



R

RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 86/Dezember 2015

R



Foto: Helmut Friedrich

Region BADEN- WÜRTTEMBERG

- Martinsgans-Essen *Seite 13*

Region BAYERN

- Sommerausflug an den Ammersee *Seite 4*
- Oktoberfest-Auftakt *Seite 7*
- Bella Toskana *Seite 8*
- Sommerliche Martinsgans *Seite 12*
- Advent im Gut Steinbach in Reit im Winkl *Seite 14*

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG- HOLSTEIN

- Ein Wochenende in Ostfriesland *Seite 7*
- Wandern auf dem »Auferstehungsweg« *Seite 10*

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Sommertreffen bei Kaupers im Kapellenhof *Seite 5*
- Favorite und antikes Schifffahrtsmuseum *Seite 11*

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Weihnachtsfeier *Seite 13*

Region NORDRHEIN-WESTFALEN

- Sommerliches Treffen im Romantik Waldhotel in Bensberg *Seite 3*
- Reise nach Sardinien *Seite 6*
- RONDE-Jahresausklang *Seite 11*

R

Liebe RONDE-Freunde, liebe Freunde der RONDE,



wir sind gerade aus Reit im Winkl von der Adventsveranstaltung der RONDE Bayern zurückgekommen und noch voller schöner Eindrücke!

Selbst wenn die »weiße Winterwelt« gefehlt hat, war die Landschaft äußerst beeindruckend, die Essen teils regional und teils innovativ, und am schönsten waren das Wiedersehen und die Gespräche mit den vielen RONDE-Freunden und -Gästen.

So soll es auch im nächsten Jahr weitergehen!

Ich wünsche Ihnen ein schönes Weihnachtsfest, einen gesunden und glücklichen Übergang in das neue Jahr und viel Neugier auf das, was uns dieses neue Jahr im RONDE-Leben bringen wird.

Mit den besten RONDE-Grüßen

Ihr

*Gerhard Opitz
Präsident*

»Lecker« – Gourmet-Unwort und RONDE-Tabu

Zugegeben, ich reagiere allergisch auf das Adjektiv »lecker« – sehr subjektiv, ich geb' es zu. Für ein köstliches Gericht, einen wohlschmeckenden, zum Essen passenden Wein, ist es undifferenziert und banal. Wie wohl hat mir da Ende Oktober ein schmaler Einspalter im Feuilleton der FAZ getan, der sich dieser Unsitte im kulinarischen Sprachgebrauch annahm: »Wort und Kraut« lautete die Überschrift. Er begann (FAZ-gemäß) mit Adorno, dem solch ein unzivilisiertes Wort wohl nicht über die Lippen gekommen wäre. Gehört es doch zu den Worten, die alles andere in ihrem Bereich aggressiv verdrängen und damit alle nuancierten Geschmacksurteile löschen. Was sich nämlich schnell verbreitet, verdrängt auch Konkurrenten. Und da sind wir schon in der Natur und Biologie – beim Unkraut! – Alles Feine und Zarte, das Kultivierte und Differenzierte braucht Schutz vor Unkraut, das die Artenvielfalt vermindert.

Was könnte denn alles aufblühen, wenn das endemische »lecker« aus dem Wortschatz verbannt würde: wohlschmeckend, köstlich, delikates, deliziös, fein, pikant, würzig, himmlisch, appetitlich, oder ein gestöhntes » wie guuuut«.

Aber vielleicht ist ja gegen »Lafer!Licher!Lecker« kein Kraut gewachsen. Wollen wir uns wenigstens in der RONDE bemühen, dieses überquellende »Unwort« aus unserem Sprachgebrauch zu tilgen.

Jutta Stork-Felke



Region Nordrhein-Westfalen

Sommerliches Treffen im Romantik Waldhotel Mangold in Bensberg am 4. Juli 2015



Das Romantik Waldhotel Mangold in Bensberg, Bergisch Gladbach, gelegen im Milchborntal direkt am Wald unterhalb des Schlosses Bensberg, war die Idee der Freunde Dres. Eickelmann, weil das ursprünglich ins Auge gefasste »Bensbergs Häuschen« in Burg Flammersheim am Rande der Eifel mit einer Großveranstaltung besetzt war.

Wir hatten die Absicht, das ausgesuchte 4-Gänge-Menue in idyllischer sommerlicher Atmosphäre bei schönem Wetter auf der Außenterrasse zu genießen. Es war ein wunderschöner Sommertag bei strahlendem Sonnenschein, aber bei Außentemperaturen von nennenswert über 30 Grad. Alle waren froh, als sie endlich die kühleren Innenräume erreicht hatten und den erfrischenden Prosecco genießen konnten.

So konnten 13 Freunde und unser schon fast dazugehöriger Gast Frau Karin Jahr



das Glas auf die drei Freunde erheben, denen die Anreise wegen der Hitze doch zu beschwerlich gewesen war. Der zwischenzeitlich relativ kleine Kreis der RONDE NRW kennt sich gut und hat keine Probleme, fröhlich miteinander ins Gespräch zu kommen. So auch im Milchborntal beim

leichtem 4-Gänge-Menue:

*Bunter Sommersalat
mit sautierten Pfifferlingen
Schaumsuppe vom Sauerampfer
mit Croutons
Kalbsrücken, am Stück gebraten
mit jungem Gemüse*

*und Kartoffel-Kräutercrepes
Waldmeistersorbet
mit Mango-Erdbeer-Salat
Espresso – Feingebäck – Digestifs*

Auch wenn sich der Alkoholgenuss wegen der großen Hitze in Grenzen hielt, die vom Restaurant empfohlenen Weine Grauburgunder »Terra Blanc«, »Tempus« Rosé feinherb von Brogitter sowie »Cossmann-Hehle« Mayschossener Spätburgunder vom Weingut Deutzenhof, alle drei von der Ahr, passten erfrischend leicht zum Essen.

Die Zeit verflieg; am späten Samstagnachmittag beendeten wir das sommerliche RONDE-Treffen, nachdem Ralf Lange es übernommen hatte, die Dankesworte für einen gelungenen Samstagnachmittag an Küche und Service zu überbringen.

Jürgen Henze

Wir begrüßen in unserer RONDE:

Region Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland: Herrn Professor Dr. Falk Fahrenholz

Region Niedersachsen/Berlin: Frau Dr. Cornelia Schulze



Region Bayern

Sommerausflug an den Ammersee am Samstag, dem 25. Juli 2015

Zu einem *SOMMERTAG AM AMMERSEE* trafen sich Bayerns RONDE-Freunde am Samstag, dem 25. Juli 2015, in dem direkt am Ammersee gelegenen *RESTAURANT SEEHAUS SCHREYEGG* in *STEGEN*. Die Lage am See ist traumhaft und sofern die Sonne es gut meint, kann man das Bilderbuch-Panorama von der schönen Seeterrasse aus bewundern. Trotz anhaltender Hitzewelle die Tage vorher war es bei unserem Besuch sehr stürmisch und wir konnten nur beim Aperitif in dem schönen Garten die etwas aufgewühlte See bewundern ...

