

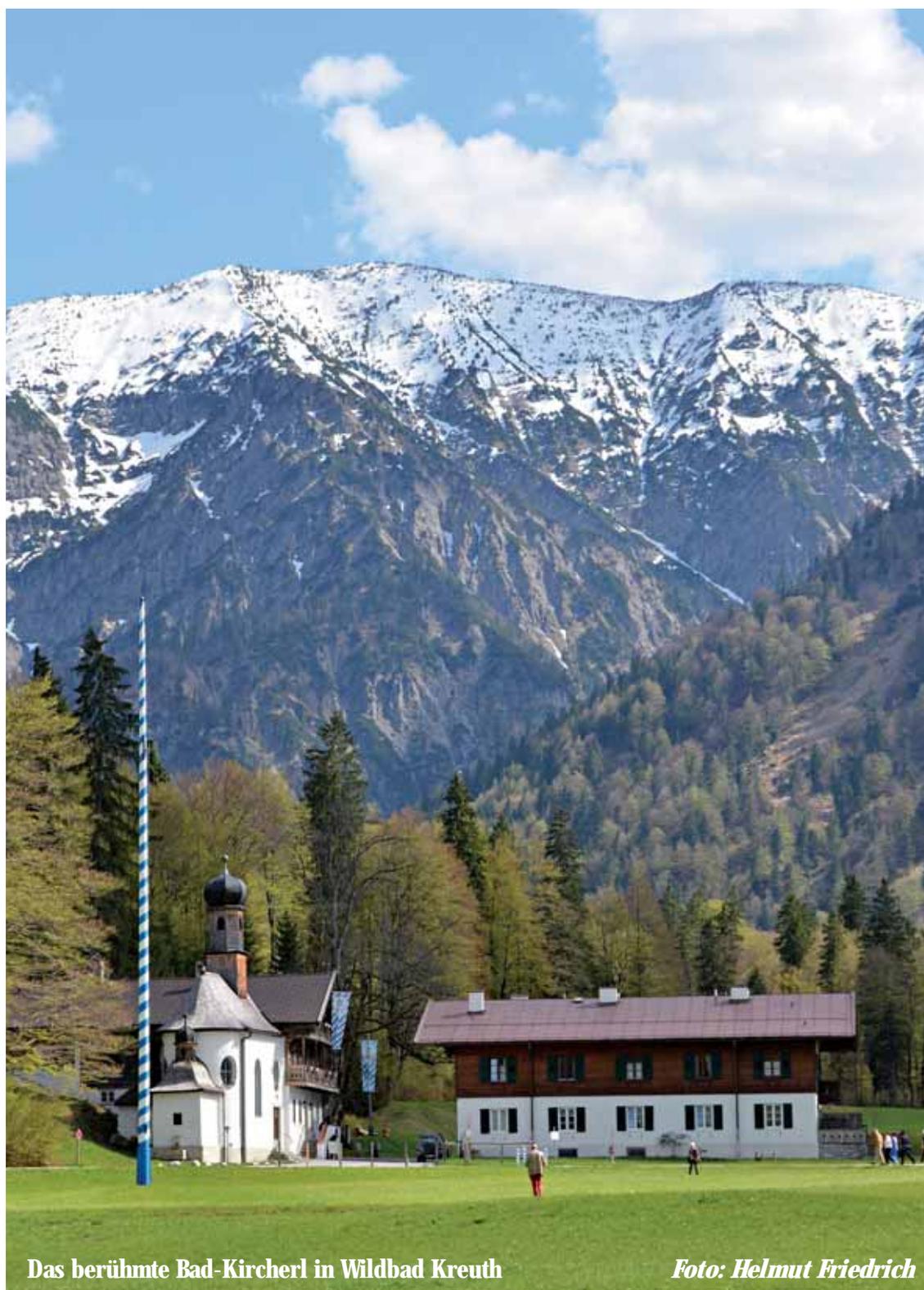


R

# RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 87 / Juli 2016

R



Das berühmte Bad-Kircherl in Wildbad Kreuth

Foto: Helmut Friedrich

## Region BAYERN

- Königlicher Auftakt des RONDE-Jahres *Seite 5*
- Tafeln mit Freunden *Seite 6*

## Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG-HOLSTEIN

- Neujahrsempfang *Seite 4*
- »Augenlust und Tafelfreuden« *Seite 15*

## Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Jahresauftakt in Wiesbaden *Seite 3*
- Frühlingstreffen in Eltville *Seite 7*

## Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Spargelausflug *Seite 14*

## Region NORDRHEIN-WESTFALEN

- Treffen im Hopper Hotel *Seite 4*

## RONDE Convent

- Tegernsee *ab Seite 8*

R

## *Liebe RONDE-Freunde, liebe Freunde der RONDE,*



*wenn Sie diese Ausgabe der RONDE Revue in Händen halten, können Sie das große Ereignis des RONDE-Jahres nachvollziehen – den Convent am Tegernsee!*

*Alle haben ihn gespürt, den lebendigen »Geist der RONDE«, unsere treuen Mitglieder wie auch die zahlreichen Gäste: das fröhliche Treffen im Freundeskreis, das gemeinsame Erleben außerordentlicher Natur und Kultur und großartige Leistungen von Küche und Service!*

