



RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 90/ Dezember 2017



Frohe Weihnachten!

Region BADEN-WÜRTTEMBERG

■ Martinsgans-Essen *Seite 11*

Region BAYERN

■ Sommertag am Ammersee *Seite 4*
■ Eröffnung des Oktoberfestes *Seite 6*
■ Kunstgenuss und Gaumenfreuden in Triest und Istrien *Seite 7*
■ Martinsgans-Essen *Seite 11*
■ Advent im Bayerischen Wald *Seite 13*

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG-HOLSTEIN

■ Ein Wochenende in Salzwedel *Seite 5*

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

■ Sommermenü im Landhaus Diedert *Seite 3*
■ Wein-Bustour nach Rheinhessen *Seite 9*
■ Trüffलगala in Meisenheim *Seite 12*

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

■ Leibniz Mal anders *Seite 10*
■ RONDE-Advent *Seite 16*



Liebe RONDE-Freunde, liebe Freunde der RONDE,



schon wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu, und wir blicken zurück auf viele wunderschöne Veranstaltungen und Treffen in unserem Freundeskreis.

Besonders gern erinnere ich mich an den Convent in Hannover, aber auch an viele regionale Treffen, an denen ich teilnehmen durfte.

Zu den großen Ereignissen dieses Jahres zähle ich aber auch die Neugestaltung des Internetauftritts unseres Freundeskreises, mit dem wir bei Menschen Interesse wecken wollen, die diesem neuen Kommunikationsweg offen gegenüberstehen.

Ich bedanke mich besonders bei denjenigen, die uns mit kritischen Anmerkungen auf Unzulänglichkeiten aufmerksam gemacht haben, aber auch bei denjenigen, die uns ihre uneingeschränkte Zustimmung mitgeteilt haben.

Um Ihnen allen den Zugang über die Internetseite einfacher zu machen, haben wir in dieser Revue eine »Bedienungsanleitung« beigelegt, die jeder von Ihnen – wenn er möchte – nutzen kann.

Ihnen wünsche ich friedliche, besinnliche Feiertage und einen guten Übergang in das nächste RONDE-Jahr!

Mit den besten RONDE-Grüßen

*Ihr Gerhard Opitz
Präsident*

Nachruf auf Jürgen Henze, Köln

Noch beim Convent in Hannover war er so optimistisch, nachdem ich ihm von den Plänen über die Reaktivierung der RONDE-Region Nordrhein-Westfalen erzählt habe. »Endlich ein Lichtblick!«, sagte er. Er wollte gerne weiter als Ansprechpartner für neue Mitglieder zur Verfügung stehen.

Und dann hörten wir von seinem plötzlichen Tod und waren schockiert.

Jürgen Henze ist 1989 in die RONDE eingetreten und hat die Region zuerst aktiv mitgestaltet.

Als ich im Jahre 2003 aus Zeitgründen das Präsidentenamt niederlegen wollte, ließ er sich in die Pflicht nehmen, nachdem ich ihm die Zusage gegeben hatte, danach wieder als Präsident zur Verfügung zu stehen.

Bis zum Convent in Fulda 2015 hat er als Präsident die RONDE nicht nur geleitet, sondern auch geprägt.

Wir alle sind ihm zu großem Dank verpflichtet. Unser ganzes Mitgefühl gehört seiner Familie, insbesondere seiner Frau Karin.

Gerhard Opitz



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Sommermenü im Landhaus Diedert am 16. Juli 2017



Hausherr Oreste begrüßt



Fröhliche RONDE-Runde



Willkommen im Landhaus

24 RONDE-Freunde, und das Wetter hat es gut gemeint mit uns. Den Aperitif – standesgemäß Schloss Vaux brut – konnten wir im Garten genießen.

Hausherr Oreste Diedert begrüßte uns und erzählte spannend die lange ereignisreiche Geschichte des Hauses. Von den Grundmauern des Klarissinen Klosters im 13. Jahrhundert, über jahrelangen Leerstand, Stillstand, Brände, Ruinendasein bis zur Wiederauferstehung durch den tüchtigen Vater der jetzigen Diederts, Oreste und sein

Bruder Laurent, mit ihrem gastronomischen Elan. Und den verspürten wir dann aus der Küche und beim Service.

Wir saßen an zwei langen Tafeln, die Tischordnung war offenbar in Ordnung, das zeigten die lebhaften Gespräche, Lacher und sommerlich entspannte Stimmung.