Dies tat der Wiedersehensfreude keinen Abbruch, und wir erfreuten uns nach dem Aperitif an der schön gedeckten Tafel in der *FISCHERSTUBE*. Kulinarisch wurden wir verwöhnt mit einer »*Vorspeisen-Triologie*«, welche mit *Ziegenfrischkäsebällchen im Kürbiskernmantel mit steirischem Kürbiskernöl, Tiroler Schinkenspeck-Tartar mit Ratatouille von Essiggemüse und lauwarmem Medail-*



lon von der geräucherten Forelle an Radi-Radieserlsalat ein wahrer Genuss zum Auftakt war. Beim Hauptgang konnte gewählt werden zwischen *Filet vom See-Saibling an safranisiertem Risotto, geschmorter Rote Beete und Vellinerschaum* oder *Backerl vom Milchkalb mit Balsamico-Speck-Linsen, Petersilienwurzel-Erdäpfelstampf und Pesto von sonnengetrockneten Tomaten*. Zum Dessert wurde uns ein *gebackener Pfirsich mit*

Beeren-Coulis und Joghurt-Holunder-Eis serviert. Wir waren alle voll des Lobes über diese Küchenleistung. Der Service umsorgte uns sehr aufmerksam und wir fühlten uns rundum wohl an diesem etwas stürmischen Samstag am Ammersee im Seehaus Schreyegg. Sicher kehrt der eine oder andere RONDE-Freund bei einem Ausflug an den Ammersee wieder dort ein.

Text: Lydia Glück
Bilder: Helmut Friedrich





Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Sommertreffen am 2. August 2015 bei Kaupers im Kapellenhof in Selzen



Begrüßung

Das Datum war gut gewählt, ein wunderschöner stabiler Hochsommertag mit 35 Grad, ohne Furcht vor Unwetter, Hagel und Wind. Die Terrasse war für die 24 RONDE-Freunde liebevoll präpariert.

Der Sekt des Hauses, ein herrlich leichter Tropfen von der Sektmanufaktur Strauch in Osthofen verrät die Handschrift von Raumland. Wir durften damit auf die zweite Präsidentschaft von Gerhard Opitz anstoßen.

Nachdem alle ihre Plätze gefunden hatten, wurden die begleitenden Weine zum Menü vorgestellt, und wir konnten uns auf die vier Gänge vorfreuen.

Mildgeräucherter Laacher See-Aal mit Kartoffelcreme von einem Sabayon mit zarter Kräuterdeko überzogen, machte den sternewürdigen Auftakt. Der Teller



Räucher-Aal überschäumt



Terrasse mit RONDE

verriet zunächst einmal gar nichts!!!! Ein weißes Schäumchen – aber welches zarte Räucheraroma verbarg sich darunter! Das Geheimnis des »Stuttgarter Riesen« war danach beim zweiten Gang auch schnell gelüftet. Es ist eine besondere Zwiebel, die direkt auf den Feldern um den Kapellenhof wächst, und die Zubereitung von Zwiebeln ist eine von Sebastian Kaupers Spezialitäten.

Nach einem Löffelchen mit *zartestem Aprikosensorbet* folgte der Hauptgang: Die *pochierten Rinderbäckchen* zerfielen schon beim Hinsehen, so zart gegart war das Fleisch. Die *Maiscremetupfer* waren ein Gedicht, und die *Petersilienwurzel* gab den herzhaften Biss und Halt für den *aromatischen Kalbsjus*.



Stuttgarter Riese in Begleitung

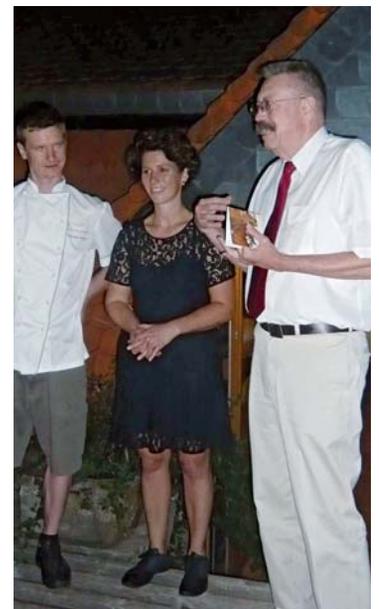
Langsam wurde es dunkel und angenehm kühl, da konnte das Dessert kommen, die Schnitte einer *dreifachen Topfenpalatschinkenrolle*, begleitet von »Quarkschlotzcreme« und *Topfensorbet* – wir »schlotzten« mit Genuss.

Gerhards Laudatio erfreute den Koch Sebastian und seine Partnerin Nora Breyer und gab uns noch einmal Gelegenheit, all die wunderbaren Genüsse – ohne Kalorienzufuhr – am Gaumen zu spüren und zu schmecken.

Die Meinung war einhellig positiv: ein wahrlich RONDE-licher Sommerabend in einer versteckten Ecke von Rheinhessen.



Hauptgang mit Petersilienwurzel und Mais



Gerhards Lob



Rinderbäckchen

Text: Dieter Felke
Fotos: Ulli Opitz/Erich Spieker



Region Nordrhein-Westfalen

Reise nach Sardinien – »Insel der Farben« vom 12. bis 19. September 2015



Das Hotel »Le Ginestre – Der Ginster« in Porto Cervo an der Costa Smeralda war unsere Heimat, d. h. die Heimat von 21 RONDE-Freunden und Freunden der RONDE während des 8-tägigen Aufenthaltes im Norden Sardinien.

Wir freuten uns darauf, wenn wir jeweils am späten Nachmittag in dieses an der kleinen Bucht gelegene gemütliche Hotel zurückkehrten.

Unser etwas uriger, aber außerordentlich kenntnisreicher Reiseführer hatte uns dementsprechend bis dahin jeweils eine spannende Tagestour präsentiert.

Was bleibt in Erinnerung?

- Palau mit dem überragenden Felsen »Capo d'Orso – Cap des Bären«.
- die Casa Garibaldi, das meistbesuchte Museum Sardinien auf der Insel Caprera, dem Wohnsitz des Freischärlers Garibaldi im 19. Jh. mit Pinien, deren Äste wegen ihres waagerechten Wuchses abgestützt werden müssen; »Ursache

waren die vielen Hühner Garibaldis, die sich auf diesen Ästen niederließen und sie dadurch nach unten drückten«.

- auf dem Weg nach Alghero die Kirche »Santissima Trinita di Saccargia« aus dem 12. Jh. mit beeindruckenden Fresken, wohl aus dem 13. Jh. In Alghero wird die katalanisch geprägte Vergangenheit Sardinien deutlich, deren baulichen Charakter wir hoch über dem riesigen Jachthafen der Stadt bei einem vorzüglichen Mittagessen auf uns wirken ließen. Der Rückweg von Alghero in unser Hotel bot unserem Reiseleiter Klaus Riehle die Möglichkeit, »aus der Entwicklung der Korkeichenrinde Entstehung und Vorzüge des »Matriarchats« zu begründen«.