*Der Dank dafür gilt nochmals unserer Regionalpräsidentin Lydia Glück, die diesen Convent so vorzüglich vorbereitet und durchgeführt hat.*

*Wie ich Ihnen nach meiner Wahl angekündigt hatte, wollen wir neue Wege suchen, um andere – auch jüngere – Menschen davon zu überzeugen, dass die Mitgliedschaft in unserem Freundeskreis eine Bereicherung des Lebens ist.*

*Wir haben die RONDE jetzt in dem sozialen Netzwerk Facebook registriert.*

*Jeder von Ihnen kann – auch ohne dort angemeldet zu sein – die Veröffentlichungen nachlesen: Geben Sie in Ihre Suchmaschine „La Ronde die Gourmets“ ein, und bei den dann auftauchenden Ergebnissen klicken Sie die Verbindung zu Facebook an.*

*Dann erscheint unsere Seite, auf der Sie zwar aufgefordert werden, sich bei Facebook anzumelden, was Sie aber ignorieren können.*

*Dann bleibt zwar unten die Aufforderung stehen, sich zu registrieren oder anzumelden, trotzdem können Sie sich die ganzen Veröffentlichungen in chronologischer Reihenfolge ansehen und durchlesen.*

*Für alle diejenigen, die sich damit nicht anfreunden können, bleibt es dabei:*

*In der zweimal jährlich erscheinenden RONDE-Revue werden Sie ebenfalls umfangreich über das RONDE-Leben informiert.*

*Mit den besten RONDE-Grüßen*

*Ihr*

*Gerhard Opitz  
Präsident*



# Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Jahresauftakt am 9. Januar 2016 im »YE« in Wiesbaden



Gerhard und Jutta begrüßen

Ein stolzer Auftakt: 28 RONDE-Freunde und Freunde der RONDE versammelten sich am 9. Januar in Wiesbaden im südchinesischen Restaurant YE zum ersten Treffen 2016 unserer Region.

Beim Aperitif konnten der Präsident und die Regionalpräsidentin vier neue Freunde der RONDE willkommen heißen. Auf den Tischen warteten schon als Vorspeise große Teller mit *Jiaozi*, das sind *gebratene Hefeteigtaschen mit Schweinefleischfüllung*, dazu ein *pikant-aparter Koriandersud*.

Danach kam eine Verschnaufpause, Zeit, das Prozedere der Speisefolge zu erklären: Um möglichst viele Gerichte zu probieren, dabei die Übersicht nicht zu verlieren und

alles warm zu halten, werden jeweils drei Gerichte pro Tisch serviert. Die meisten aßen übrigens mit Stäbchen. Auf einem Bett von duftendem Reis konnte man nun die Gerichte und die unterschiedlichen Soßen individuell probieren und genüsslich kosten. Auch Vegetarier kamen nicht zu kurz.

Da trat jedes Mal ein genießerische Stille ein, je nach Vorliebe und Gusto wurde hin und her probiert und darüber gesprochen.

Bei der südchinesischen Spezialität, dem geräucherten Schweinebauch, schieden sich die Geister: Die einen strahlten schon beim Räucheraroma, die anderen brachen wegen der Schärfe der Chilistückchen in Tränen aus.



Konzentriertes Genießen

Besuche von Tisch zu Tisch, die Pausen vergingen im Flug, und schon kam Servicechefin YE mit den *honigumhüllten Ba-*

*nanen und Ananas*, die an jedem Tisch mit Hochprozentigem flambiert wurden.

Die Winkekatze lädt zum nächsten Besuch ein. Fünf haben sich schon zum Spezial-Entenmenü verabredet.

Text: Dieter Felke

Fotos: Uli Opitz/Katja Profes



Unsere Vorspeise



Krabben mit Gemüse



Spezialität geräucherter Schweinebauch



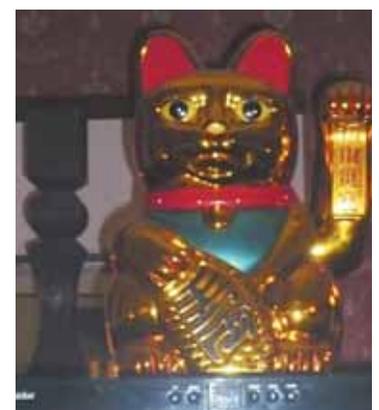
Fülle der Gerichte



Kruspige Ente



Dessert flambiert



Winkekatze



## Region Nordrhein-Westfalen

*Treffen in Christoph Paul's Restaurant im Hopper Hotel am 23. Januar 2016*

Am 23. Januar mittags traf sich zum ersten Mal im neuen Jahr ein kleiner Kreis unserer RONDE-Freunde bei Gourmet-Koch Christoph Paul. Das Restaurant befindet sich mitten in Köln in einem ehemaligen Kloster. Ein riesengroßes sakrales Wandgemälde im früheren Altarraum erinnert noch an jene Zeit.

Nachdem wir mit Prosecco rosé auf »2016« angestoßen hatten, freuten wir uns auf ein wohlschmeckendes 4-Gänge-Menue, denn die Speisekarte klang äußerst vielversprechend. Unsere Erwartungen wurden auch vollends erfüllt und wir waren uns alle einig – »das war köstlich«.

