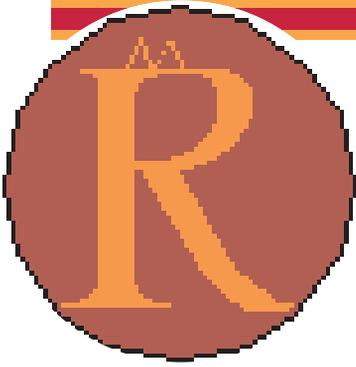


®



RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 85/Juli 2015

®

Convent 2015 in Fulda

Region BADEN- WÜRTTEMBERG

■ Spargelesen *Seite 10*

Region BAYERN

■ Königlicher Auftakt *Seite 5*

■ Tafeln mit Freunden *Seite 6*

■ Zu Gast bei Familie Rottner
Seite 8

■ Kulinarische Sternstunden
Seite 16

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG- HOLSTEIN

■ Hanseatischer Jahresauftakt
Seite 3

■ Mittagstisch auf der Alster
Seite 8

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

■ »Asador el Toro« in
Mainz-Budenheim *Seite 4*

■ Frühlingstreffen in Kiedrich
Seite 7

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

■ Jahresauftakt *Seite 4*

Region NORDRHEIN-WESTFALEN

■ Neujahrstreffen in
Düsseldorf-Unterrath *Seite 5*

RONDE Convent

■ Fulda *Seite 11*

■ *Nachwort des Past-
Präsidenten* *Seite 7*



®

Liebe RONDE-Freunde, sehr geehrte Damen und Herren,



Als erstes möchte ich mich für die überwältigende Zustimmung bedanken, mit der Sie mich beim Konvent in Fulda zu Ihrem neuen Präsidenten gewählt haben!

Zweitens danke ich nochmals ganz herzlich RONDE-Freund Jürgen Henze für seine Tätigkeit als Präsident in den vergangenen zwölf Jahren. Er hat die RONDE sicher durch einige Turbulenzen geleitet, aber auch – nach eigenen Angaben – viel Freude an seiner Tätigkeit gehabt.

Selbst wenn die Zahl unserer Mitglieder in den vergangenen Jahren eher nicht gestiegen ist, möchte ich noch einmal versuchen, die RONDE als Freundeskreis der 500 »über den Tag hinaus zu sichern«, wie das jeder von uns bei seiner Investitur verspricht. Ich werde dabei einige ungewöhnliche Wege gehen, da besonders junge Leute heutzutage wieder den Wert von Freundschaft, gemeinsamen Unternehmungen und gemeinsamer Gastlichkeit zu schätzen wissen.

In diesem Sinne freue ich mich, zusammen mit meiner Frau, auf viele schöne Veranstaltungen im Kreise der RONDE-Freunde.

Mit herzlichen RONDE-Grüßen

Ihr

Gerhard Opitz
Präsident

Wir gratulieren

August

05. 08. 1935 Manfred Maske

80. Geb.

Oktober

14. 10. 1930 Dieter Neumayer

85. Geb.

29. 10. 1940 Ulrich Graupner-Spaeth

75. Geb.

29. 10. Jutta Reihle

September

13. 09. 1940 Karl-Heinz Kreissl

75. Geb.

21. 09. 1940 Helmut Friedrich

75. Geb.

Dezember

28. 09. Ulrike Opitz

04. 12. 1935 Ursula Micheelsen

80. Geb.

Wir begrüßen in unserer RONDE:

Region Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein: Frau Anke Heinemann und Frau Bärbel Joubert

Region Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland: Herrn Friedhelm Moers und Herrn Jürgen Wacker

Herausgegeben von der La Ronde des Gourmets, 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



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein
Hanseatischer Jahresauftakt am 24. Januar 2015



Vor Jahren waren wir zum Jahresauftakt im exklusiven Anglo German Club an der Alster, nun hatten wir zum 24. Januar 2015 RONDE-Freunde der Regionen im Norden an die Elbe eingeladen, um das RONDE-Jahr zu beginnen.

Hanseatischer konnte es nicht sein. Bei einem Blick auf den Hamburger Hafen die Kaianlagen und die vorbeiziehenden Schiffe wurde der Slogan »Tor zur Welt« spürbar, denn der Hafencub liegt attraktiv an einem der schönsten Plätze der Hansestadt. Zum Empfang trafen wir uns in der eleganten, geräumigen Klubetage des

noblen Hafen-Clubs, der normalerweise den Mitgliedern aus den Führungsetagen der Hamburger Wirtschaft und des Hafens vorbehalten ist.

Der Panoramablick auf den Hafen war leider durch den Schneeregen etwas getrübt, das minderte jedoch in keiner Weise die gute Stimmung. Nach lebhafter freudiger Begrüßung, bei der wir auch die Gäste herzlich willkommen hießen, gedachten wir in einer Ansprache unserer kurz vorher verstorbenen, allen gut bekannten, Anne Margret Schröder und in einem kleinen Rückblick wurde an die Veranstaltungen

des vergangenen Jahres erinnert und auf die geplanten Veranstaltungen für 2015, insbesondere auch auf den Convent in Fulda hingewiesen. Dann konnten wir mit einem Glas Riesling Sekt vom Weingut Thanisch auf das neue Jahr anstoßen, bevor wir uns im Salon an festlich gedeckten Tischen setzten.

Köche mit Leib und Seele hatten uns ein erlesenes Menü zubereitet, das uns ein besonders freundlicher und professioneller Service servierte:

*Hausgebeizter Fenchellachs
mit Berner Rösti*

*Cremesuppe von Blumenkohl mit
Trüffel und gegrillter Pilgermuschel*

*Geschmorte Ochsenbäckchen mit Gemüse-
bündchen und Kartoffel-Selleriepüree*

*Champagner-Mangotörtchen mit
Himbeersorbet und Mandelküchlein.*

Die erfreulich große Zahl der Teilnehmer und die Zusage von zwei Gästen ihre Mitgliedschaft in der RONDE zu beantragen, machte die Veranstaltung zu einem gelungenen Jahresauftakt.

Kai-Momme Micheelsen



In Memoriam

*Frau Anne Margret Schröder,
Hannover († 17. 1. 2015)*



Region Niedersachsen / Berlin

Jahresauftakt am 30. Januar 2015: »Wer nicht fühlen will, muss hören«



Bei dem RONDE-Neujahrsempfang der RONDE ging es nicht um Ohrenschmaus, wohl aber um Ohren und Schmaus. Wieder einmal perfekt organisiert traf sich das Gros der Gruppe vor dem Amtsgericht Hannover. Das Gefühl, mit Freigängern aus dem Gericht verwechselt zu werden, war aber nur flüchtig, denn wir haben uns sehr schnell mittels Großraumtaxen (neugriechisch: »metaxa«) dem Dunstkreis der Paragraphen entzogen, um zu unserem Ziel »Burgwedel« zu gelangen.

Ich bin mir nicht sicher, ob unsere demographische Entwicklung den Ausschlag für die Programmgestaltung gegeben hat: Jedenfalls begann unser Treffen mit einem zweistündigen Besuch bei der Hörgerätefirma KIND. Ein Physiker des Hauses lieferte einen faszinierenden Einblick in die softwareunterstützten Weiterentwicklungen von digitalen Hörgeräten.