Wie sollte es bei diesem Viergängermenü auch anders sein? Vom *Wildlachstatar* mit knackigem Romanasalat und Zitronen-Limonenschmand schwärmte Gerhard noch bei seiner Laudatio. Danach eine leichte Tomatenessenz mit Basilikumklößchen. Nach einer angenehmen Verschnaufpause kam der Hauptgang mit zwei Scheiben vom Wiesenkalb. Das Marktgemüse war kleinteilig und knackig, und durch Gerhards spätere Beschreibung wissen jetzt alle, was Grenaillekartoffeln sind. Die passenden Weine, ein Grauburgunder, ein Sauvignon Blanc und ein trockener Pinot Noir waren alles »Editionen Landhaus Diedert« der Villa Welter in Rheinhessen. Das abschließende Dessert mit Parfait von weißer Valrhona Schokolade und Salat von Frauensteiner Kirschen wurde auf schweren, rauen Ei-



Manfred und Rosemarie zufrieden

sentellern serviert, was zu quietschenden, schrillen Geräuschen führte und nicht jedem gefiel! Das war aber auch eigentlich der einzige Kritikpunkt von uns – und Gerhard war ebenfalls rundherum zufrieden und des Lobes voll. Die Küchencrew hatte sich schon erschöpft zurückgezogen. Oreste Diedert versprach aber glaubhaft, unser aller Lob und Anerkennung weiterzugeben.

Dieter Felke
Bilder: Ulli Opitz



Gastgeber und Gast hochzufrieden



Die Vorspeise



Essenz von Strauchtomaten



Hauptgang Wiesenkalb



Dessert Valrhonascokolade



Region Bayern

Ein Sommertag am Ammersee am Sonntag, 30. Juli 2017



Petrus hatte es gut mit uns gemeint, am Sonntag, dem 30. Juli 2017, einem herrlichen Sommertag. In einem »Kleinode am Ammersee«, dem RESTAURANT SEEHAUS RIEDERAU waren die Tische für die Freunde der *La RONDE des Gourmets* gedeckt. 20 RONDE-Freunde machten sich auf den Weg an den Ammersee.

Besonders freuten wir uns, dass wir *Elfi und Werner Spaeth* nach langer Zeit wieder in unserer Mitte begrüßen durften. Die Lage des Seehauses, direkt am See, ist traumhaft: Alte knorrige Weiden spenden im Sommer Schatten. Ein langer Steg führt hinaus ins Wasser. Man sieht den *Kirchturm von Kloster Andechs* und die *Herrschinger Bucht*.

Bei dem Aperitif, mit viel lebhafter Wiedersehensfreude, bewunderten wir den schönen Ausblick auf den See mit den vielen weißen Segelbooten.

Ein vielversprechendes RONDE-Menü sollte uns an dem Sonntag auch kulinarisch verwöhnen. Es war Genuß pur.

Der Auftakt nach einem »kleinen Gruß« aus der Küche begann mit einem *Avocado-Mango-Timbale*, *mariniertem Blattspinat mit gebratener Jakobsmuschel* – sehr delikat und machte Lust auf den zweiten Gang, eine *Gebratene Ammersee-Renke mit Garnelenfüllung Krustentiersauce*, *geschmorte Karotte und Couscous-Salat* ein »Schlemmerteller« und es stellte sich der Hauptgang ein mit *Tranchen vom Rind*, *gegrilltem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln*, das Fleisch »butterzart«. Die Beilagen dazu einfach köstlich. Die *Dreierlei Sorbets mit Früchten und Fruchtsauce* waren der krönende Abschluss eines erstklassig zubereiteten Menüs. Der Service umsorgte uns herzlich.

Wir fühlten uns alle in diesem schönen Ambiente sehr wohl und waren überzeugt davon, dass wir wieder in das *SEEHAUS in RIEDERAU* kommen werden, um schöne Stunden mit kulinarischem Genuß erleben zu dürfen.