Es wurde sich sehr angeregt unterhalten und auch die augenblickliche politische Situation sorgte für heiße Diskussionen.

So vergingen die Stunden viel zu schnell wie im Flug und am Nachmittag trennten sich unsere Wege wieder. Wir freuen uns auf das nächste Wiedersehen!

*Hannelore Johannsen-Roth*



## Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

*Ursula und Kai-Momme riefen, und alle, alle kamen ...*



Angemeldet zum Neujahrsempfang 2016 der RONDE Hamburg, Bremen, Schleswig-Holstein und Niedersachsen waren 41 Personen, erschienen sind sogar 44 (meistens ist es umgekehrt ...), worüber wir uns alle sehr gefreut haben.

Einladen hatten Ursel und Momme in den sehr elitären *Anglo-German-Club* am Havestehuder Weg an der Außenalster. Zutritt zu diesem traditionsreichen und sehr stil- und geschmackvollen Ambiente verschafften uns Bärbel und Albert Klock-



mann, ist es doch so, dass weiß Gott nicht jeder in dieser Herberge Raum findet ...

Bevor wir im Balkon-Zimmer (mit Sicht auf die Außenalster) von der Gastronomie Pütter ein wirklich exzellentes Festmenü

kredenz bekamen, trafen sich die RONDE-Freunde zum Empfang im Kamin-Zimmer, um sich des Wiedersehens zu erfreuen und gemeinsam auf 2016 anzustoßen. Man hatte sich so viel zu erzählen, dass man den bereits in Vorfreude auf ein tolles

Menü etwas knurrenden Magen gar nicht spurte.

Der mit dem Flieger angereiste Gerhard Opitz lobte später in seiner Dankesrede an die »weiße und graue Brigade« u. a. die erste Vorspeise, die *Pastinakensuppe*, bei der gerne auch die doppelte Menge *geräucherter Entenbruststreifen* Freude gemacht hätte. Das *gebratene Filet vom Kabeljau mit überbackenen Jakobsmuscheln* ließ mit der *Weißweinsosse und grünem Pfeffer* keine Wünsche offen.

Beim Hauptgang, einer mit *Morcheln gefüllten Kalbsroulade*, kamen besonders auch das *Schwarzwurzelpuree* und die *Kräutersosse* bei allen gut an.

Das an dem Tag nicht mehr zu toppende Dessert, die *Limetten-Yoghurt-Tarte mit*

*Kumquart-Honig-Chutney* und dem *Riesling-Vanille-Sorbet*, zerging uns auf der Zunge.

Zum Kaffee oder Tee mit Feingebäck wurde in die anliegenden Räume gebeten, so dass man sich wunderbar noch mit RONDE-Freunden unterhalten konnte, die man bei Tisch nicht an seiner Seite hatte. Es fehlten – entsprechend alter Clubmanier – eigentlich nur noch die dicken Zigarren ...

Wir danken Ursula und Momme für einen wunderbaren Jahresauftakt und kommen – trotz der ca. 500 km – immer wieder gern aus dem Rheinland ins stolze Hamburg. *Ralf Lange*

P.S.: Die herrlichen Weine waren natürlich auch (leider ...) nicht zu verachten!



## Region Bayern

*Königlicher Auftakt des RONDE-Jahres am Samstag, dem 6. Februar 2016*

Zum »Königlichen Auftakt« des *RONDE-Jahres 2016* trafen sich Bayerns RONDE-Freunde in unserem noblen Mitglieds-Hotel, dem *HOTEL KÖNIGSHOF* am Karlsplatz in München, am *Samstag, dem 6. Februar 2016*, erstmals zur Mittagszeit, was den RONDE-Freunden sehr zu gefallen schien. Die Wiedersehensfreude im neuen Jahr beim Aperitif in der Bar war groß, und es dauerte auch etwas, ehe wir an der schön gedeckten Tafel im *LUISEN-SALON* Platz nahmen.

Von dem langjährigen *Küchenchef und Sterne-Koch MARTIN FAUSTER* wurden wir an diesem Samstagmittag überrascht mit einem erstklassig zubereiteten Fünf-Gänge-Menü. Als »*Neujahrs-Überraschung*« wurden wir kulinarisch verwöhnt mit

*Saibling geräuchert im Wacholderrauch, Kaviar und Rote Bete*

*Langostino, Passionsfrucht, Tapioka und Pastinake*

*Backe und Filet vom Milchkalb Fregola Sarda und Artischocken*

*Valrhona Schokolade warm und kalt, Equatoriale, Quatr-épices, Kaffèflorentiner und Rumtopf*

*Kokosmilch geest, Dulcey und Mandelschaum*

Jeder Gang war eine kulinarische Gaumenfreude, und vor allem wurden wir von einem perfekten Service umsorgt. Wiederum war es ein wahrlich »*königlicher Auftakt*«. Alle anwesenden RONDE-Freunde waren sich einig, dass die nicht anwe-



senden RONDE-Freunde ganz besonders schöne Stunden versäumt haben. Hoffen wir, dass es mit dem Umbau unseres schönen Hotels noch etwas dauert, damit wir

auch im nächsten Jahr das neue Jahr so schön beginnen können.