Trost und zugleich Risiko: Die von uns heute oft beanspruchte »Taktische Taub-

heit« ist keine Ausrede mehr: Sie kann jetzt durch individuelle Hörhilfen ersetzt werden. Wissenschaftlich und technisch verblüffend umgesetzt, lassen sich »Störschall« (Lärm) und »Nutzschall« (Gespräche) exakt zugunsten eines völlig neuen Hörerlebnisses trennen. Der erstaunliche und faszinierende Familienunternehmer Martin Kind persönlich rundete das Ganze mit Ausführungen über seine Geschäftsphilosophie und die Struktur seines (weltweiten) Firmen-

imperiums ab. Anschließend konnten wir einen überbrückenden Imbiss mit der ersten »Schluckimpfung« im benachbarten Hotel Kokenhof (Inhaber ebenfalls Martin Kind) genießen, bevor uns ein kurzer Gang durch die Winterlandschaft zum Restaurant »Ole Deele« (1 Michelin-Stern) führte. Hier erwartete uns eine puristische Menükarte und ein ungewöhnliches, lukullisches Menü mit begleitenden (sehr guten) Weinen:

Steinbutt mit gegrilltem Kopfsalat,
Krabben, Nussbitterschaum
Karotte mit Rote-Bete-Eis,
Schildampfer, Toffeecreme
Taube (passend zum
Thema »Hörgeräte«) mit Kichererbse,
Chorizo, Chicoree
Hirsch mit Nuss, Topinambur
Zwetschke mit Süßholz, Eiklar

Unser Dank gilt allen RONDE-Freunden, die uns mit persönlichem Engagement dieses Erlebnis – sogar mit risikofrei organisierter An- und Abreise – ermöglicht haben.
Dr. Wolf-Dieter Kirsten



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

2. Februar 2015 im »Asador el Toro« in Mainz-Budenheim



Scherer-Nix und Isenbruck

Das erste Treffen im Jahr mit ausländischer Küche, das ist Tradition bei uns. Diesmal fiel die Wahl auf ein baskisches Restaurant in Mainz-Budenheim, das auf besondere Fleischsorten der Rinder von Txogitxu und Schweinen von Corezo setzt

und nicht ganz unbescheiden mit dem »besten Fleisch der Welt aus San Sebastian« wirbt. Und unsere Mainzer Vorkoster Profes/Isenbruck konnten das bestätigen. Die Mundpropaganda hat dazu geführt, dass wir mit einem stolzen Aufgebot von



Björn, Ulli, Profes

29 RONDE-Freunden, eine »geschlossene Gesellschaft« bildeten.

An der Fleischtheke vor dem verglasten Grill bekam, wer wollte, eine Einführung zu den Filets und Entrecotes, die wir in unserem Menüangebot wählen konnten.

Und natürlich eine Aussprachehilfe für »Txogitxu« (sprich Tschogitchu).

Bei reichlich Cava brut reserva kamen die RONDE-Freunde mit den neu hinzu gekommenen RONDE-Schnupperern leicht ins Gespräch.



Als Beilagen gab es *diverse Gemüse und Papas arugadas – Kartoffeln in Salzkruste mit Mojo-Soße*, wie man sie aus dem Spanienurlaub kennt. Zuvor aber den zart aromatischen *Inberico Schinken, Salat mit Feigen oder ein Türmchen aus Auberginen und Lachs*.

Als alle ihre Plätze gefunden hatten, ergab sich eine bunte Mischung aus RONDE-Freunden die sich kannten, und neu hinzugekommenen potenziellen Freunden der RONDE, was zu lebhaften Gesprächen

und Interessenaustausch führte. Käse schließt den Magen! Wem die Mandeltarte mit Creme Catalan zu süß oder zu üppig erschien – die Alternative war eine tolle Überraschung: 5 kleine Käseprobchen mit jeweils einem süßen Gegenüber, das Ganze auf einer schmalen Extrakarte erklärt. Eine nachahmenswerte Präsentation.

Text: Dieter Felke

Bilder: Katja Profes/Ulli Opitz



Region Bayern

Königlicher Auftakt des Bayerischen RONDE-Jahres am 6. Februar 2015

Zum »Königlichen Auftakt« des *RONDE-Jahres 2015* wurden die bayerischen RONDE-Freunde und Freunde des RONDE am *Freitag, dem 6. Februar 2015* in unser RONDE-Hotel in München, dem *HOTEL KÖNIGSHOF* eingeladen. Es ist schon Tradition, dass das erste Treffen der bayerischen Freunde in diesem Hotel stattfindet. Es war wieder das Wochenende, an welchem in München die grosse *SICHERHEITS-KONFERENZ* stattfindet. Die Stadt dürfte wohl die am besten bewachte Stadt Deutschlands an diesem Abend sein.

Ich denke ja nicht, dass es daran gelegen haben mag, dass sich nur ein kleiner »*RONDE-FAMILIEN-TISCH*« in der Bar zum Aperitif herzlichst begrüßte und sich viele schöne Stunden im Jahre 2015 in der RONDE bei bester Gesundheit wünschte.

Anschließend war ein Tisch im *LUISEN-SALON* für uns gedeckt und wir wurden kulinarisch verwöhnt mit einem *RONDE-MENÜ*, welches uns hervorragend geschmeckt hat. Wir erfreuten uns an



Langostino mit Kürbis, Apfel und Szechuan Pfeffer

Getrüffeltes Perlhuhnbrust mit Bittersalaten und Perigord Trüffel

Knuspriger Kaffee Pudding mit Marzipan, Quatre épices und Rosinenreis danach Kaffee mit ganz vorzüglichem Gebäck

Die das Menü begleitende WEINE ein *2013 Homburger Kallmuth, Silvaner Erste Lage, Fürst Löwenstein, Franken* und ein *2009 Blauburgunder »Bachgart« vom Weingut Lentsch, Südtirol* mundeten ganz vorzüglich.

Vom Service wurden wir sehr »*fürstlich*« betreut und wir hatten einen ganz wunderbaren Abend, nur *RONDE-Damen* und ein »*Hahn im Korb*« unser RONDE-Freund *Dr. Michael KRÄMER* welcher sich sichtlich wohlfühlte. Alle waren sich zu später Stunde einig, dass es bei der *RONDE* auch ganz schön sein kann, wenn nur ein Tisch fröhlich tafelt. *Lydia Glück*



Region Nordrhein-Westfalen

Neujahrstreffen am 21. Februar 2015 in Düsseldorf-Unterrath im Landhotel »Am Zault«

Kuballas hatten das Restaurant »*Ess-Zimmer*« im Landhotel »*Am Zault*« im Osten Düsseldorfs am Rande des Naherholungsgebietes Unterbacher See für unser Neujahrstreffen ausgesucht. 14 RONDE-Freunde folgten der Einladung am Samstagmittag, dem 21. Februar 2015.

Nach den eigenen Worten der Gastgeber soll es im »*Ess-Zimmer*«, in dem für uns die Tische einladend und geschmackvoll gedeckt waren, nicht schnell gehen, vielmehr werden die aus frischen regionalen Produkten vorbereiteten Speisen nach der

Devise »*mit Zeit und Lust zum Genuss*« dargeboten.

Das Restaurant verströmt mit seinem angenehmen, rustikalen Ambiente eine wohlthuend ruhige, gemütliche Atmosphäre, die sehr dazu beitrug, uns an diesem etwas diesig, verhangenen Samstagmittag auf »*Zeit und Lust zum Genuss*« tatsächlich einzustellen.