Lydia Glück

Veranstaltungsvorschau 2018

Januar

- 20.01. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
Jahresauftakt im Anglo-German Club
- 20.01. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Wiesbaden, Afghanische Küche im »Hindukusch«

Februar

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

März

- 22.03. **Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein
- 23.–25.03. **Bayern:**
ZU GAST BEI STERNEKUCH ALEXANDER HERRMANN UND FRÜHLING
IN BAYREUTH
- noch offen **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Frankfurt, Besuch des wieder erstandenen Henningerturms im
Dachrestaurant »Franziska«

April

- 14.04. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
Kulinarisches Weinvergnügen an der Alster

Mai

- 10.–13.05. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
RONDE-CONVENT IN BONN

Juni

- 21.06. **Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein

Juli

- 22.07. **Bayern:** Sommerausflug
noch offen **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Kelkheim, Sommerimpressionen im »Rettershof«

August

- 19.08. **Baden-Württemberg:**
»Ochs am Spieß« Geroldsauer Mühle, Baden-Baden

September

- 13.09. **Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein
- 22.09. **Bayern:** ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES

Oktober

- 04.–07.10. **Bayern:**
KUNSTGENUSS UND GAUMENFREUDEN IN DER LOMBARDEI

November

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

Dezember

- 30.11–02.12. **Bayern:** WIR FEIERN ADVENT

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Ein Wochenende – 9. und 10. September 2017 – in Salzwedel



Ursula und Kai-Momme hatten sich wieder einmal etwas Besonderes einfallen lassen. Salzwedel in der Altmark, dem nördlichsten Teil von Sachsen-Anhalt. Ach du lieber Gott, was ist denn da zu sehen? Aber der Wunsch, dort RONDE-Freunde aus mehreren Bundesländern wieder zu sehen, ließ uns nicht weiter zweifeln.

Angekommen, nach einer durch ständigen Regen begleiteten Fahrt, fand die Begrüßung, natürlich mit einem Gläschen Sekt, bereits bei Sonnenschein vor dem Hotel, das als das »Erste Haus am Platze« bekannt ist, statt. Anschließend wurden wir mit dem Stadtbus zum traditionellen Café Kruse zu einem Schabackenkutschert, das Kai-Momme für uns extra am Sonnabend organisiert hatte. Freundlich begrüßt vom Chef des Hauses, erfuhren wir, dass hier schon seit 1842 nach dem Rezept von Andreas Schernikow, der diese Backmethode bereits 1808 erfunden hatte, der Baumkuchen gebacken und nach eingehender Kostung durch König Friedrich Wilhelm IV. bis heute in die ganze Welt verschickt wird. Wen wundert es noch, dass der Sohn des Bäckers 1865 zum Hoflieferanten aufsteigen konnte.

Diese Devisenquelle erkannte auch 1958 der sozialistische Staat und enteignete den Kuchen-Kapitalisten. Die damalige Inhaberin wurde zu zwei Jahren Haft verurteilt, weil sie durch den Versand des Baumkuchen in die BRD, der DDR Bevölkerung wertvolle Rohstoffe entzogen hatte, denn dieser Staat wollte nicht nur ein Stück, sondern den ganzen Kuchen.

Der dann folgende Spaziergang zurück zum Hotel, durch die schon 1247 gegründete Stadt, ließ uns langsam erfahren, was Kai-Momme mit dem mittelalterlichen Flair angepriesen hatte. Selbst wenn er sich geirrt hätte, aber doch nicht Theodor Fontane, der außer Salzwedel gleichermaßen von Gardelegen und Stendal angetan war.

Die zum größten Teil renovierten Fachwerkbauten boten tatsächlich das, was man von fast 900 Jahre alten ohne besondere Kriegsschäden erwartet hatte. In den Pflasterstraßen waren nicht nur Autos selten, sondern auch Menschen. Vielleicht lag es ja auch an dem Wochenende und dem Tag des offenen Denkmals, für das die Salzwedeler ihre Stadt geräumt hatten. Das hatte jedenfalls den Vorteil, dass uns bei der Betrachtung der Fassaden und Stadtfuchten nichts behinderte.

Nach kurzer Erholung und dem Anlegen der RONDE-lichen Kleidung trafen wir uns abermals zum kleinen Sekt und freuten uns nach dem süßen Genuss des Baumkuchens auf etwas Deftigeres. Hier muss die Speisefolge nicht weiter beschrieben werden, ich merke nur an: *Wildschwein satt*.