*Lydia Glück*

## Wir begrüßen in unserer RONDE:

**Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein:** Frau Adelheid Grüning

**Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland:** Herrn Dr. Kurt Fahrbach

**Region Bayern:** Herrn Maximilian Schmid



## Region Bayern

Tafeln mit Freunden am Freitag, dem 18. März 2016, im Nymphenburger Hof



Zum »fröhlichen Tafeln mit Freunden« waren die RONDE-Freunde am *Freitag, dem 18. März 2016, um 19.00 Uhr* in das schöne Restaurant *NYPHENBURGER HOF* in der Nymphenburger Straße in München gebeten. Sie kamen gerne in dieses von *Herrn Derler* hervorragend geführte Restaurant. Liebevoll komponierte Blumenarrangements machen die bezaubernde Atmosphäre dieses Restaurants aus. Ein »*kulinarisches Kleinod*«, wie geschaffen für einen schönen Abend unter Freunden.

Es war für alle auch eine Freude, dass ich als die von der »Hüft-OP« schon genesene RONDE-Freundin wieder dabei sein konnte. Die Unterhaltung war wie immer äußerst lebhaft, nur unterbrochen von dem für uns erstklassig zubereiteten *RONDE-Menü*. Wir durften genießen:

*Variation vom geräucherten Balik-Lachs pikantem Lachstartare-Avocados und Wachtelspiegelei mit Rösti*  
ein sehr gelungener »schmackhafter« Auftakt, danach folgte ein *Pikant gewürztes Scampigröstl-Chilly*



welches ganz fantastisch schmeckte – noch heute sprechen RONDE-Freunde davon. Danach konnte man sich entscheiden, entweder

*Steirisches Almochsenfilet mit Kruste, grüner Spargel und Pommies-gratin* oder *Skry-Winterkabeljau, heiße Senfbutter, Wurzelgemüse und Kräuterkartoffel*

Beides schmeckte sehr und wurde dann noch abgerundet von einem österreichischen Dessert

*Marillenpalatschinken mit steirischer Vanille.*

Die Erwartungen unserer RONDE-Freunde, die auch privat den Nymphenburger Hof gerne besuchen, wurden voll erfüllt und das Motto des Abends »*Fröhliches Tafeln*« ebenfalls.

Fröhlich verabschiedeten sich die RONDE-Freunde voller Vorfreude auf den anstehenden bayerischen *Jahres-Convent 2016*.

*Lydia Glück*

## Veranstaltungsvorschau 2016

### Juli

08.07., ab 18.30 Uhr  
23.07. **Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland:** »Geberts Weinstuben« in Mainz. Kulinarisches Weinvergnügen mit einem 4-Gänge-Menü  
**Bayern:** Ein Sommertag am Starnberger See

### August

12.-14.08. **Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland:** Trier »Nero – Kaiser, Künstler und Tyrann« in 3 Ausstellungen

### September

09.-11.09. **Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein:** »Ein Wochenende in Sachsen-Anhalt« Halberstadt und seine reizvolle Umgebung  
17.09. **Bayern:** ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES  
24.09.-02.10. **Nordrhein-Westfalen:** SPANIEN-REISE (MADRID, TOLEDO usw.)

### Oktober

06.-09.10. **Bayern:** KUNSTGENUSS UND GAUMENFREUDEN A. D. AMALFI-KÜSTE  
28.10., 19.00 Uhr **Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland:** »kulinärischer Apfelweinabend« bei »Schuch's« in Frankfurt

### November

11.11. **Bayern:** Martinsgans-Essen  
13.11. **Baden-Württemberg:** Martinsgans-Essen  
27.11. **Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein:** Adventsveranstaltung

### Dezember

02.-04.12. im Dezember **Bayern:** WIR FEIERN ADVENT IM STUBAITAL UND IN INNSBRUCK  
**Nordrhein-Westfalen:** Jahresausklang

**Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!**



## Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Frühlingstreffen im Brentanohaus und bei »Jean« in Eltville am 9. April 2016



Baronin mit Hund und die RONDE

Obwohl sich einige Navis schwer taten, das »Kleinod der Romantik«, das Brentanohaus in Oestrich-Winkel, zielgerecht anzusteuern, konnten wir unsere Führung mit Baronin Angela von Brentano pünktlich um 17.30 Uhr starten. Einige der RONDE-Freunde kannten die »Wiege der Rheinromantik« schon von früheren Besuchen, trotzdem war es für alle spannend, jetzt, mitten in der großen Renovierungs- und Sanierungsphase, hierher zu kommen. Aber so marode und teilweise gar baufällig das Haus von außen noch immer anmutet – innen haben sich wunderschönerweise der über zweihundertjährige Charme und das Flair erhalten, von dem die Romantiker und der alte Goethe bei seinen Besuchen 1814/15 so beredte Zeugnisse abgegeben haben, und die in der lebendigen Schilderung von Baronin Angela wieder auferstanden.

Kein Wunder, denn in diesem Haus sind die Zimmer und das Mobiliar unverändert erhalten. Goethes Schlaf- und Arbeitszimmer wirkt, als sei der Geheimrat nur gerade mal in den Garten gegangen. Oder die unartig-»verrückte« Bettine, die viele Sommer hier verbracht hat, würde auf einen Schrank klettern und den RONDE-Freunden aus den Homer-Bänden vorlesen!