Die Grundlage für diese Stimmung legten wir mit dem schon bewährten Riesling Sekt aus dem Rheingau von Schloss Vaux, so dass wir uns in angenehmen, lebhaft





ten Gesprächen auf das vor uns liegende RONDE Jahr 2015 einstimmen konnten. Dabei begleitete uns das in sich wohl abgerundete Menü aus

Hausgemachter Wildterrinen mit Preiselbeeren, buntem Salat und Brioche

Bachsaiibling in Riesling Sauce mit grünem Spargel und Nudeln

Tranchen von der Kalbshülfe – rosa gebraten – Morchelrahm, feinem Gemüse und Kräuter-Kartoffel-Strudel

Dessertvariationen »Am Zault«,

das bei den Freunden großes Lob und keine Kritik hervorrief. Der aufmerksame, verbindliche und kompetente Service servierte dazu Weißburgunder »Iphöfer Kronsberg« aus Franken und Spätburgunder Rotwein-



Gutswein QbA von der Ahr, am Samstagmittag herrlich passend zum Menü.

Dem scheidenden Präsidenten freute es sehr, dass sich die Freunde Dres. Eickelmann inspiriert fühlten, für das nächste Treffen am Samstag, dem 4. Juli 2015, in Flammersheim bei Euskirchen Sorge zu tragen. Hier kocht in »Bembergs Häuschen« Oliver Röder, inzwischen mit 1 Stern im Guide Michelin, 16 von 20 Punkten im

Gault Millau und 3 von 5 F's im Feinschmecker, und das Ganze umgeben vom Ambiente der Burg Flammersheim, die sich seit dem 19. Jh. im Besitz der Familie von Bemberg befindet.

Wohlgelaunt und hoch zufrieden verabschiedeten wir uns am Spätnachmittag in das Wochenende und mit der Vorfreude auf den Convent vom 13.-17. Mai in Fulda.

Jürgen Henze



Region Bayern

Tafeln mit Freunden im Restaurant »Halali« am Freitag, 13. März 2015



Zum »fröhlichen TAFELN MIT FREUNDEN« trafen sich am Freitag, dem 13. März 2015 um 19.00 Uhr über 20 RONDE-Freunde in dem gleich beim Englischen Garten gelegenen Restaurant »HALALI«.

Wer in das Lokal eintritt, fühlt sich sogleich heimisch. Schöne, weiß eingedeckte Tische, dunkle Holztafelung und hohe alte Fenster empfangen einen. Wir fühlten uns alle sehr wohl in der alten Gaststube, welche wie geschaffen ist, für einen schönen Abend unter Freunden.

Nach dem Aperitif wurden wir von den Inhabern und Küchenchefs des Halali, Hubert Buckl und Hans Reisinger kulinarisch verwöhnt mit einem RONDE-Menü:

Wachtel und Gänseleber mit Bohnen-Salat und Trüffel-Vinaigrette
– es schmeckte sensationell, wir waren zum Auftakt schon begeistert –

Gebratenes Doradenfilet mit Zuckerschotenpüree und Hummersauce



– das Filet auf der Haut gebraten, vorzüglich auch dazu die Hummersauce –

Kalbfilet mit Steinpilzkruste, Rösti und zweierlei Saucen

– das Filet mit der Pilzkruste, mit dem Rösti und den Saucen, der beste Gang –

Creme brûlée mit Pfirsichragout und Himbeer-Sauerrahm
– ein besonders schöner Dessert-Abschluss –

Wir waren alle sehr angetan von dieser Küchen-Leistung und vor allem wurden wir auch von einem ganz besonders auf-

merksamen Service den ganzen Abend betreut. Das Halali, mitten in München in der Schönfeldstrasse gelegen, ist sicherlich immer wieder einen Besuch wert und es gibt auch einige RONDE-Freunde, welche dort als Stamm-Gäste anzutreffen sind.

So wie in der Einladung angekündigt, war es tatsächlich ein »Fröhliches Tafeln mit Freunden« und wir kommen bestimmt wieder einmal in das »HALALI«.

Lydia Glück



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Frühlingstreffen am 22. März 2015 in Kiedrich



Aperitif

So frühlingsmäßig wie erhofft, war das Wetter zwar nicht, aber zweiundzwanzig RONDE-Freunde versammelten sich pünktlich um 17.00 Uhr am Eingang der St. Valentin Kirche im »gotischen Weindorf«.

Drei Jahre hatte die aufwändige Restaurierung der Kirche gedauert. Nun strahlt die zart lächelnde Madonna im goldenen Gewand und die beeindruckenden Deckengemälde in neuer-alter Pracht entgegen.

Organist Ziesche brachte uns den Ton der alten gotischen Orgel spürbar bis in die Gänsehaut zu Gehör. Und fand für die Erklärungen des speziellen Klangs einer der ältesten Orgeln Europas und die Geschichte der Kirche samt Erhaltung des gotischen Erscheinungsbildes aufmerksame Zuhörer. Um 18.00 Uhr verließen wir voller warmer Eindrücke die leicht unterkühlte Kirche. In der Weinschänke Schloss Groenesteyn wartete dann schon der Winzersekt vom Johannisberg auf uns.

Unser Vier Gang Menü startete mit *Thunfisch Carpaccio*. Spätestens nach der *Karotten-Ingwersuppe mit Jacobsmuschel* war die Kirchnerunterkühlung behoben. Das üppig bemessene *Kalbskarree mit Morchelsauce und Kartoffelgratin* bestätigte die hoch gelobte Küche von Groenesteyn. Das Dessert mit *Mascarpone Mousse, Beeren- und Mohnsauce* erfreute auch die nicht so süß liebenden RONDE-Freunde.



Moers beim Aperitif

Gerhards Weinempfehlungen hatten sich – einmal mehr – als gut erwiesen. Mit Genuss konnte man den Chardonnay & Weißburgunder oder den Riesling Alte Rebe durchtrinken, für Sonderwünsche stand eine große Weinkarte, auch mit offenen Weinen zu Verfügung. Der Dank an das Vorbereitungsteam kam von Herzen.

Text: Dieter Felke

Fotos: Ulrike Opitz und Erich Spieker



Nachwort des Past-Präsidenten

Gerhard Opitz hat dieses Elaborat anlässlich unseres Convents überzeugend vorgelesen und ich möchte es auf diesem Wege noch einmal allen RONDE-Freunden übermitteln:

Hier nun die spontanen Gedanken zu meiner 12-jährigen Amtszeit als RONDE-Präsident, um die Du, lieber Hans, mich gebeten hattest:

Das **Überraschendste**: Meine Wahl 2003 zum Präsidenten der »La RONDE des Gourmets« und anschließender 3-maliger Wiederwahl.

Das **Nicht-so-Schöne**: Gespräche mit 2 RONDE-Freunden, die danach keine mehr waren.

Das **Traurigste**: Endgültiger Abschied von Heinz von Schilling, Walter Fürsattel und Siegfried Glück.

Das **Kurioseste**: Die erstaunliche Feststellung mit mathematisch-statistischen Methoden, wie alt doch die RONDE-Freunde schon sind.

Das **Erfreulichste**: Der spontane Redebeitrag von Heinz von Schilling auf dem 30-jährigen Jubiläumsconvent in Baden-

Baden, in dem er zum Ausdruck brachte, dass es vorher noch nie einen so freundschaftlichen Convent gegeben habe. Im gleichen Jahr ist er im September verstorben.

Das **Herausragende**: – Ernennung von Siegfried und Lydia Glück zu Ehrenmitgliedern wegen 30-jähriger Regionalpräsidentschaft i. S. d. Ziele der RONDE; – Ehrung von Kai-Momme und Ursula Micheelsen wegen 20-jähriger Regionalpräsidentschaft i. S. d. Ziele der RONDE.