- die Murales, beeindruckende Wandmalereien in Orgosolo im Gennargentu-Massiv, die den sardinischen Kampf um Eigenständigkeit darstellen; wunderbar das landestypische Mittagessen auf Holzbänken im Freien, das die Hirten



für uns u. a. mit gegrilltem Spanferkel, Rotwein, Grappa, Mineralwasser in reichlichen Portionen zubereitet hatten. Nachdenklich stimmt gerade hier der zutage tretende Unterschied zwischen Armut und Luxus unmittelbar an der Costa Smeralda.

- die idyllische Lage unserer Hotels an einer eigenen kleinen, ruhigen Bucht, die wir am 5. Tag unseres Aufenthaltes zum Schwimmen, Erholen und Sonnen nutzen konnten.

- Reichtum, gigantische Felslandschaften und Denkmäler aus der vorchristlichen Nuraghenepoche bestimmten den 6. Tag. Wir bewegten uns zwischen den Anwesen von Putin und Berlusconi, Aga Khan und Oli Kahn, ihren teils riesigen Jachten und diskutierten anschließend unsere politischen Schlussfolgerungen beim Picknick mit Rotwein, Schinken, Käse und Weißbrot, wiederum an einem herrlichen Platz in einem Pinienhain unmittelbar am Wasser.

- die Nähe zur Korsika stellten wir erneut von Santa Teresa die Gallura aus fest, wo die Kreidefelsen der französischen Insel uns beinahe zu Füßen lagen, übrigens das einzige Mal, dass es etwas geregnet hat, und auf der Weiterfahrt nach Castelsardo – wieder ein elefantenähnlicher Felsbrocken. Der Ort besticht durch seine traumhafte Lage über dem Mittelmeer und bildet den Mittelpunkt mittelalterlicher Korbflechtkunst.

Das festliche Abschlussdinner im Hotel mit Reiseleiter Klaus Riehl und seiner Frau gab uns Gelegenheit, die Eindrücke dieser herrlichen Reise Revue passieren zu lassen und allen Beteiligten unseren herzlichen Dank auszusprechen, besonders natürlich Marlise Lade, die wieder eine tolle Reise zusammengestellt hatte, die uns den Norden Sardinien, gerade wegen unseres uralten, aber nie langweiligen Reiseleiters, in allen Facetten nahegebracht hatte.

Jürgen Henze





Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Ein Wochenende in Ostfriesland vom 18. bis 20. September 2015



Kai-Momme hatte zu einem Wochenende in Leer eingeladen, und es kamen 16 RONDE-Freunde, um diese schöne Gegend Niedersachsens kennenzulernen. Leer, zwischen den Flüssen Ems und Leda gelegen, verfügt über einen wunderschönen Seehafen, den wir bei einer Hafenumrundfahrt am Freitagnachmittag kennenlernten. Abends wurden wir mit einem Glas Sekt empfangen, und nach anregenden Gesprächen gingen wir zu Tisch und genossen ein typisch regionales Menü.

Am Samstagvormittag folgte eine interessante Stadtführung. Wir erfuhren, dass die Gründung der Stadt Leer auf das 7. Jahrhundert zurückgeht und seit 1823 Stadtrechte hat. Leer ist nach Hamburg der bedeutendste Reedereistandort Deutsch-

lands. Auch das bedeutende Teehandels- haus Bunting ist dort ansässig.

Nach einem traditionellen Krabbenessen brachte uns der Bus zu unserem nächsten Highlight nach Greetsiel.

Die hübschen Friesenhäuser und die berühmten Zwillingmühlen erinnerten stark an das benachbarte Holland.

Wunderschön auch der in der Altstadt gelegene Fischereihafen mit seinen Krabbenkuttern. Wenn man Ostfriesland besucht, darf natürlich der echte Ostfriesentee nicht fehlen. Also genossen wir ihn mit einem Stück Ostfriesentorte. Hmm, sehr lecker! Mit viel Sahne und Rumrosinen! Abends dann unser Abschlussessen in unserem



Hotel, wieder mit vielen guten Unterhaltungen. Am Sonntagvormittag hieß es dann leider schon wieder Abschied nehmen. Für dieses wunderschöne Wochenende bedanken wir uns sehr herzlich bei

unseren Organisatoren Ursula und Kai-Momme. Nochmals danke! Es war wieder wundervoll geplant.

Irene Werner



Region Bayern

Wieder ein besonderes Highlight: Oktoberfest-Auftakt in Käfers Wiesn-Schänke am 19. September 2015

Nachgeahmt wird es fast überall in der Welt: Im amerikanischen *San Francisco*, im chinesischen *Qingdao* und auch in *Windhoek* in Namibia gibt es bereits eine Kopie. Doch wie so oft im Leben stellt sich heraus: *Das Original wird nicht erreicht*. Das Münchner Oktoberfest besticht durch seine einzigartige Mischung aus Brauchtum und Ausgelassenheit. Möchte man dieses besondere Flair in seiner schönsten Form erleben, so ist man in *Käfers Wiesn-Schänke* genau richtig: Gemütlich, urig, rustikal. In der Wiesn-Schänke fühlt man sich fast wie auf einer Berghütte. Verwin-

kelte, ländlich dekorierte Räume und heimelige Sitzcken aus Holz machen den besonderen Charme dieses Edel-Zeltes aus. Kein Wunder, dass hier die Münchner Schickeria bevorzugt feiert und viele Promis Stammplätze haben.

Die »RONDE-Bayern« hat es ihrer Regionalpräsidentin *Lydia Glück* und natürlich dem RONDE-Freund *Michael Käfer* zu verdanken, diese Atmosphäre jährlich zur besten Zeit, nämlich zum Anstich des ersten Fasses, einfangen zu können. Und es scheint ganz so, als würde dieses Event für immer mehr RONDE-Freunde





zu einem der Höhepunkte des Jahres. Zur Wiesn-Eröffnung kamen rekordverdächtige 85 Personen zusammen, RONDE-Freunde mit ihren Freunden und RONDE-Freunde mit ihren Kindern. Die sehr erfreuliche Zahl von 16 Kindern bzw. Enkelkindern lässt hoffen, dass es um den RONDE-Nachwuchs gar nicht so schlecht bestellt ist! Viele der Anwesenden nahmen eine weite Anreise in Kauf. Die RONDE-Freunde kamen aus den Regionen Bayern und Niedersachsen, Freunde der RONDE kamen aus dem ganzen Bundesgebiet und sogar aus den USA. Bereuen musste seine Anreise niemand.