Die dreiviertelstündige Führung verging im Nu, und mit der erstaunlichen Erklärung, warum sich das Grün der Tapeten unverblühen über 200 Jahre so »giftig-grün« erhalten hat, brachen wir im Konvoi auf nach Eltville zu unserem Gourmetziel.

Mit einem Winzersekt wurden die 28 RONDE-Freunde – davon 11 Gäste – vom Präsidenten und der Regionalpräsidentin willkommen geheißen. An zwei langen Tafeln fanden schnell alle ihre Plätze und die rege Kommunikation zeigt: die Tischordnung stimmt. Und dann »stimmte« auch das Menü: Jeans Michelinern (erkocht mit einem Miniteam von 2 Mitarbeitern in der Küche!) ist also durchaus verdient.



Führung Brentano



Aperitif im Hotel Frankenbach



Begrüßung mit Sekt

Das zeigt gleich zu Beginn die Vorspeise, ein *Türmchen Foie Gras de Canard mit Granny Smith Tüpfelchen*, einem winzigen *Schokofähnchen* und einem *leicht getoasteten Brioche-Plätzchen*. (Danachleckte sich Gerhard bei seiner Laudatio noch genüsslich die Lippen!)

Es folgte eine *klare Bouillabaisse Marseiller Art*, die Fischstückchen fest, aber

nicht trocken, *cremige Rouille und Croutons* – ein belebender Genuss. Nach ausreichender Pause kam dann der Hauptgang: *Simmenthaler Rinderfilet mit Rosmarinjus, Auberginencreme, Kartoffelgratin* und (alle mussten fragen) *Artischocken à la Barigoule*. Schon bei der Weinempfehlung hatte Gerhard darauf hingewiesen, dass dies kein scharf gebratenes Fleisch sei, eher langsam gegart, es forderte keine dominanten Begleittropfen. Und so war es auch.

Nicht alle tranken die Weine flaschenweise, auch begleitende Weine pro Gang bot der Service, da merkte man dann an dem süß-gelben Glasinhalt, dass nun der schmelzende Traum von *Valrhonasschokolade, Passionsfrucht und Banane* im Anmarsch war. Dieses Dessert »rutschte von selbst«. Aber auch Ulli und Gerhard, die traditionell auf süße Verführungen verzichten, wurden mit einer ansprechenden Käseauswahl glücklich.

Die abschließende Laudatio auf den jungen Sternekoch machte unserem Präsidenten sichtbar Spaß und dem Gelobten ebenso. Und dann erfuhren wir noch topaktuell, dass wir am Montag danach in der ARD zur besten Sendezeit bei »Reise-Check« gleich ein Wiedersehen mit Johann »Jean« Frankenbach haben können. Nicht als Koch, sondern als kritischer Tester auf drei verschiedenen Kreuzfahrtschiffen – wer's gesehen hat, erkannte unseren zurückhaltenden, kompetenten, aber unnachgiebigen Küchenchef voller Stolz wieder!

Text: Dieter Felke

Bilder: Ulli Opitz/Katja Profes



## La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2016 in Rottach-Egern am Tegernsee vom 5. bis 8. Mai 2016

**»Der Auftakt und der Ausflug«**  
»Der Herrgott muss ein Freund der Bayern sein«

Wie sonst war es zu erklären, dass sich der Tegernsee während unseres Treffens mit dem herrlichsten Sommerwetter und einem Himmel in den weißblauen Landesfarben schmückte. Oder wollten die »*uns vorausgegangenen RONDE-Freunde*« der verantwortlichen Präsidentin Lydia eine himmlische Freude bereiten?

Dadurch konnte der am ersten Tage zum Auftakt gebotene Aperitif im Freien genossen werden. Und zwar vor der »*Egerner Alm*«, dem originalgetreuen Nachbau einer Sennerei aus dem 18. Jahrhundert. Herrlich, dieses alte Holz mit seinen Jahresringen zu sehen und zu ertasten. Auch die Sinne des »*Hörens*« wurden erfreut: Drei Alphornbläser mit ihren riesigen hölzernen *Alphorninstrumenten* schafften es sogar, den üblichen Begrüßungslärm der 85 RONDE-Freunde zu übertönen. Aber dann rief uns doch der Appetit in das romantische Innere der Egerner Alm. Und zwar zu einem – gottlob leichten – bayrischen Menü mit regionalen Köstlichkeiten, insbesondere dem »*Tegernseer Schnitzel*«, das zwar wie ein »*Wiener*« aussieht, aber vor dem Panieren mit Senf bestrichen und dann nicht in Schmalz sondern in Butter gebraten wird.

Als beachtens- und hörens- und wert entwickelten sich bereits während des Essens die Musiker des Abends: *Vater und Tochter Bacher* mit einem gewaltigen Repertoire durch alle Epochen fröhlicher Klänge. Sie



*Die Begrüßung vor der Egerner Alm*

mit der *Geige* (und viel Temperament), er mit dem *Akkordeon*. Wir im Norden sagen dazu »*Schiffklavier*«, aber bei uns an der Küste wird es ohne Verstärker sogar gegen Wind und Wellen gespielt. Aber was ist schon die Natur gegen die Lautstärke der RONDE!