Das **Schöne**: – die freundschaftliche, heitere Stimmung auf unseren jährlichen Vorstands- und Regionalbeiratstreffen in Frankfurt; – der Champagnerempfang auf der Terrasse von Brenner's Parkhotel anlässlich unseres Jubiläumsconvents in Baden-Baden bei traumhaftem Sonnenuntergang; – mein Zwiegespräch mit dem Sternekoch Wissler nach unserem Galamenu im Schloss Bensberg (Convent Köln). – Empfang durch den Oberbürgermeister der Stadt Köln im Ratssaal des Rathauses. – Weihnachten mit Glücks in Murnau. – die Reise mit Glücks nach Schottland/Edinburgh. – viele wunderbare Reisen

mit Marliese Lade, u. a. nach Petersburg/Moskau, Bordeaux, Santiago de Compostella/Jakobsweg, Lissabon/Portugal. – die lockere Stimmung auf dem Convent in Heidelberg anlässlich des Galamenu/der Investitur in dem einmalig stilvoll gestalteten und dekorierten Festsaal des Hotels; – die festliche Ernennung von Victor Rizkallah zum Regionalpräsidenten in Hannover; – der Besuch »Kaiser Napoleons« im »Kaisersaal« anlässlich unseres Convents in Erfurt; – viele sehr persönliche Worte und Schreiben an meine Frau und mich zum Dank für meine Tätigkeit; – und last but not least die Zeit mit meiner Frau bei der gemeinsamen Vorbereitung meiner Reden für die jährliche Investiturfeier.

Dies alles möge verdeutlichen, wie viele wunderbare Facetten das RONDE-Leben beinhalten kann. Ich wünsche der RONDE und ihren Mitgliedern, dass es ihnen gelingt, die regionale Vielfalt und den damit verbundenen Facettenreichtum bei Beibehaltung der Qualität der Veranstaltungen zu erhalten.

Jürgen Henze



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Mittagstisch am 11. April 2015 auf der Alster



Italienisches Ambiente mitten im kühlen Norden? Hamburg hat's. Venezianische Arkaden, Mailänder Passagen, Colonnaden á la Bologna und auf der Binnenalster das einzige Schiffrestaurant in Deutschland mit einer italienisch ausgerichteten Küche.

1990 übernahm Teresio Bruni den 1930 erbauten Alsterdampfer, damals das Flaggschiff der weißen Flotte, mit dem rund drei Jahrzehnte unter anderem auch Gäste wie König Christian von Dänemark, Kaiser

Wilhelm oder gar Königin Elisabeth auf der Alster schipperten und taufte es auf den Namen »Galatea«.

Und in dieses schwimmende Restaurant hatten wir die RONDE-Freunde aus dem Norden eingeladen. Strahlender Sonnenschein und ein postkartenschöner Blick auf die Binnenalster und den Jungfernstieg, versetzte schon bei der Begrüßung mit einem *Prosecco Ferrari rosé* die RONDE in fröhlicher Stimmung.

In gutgelaunter Atmosphäre nahmen wir wie eine italienische Großfamilie an zwei lang gedeckten Tafel Platz und bekamen vom freundlichen Service ein schmackhaftes, typisch italienisches Menü aufgetischt:

Gebratene Scampi mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Kräutern, Rucola-Salat

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Bechamelsauce

Gratinierter Saltimbocca á la Romoana

Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

und als Dessert

Tiramisu al Limoncello.

Am Ende waren alle einer Meinung, ein gelungenes Treffen auf der Alster und es sollte öfter mal so ein freundschaftliches Zusammensein stattfinden.

Kai-Momme Micheelsen



Region Bayern

Zu Gast bei Familie Rottner in Großreuth im Frühling im romantischen Franken vom 17. bis 19. April 2015



In das seit über 200 Jahren im Familienbesitz befindliche historische Gasthaus, das in der siebten Generation von *Stefan und Claudia Rottner – die Eltern waren RONDE-Mitglieder der Anfangszeit* – mit ihren Kindern geführt wird, hatte Lydia

Glück eingeladen. Übernachtet haben wir im 1998 daneben eröffneten Hotel der Familie bzw. in dessen Dependence.

Wir 42 RONDE-Freunde wurden mit einem *Sylvaner-Sekt brut aus Würzburg*

oder alternativ einer alkoholfreien Apfelerfrischung im Erdgeschoss des Fachwerk-gasthauses begrüßt und haben dann gemeinsam bei *Rabmsuppe von Frühlingkräutern* aus dem hauseigenen Garten, einem *Kalbstafelspitz (auf Nieder-*

temperatur gart) mit Spargel und Röstli und einer *Rhabarbertarte mit Mandelkrokantparfait* wieder alte Kontakte aufgefrischt oder neue geschlossen und uns beim Auswählen des geeignetsten fränkischen Weins prächtig unterhalten.

Nach dem ausgiebigen, mit viel Lokalkolorit angereicherten Frühstück stand der Samstag im Zeichen des ca. 30 km entfernten *Ansbach, der Regierungs- und Bezirkshauptstadt Mittelfrankens und früheren markgräflichen Residenzstadt mit ihrer Ausstrahlung des unbeschwertem Lebensgefühls des Rokoko*. Es ist für uns heutigen Besucher eine große Freude und Augenweide solche mit ca. 40 Tausend Einwohnern nicht allzu großen Städte in ihrer größtenteils unzerstörten Architektur und ihrem Gesamterscheinungsbild betrachten zu können und dabei zu ahnen, welchen starken persönlichen Einfluß – hier insbesondere des »Wilden Markgrafen« *Karl Wilhelm Friedrich*, einem extravaganten Vertreter des Hohenzollerngeschlechts – doch die *Markgrafen von Brandenburg-Ansbach* hatten. Durch eine Demonstration vor der *Pferdeskulptur »Anscavallo«* gegen eine zu starke Globalisierung kurz abgelenkt, hat uns der *Stadtführer, Herr Biernoth*, danach durch die nicht durch Luftangriffe zerstörte historische Innenstadt mit ihren barocken Fassaden und versteckten Renaissance-Innenhöfen begleitet. Wir haben die eingestützte markgräfliche Residenz, die wir am Nachmittag auch in ihren Prunkräumen besichtigen konnten, über den Hof durchquert und sind in der *Pfarrkirche St. Gumbertus* und der unter der benachbarten *Schwanenritterkapelle* gelegenen *Gruft mit den 26 Sarkophagen des 17. und 18. Jbts der Markgrafen und ihrer Familien* der Historie begegnet. Die Pfarrkirche ist auf einen im 8. Jht. lebenden Mittelfranken geweiht und nach ihm benannt, der einem Benediktinerkloster als Abt vorgestanden haben soll. Dem Volksmund nach sollen auch heute noch in *St. Gumbertus* die Frauen elegante Hüte und in der auch von uns besuchten *Pfarrkirche St. Johannes* mit ihrer dreischiffigen Staffelhalle Kopftücher tragen, ein möglicher Fingerzeig auf



eine gewisse Sozialstruktur in der Stadt. Eine besondere Überraschung auf dem Morgenspaziergang waren die beiden *Plastiken des Kaspar Hauser*, die ihn einmal darstellen, wie er bei seinem Auftauchen in Nürnberg am 26. Mai 1828 ausgesehen haben könnte, und wie er in der Kleidung eines Ehrenmanns seiner Zeit am *Attentatstag, dem 14. Dezember 1833 im Hofgarten in Ansbach* ermordet wurde. Unser Stadtführer erläuterte die vielen Versuche – jetzt mit Genvergleichen – herauszufinden, ob die Erbprinzentheorie aus dem Hause Baden als wahrscheinlich anzusehen sei. Bis heute ist allerdings verwirrend, dass Blut- und Schweißreste aus unterschiedlichen Kleidungs (Hut, Unterhose)- und Körper (Haare) teilen zwar überwiegende Genähnlichkeiten mit dem Hause Baden aufweisen, aber dies nicht für alle Proben gilt. Den Abschluss des Vormittags bildete

ein Besuch der praktisch unzerstörten *barocken jüdischen Synagoge*.