Am nächsten Morgen: die Sonne schien, zwei Kleinbusse standen vor der Tür und die Stadtrundfahrt konnte beginnen – natürlich nach einem ausreichenden Frühstück. Ein ortskundiges Ehepaar machte uns auf die in der Altstadt erhaltenen Sehenswürdigkeiten aufmerksam, und erklärte, dass der Name Salzwedel u.a. vom Salzhandel stammt bzw. von der Salzhan-



delsroute, die durch eine Furt durch die Jeetze führte. Auf niederdeutsch bedeutet Furt Wedel. Die Händler schlossen sich bereits 1263 als altmärkisches Handelszentrum der Hanse an.

Eine andere Definition besagt, dass das Salz als Konservierungsmittel auf Lebensmittel mit einer durchlöchernten Kelle aufgetragen und anschließend mit dem am anderen Ende des Geräts befestigten Wedel gleichmäßig verteilt wurde. So trat der Salzwedel seinen Siegeszug an. Noch heute hält sich der Brauch, dass »Salzwedeler«, die noch Jungesellen sind und die 30 Jahre erreicht haben, auf dem Rathausplatz den »Salzwedel« schwingen, um eine Braut anzulocken.

Den früheren Reichtum kann man an vielen Stellen erkennen. Natürlich besuchten wir die Katharinen- und die Marktkirche,

sahen das Neuperver Tor und das durch den Krieg dezimierte Rathaus mit seinem alles überragenden Turm.

Da die Schnellstrecke der Bundesbahn Hannover – Berlin dort vorbeifuhr, sollte man annehmen, dass auch mal ein Zug hält, zumal man den fast 150 Jahre alten Bahnhof nach der Wende wieder ordentlich hergerichtet hatte. Dieser Ort ist aber im wahrsten Sinn des Wortes zu einem Durchfahrts-Bahnhof mutiert, an dem man sich nur den Fahrtwind der weiten Welt um die Nase wehen lassen kann.

Alles in allem war es ein gelungenes Wochenende mit vielen neuen Eindrücken, die uns teils überraschten und mit vielen interessanten Gesprächen, die stattfanden, wie erhofft. So konnten wir bei Sonnenschein befriedigt den Heimweg antreten.

Otto Lübke



Region Bayern

Eröffnung des Münchner Oktoberfestes am 16. September 2017



Man sagt, die Wiesn wäre wie ein Virus: »Wenn man einmal angesteckt ist, dann geht man immer wieder hin.« Es scheint ganz so, dass schon viele RONDE-Freunde vom Wiesn-Virus infiziert worden sind. Als es Mitte September wieder hieß »Ozapft is« kamen auf Einladung der »RONDE-Bayern« 82 Personen zusammen. Unsere Regional-Präsidentin Lydia Glück konnte RONDE-Freunde aus ganz Deutschland in *Käfers Wiesn-Schänke* begrüßen. Viele kamen mit ihren Kindern und Enkelkindern und brachten weitere Freunde mit. Längst ist es zur Tradition geworden, sich zum Auftakt der Wiesn im »Käferzelt« zu treffen – für einzelne Familien der RONDE-Freunde, genauso wie für die große »RONDE-Familie«!

Nach dem herzlichen Empfang durch unsere *Lydia Glück* haben sich alle schnell an den liebevoll dekorierten Tischen eingefunden. Unser RONDE-Freund *Michael Käfer* ließ es sich trotz des Trubels nicht

nehmen, sich bei Lydia Glück persönlich für unser Kommen zu bedanken. Seine Mannschaft war bereits eifrig dabei, uns noch vor dem Zwölfuhrläuten die erste Maß des süffigen Festbieres zu bringen.

Und während es draußen kühl und nass war, wurde es uns drinnen sehr schnell warm und bald ging es feuchtfrohlich zu. Gut, dass wir mit dem »Traditions-Brotzeitbrett« gleich eine anständige Grundlage schaffen konnten: *Geselchter Schinken, luftgetrocknete Salamipralinen, Gänserilette, Wiesn-Leberwurst, rauchfrische Regensburger und angemachter Bierkäse* waren auf dem Brett genauso zu finden, wie *Schnittlauchbrote, Radi und Radieserl, gekochte Landeier, fruchthige Strauchtomaten und saurer eingelegte Gäubodengurkerl*. Dazu schmeckte das *ofenfrische Pfister Holzofenbrot mit der handaufgeschlagenen Herzerlbutter* ganz vorzüglich!