Nach dem Spaziergang über die Festwiese unter weißblauem Himmel wartete in

der Käfer-Schänke schon das legendäre »Traditions-Brettl« auf uns mit allem, was eine bayerische Brotzeit ausmacht: Mit schwarzgeräuchertem Schinken, luftgetrockneten Salamipralinen, Gänserilette, Wiesn-Leberwurst, rauchfrischen Regensburgern, Obazda, gereiftem Bergkäse vom Tegernseer Land, Schnitlauchbrot, weinendem Radi und pikanten Radieserl, gekochten Landeiern, fruchtigen Strauchtomaten, Gäubodengurkerl und bandaufgeschlagener Bauernbutter sowie ofenfrischem Pfister Holzofenbrot ließ sich für die erste Maß Bier eine hervorragende Grundlage schaffen. Bei diesem herzhaften Genuss kam das berühmte »O'zapft is!« um Punkt



zwölf Uhr gerade recht. Die erste Maß des Wiesn-Bieres empfanden wohl alle als besondere Wohltat. Es dauerte nicht lange, bis an den Tischen lebhaft mitgesungen und geschunkelt wurde. Viele ließen sich daher noch vor dem köstlichen Hauptgang die zweite Wiesn-Maß herbeibringen. Im traditionellen Kupferraindl wurde uns dann das Beste vom saftigen Bauernbendl, knuspriger Käfer-Ente und röschem oberbayerischen Spanferkel serviert. Dazu gab es Apfelblaukraut, Käfer-Kartoffel- und Semmelknödel und Apfelkompott mit Calvados sowie eine kräftige Bratensoße.

Nach diesem kulinarischen Erlebnis fühlten wir uns alle gut gestärkt, um neue Her-

ausforderungen anzunehmen: Die Live-Band lief zur Hochform auf und mit ihr das Publikum. Die Stimmung war so ausgelassen, dass es kaum noch jemand auf dem Sitzplatz hielt. Selbst der zwischenzeitlich servierte Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen wurde nur bei kurzen Musikpausen nebenbei eingenommen. Schon wurde wieder weiter getanzt, gesungen und gefeiert. Da störte es auch niemanden, dass es 2015 eigentlich keinen echten »Wiesn-Hit« gab. Im Zweifel sind wir halt alle mal Fan von Helene Fischer oder DJ Ötzi, wenn auch nur für drei Stunden ... Das Oktoberfest ist eben etwas Besonderes!

Johannes Schwarz



Region Bayern

Bella Toskana – Kunstgenuss und Gaumenfreuden in der Toskana vom 1. bis 4. Oktober 2015

Toskana – ein Zauberwort für alle Italien-Fans. Vor unseren Augen erscheinen sanft gewellte Hügel mit dunklen Zypressenalleen, silbrig schimmernde Olivenhaine, grüne sich die Hügel hinaufziehende Weinberge, helle Getreidefelder und dunkle Maccia-Wälder. Auf den Hügeln sehen wir alte, teilweise mit Mauern umgebene Städte mit weit sichtbaren Glockentürmen thronen. Kulturelle Schätze aus etruskischer oder römischer Zeit, aus dem Mittelalter und der Renaissance kommen uns in Erinnerung. Bei uns RONDE-Freunden, die wieder einmal diese wunderschöne, interessante Kulturlandschaft genießen wollten, wurden wohl zusätzlich auch die Geschmacksnerven aktiviert bei dem Gedanken an die hervorragenden Weine und die geschmackvolle Küche.

Unser Hotel »Borgio San Luigi«, nahe Monteriggione und Siena gelegen, ein gut restauriertes ehemaliges Weingut aus

dem 16. Jahrhundert, passte mit seinen rustikalen Bruchsteinmauern so richtig in die toskanische Landschaft. Bei einem

Aperitif und kleinem Imbiss konnten wir, 33 RONDE-Freunde (11 mussten leider krankheitsbedingt absagen), uns schon





mal auf die kommenden Tage einstimmen, wobei uns auch der beginnende Regen, der uns die kommenden Tage immer wieder mal begleiten sollte, die gute Laune nicht vermiesen konnte.

Da wegen des Regens der Besuch von *Monteriggione* erstmal verschoben wurde, führte uns unsere deutsche Reiseleiterin, die sich in den nächsten Tagen als Glücksfall erweisen sollte, in die Kirche einer alten Klosteranlage und gab uns hier – im Trockenen – eine grundlegende Einführung über die Entwicklung der Toskana zur heute von uns so geschätzten Kulturlandschaft mit ihrer »cultura mista« (Wein, Getreide, Obst, Oliven), ihren alten Städten, die oft noch auf etruskische Gründungen zurückgehen, bis zur Renaissance mit ihrem schöpferischen Reichtum, besonders in Malerei und Architektur.

Im Restaurant unseres Hotels ließen wir den Tag ausklingen bei guten Weinen und einem wohlschmeckenden, typisch italienischen Menü:

*Rindercapaccio an Steinpilzsalat;
Paccherinudeln in Trüffelcreme;
Kalbsmedaillon auf Linsenbett und
karamellisierte Ananas mit
Cremekuchen.*

Am nächsten Tag stand zunächst das 550 m hoch gelegene und von den Etruskern im 4. Jh. v. Chr. gegründete *VOLTERRA* auf unserem Besichtigungsprogramm. Von der wechselvollen Geschichte der Stadt zeugen noch heute: ein mächtiger Torbogen aus etruskischer Zeit, aus römischer ein Theater und eine Thermenanlage, aus dem Mittelalter, das noch heute das Zentrum der Altstadt prägt, u. a. die gewaltigen Palazzi dei Priori und Pretorio, der Dom, das achteckige Baptisterium und die über der Stadt thronende von den Medici erbaute Festung. Der Besuch eines Weinguts, in dem uns ein rustikales Buffet (u. a. mit einem besonders wohlschmeckenden Olivenöl) erwartete, rundete den Vormittag ab.

Der Nachmittag führte uns dann in das *CHIANTI-Gebiet*, die wohl bekannteste Weinanbauregion Italiens, mit seinen



fantastischen *Chianti- und Chianti-Clasico-Weinen*, die wir bei unseren Abendessen immer wieder mal genießen konnten.

Wir schlenderten durch so bekannte, urige Weinorte wie *RADDA, VOLPAIA* und *CASSELLINA*, bevor uns dann in Castellina im *Gourmetrestaurant »Albergaccio«* ein wirklich vorzügliches Abendessen serviert wurde:

*mariniertes Kaninchen carpaccio mit
Apfelscheiben und Steinpilzen;
Crepes gefüllt mit Lauch und Wurst auf
Parmesan-Mousse an Safran;
Maccharoni mit Entenragout;
Reh mit Gemüseflan, Kastaniencrepes
und Gemüseconfit;
Cannolo gefüllt mit Bavaresecreme an
Karamell und Zitronengras auf
Mandelgranatine und Ingwerparfüm.*

Ein ganz anderes Landschaftsbild zeigte sich uns auf unserer Fahrt am Samstag südlich von Siena zur *ABBZIA DI MONTE OLIVETO MAGGIORE*. In der kargen sogenannten *CRETE SENESI* sind die Weinberge Getreidefeldern gewichen, in die durch

Bodenerosion bizarre Schluchten und Rinnen gerissen wurden. Die Abtei, auf einem mit Zypressen bewachsenen Hügel gelegen, wurde im 14. Jh. von Benediktinern gegründet. Beeindruckend ist die mächtige barocke Kirche aus dem 15. Jh. sowie der Kreuzgang, berühmt für seinen Zyklus aus 36 Fresken, die das Leben des Heiligen Benedikt schildern und als einer der schönsten Freskenzyklen der Renaissance gilt.