Die Mittagspause verbrachten wir gemeinsam, aber mit individuellen Mahlzeiten, im *Cafe-Restaurant Orangerie mit einem schönen Ausblick auf den frühlinghaften Hofgarten*. Am Nachmittag

erwartete uns das fürstliche Ansbach mit der *Besichtigung der markgräflichen Residenz*. Aus einer ursprünglichen Wasserburg entstand im 16. Jb. unter *Markgraf Georg dem Älteren* ein mächtiges *Renaissanceschloss*. Sein heutiges Aussehen als vierflügelige Residenz verdankt es einem Umbau zu Beginn des 18. Jhrh.





der von *Gabriel de Gabrieli* und *Carl Friedrich von Zocha* begonnen und von *Leopoldo Retty* vollendet wurde. Zu den Hauptattraktionen der prunkvollen Ausstattung des »Ansbacher Rokoko« in den 27 von uns besichtigten Räumen

gehören der doppelgeschossige *Festsaal mit Deckenfresko von Carlo Carlone*, das *Spiegelkabinett mit seiner Sammlung von Meißener Porzellan und der Kachelsaal mit ca. 2800 unterschiedlichsten Fliesen* aus der lokalen Fayence-

manufaktur. Vor der Rückfahrt konnten individuell noch einige Höhepunkte des Besuchs vertieft und z.B. auch der Kräutergarten im Hofgarten bewundert werden.

Den Abschluss des Samstags bildete ein mehrgängiges Menü unserer Gastgeber, das wir nach einem Haustrunk (Schlehenwein mit Sekt aufgefüllt) im Festsaal des 1. Obergeschosses des Gasthauses genießen durften:

Frühlingsalat mit Wachtelbrust und Entenleberparfait

Eismeerlachsforelle mit Fenchel und Ingwer

Lammrücken oder »dry aged« Rinderrücken jeweils mit geschmorten Schalotten und Bamberger Hörnchen
Schokoladendessert Fortunato No 4.

Bei der Weinauswahl waren uns die unterschiedlichsten Erfahrungen des Vorabends

sehr hilfreich, wir konnten aber auch auf die große Erfahrung der Gastgeberin bauen, und den Abschluss haben wir dann sehr zahlreich in der großen Bar im hinteren Teil des Erdgeschosses des Gasthauses gefeiert.

Nach einem rundum gelungenen Wochenende – auch das Wetter spielte ohne Regen, sonnig, aber kühl mit – konnten wir uns am Sonntagmorgen herzlich bei Lydia Glück bedanken, die uns gemeinsam mit Familie Rottner ein vorzügliches RONDE-Treffen bereitet hatte, das – und das ist besonders lobens- und erwähnenswert – auch für die RONDE-Freunde der anderen Regionen offensteht und dies auch von diesen immer wieder gerne angenommen wird.

*Text: Dr. Günter Isenbruck
Bilder: Helmut Friedrich*



Region Baden-Württemberg

Das Spargelessen von Baden-Württemberg am 26. April 2015



Entgegen der Wettervorhersagen war unser Spargel-Sonntag, der 26. April 2015, am Kaiserstuhl ein in jeder Beziehung schöner Tag. Nach teils langer Anfahrt (bis 350 km) mundete der Chardonnay – sowie Rieslingsekt auf der Terrasse des Weingutes von Franz Keller in Oberbergen ganz hervorragend. Hinzu der Blick in die Weinbergterrassen faszinierte besonders.

Das vor über 100 Jahren gegründete Weingut ist nun in der 3. Generation der Familie Keller. Als überzeugender Botschafter Badischer Weinkultur steht es wie kein anderes Weingut für durchgegangene Spitzenweine des Kaiserstuhls. Premiumlagen wie Oberbergener Bassgeige, Achkarrer

Schloßberg, Oberrotweiler Kirch- wie -Eichberg bieten von einer der wärmsten Weinregionen Deutschlands, Weine in Harmonie auf höchsten Niveau, denn Löss auf Vulkangestein und feine Minerale geben den Weinen ihren einzigartigen Charakter.

Bei der Führung durch das traditionsreiche Weingut, das erst 2014 vergrößert und modernisiert wurde, lernten wir eine hervorragende, neuzeitliche Kellertechnik kennen. Riesige Stahl tanks sind ebenso zu sehen wie eine große Zahl von Eichenfässern, die den Ausbau der Weine in Barrique garantieren. Neben seinen eigenen Weinen von Franz Keller, zählt ein in Deutschland



einzigartiges, ausgewähltes Sortiment der besten Bordeaux- und Burgunderweine, die bis zu 112 Meter tief in den Kaiserstühler Löss gegrabenen Bergkellern lagern. Eine optimalere Reifung für hochklassige Weine kann es nicht geben.

Nach all diesen Eindrücken erfreute uns neben dem bereits erwähnten außergewöhnlichen Blick das ausgewählte Menü:

*Gänseleberterrine
Mangochutney, Brioche*

*Seeteufel mit Pinienkernen gratiniert
Ratatouille*

*Kaiserstühler Spargel mit Kalbsfilet
Sauce Hollandaise, Kratzede*

*Apfeltarte in Blätterteig
Apfelragout, Eis von gerösteten Mandeln*

Der seit 1969 im nahen Restaurant Schwarzer Adler bestehende Michelin Stern war ein Garant für dieses Menü. Durch den glasweisen Ausschank (0,1) der Weine war für unsere »Beifahrer« eine Auswahl an Proben möglich.

Wieder einmal ging ein schöner RONDE-Tag in Baden-Württemberg zu Ende.

Peter-Andreas Rübartsch



La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2015

in Fulda vom 14. bis 15. Mai 2015



Willkommen im Schlossgarten

Der erste Tag, Donnerstag, 14. Mai

Im Laufe des Feiertages »Christi Himmelfahrt« trafen mehr als 60 RONDE-Mitglieder und Begleitpersonen im »Maritim Hotel am Schlossgarten« in Fulda ein. Auf ihren Zimmern wurden sie mit einem »Bestechungsgeschenk« für gute Laune – speziellen »Fulda-Trüffel« – überrascht und mit aktuellen Informationen versorgt.

Erfreulicherweise trafen die Regenwetter-Prognosen nicht ein, so dass der Begrüßungsempfang ab 18.00 Uhr auf die schöne sonnige Terrasse vor der »Orangerie« oberhalb des Schlossparks verlegt werden konnte.

Unter den Teilnehmern kam es zu freudigem Wiedersehen und herzlichen Begrüßungen – auch durch Präsident Jürgen Henze und Regionalpräsidentin Jutta Stork-Felke.

Anschließend begaben sich die Teilnehmer in den Gewölbekeller zum »Wappensaal«.