Wie es Tradition beim Convent ist, diente der zweite Tag dem Kennenlernen der Umgebung. Der Himmel sich zeigte

erneut in bayrischen Landesfarben mit herrlichem Sonnenschein. So glitten die Busse auf den schmalen Straßen vorbei an sanften Bergwiesen und fernen, schneebedeckten Berggipfeln, stets erläutert von unserer Gästeführung. Beeindruckend die Schilderung von dem in letzter Sekunde abgewendeten Bombardement des Tegernseer Tales, das 1945 mehr als 45.000 Evakuierte aufgenommen hatte und »auf

Führerbefehl« sinnlos verteidigt werden sollte. Heute unvorstellbar für uns, die wir bei einem Stadtrundgang die herrlichen bunten, gut gepflegten Fassaden der *Bad Tölzer Innenstadt* bewundern durften. Ein weiteres Kleinod des Tages war anschließend das *Kloster Benediktbeuren* mit seiner über 1250-jährigen Geschichte, besonders beeindruckend die *Klosterkirche* und die *Anastasia-Kapelle*. Aber nach den





Die Alphornbläser

vielen geistigen Eindrücken erinnerten wir uns dann doch an den »Gourmet« in unserem Namen. Es wurde Zeit für leibliche Genüsse bei köstlichem Klosterbier im *Klosterbräustüberl*. Fröhlich und gestärkt fuhren uns die Busse danach durch die *Isar-Auen* zum *Sylvenstein Stausee* mit dem notgedrungen gefluteten *Dorf Fall*, das dann einige Meter höher neu gebaut werden musste. Letzte Station war dann »*Wildbad Kreuth*«, bekannt aus dem Fernsehen zusammen mit dem jeweiligen bayerischen Ministerpräsidenten und seiner Mannschaft. Aber jetzt hat sich die Politik von diesem Domizil abgewandt. So wirkten die Gebäude merkwürdig verlassen und aus der Zeit gefallen.

Nach einer verdienten Ruhepause im Hotel, den gastlichen *EGERNER HÖFEN*, trafen wir uns zum abendlichen Genuss und Ausklang im *Gut Kaltenbrunn*, das bereits den Römern als wehrhafte Station diente und nun letztlich von unserem *RONDE-Freund und Wiesn-Gastgeber Michael Käfer* friedlich erobert und ausgebaut worden war. Zum Aperitif gab es kostenlos einen atemberaubenden Blick auf den Tegernsee und das Bergpanorama. Vom Menü blieb insbesondere das *Sashimi vom »Louisentaler Saibling«* und der Hauptgang (*Rücken und Haxe vom Steinschaf*) in Erinnerung. Wie erfrischend, dass der Hauptgang auf der Menükarte nicht wie sonst üblich als »*Lamm*«, sondern viel zutreffender als »*Schaf*« bezeichnet wurde. Es war ein herzhafter Fleischgenuss aus einer alten regionalen Rasse.

Wie bei der *RONDE* üblich, wollten die Freunde nach dem Dessert zwar schnell ins Hotel, aber nur, um dort noch lange



Fröhlicher Abend in der Egerner Alm



Temperamentvolle Damen

gemeinsam an der Bar zu verweilen. Auch das war wieder hervorragend organisiert: Die Busse standen unverzüglich bereit und die Bar im Hotel war noch lange für uns geöffnet.

So konnte auch der zweite Tag erfreulich ausklingen. »*Gott sei Dank, bestens gelaufen und alles geschafft*«, wird Lydia als Gastgeberin am Ende des Tages gesagt haben. Recht hatte sie.

Horst Bredemeier



Stadtführung Bad Tölz



Im Klosterbräustüberl-Garten

**»Schiffahrt und feierliche Investitur mit festlichem Abend«**

Nach dem gemeinsamen Frühstück und der Mitglieder-Versammlung machten sich die Convent-Teilnehmer bei strahlendem Sonnenschein auf den Weg zur Anlegestelle des Fahrgastschiffs *MS Wallberg* der bayerischen Seeschiffahrt Tegernsee. Die RONDE-Freunde erlebten eine *RUNDFAHRT über den Tegernsee* und konnten dabei den See von seiner schönsten Seite genießen. Es wurde für alle nachvollziehbar, warum es zahlreiche bildende Künstler, Musikschafter, Dichter, Politiker, Sportler, sowie Personen von Adel und Geldadel in diese bayerische Bilderbuchlandschaft gezogen hat. Unser Schiff

fuhr an den Orten *Bad Wiessee, Gmund, Tegernsee* und *Rottach-Egern* vorbei. Es gab viele Erklärungen und Informationen über die Landschaft, den See und seine Bewohner. Nach dieser eindrucksvollen Kurzreise bedurfte es einer *»Stärkung«*. Wo hätte diese angemessener stattfinden können als im traditionellen *herzoglichen Bräustüberl* in Tegernsee? In dem altbayerischen Wirtshaus waren Tische für uns reserviert, an denen wir das süffige Klosterbier und landestypische Spezialitäten genießen konnten. In bester Stimmung verließen wir die gastliche Stätte, um uns im Hotel eine Regenerationspause zu gönnen.