Unser nächstes Ziel war das auf einem fast 600 m hohen Hügel gelegene *MONTALCINO*, eine weitere Perle unter den toskanischen Weinorten und berühmt für seinen »*Brunello*«, der zu den besten aber auch teuersten Weinen Italiens zählt. Nach einem geführten Spaziergang durch das auch wieder mittelalterlich geprägte Städtchen war »*Freies Laufen*« angesagt. Wer wollte konnte gleich auf dem »*Piazza del Poppolo*« bei strahlender Sonne *Brunello* und italienische *Schleckereien* genießen, oder – wie einige von uns – *die Festung erstürmen*, den Blick über die weite, schöne Landschaft schweifen lassen, Selfies machen, im *Restaurant der*



Festung Brunello, Schinken, Salami und Käse genießen und in ausgelassener Stimmung auf uns, auf das Leben und auf Lydia anstoßen, die uns immer wieder so fantastische Italienreisen kredenzt.

Am Nachmittag konnten wir ein Kleinod romanischer Baukunst bewundern: die dreischiffige *ABBAZIA DI SANT'ANTIMO* aus dem 12. Jb. Hier in ihrer Lieblingkirche, hatte sich unsere Reiseleiterin etwas Besonderes ausgedacht. Sie bat uns, Platz zu nehmen und verschwand hinter einem Kirchenpfeiler. Und in die Stille der Kirche erklang eine wunderschöne Melodie, virtuos gespielt auf einer Querflöte. Überwältigt, fast andächtig lauschten wir den Klängen – für uns alle ein einmaliges Reiseerlebnis! Hinterher erfuhren wir, dass unsere Reiseleiterin im Hauptberuf Querflöte am Musikkonservatorium in Siena unterrichtet!

Auf der Rückfahrt zu unserem Hotel machten wir dann noch einen Abstecher nach *MONTERIGGIONE*, dessen mittelalterlicher Stadtkern noch immer von einer *600 m langen Mauer mit 14 Türmen umschlossen ist*.

Zum Abendessen wurden wir im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restau-

rant *IL COLOMBAIO* nahe Casole d'Elsa erwartet. Das interessante, vielseitige und schmackhafte Menü bestand aus:

Ente, Traube, »Pratesi« gewürzt, süßsaure Schalotten; Karfiolentopf, Steinpilze und gebackene Salbeiblätter; Teigtaschen an Kaninchen, Thymian, Rosenkohlcreme und kandierten Tomaten; Schweinchen, Kümmelkaramell, grüner Apfel und Fenchel; Schokolade, Kakis, Dattelpflaumen und Kardamomeis.

Dazu wurden 3 fantastische Weine serviert: Vernaccia Carato Riserva Montidoli 2011, Chianti Classico Badia a Coltibuono 2011 und ein Brunello di Montalcino Arciano 2010.

Der letzte Tag sollte den Höhepunkt unserer Reise bilden: FLORENZ, Hauptstadt der Toskana, von den Römern 59 v. Chr. gegründet, von den Medici im 15. und 16. Jh. zum europäischen Handels- und Finanzzentrum, aber auch zum Zentrum von Kunst und Wissenschaft aufgebaut, Wiege der Renaissance und der italienischen Schriftsprache. Viele Kirchen, Paläste, Museen und Plätze aus jener Zeit prägen noch heute das Stadt-



zentrum und ziehen jedes Jahr über 4 Mio. Besucher an. Auch wir wollten diese interessante Stadt bei einem *geführten Spaziergang* genießen. Doch Petrus grollte und schickte gewitterartige Regengüsse. Wie soll man den traumhaften »David« von Michelangelo bestaunen, wenn man unter dem Regenschirm hervorlugen muss oder die drei reliefgeschmückten Bronzetüren des Baptisteriums, wenn man mit den Füßen im Wasser steht! *Schade* – aber die meisten von uns hatten Florenz schon bei besserem Wetter erlebt. Durchnässt, wie wir waren, haben wir es sehr begrüßt, dass wir uns in einem Restaurant noch einmal

stärken und aufwärmen konnten, bevor wir unsere Rückreise antraten.

Trotzdem – *es war wieder eine wunderschöne Italienreise, liebe Lydia*, und wenn es möglich wäre, hättest Du sicher Petrus anständig die Leviten gelesen. *Danke für die schönen Tage*, und wir sind sicher, dass Dir auch für das kommende Jahr wieder eine Italienreise einfallen wird, die so gelungen Landschaft Kultur und Küche kombiniert.

Bericht: Doris Schober

Bilder: Helmut Friedrich



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Wandern auf dem »Auferstehungsweg« am 10. Oktober 2015



RONDE-Freunde hatten angeregt, einzuladen zu einer Wanderung auf einem der drei Besinnungswege, die bei uns in der Heide entstanden sind. So fand sich eine kleine Gruppe in Eimke ein, und nach einer kleinen Frühstückspause bei uns fuhren wir zum Ausgangspunkt unserer

ausgewählten Wanderung. Von der über 1.000 Jahre alten Feldsteinkirche in dem kleinen Heidedorf in Hanstedt führt der Weg über 4,2 km durch die Feldmark und den Hochwald zum Kloster Ebstorf, das bekannt ist durch seine berühmte Weltkarte. In der Tradition von Pilger- und Kreuzwe-



gen werden dreizehn Stationen begangen. Wir nahmen uns Zeit, lasen die Bibeltexte der Auferstehungsgeschichte und betrachteten die farbigfrohen Bilder, die der heimische Künstler Werner Steinbrecher geschaffen hat. Nach diesem sicher besonderen Erlebnis erfreute uns dann die im

nahe gelegenen Restaurant Holdenstedter Hof für uns gedeckte Tafel. So kam auch das leibliche Wohl an diesem schönen Herbsttag nicht zu kurz.

Kai-Momme Micheelsen



Region Nordrhein-Westfalen

RONDE-Jahresausklang 2015

Ein kleinerer RONDE-Kreis traf sich zum Jahresabschluss-Dinner im Landgut Ramshof bei Willich am letzten Samstag des herrlichen Oktobers.

Zum schönen Ambiente des Hotels beschien die Spätherbst-Sonne die umgebende Natur, die so malerisch gelb-rot verfärbt im Sonnenlicht stand. Die Erwartungen waren damit schon hoch gesteckt für das 5-Gänge-Menü, das uns bald serviert

wurde – mit dazu passenden Weinen. Und auch hier erfüllten sich alle unsere Hoffnungen.

Da der Kreis klein war, waren die Gespräche untereinander und miteinander intensiver, als das sonst vielleicht in größeren Gruppen möglich ist. Marliese Lade hatte dieses Landgut ausgesucht und zudem die sonnengeflutete Natur beim lieben Gott bestellt. Bravo, Marliese!