Unser Abendmenü:

Kalbsconsommé mit Flädle und Kräutern

Frischer deutscher Spargel mit Schweinemedallions, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott

dazu passende Weine.

Heiter und gesellig ging der erste Tag in Fulda zu Ende. Je nach Lust und Laune – und die war richtig gut – gab es noch den Absacker in der »Barock Bar« (Barock in Fulda ist eben allgegenwärtig)

Erich Spieker



Auf einen schönen Convent prosit

Der Freitagvormittag

Am nächsten Morgen starteten wir um 10.00 Uhr, in drei Gruppen aufgeteilt, zum vorgesehenen Besichtigungsprogramm in die Bischofs- und Barockstadt Fulda.

Aufgrund der örtlichen Nähe zu unserem Schlosshotel war unser erstes Ziel die Michaelskirche, die wir zu Fuß durch das imposante Paulustor erreichten. Diese um 820 als Kapelle des ehemaligen Benediktinerklosters erbaute, heute hervorragend restaurierte, schlichte Kirche zählt mit ihrer aus karolingischer Zeit stammenden Krypta zu den bedeutendsten Sakralbauten Deutschlands.

Zu Fuß ging es weiter am Dom vorbei in die Altstadt Fuldas, die sich in schöner beschaulicher Form präsentiert: Fachwerkfassaden, enge Gassen, Blaubasalt-Pflasterung, restaurierte barocke Häuserfronten,



Hollenbachs unterm Kronleuchter

wenig Autoverkehr. Schliesslich endete der Vormittag, wie sollte es anders sein, im Stadtschloss, wo wir durch die historischen Räume geführt wurden und eine Vorstel-



Abendessen im Wappensaal



Beginn der Stadtbesichtigung



Prosit Fulda-prosit RONDE

lung von den fürstlichen Lebenswelten des 18. Jahrhunderts erhielten.

Mit einem Empfang im »grünen Zimmer« beim Oberbürgermeister endete der sonnenreiche Freitag Vormittag, um uns dann – jeder auf seine Weise- auf das Nachmittagsprogramm vorzubereiten.

Ralf Lange

Der Freitagnachmittag

Am Nachmittag führen wir bei strahlender Sonne vorbei an blühenden Rapsfeldern zu einem der schönsten Barockensembles in Hessen, Schloss Fasanerie in Eichenzell, einem Ort ca. 7 km südlich von Fulda. Das Schloss gehört heute der Kulturstiftung des Hauses Hessen, mit einem Museum, das eine überaus reichhaltige und qualitätsvolle Sammlung von Mobiliar und Ausstattungskunst des 18. und 19. Jh. beherbergt. Der sehr sachkundigen Führung gelang es, den beabsichtigten Eindruck höfisch, fürstlicher Wohnkultur anschaulich zu vermitteln. Ein bedeutsamer Teil des Museums birgt eine umfangreiche und

ziemlich einzigartige Porzellansammlung mit Stücken aus fast jeder bekannten Manufaktur Europas sowie Raritäten aus China und Japan. Erwähnenswert auch die private Sammlung antiker Kunst wie griechische und etruskische Vasen, römische Porträtbüsten, Terrakotten und Bronzen im riesig dimensionierten »großen Saal«. Schade, dass für das hübsche Café im Park mit der verführerischen Kuchentheke für die meisten keine Zeit blieb.

Höhepunkt des Abends ist unser Besuch im weit über Fulda hinaus berühmten Romantik-Hotel-Restaurant »Goldener Karpfen«. Hier wartete ein Überraschungsgast: Prof. Dr. Richard Hartmann, seines Zeichens Pastoraltheologe der katholischen Fakultät der Universität Fulda einerseits und Kapitelältester des Weinhistorischen Konvents Fulda andererseits. »Konvent meets Convent«. Prof. Hartmann, Lehrer, Priester, Weinkenner – was für ein Spektrum –, erläuterte die Ziele und Aktivitäten dieses Konvents und erzählte von der im 8. Jh. von Mönchen begründeten Weinkultur in Fulda. Über



Empfang im Karpfen



So ernst trotz Schlumberger

diese Seite der Beziehung zwischen Fulda und der Domäne Johannisberg im Rheingau, erfährt man dort vor Ort so gut wie nichts. Auch nichts darüber, dass es hier in Fulda seit 25 Jahren wieder einen recht umfanglichen Weinberg mit 800 Riesling Stöcken gibt. Die mehr oder weniger berühmte Geschichte vom Spätlesereiter und

der Erfindung der Spätlese wird einseitig für Johannisberg ausgeschlachtet!

Doch nun zum erwähnten Menü, begleitet von Weinen aus FRANKEN (Silvaner Kabinett), RHEINHESSEN (rote Cuvée) und der PFALZ (Riesling Spätlese): Es beginnt mit einer *Consommé von der Strauchtomate mit Kräuternocken*, setzt sich fort mit



Tischkultur im Karpfen



Gerbard beim Servicelob

einem wunderbar saftigen *Zanderfilet mit Spargelrisotto*, gefolgt von einer (allgemein als echten Genuss bezeichneten) *geschmorten Kalbsnuss in Rotweinschalottensauce mit Frühlingsgemüse und Pflaumen-Semmelknödelchen* und endet mit einem *Eisparfait von Thai-Lemon Basilikum mit marinierten Erdbeeren und Riesling-Sabayon*. Allgemeine Meinung: wir genossen ein sehr gutes, jahreszeitlich und regionaltypisches Menü mit exzellent dazu passenden Weinen.

Leider konnte der langjährige Koch das ausgewogene Lob von Gerhard Opitz nicht entgegen nehmen. Die Servicemannschaft und zwei Jungköchinnen nahmen unseren »knisternden Dank« gerne entgegen, und schilderten ihrem Chef hoffentlich, dass das Lob der Küche nicht immer so eloquent und sachkundig dargeboten wird, wie bei der RONDE.

Karl Profes

Der Samstagvormittag

Am Samstag um 9.30 Uhr trafen wir uns nach einem guten Frühstück im »roten Saal« des Hotels zur 38. Jahreshauptversammlung. 40 anwesende Mitglieder wählten Gerhard Opitz in offener Abstimmung zum neuen Präsidenten. Der »alte« Präsident Jürgen Henze wurde mit herzlichen



Ehrennadel für den Pastpräsidenten

Dankesworten verabschiedet und erhielt für seine zwölfjährige Präsidentschaft die Ehrennadel der RONDE. Als zweiter Vicepräsident kam Dr. Ralf Lange neu in den Vorstand, er ersetzt Albert Klockmann, der aus Altersgründen nicht mehr kandidierte.

Der alte und der neue Vorstand und auch unsere Convent-Gastgeberin Jutta Stork-Felke erhielten großen Beifall für ihre ehrenamtliche Tätigkeit. Der Convent 2016 wird von der Region Bayern ausgerichtet und Lydia Glück lädt vom 5. bis 8. Mai zum 39. Convent nach Rottach-Egern ein.



JHV Registrierung



Der neue Vorstand

Wallfahrten ist. Dieser Dom ist ein sehr beeindruckendes und wunderschönes barockes Bauwerk.