Nach der ersten Stärkung kam es gerade recht, dass die Band die Stimmung mit vielen »Dauerbrennern« kräftig anheizte. Zuerst wurde geschunkelt und mitgesungen. Kurz darauf tanzten, noch vor dem Hauptgang, die ersten auf den Bänken. Es war sicherlich eine Herausforderung, in dieser Phase für so viele Gäste nahezu gleichzeitig hochwertige, bayerische Schmankerl zu servieren.

Küchenchef Andreas Schinbarl mit seinem Team ist es hervorragend gelungen: Im »Käfer-Hühnerstall« fanden sich neben *saftigem Bauerhendl auch knusprige Ente und rösches oberbayrisches Spanferkel*. Dazu wurde *Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel und Apfelkompott mit Calvados* gereicht. Natürlich wurde auch an *kräftiger Bratensoße* nicht gespart. Durch die hohe Qualität der Speisen fühlten wir uns kurzzeitig eher in einem Edel-Restaurant als in einem Bierzelt. Dies sollte sich nach

dem Essen schnell ändern: Zwischen Hauptgericht und Kaffeerunde läuft die Käfer-Band traditionell zur Hochform auf. Bei den Top-Hits »*Hulapalu*« und »*Atemlos*« hielt es niemand mehr auf dem Sitzplatz. Die im Raindl servierten köstlichen Desserts aus der *Käfer Wiesn-Confiserie* wurden in Tanzpausen genossen.

Trotz des nasskalten Wetters hatten Erkältungsviren also keine Chance: Wir hatten uns alle warm getanzt! Und noch eine gute Nachricht zum Schluss: Laut einer Studie sollen Biertrinker länger leben. Dies gilt natürlich nicht für exzessives Trinken, sondern für maßvollen Genuss. Ein Liter Bier deckt nahezu 50% des Tagesbedarfs an Magnesium. Wir hatten beim Verlassen des Zeltens an diesem Tag nahezu alle unseren Magnesiumbedarf gedeckt.

Ein herzliches »*Dankeschön*« an unsere *Lydia Glück* für diesen stimmungsvollen Oktoberfestauftritt!

Johannes Schwarz





Region Bayern

Kunstgenuss und Gaumenfreuden in Triest und Istrien von Sonntag, 1. Oktober, bis Mittwoch, 4. Oktober 2017



Voller Erwartung trafen die Hälfte der 23 Teilnehmer unserer diesjährigen Italien-Reise wohlbehalten am Flughafen Monfalcone ein und wurden herzlichst begrüßt, von der anderen Hälfte, welche mit dem Auto nach Triest gereist waren. Begrüßt wurden wir auch von *PIETRO* unserem Reiseführer und Betreuer während unserer Zeit in Italien.

Angekommen in der Region *FRIUL JULISCH VENETIEN* führte uns unser erster Weg in die Region *FRIUL*, zu einem führenden Weinproduzenten im Collio-Gebiet. Das Gebiet zwischen *Gradisca d'Isonzo* und *Cormons* hat sich zu einem Weinland der Superlative entwickelt. Durch landschaftlich reizvolle Gegend fuhren wir zum Weingut der *VILLA RUSSIZ* und wurden herzlichst empfangen. Nach der Besichtigung der 1868 von Graf Theodor im Hügelgebiet errichteten Weinkellerei wurden wir zu einer Verkostung der erstklassigen Rot- und Weißweine in den Weinkeller eingeladen. Die erstklassigen Weine wurden noch begleitet von einer kleinen *Merenda* mit *San Daniele Schinken* und *italienischen Köstlichkeiten*. Wir fühlten uns sehr wohl in diesem schönen Ambiente. Es war ein besonders schöner Auftakt unserer italienischen Tage. Durch unverwechselbare Landschaft aus grünen



Hügeln, bedeckt mit Reihen von Weinstöcken wie auch verstreuten Häusern fuhren wir nun in die Hauptstadt von Friaul Julisch Venetien *TRIEST*.

In unserem eleganten Domizil dem *HOTEL SAVOIA EXCELSIOR PALACE* wurden wir bereits erwartet. Nach einem kleinen Willkommensaperitif bezogen wir unsere schönen Zimmer und konnten die erste Zeit in diesem schönen Haus genießen. Die Lage des Hauses unweit der *Piazza Unità d'Italia* mit einem direkten Blick auf den *Golf von Triest* ist einmalig. Zum ersten Spaziergang in der schönen Hafenstadt trafen wir uns am Abend

und wurden in der *OSTERIA ISTRIANO* herzlichst empfangen. Wir erlebten einen einmalig schönen italienischen Abend. Kulinarisch wurden wir verwöhnt mit *warmen und kalten Fischvorspeisen des Tages, Linguine mit Riesenkrabben, gebratenen Seeteufelscheiben, dem Dessert des Hauses und den erlesenen Weinen aus dem Collio-Gebiet*. Beim stimmungsvollen Spaziergang am Meer entlang zum Hotel wussten wir wieder, warum wir Italien so lieben.