Ralf Lange



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Favorite und antikes Schiffahrtsmuseum in Mainz am 1. November 2015



Antikes Segelschiff mit RONDE-Besuch

Vor unserem zehngängigen Gourmet-highlight in der Mainzer Favorite war mal wieder ein Kulturprogramm zu absolvieren: Ab 16.00 Uhr trafen sich die 24 RONDE-Freunde und Gäste in einer Mainzer Kulturinstitution, dem »Museum für Antike Schifffahrt«. 1981 stießen Bauarbeiter bei den Ausschachtarbeiten für den Erweiterungsbau des Hilton Hotels direkt am Rhein, auf gut erhaltene hölzerne Schiffsrümpfe, die sich als Relikte der römischen Grenzbesatzung aus dem vierten Jahrhundert n. Chr. datieren ließen.

Diese Römerschiffe bilden den Grundstock für das historisch spannend erlebbare römisch-germanische Erbe von Mainz. In der einstündigen Extraführung erleben wir eine Menge historische und archäologische Mainzer Spezialitäten. Und eine besondere Spezialität erwartet uns nun auch in der „Favorite“: das sonntägliche

Zehngangmenü mit begleitenden Weinen für 99,- € von Sternekoch Philipp Stein.

Jutta Stork-Felke

Er ist der jüngste Sternekoch in Deutschland, sogar mit Mainzer Wurzeln (Restaurant Steins Traube in Mainz-Finthen). Mit dem Aperitif, einem Riesling-Sekt mit Quitte, gab es bereits als Gruß von der Küche *Quichbestückchen mit Trüffel und mit Curry gegrillte Austern*.



Gruß aus der Küche



RONDE vor Römerschiff

Und dann ging es Schlag auf Schlag – 10 Gänge lang:

Cabonnata mit Rosinen, Mandel und gekräutertem Ziegenkäse –

dazu ein 2013er Sylvaner von Wittmann (Rheinhessen)

Yellowfin Thunfisch

mit Avocadotatar und Sojakaviar – dazu ein 2013er Riesling von Anette Closheim (Nahe)



Stundenei

Maronenschaumsuppe mit Filet vom deutschen Reb

Pochiertes Stundenei vom Freilandbuhm mit Burgundertrüffel und Sonnenblumenkernschaum –

dazu ein 2014er Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay von Keller (Rheinhessen)



Gebratene Rotkopfgarnele

Gebratene Rotkopfgarnele mit Artischockenragout, Parmesancookie und jungem Spinat – dazu ein 2014er Cuvée aus Insolia und Chardonnay aus Sizilien.

Konfiertes Kabeljau mit geräuchertem Kartoffelschaum und Saubohnen – dazu ein Grauer Burgunder von Polz (Südsteiermark)

Gebratener Kalbstafelspitz mit Kürbisrisotto und Steinpilzen – mit Chianti Classico von Castello di Meleto (Toscana)



Gebratener Kalbstafelspitz

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen – dazu als Sonderwunsch ein 2013er Passito (ein Strohwein) von Donnafugata (Sizilien)



Variationen von der Nyangbo Schokolade

Champagner vor dem nachfolgenden Dessert **Salat von Zitrusfrüchten** mit Yuzumousse

Variation von Nyangbo Schokolade mit Cranberries und Akazie

Wir haben die Essensvariationen und die dazu passenden begleitenden Weine sehr genossen und mit 6(!) Stunden Dauer jedes französische Gourmetmenü um Längen geschlagen. Kurz nach 24.00 Uhr verließen wie die Favorite, gestärkt und voller neuer Eindrücke – ein wahrhaft »RONDE-likes« Erlebnis.

Günter Isenbruck



Region Bayern

Sommerliche Martinsgans am Samstag, dem 7. November 2015

Es war am *Samstag, dem 7. November 2015*, Bayerns *RONDE* traf sich zum traditionellen *MARTINGANS-ESSEN* am Starnberger See in dem schönen *LAND-GASTHOF »DIE POST«* in *AUFKIRCHEN*. 20 *RONDE*-Freunde erfreuten sich am weißblauen Himmel, die *SONNE* lachte und das Thermometer zeigte am Mittag 20 Grad an!!! Den Aperitif konnten wir im Freien genießen, der Biergarten war schon mit Mittagsgästen bevölkert, welche auch die schöne Sonne genießen wollten.

Im Wintergarten der Post war mit einem traumhaften Blick auf die Voralpenlandschaft eine Tafel für uns gedeckt, und unser *RONDE-Freund Hans-Werner Zeschky* führte uns etwas ein in die Geschichte dieses altherwürdigen Landgasthofs. Seit über 450 Jahren beherrscht das Haus eine Gastronomie. Direkt neben der weithin bekannten Wallfahrts-



kirche gelegen diente der Gasthof den Pilgern als Stätte zur Einkehr und zum leiblichen Wohlergehen. Der Eigentümer der Post, *Herr Andi Gröber*, führt dieses in traumhaft schöner Lage gelegene Anwesen mit einem hohen Anspruch an bayrische Gastlichkeit, und sein Küchenchef, *Herrn Alex SATTLEGGGER*, ein Schüler unseres *RONDE-Freundes Otto Koch*, war heute für unser Martinsgans-Essen zuständig und servierte uns eine *Fritatensuppe mit Ochsnbrust und frischem Schnütllauch* zum Auftakt. Die danach aufgetragene *Niederbayerische Hafermastgans mit Apfelblaukraut, Preisel-*

beeren und geriebenen Kartoffelknödeln war ein ganz hervorragender Genuß. Das noch folgende Dessert *Schokosoufflé mit Amarena-Kirscheis und Chilistocken garniert* schmeckte so ausgezeichnet, dass auch dies noch mit viel Lob auf die Küche und seinen Chef verspeist wurde. Bei lebhaften Gesprächen erfreuten wir uns an diesem traumhaft schönen Tag am Zusammensein der *RONDE-Freunde* und stellten fest, dass ein Ausflug aufs Land auch ganz hervorragend sein kann.

Bericht: Lydia Glück
Fotos: Helmut Friedrich



Region Baden-Württemberg

Martinsgans-Essen am 8. November 2015

Geht man zur Martinsgans, dann kann man nicht mit solch einem Wetter rechnen, wie wir es erlebten: herrlicher Sonntag bei 20 Grad. Kein Wunder, dass uns der Chef der KLOSTERSCHÄNKE im Rebland von Baden-Baden den Eintritt in sein Restaurant verwehrte und alle ankommenden RONDE-Gans-Begeisterten auf seine wundervolle Terrasse verwies. Dort konnten wir mit Blick auf die Reben des Klostersgutes Fremersberg einen guten italienischen Sekt genießen.

Nach der Begrüßungsansprache des Regionalpräsidenten war es nicht leicht, die Sonnengenießer zu kulinarischem Genuss zu überreden. Als es endlich doch klappte, erfreute uns eine sehr ansprechende Tafel in der Veranda des Restaurants. Hier kam zum Blick auf die Reben noch ein bunter Herbstwald hinzu.