Elke Thormeier

Der Samstagnachmittag

Nach der Orgelmatinee im Fuldaer Dom konnten wir RONDE-Freunde uns am Nachmittag individuell betätigen. Einige nutzten den Freiraum zu einer vertiefenden Stadtbesichtigung, andere wollten sich doch erst noch in einem der Restaurants und Cafés stärken, und auch die Ruhephase im Hotel hatte ihre Anhänger. Um 18.30h begann die feierliche Investitur der vier neuen RONDE-Mitglieder – bereits jetzt im Smoking oder dunklen Anzug,



RONDE beim Orgelkonzert

Anschließend spazierten wir gemeinsam zum nahen »Hohen Dom zu Fulda« Dort erlebten wir zunächst eine Orgelmatinee. Der bekannte Organist Ralf Bibielle spielte auf der Hauptorgel Stücke Louis Vierne und Charles-Marie Widor. Die Orgel mit ihren 5276 Pfeifen kam dabei mächtig zur Geltung. Wir Zuhörer konnten in dieser halben Stunde neben den Orgelklängen den wunderschönen barocken Innenraum der Kirche (vorherrschend in den Farben weiß, grau, schwarz und gold) genießen.

Nach dieser Einstimmung lernten wir bei einer Führung durch den Dom die Geschichte des Bauwerks kennen. Der Dom ist nicht nur das Wahrzeichen Fuldas, er ist vor allem die bedeutendste Barockkirche Hessens und seit 1752 die Kathedralkirche des Bistums Fulda.

Der heutige Dom wurde in den Jahren 1704 bis 1712 (also in nur 8 Jahren!!) von dem Baumeister Johann Dientzenhofer errichtet. Vorbild für die architektonische Gestaltung war der römische Barock. In der Krypta befindet sich das Grab des heiligen Bonifatius, das noch heute Ziel von

Abendkleid und großer RONDE-Insignie – im Roten Saal der Orangerie. Sehr gelungen begleitet vom »ViolaDuo« (zwei Dozentinnen der Fuldaer Musikschule).



Es spricht der Präsident

Gerhard Opitz, unser am Morgen neu gewählter Präsident, begrüßte die Anwesenden und führte in den Programmablauf ein. Ein Scherzo von Johannes Brahms eröffnete den musikalischen Rahmen, dem dann zunächst einige grundsätzliche Ausführungen zur Investitur folgten.



Vor der Investitur



Seid bedankt ihr Beiden



Die vier Investierten



Nach der Investitur

Sie findet im festlichen Rahmen einer »schicken Abendgesellschaft« statt. Im zweiten Beitrag spielte das Viola Duo La Folia von Corelli. Danach beginnt die eigentliche Investitur.

Die beiden Damen unter den neuen RONDE-Mitgliedern sind aus Bremen. *Anke Heinemann* hat ursprünglich

Kunstgeschichte und Philosophie studiert, daran schloss sich eine Schauspielausbildung an, nach Zwischenstationen bei VW und in der Marktforschung war sie für den Senat in Bremen tätig. Ähnlich bunt und bewegt ist auch der Lebenslauf von *Bärbel Joubert*. Sie startete als Flugbegleiterin bei der TWA, es folgte eine Ausbildung im

Malen und Modellieren. Das brachte mit sich einen Wechsel der Lebenspläne und Wohnorte zwischen Paris und der norddeutschen Heimat, wo sie jetzt wieder wohnt. *Dr. Michael Krämer* aus München war nach Studium und Promotion in Greifswald Facharzt für Gerichts- und Flugunfallmedizin in München. *Jürgen Wacker* aus Wiesbaden war im Hessischen Ministerium für Wirtschaft und Verkehr tätig, sein dortiger Chef war zeitweise Dieter Felke. Seit 2005 ehrenamtlich für Verkehrssicherheitsaufgaben beim ADAC Hessen-Thüringen engagiert, Leiter der Arbeitsgruppe »staufreies Hessen«. Sein Hobby: das weltweite Reisen mit seiner Frau in Texten und Bildern zu dokumentieren.

Den vier neuen RONDE-Mitgliedern wurden durch die Regionalpräsident(inn)en, Kai-Momme Micheelsen für Bremen, Lydia Glück für Bayern und Jutta Stork-Felke für Hessen ihre RONDE-Insignien überreicht, wobei sie vorab das Bekenntnis zur RONDE abgelegt hatten.

Dem dritten musikalischen Beitrag »Smoke gets in your eyes« aus dem Musical »Roberta« folgte noch – aufgrund des starken Beifalls – als Zugabe eine russische Romanze.

Danach öffnete sich die Flügeltür zur Orangerie, und die Tablets mit dem Sekt gaben uns die Gelegenheit, auf die neuen Mitglieder förmlich anzustossen. Hier wartete mit leichter Hintergrundbegleitung schon »unser« convent-erprobter Alleinunterhalter Sebastian Drews.

Im Apollosaal mit der eindrucksvollen Barockhimmelskuppel begann dann an siebener und achter Tischen das viergängige Galamenü:

*Lachscarpaccio mit feinen Salatspitzen,
Limettenvinaigrette und gebratener
Riesengarnele*

*Spargelcrèmesuppe mit
Schinkenstrudelscheiben*

MinzSORbet

*Barbarie Entenbrust »sous vide«
gegart auf Trüffel – Portweinsoße,
Broccoliröschen, Babykarotten und
Kartoffelkräpfen*

*Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachtem Safraneis*

Zwischen Hauptgang und Dessert dankte Gerhard Opitz dem während 12 Jahren aktiven bisherigen Präsidenten, Jürgen Henze und auch seiner Gattin Karin mit Blumen für die zahlreichen Höhepunkte der Amtszeit. Wir erfuhren, dass dem jetzigen »Past-Präsidenten« besonders die Freundschaft unter den RONDE-Freunden und die vielen persönlichen Treffen am Herzen gelegen haben. Danach dankte er nicht minder herzlich Jutta Stork-Felke und ihrem Mann, für die Auswahl des Ortes und die gelungene Organisation des 38. Convents 2015 in Fulda.

Die letzten RONDE-Freunde verließen den Apollosaal deutlich nach Mitternacht und hatten dabei nicht nur die begleitende Tischmusik zum Galamenü, sondern auch die flotte Tanzmusik von Sebastian Drews genießen können, der den RONDE-Convent ja schon zum dritten Mal musikalisch begleitet hat.

Wir freuen uns auf viele persönliche Wiedersehen in den Regionen, spätestens aber auf den 39. Convent in Rottach-Egern.

Günter Isenbruck

Freunde des Genusses besuchen Fulda

Ronde des Gourmets traf sich zu Convent / Empfang bei Oberbürgermeister

FULDA

Sie wollen Kultur, Kunst und Genuss verbinden: La Ronde des Gourmets, ein deutschlandweiter Verein, ist seit Donnerstag für seinen Convent 2015 in Fulda zu Gast. Rund 65 Mitglieder besichtigen die Stadt, besuchen den Oberbürgermeister und feiern einen Galaball.

Von unserer Mitarbeiterin
MARESA STÖLTING

Wenn sich eine Dame an den Tisch setzt, rückt ihr ein Herr den Stuhl zurecht; wenn sie sich erhebt, dann stehen auch die Herren auf: Bei dem Ronde des Gourmets wird die traditionelle Tischkultur gepflegt. Zu besonderen Anlässen werfen sie sich gerne in Schale und tragen mit Stolz die Insigne des Freundeskreises: eine goldene Medaille mit einem Einhorn.

