chef“ **Jonas Münzinger** für die fachkundige Anleitung und die kulinarische Begleitung des gemeinsamen Kochens und **Jörg Geiger** für die persönliche Präsentation seiner alkoholfreien Spezialitäten.

Es lebe die deutsch-französische Freundschaft!

Jörg Luft

Mitglied des Vorstands

Club d'affaires franco-allemand du Bade-Wurtemberg e.V.



6





CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

NÄCHSTE VERANSTALTUNGEN

27. November 2026 **JAHRESABSCHLUSS-DINNER 2026**
18:30-22:30 Fässle Le Restaurant in Stuttgart-Degerloch



7

SAVE THE DATE

16. Februar 2027 **NEUJAHRSEMPFANG 2027**
18:30-22:30 **Bertrandt in Mönsheim**





CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

ANKÜNDIGUNEN

12.-14. November 2026

Das Réseau d'Affaires Franco-Allemand – RAFAL lädt Sie herzlich zum **26. Jahreskongress der Deutsch-Französischen Wirtschaftsclubs** nach Montpellier ein.

Unter dem Motto „KI und der Mensch – Die Zukunft gestalten: deutsch-französische Perspektiven“ erwarten Sie spannende Impulse, der Austausch mit Expertinnen und Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Institutionen sowie vielfältige Möglichkeiten zum Networking.

Zur [ANMELDUNG](#)



8

23.-26. November 2026



 **Baden-Württemberg**
Ministerium für Wirtschaft,
Handwerk und Tourismus





CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

FÖRDERMITGLIEDER 2026



Baden-Württemberg

Eine deutsch-französische Sonderausgabe in Zusammenarbeit mit:



Baden-Württemberg
Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit und Tourismus

CONSULAT
GÉNÉRAL
DE FRANCE
À STUTTGART
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Deutsch-französische Wirtschaftsakteure
Acteurs du franco-allemand®



Klicken Sie auf das Banner, um die Sonderausgabe herunterzuladen.



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

NACHBERICHT – VERANSTALTUNG

DANKE FÜR
IHRE UNTERSTÜTZUNG.

10

Es lebe die deutsch-französische
Freundschaft...!