Die Menükarte informierte darüber, was zu erwarten war:



Eine sehr zufriedene RONDE Baden-Württemberg

Gebratene Gänseleber an Portweinjus und Blattsalate

Klare Rindertafelspitzsuppe

*Ofenfrische Martinsgans
(mit allen üblichen Beilagen)*

Sorbet-Variationen mit Früchten

Die überwiegenden Beifahrer konnten den Weißwein aus dem »Ländle« zum Menüauftakt genießen. Aber zur Gans kamen auch die Autofahrer in den Genuss eines beeindruckenden Primitivo aus der Heimat des Patrons. Seine deutsche Ehefrau war für das Menü zuständig, das allen bestens mundete.

Nicht unerwähnt sollte hier die ausgesprochen nette und freundliche Serviererin bleiben, die vom Patron mit Tochter tatkräftig unterstützt wurde.

Viel zu schnell wurde es 16.00 Uhr und damit Zeit zum Aufbruch.

Peter-Andreas Rübartsch



Region Niedersachsen / Berlin

Weihnachtsfeier am 27. November 2015

Wenn ich den Maschsee und die Masch seh, bin ich zu Hause. So etwa könnte der Hannoveraner die Liebe zu seiner Stadt



bekunden. Die INSEL stellt dabei kein von Wasser umgebenes Eiland dar, sondern ein Gourmet-Restaurant, das im Rahmen des von den Damen Irene Werner und Usch Stalp hervorragend organisierten Treffens der RONDE-Freunde Niedersachsens für einen lukullischen Höhepunkt sorgte.

Amuses Bouches und eine *Terrine von der Gans mit jungem Feldsalat und süß-saurem Chutney* bildeten den Auftakt, gefolgt von *Pikanter Creme von Muskatkürbis mit Zitronencroutons und Kokosmilch*. Ein Banker würde von Liquidität sprechen, wir an diesem Abend von dem Riesling *Kenner Held* von der Mosel und dem *Alter Merlot* aus Südfrankreich. Bereichert durch die RONDE-Gäste aus zwei anderen Regionen kreuzten sich die angeregten Gespräche über die festlich dekorierte Tafel.

Mit einer virtuos musikalischen Darbietung wurde der Adventsabend eingeleitet. Zwei sehr junge Damen ließen, begleitet von ihrer Musiklehrerin, ihre Violinen erklingen, denen die Gesellschaft andächtig zuhörte.

Die »Apfents«-Geschichte von Usch Stalp und die kabarettistisch verhunzte Schilderung einer Weinprobe von Wolf Kirsten haben später eine zu pathetisch überlagerte Advents- und Jahresausklangsstimmung verhindert. Zwischenzeitlich flatterte ein *Gefüllter Trutbalm im Wirsingmantel* (kalte Jahreszeit!) auf *Morchelrahm-*

soße mit Rosenkohlblättern und Kürbis-Ravioli auf die erwartungsvollen Teller. Verblüffend und ortsbezogen war die Bezeichnung eines Schokoladenplätzchens als *Schu-Creme auf Granatapfel-Birne mit Whiskyschaum und weißem Schokoladeneis* gewählt worden. Den Jahresausklang brachte das danach gereichte *Weihnachtliche Gebäck* in Erinnerung, das bei dem vorzüglichen Menü mit einem Mirabellenschnaps befeuchtet wurde. Die RONDE-Freunde genossen diesen Abend, wie das lebhaft Stimmengewirr bewies. Vergnügt und zufrieden erwarten sie hoffnungsfroh das kommende Jahr und danken abschließend noch einmal herzlich Irene Werner und Usch Stalp, die, unterstützt von ihren Partnern, diese gelungene »Insellösung« geschaffen haben.



Dr. Wolf-Dieter Kirsten



Region Bayern

Advent im Gut Steinbach in Reit im Winkl vom 4. bis 6. Dezember 2015



Unsere Regionalpräsidentin Lydia Glück hatte zum Abschluss des RONDE-Jahres 2015 zu einem *Adventswochenende nach Reit im Winkl* eingeladen.

48 RONDE-Freunde und Gäste waren der Einladung gefolgt, 8 mussten leider krankheitsbedingt kurzfristig absagen. Unter den 48 Teilnehmern waren auch wieder erfreulich viele RONDE-Freunde aus anderen Regionen, die eine z.T. weite Anreise auf sich genommen haben, um den Flair des »Bayerischen Advents« zu genießen. Auch die übernächste RONDE-Generation war mit den 5 *Enkelinnen und Enkeln von Ursula Fürsattel* wieder vertreten und trug zur Auflockerung unseres Events bei.

Besonders gefreut haben wir uns über die Teilnahme unseres *RONDE-Präsidenten Gerhard Opitz und seiner Frau Ulrike*. Bei der Vielzahl von Verpflichtungen, die

beide haben, gilt Ihnen hierfür ein besonderes Dankeschön. Und wenn der Eindruck nicht täuschte, haben sie sich beide wohlgefühlt.

Reit im Winkl liegt an der deutsch-österreichischen Grenze im sogenannten *Kaiserwinkel*, ist schneesicher und verfügt mit der *Winklmoosalm* über ein sehr schönes, nicht zu anspruchsvolles Skigebiet, das man auch Seniorinnen und Senioren bis 90+ vorbehaltlos empfehlen kann. Von der *Winklmoosalm* stammt übrigens Deutschlands bekannteste alpine Skiläuferin, *Rosi Mittermaier*, die bei den olympischen Spielen 1976 in Innsbruck 2 x Gold (Abfahrt und Slalom) und Silber im Riesenslalom gewann.

Unsere Bleibe für das Wochenende war das etwas außerhalb von Reit im Winkl gelegene *****Hotel »Gut Steinbach«*, das auf einer Sonnenterasse in gut 700 m



Höhe liegt, eingerahmt von den *Chiemgauer Alpen*. Das Hotel war früher ein großer Bauernhof, der von 1965–1968 zu einem Hotel umgebaut wurde. Vor einigen Jahren wurde das Hotel von der *Familie des Grafen von Moltke* erworben, renoviert und 2013 wieder eröffnet. Es verfügt über gut 50 Zimmer, die mit *bayerischem Flair und allem Komfort* ausgestattet sind. Auch die Gasträume sind im alpenländischen Stil eingerichtet und strahlen Gemütlichkeit und Wärme aus. Auf den Zimmern begrüßten uns *Pralinen und handgeschriebene Weihnachtsgrüße von Lydia*.

Empfangen wurden wir am Freitag von strahlendem Sonnenschein und Temperaturen so um die 5-7 Grad. Von Schnee war nur auf den Berggipfeln etwas zu sehen. In Reit selbst sollen eine Woche vorher ca. 15 cm gelegen haben, aber der war schon wieder geschmolzen.