Rund 65 Mitglieder des Vereins treffen sich in diesen Tagen zum gepflegten Beisammensein in Fulda. Hier nehmen sie sich Zeit für den Genuss von gutem Essen und Kultur. Jutta Stork-Felke ist die Regionalpräsidentin von Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland und hat Fulda ausgewählt, weil sie hier schon öfter mit ihrem Mann war. „Die großen Städte haben wir schon alle abgeklappert“, sagt die Wiesbadenerin. Fulda sei ihr immer in guter Erinnerung geblieben. Nun bekomme sie viele positive Rückmeldungen.

„Wir genießen das sehr – Residenzstädte haben ihren ganz



Gerhard Opitz (von links), Lydia Glück und Günter Isenbruck sind mit 62 weiteren Mitgliedern in Fulda. Foto: Maresa Stöltling

eigenen Charakter und Charme“, sagt Günter Isenbruck (69) aus Mainz. Kulinarisch freut sich die Gruppe auf den Besuch im Goldenen Karpfen. „Das Restaurant hat einen bundesweiten Ruf, und wer schon einmal dort war, der weiß die exzellente Küche zu schätzen“, sagt Stork-Felke.

Den Gourmets geht es aber nicht nur um gutes Essen, sondern auch um Kunst und Kultur. Wenn am heutigen Abend vier Mitglieder in den Ronde aufgenommen werden, wird

das musikalisch von Schülern der Fuldaer Musikschule begleitet. „Wir wollen solche jungen Künstler unterstützen“, betont Gerhard Opitz (48) aus Mainz.

Im Anschluss findet ein Galaball statt mit Livemusik, Tanz und – das versteht sich bei den Gourmets von selbst – gutem Essen. „Die Herren werden wie die Pinguine gekleidet sein“, sagt Gerhard Opitz scherzhaft, „und die Damen dürfen sich mit ihren Abendkleidern herausputzen“. Trotzdem sei das

keine steife Veranstaltung, verrät Opitz. „Wir sind ein Freundeskreis“, der Spaß stehe hier im Vordergrund.

Bei einem Besuch im Stadtschloss am Freitag begrüßte Oberbürgermeister Gerhard Müller (CDU) die Gourmets. „Wir freuen uns, dass Sie hier sind, um unsere Stadt besser kennenzulernen.“ Jürgen Henze, Präsident des Ronde, bedankte sich für den Empfang. Fulda sei eine Stadt mit „hoher Lebensqualität“, in der man sich wohlfühle.

FREUNDENKREIS

Den Verein La Ronde des Gourmets gibt es seit 1977. Er besteht deutschlandweit aus 124 Mitgliedern und ist in sechs Regionalverbände gegliedert. Ihr Convent wird jedes Jahr in einer anderen Stadt ausgerichtet.

WEB la-ronde-des-gourmets.de

Veranstaltungsvorschau 2015

Juli

25. 07.

Bayern: Sommerausflug an den Ammersee

August

02. 08.

Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland: Sommerliches Gourmet-Menü im Sternelokal »Kapellenhof« in Selzen/Rheinessen

September

05. – 12. 09.

Nordrhein-Westfalen: REISE NACH SARDINIEN

19. 09.

Bayern: ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES

19. – 20. 09.

Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:
»Unterm Nordseehimmel« – ein Wochenende in Ostfriesland

Oktober

01. – 04. 10.

Bayern: KUNSTGENUSS UND GAUMENFREUDEN IN DER TOSCANA

November

01. 11.

Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:
Herbstliches 4-Gang-Gourmet-Menü im Gourmet-Restaurant des Parkhotel »Favorite«

07. 11.

Bayern: Martinsgans-Essen

Dezember

04. – 06. 12.

Bayern: WIR FEIERN ADVENT IM GUT STEINBACH
IN REIT IM WINKL

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!



Region Bayern

Zu Gast bei Sternekoch Ali Güngörmüs am 20. Juni 2015



Zu »kulinarischen Sternstunden« bei dem neu in München ansässigen Sternekoch *Ali Güngörmüs* trafen sich am *Samstag, dem 20. Juni 2015, Mittags 22 RONDE-Freunde*.

Das *RESTAURANT PAGEOU* liegt in den berühmten Fünf Höfen, im Herzen der Münchner Altstadt in der Kardinal-Faulhaber-Straße. »Pageou« so heißt das Dorf in Ostanatolien, in dem *Ali Güngörmüs* die ersten zehn Jahre seines Lebens ver-

brachte, ehe er später in München aufgewachsen ist und auch sein Handwerk gelernt hat. Seine vielen Stationen waren im »Glockenbach«, dem »Tantris« den »Schweizer Stuben« die »Käfer-Schenke«, das »Ederer« und das »Lenbach« ehe er im April 2005 Inhaber und Küchenchef des »Le Canard Nouveau« in Hamburg wurde und immer noch ist. Den *Michelin-Stern* erhielt er im Jahre 2006 und ist mit *16 Punkten im Gault Millau*

ausgezeichnet. Im Oktober 2014 eröffnete er in den »Fünf Höfen« sein »Pageou« und München hat ihn nun wieder.

Nach dem *Aperitif Riesling-Sekt »Fantasie der Schieferterrassen«* nahmen wir an den für uns gedeckten Tischen Platz und waren in Erwartung des *RONDE-Menüs*. Es war ein Erlebnis für den Gaumen. Nach der »*Garnele mit Avocado, Chaventais Melone und Quinoa*« folgte eine »*Gas-pacho mit krossen Ziegenkäsetaschen*«

ehe wir zum Hauptgang die »*Kalbsschulter geschmort, mit orientalischem Gemüse und Safran-Kartoffelpüree*« genießen durften. Das »*Topfenmousse mit Erdbeere, Vanilleeis und Schokocrumble*« rundete das Menü ab.

Bei einem aufmerksamen Service unterhielten sich alle *RONDE-Freunde* prächtig und genossen die gemeinsam verbrachte Zeit.

Lydia Glück

Vorankündigung: WIR FEIERN ADVENT IN REIT IM WINKL am Freitag, 4. bis Sonntag, 6. Dezember 2015

Liebe RONDE-Freunde,

unsere traditionelle ADVENT-VERANSTALTUNG zu welcher wir *RONDE-Freunde* aus allen REGIONEN herzlich einladen, findet in diesem Jahr vom FREITAG, dem 4. Dezember 2015 bis SONNTAG, dem 6. Dezember 2015 statt. In REIT IM WINKL, einem oberbayrischen Ort wie aus dem Bilderbuch werden wir in dem in wunderbarer Landschaft gelegenen Hotel GUT STEINBACH erwartet. Das Wiedersehen der *RONDE-Freunde* feiern wir in den schönen Stuben des Hotels. Der nächste Tag beschert uns einen *AUSFLUG* in das adventlich geschmückte *SALZBURG*, bei einem geführten Stadtgang und freier Zeit am Mittag erleben wir am Nachmittag in einem der schönsten Konzertsäle Europas, im Großen Saal der Stiftung MOZARTEUM, ein *ADVENT-SINGEN „A B'sondere Zeit“*. Es ist dies ein „*Hirtenspiel nach Salzburger Tradition*“ mit einer musikalischen Umrahmung mit echter Volksmusik, besinnlichen Texten und Weisen und einem Hirtenspiel und Herbergsuche mit Kindern aus dem Salzburger Land. Im Hotel erwartet uns dann ein festlicher Advent-Abend.

Da für das ADVENTSINGEN in SALZBURG Karten zu bestellen sind, wären wir für eine Voranmeldung im Laufe des Monat Juli dankbar, sofern Sie gerne dabei sein möchten, wenn es heißt: »Wir feiern Advent im Gut Steinbach in Reit im Winkl«

Lydia Glück

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