Wildbad Kreuth



Gut Kaltenbrunn ...



... bei Michael Käfer



*Auf der Terrasse des Gutes Kaltenbrunn*



*Warten auf den »Dampfer«*



*Zur »Seereise« bereit*



*Seerundfahrt*



*Die RONDE lauscht ...*



*... nicht immer*



*Dr. Cornelia Schulze mit Paten und Ehemann*



*Johannes Schwarz mit Frau »eingekreist«*

Um 17.30 Uhr begann die feierliche INVESTITUR mit einem musikalischen Rahmenprogramm. Unser Präsident Gerhard Opitz investierte

**Dr. Cornelia SCHULZE** (Hannover)  
**Prof. Dr. Falk FAHRENHOLZ** (Mainz)  
 und  
**Johannes SCHWARZ** (München)

»HERZLICH WILLKOMMEN  
 IN DER LA RONDE DES GOURMETS«

Nach einem Aperitif begaben sich die RONDE-Freunde zum *festlichen Gala-dinner*. Wir konnten die folgenden Gerichte, begleitet von adäquaten Weinen und anregenden Gesprächen, genießen:

- Salatkomposition von der bayerischen Wachtel und Gartengemüse*
- Rinderkraftbrühe mit getrüffelten Grießnockerln*
- Heilbutt auf gebratenem Spargel in Limone und Ingwer glasiert*
- Perlhuhnbrust in Morchelrahm mit jungem Frühjahrsgemüse, dazu Kartoffelecken*
- Zwergorangen-Nußschnitte mit Passionsfruchtsorbet*



*Fröhliches »RONDE-Volk«*

Unser Präsident kommentierte das Menü in bekannt kompetenter Weise und hob die Leistung des Küchenteams unter der Leitung von *Sternekoch Michael FELL* und den überaus engagierten *Service der schwarzen Brigade* hervor.

Anschließend bat der Convent-erprobte Musiker *Sebastian DREWS* zum Tanz. Die RONDE-Freunde nahmen dieses Angebot gerne und zahlreich an. Es war ein Abend

mit viel Stimmung, der sich bis in die Nacht hinzog.

Am nächsten Tag hieß es Abschied nehmen vom schönen Tegernsee und unserem schönen Domizil, den »Egerner Höfen«. Es war ein erlebnisreicher und perfekt organisierter CONVENT an einem der attraktivsten Plätze BAYERNs.

**DANKE für ein tolles Wochenende, liebe Lydia Glück!**

*Dr. Dorothee Assbrok  
 Bilder: Helmut Friedrich,  
 Dr. Katja Profes*



*Elegante Runde*



*Der Dank*





## Region Niedersachsen / Berlin

Spargelausflug mit Beiprogramm am 4. Juni 2016



Allerorten wird in den Monaten Mai und Juni dem Restaurantgast mit gewichtiger Miene »*unsere besondere Spargelkarte*« mit dem Bemerken ausgehändigt, der »*in unserem Hause*« verwendete Spargel stamme natürlich nur aus dem anerkannt

besten Anbaugbiet »xyz«. Allerdings ohne dass sich diese Aussage geschmacklich überprüfen ließe.

Dem Riesenrummel um den Spargel (Hauptzutaten: Salzwasser und Stoppuhr)

dürfen sich die RONDE-Freunde natürlich nicht entziehen.

Aber unsere Organisatoren Uschi und Victor (Rizkallah) hatten sich entschieden, unseren RONDE-Spargelausflug mit

einem besonderen Ambiente und passendem kulturellem Bezug aufzuwerten.

Das herrliche alte Fachwerkrestaurant »*Alte Mühle*« und eine Führung durch den »*Hermann-Löns-Park*« war ausgewählt worden. So formte sich dann doch aus niedersächsischem Spargel, historischem Fachwerkhaus, dem Heimatdichter Hermann Löns und herrlichem Sonnenschein ein erfreuliches und harmonisches Freundestreffen.

Erwähnenswert die Führung durch den Park: statt eines teuren Führers (dem doch keiner zuhört) ein kostenloses Audiogerät mit Kopfhörern. (Unsere Schatzmeisterin sollte die Idee vertiefen!)



Horst Bredemeier

## Wir gratulieren

### August

05. 08. Prof. Dr. Peter Zink

80. Geb.

### November

21. 11. Karin Maske

### September

15. 09. 1946 Friedhelm Moers

70. Geb.

### Dezember

03. 12. 1936 Hans-Ludwig Scheins

80. Geb.

25. 09. 1966 Rainer Lebmeier

50. Geb.



## Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

»Augenlust und Tafelfreuden« am 11. Juni 2016

Dank einer großzügigen Millionenspende konnte die Hamburger Kunsthalle im Mai 2016 nach umfangreichen Umbauarbeiten im neuen Glanz erstrahlen und feierte zur Wiedereröffnung mit der Ausstellung: **MANET SEHEN – »Der Blick der Moderne«.**

Wir hatten eingeladen, und 25 kunstbegeisterte RONDE-Freunde kamen zu dieser glanzvollen Ausstellung der Meisterwerke des berühmten französischen Malers Edouard Manet.