Als wir uns um 18.00 Uhr auf der *Terrasse des Hotels zum Glühwein* trafen, war es schon fast dunkel, über uns war ein klarer Sternenhimmel und wir hatten einen herrlichen Blick auf die Alpensilhouette. Auf der Wiese um das Hotel waren 5 Feuerkörbe aufgestellt, an denen es sich mit einem Glühwein in der Hand herrlich plaudern ließ – und es gab viel zu erzählen, denn viele hatten sich länger nicht mehr gesehen.

Um 19.00 Uhr gab es Abendessen. In *zwei holzvertäfelten Gaststuben* waren die Tische für uns gedeckt. Serviert wurde ein 3-Gang-Menü mit *bayerischen Schmanckern*:

Festtagssuppe »Gut Steinbach«

*Geschmortes Ochsenbackerl auf
glasierten Rüben und Kartoffelpüree
Topfenknödel mit Zwetschgenröster*





Als Weinbegleitung wurden deutsche und französische Weiß- und Rotweine empfohlen.

Am Samstag ging es nach dem Frühstück mit dem Bus über die *Deutsche Alpenstraße* vorbei an *Ruhpolding*, *Inzell*, *Bad Reichenhall*, vielen grünen Wiesen und herrlichem Sonnenschein nach *SALZBURG*. Salzburg ist das ganze Jahr über gut besucht, in der Adventszeit ist es richtig voll. Unserer *witzigen Stadtführerin* gelang es trotzdem – auch dank ihrer kräftigen Stimme –, uns die *Sebenswürdigkeiten der Altstadt* zu zeigen und uns sicher und zusammenhaltend durch die überfüllten engen Gassen zu schleusen. Nach der Führung konnte jeder 2 Stunden nach eigenem Gusto gestalten – Bummel über den Weihnachtsmarkt, Besuch des Domes oder noch einmal durch die Altstadt und/oder Einkehr in ein Cafe oder Restaurant.

Um 14.30 Uhr begann im *Großen Saal des Mozarteums* das *Adventssingen »A b'sondere Zeit«*, in dem mit Gesang, Musik und Texten an die Geburt Christi

und den Ursprung des Weihnachtsfestes erinnert wird. Nach 2 schönen Stunden im Mozarteum fuhren wir zurück in unser Hotel nach Reit im Winkl.

Danach war Zeit zum Erholen, bevor wir uns fein gewandert um 20.00 Uhr zum *Aperitif in der Hotelbar* trafen. Anschließend nahmen wir im *Restaurant St. Georg* an festlich gedeckten Tischen zum Abendessen Platz. Jeder fand auf seinem Platz ein *Weihnachtspackerl*, schön verpackt, der Inhalt individuell ausgesucht. Der Aufforderung von Lydia, sofort auszuwickeln und nicht erst am Heiligen Abend, kamen alle gern nach.

Danach erwartete uns ein 4-gängiges festliches Abendessen:

*Geräuchertes Forellenfilet
mit dreierlei von der Sauerrahmгурke*

*Geselchtes Schweinsbackerl
mit Kieferbohnen und Kren*

*Resche Bauernente
mit zweierlei Knödel und Blaukraut*

Weihnachtsdessert



Dazu wurden wieder deutsche und italienische Weiß- und Rotweine empfohlen. Wer wollte, konnte auch aus der recht umfangreichen Weinkarte auswählen.

Präsident Gerhard Opitz unterzog nach dem Essen das Menü und den Service einer kritischen Würdigung (das kann keiner besser als er!) und bedankte sich mit dem Überreichen eines Geldgeschenkes bei der weißen und schwarzen Brigade im Namen von uns allen.

Noch jemandem war Dank zu sagen: *Lydia*. Das machten *Gerhard Opitz* und *Vize Hans Schmidt* gemeinsam. Neben seinem Dank an Lydia für die Organisation dieses schönen Adventswochenendes äußerte Gerhard Opitz einige Gedanken zur Aktivierung einzelner Regionen der Ronde und zur Gewinnung neuer Mitglieder. Eine größere Bedeutung sollen dabei dem Internet und den sozialen Medien zufallen. Wir werden dazu demnächst sicher mehr erfahren.

Hans Schmidt dankte Lydia für die zahlreichen schönen Events im Jahr 2015 und

überreichte als Dankeschön der Teilnehmer am Adventswochenende einen *Präsentkorb mit fränkischen Spezialitäten*. Er erinnerte zudem an unseren verstorbenen *Regionalpräsidenten Siegfried Glück* und den langjährigen *Schatzmeister der Ronde Walter Fürsattel*.

Es war Mitternacht, als die Tafel aufgehoben wurde. Ein harter Kern begab sich noch zu einem Absacker an die Hotelbar, die meisten gingen schlafen.

Nach dem Frühstück am nächsten Morgen machten wir noch einen kleinen geführten Spaziergang durch Reit im Winkl, kehrten zu einer *Brotzeit in ein Gasthaus* ein und dann ging es mit dem Bus zurück nach München.

*Bericht: Hans-Werner Zeschky
Fotos: Helmut Friedrich*



Veranstaltungsvorschau 2016

Januar

- 09.01. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
»YE« südchinesische Küche in Wiesbaden
- 30.01. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
Jahresauftakt im Anglo-German Club
- im Januar **Nordrhein-Westfalen:** Treffen zum Jahresbeginn

Februar

- 06.02. **Bayern:** Königlicher Auftakt des RONDE-Jahres

März

- 18.03. **Bayern:** Wir tafeln in München

April

- 09.04. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Treffen im Restaurant »Jean« in Eltville Rheingau
- 09.04. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
City-Treff Elbphilharmonie

Mai

- 05.–08.05. **Bayern:** RONDE-CONVENT IN ROTTACH-EGERN AM TEGERNSEE

Juni

- 18.06. **Bayern:** Besuch in Augsburg
im Juni **Baden-Württemberg:** Spargel-Essen

Juli

- 23.07. **Bayern:** Sommerausflug

September

- 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

November

- 11.11. **Bayern:** Martinsgans-Essen
13.11. **Baden-Württemberg:** Martinsgans-Essen

Dezember

- 02.-04.12. **Bayern:** WIR FEIERN ADVENT
im Dezember **Nordrhein-Westfalen:** Jahresausklang
im Dezember **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:** Jahresausklang

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!

Wir gratulieren

Januar

16. 01. Marliese Lade
24. 01. 1936 Peter F. Lammert 80. Geb.

Februar

02. 02. Irmgard Muresan

März

15. 03. Ursula Rathjen
22. 03. 1941 Hans-Werner Zeschky 75. Geb.

April

17. 04. Heide Schmidseider
18. 04. 1936 Ulrich Vesper 80. Geb.

Mai

08. 05. 1946 Dr. Günter Isenbruck 70. Geb.
20. 05. 1946 Dr. Michael Krämer 70. Geb.

Juni

12. 06. Bärbel Joubert
14. 06. 1946 Hans-Peter Pranschke 70. Geb.
27. 06. 1941 Franz Nemetschek 75. Geb.

Juli

12. 07. Isolde Settekorn
23. 07. Dr. Dr. Ingrid Zink

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

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 facebook: La Ronde des Gourmets