60 Werke, davon knapp 40 Gemälde als Leihgaben aus 30 Museen weltweit, waren zu bestaunen. Hervorragend erklärt von Frau Claudia Raszar, die uns durch die Ausstellung führte, bekamen wir viel über Inhalte und Entstehung der Werke zu hören. Nach diesem eindrucksvollen



optischen Erlebnis kam der kulinarische Genuss.

Im Restaurant THE CUBE wurde uns am Abend ein überaus wohlschmeckendes Menü serviert.

So hat dieses Treffen in Hamburg sicher alle RONDE-Freunde kulturell und kulinarisch zufrieden gestellt.

Die RONDE-Freunde Usch Stalp und Otto Lübke bedankten sich sogar in Versform:

*Wir danken für den schönen Tag  
in Eurer schönen Hafenstadt,  
mit Kunstgenuss und schönem Essen,  
das werden wir so schnell nicht  
vergessen.*

*In den Bildern von Manet,  
ist manches andere, was ich seh'.  
Trotzdem konnte die Erklärung zu den  
Bildern,  
unseren Kunstgewinn nicht spürbar  
mindern.*

*Das Veranstaltungsergebnis,  
war ein wunderschönes Erlebnis.*

*Kai-Momme Micheelsen*



## Liebe Gäste der Ronde!

Möchten Sie an einer der Veranstaltungen teilnehmen, schreiben Sie oder rufen Sie uns an,  
wir senden Ihnen dann gern eine Einladung zu.

KONTAKTADRESSE »LA RONDE DES GOURMETS«

FÜRSATTEL & COLLEGEN, STEUERBERATER, KÖSLINER STRASSE 42, 90451 NÜRNBERG, TELEFON 09 11/9 63 73 - 0, TELEFAX 09 11/9 63 73 - 40



## In Memoriam

**Frau Ingeborg Kühn, † 30. 11. 2015**

**Frau Jutta Reihle, † 6. 2. 2016**

### Nachruf für Ingeborg Kühn

»Hier ist die Ingeborg Kühn von der Leopoldstraße«. Diese fröhlichen Worte am Telefon werden wir nie mehr hören können. Die Stimme ist nicht mehr!

Ihr 90. Geburtstag wurde noch groß gefeiert. Einige Zeit später erfolgte ein Sturz, der eine Operation notwendig machte, und danach den Einzug in eine Seniorenresidenz. Am 30. November 2015 ist Ingeborg Kühn dort friedlich eingeschlafen.

Großen Wert legte sie immer darauf, hinzuweisen, dass sie ein echtes Ooser Mädle (Teilort von Baden-Baden) sei. Ihr Vater mit seinem Gastronomiebetrieb hatte sie stark geprägt. Im Schwarzwald »raste« sie mit ihren Skiern dem damals jüngsten Staatsanwalt Deutschlands buchstäblich in die Arme. Folge war kurze Zeit später die Hochzeit. Jedoch währte das Eheglück nur wenige Wochen. Ihr Mann fiel an der Front. Die Mode war es, die ihr über diesen schweren Schicksalsschlag hinweghalf. Nach einem Hutsalon und einem Geschäft für »Blusen aus Baden-Baden« folgte eine Geschäftseröffnung in bester Lage. Damit brachte Ingeborg Kühn die Haute Couture von Mailand und Paris nach Baden-Baden. Unzählige Modeschauen in Brenners Parkhotel steigerten ihren Erfolg. Ihre Liebe zu den Pferden stellte sie in Iffezheim unter Beweis. Auch da blieb der Erfolg nicht aus. Die Mitgliedschaft in vielen Freundeskreisen spiegelte ihre ständige Spendenbereitschaft wider.

1977 wurde im Brenners die Gründung der »LA RONDE DES GOURMETS« gefeiert. Unter den Gründungsmitgliedern war Ingeborg Kühn die einzige Dame. Ihre Anwesenheit bei RONDE-Veranstaltungen war sprichwörtlich. Immer wenn dabei ein Flügel zu finden war, wurde die Veranstaltung von ihr nicht nur mit Schlagern, sondern auch durch Eigenkompositionen bereichert. Auch diese Töne sind nun für immer verstummt. *Peter-A. Rübartsch*

### IN MEMORIAM

Die bayerischen RONDE-Freunde betrauern den Tod unserer lieben RONDE-Freundin

**Jutta Reihle**

die am 6. Februar 2016 verstorben ist.

In der Erinnerung an die vielen schönen Stunden und die mit ihr und ihrem Mann Markus in Italien verbrachten Tage wird sie in unseren Gedanken und in unseren Herzen weiterleben.

*Lydia Glück*

Herausgegeben von der La Ronde des Gourmets durch Hans Karl Friedrich Schmidt, Zeppelinstraße 9, 91413 Neustadt a. d. Aisch.

Jeder Verfasser ist für seinen Beitrag verantwortlich. Nachdruck ohne besondere Genehmigung nicht gestattet.

Gesamtherstellung und Versand: VDS  Verlagsdruckerei Schmidt, Nürnberger Straße 27-31, 91413 Neustadt an der Aisch.

**www.la-ronde-des-gourmets.de** **facebook: La Ronde des Gourmets**