Der nächste Morgen bescherte uns einen *STADTGANG* durch das imposante *TRIEST* mit seinen majestätischen Bauten und

außerordentlichen Plätzen. Von *PIETRO* geführt bestaunten wir einen der *größten und schönsten Plätze Europas, der aufs Meer hinausgeht*. Er beherbergt in seinen imposanten Palazzi unter anderem den *Regierungspalast* und das *Rathaus*. Geschmückt ist der Platz auch mit dem aus dem 18. Jahrh. stammenden *barocken Brunnen der Vier Erdteile und der Säule mit der Statue des Kaisers Karl VI*.

Unser in Triest geborener Betreuer *Pietro* führte uns erstklassig ein in die Geschichte und die Geschichten dieser Hafenstadt. Wir hörten ihm auch gerne zu, wie er uns mit seiner angenehmen Stimme und viel Wissen uns unterhielt. Die *griechisch-orthodoxe Kirche San Nicola del Greci* mit seinem überaus goldenen Altar und Ikonen war sehr interessant. Nachdem wir am *Canal Grande* angekommen waren, wurden wir zu einer *Kaffee- oder Prosecco-Pause* entlassen, um dann gestärkt das *römische Triest und die Altstadt* kennenzulernen. Nach einer individuellen Mittagspause fuhren wir mit dem Bus auf den *Hügel von San Giusto*, um die Bauwerke, die aus der römischen und mittelalterlichen Vergangenheit stammen, anzuschauen. Die *Kathedrale San Giusto* ist im 14. Jhd. durch die Verschmelzung zweier früherer Basiliken des 9. und 10. Jhdts. entstanden und ist außen mit einer gotischen Rosette aus weißem Stein verziert. Eindrucksvoll sind im Inneren die Mosaiken der Apsis und der Wände. Das *Schloss San Giusto* ist das Herz der alten Stadt. Nachdem wir noch den einmaligen Ausblick auf das unter uns liegende Triest und Umgebung bewundert hatten, fuhren wir zu einem weiteren Höhepunkt dieses Tages zum *SCHLOSS MIRAMARE*, das weiße Märchenschloss hoch über dem Meer von Triest. Der Palast und sein Park entstanden nach dem Willen von *Maximilian von Habsburg, Bruder des Kaisers Franz Joseph*. Bei einer Besichtigung der Räume wurden wir geführt von *Pietro* der, uns die Geschichte von *Maximilian und seiner jungen Ehefrau, Charlotte von Belgien* erzählte, während wir das kostbare Mobiliar der vielen Räume im Schloss bewunderten. Ein Spaziergang durch den Schlosspark, welcher eine Mischung aus Botanischem Garten, Englischem Landschaftsgarten und italienischem Garten ist, war ein sehr schönes Ende unseres Besuchs von Schloss Miramare.

Nach einer kurzen Erholungspause in unserem Domizil trafen wir uns, um zum Abendessen gleich um die Ecke vom Hotel zu spazieren. Im RESTAURANT IL BAGATTO waren die Tische für uns gedeckt. Voller Erwartung, was uns kulinarisch erwartet, begann das sehr gute Menü mit *Roten Garnelencarpaccio mit Büffelmozzarella, Kartoffelmousse mit Jakobsmuschel und hausgemachte Spaghetti »Lattini«* gefolgt von dem als Hauptgang servierten *Seebarsch in Salzkruste mit Minze und Kaffee* und als Dessert eine *Eiscreme aus Apfel und weißer Schokolade*. Das perfekt zubereitete Menü wurde begleitet von *Weiß- und Rotweinen aus dem Friaul*. Es war ein sehr schöner Abend nach einem sehr interessanten Tag in Triest und Miramare.

Am nächsten Morgen erwartete uns ein *Ausflug in das bezaubernde Istrien* und wir fuhren, begleitet von Bernardo, in Vertretung von Pietro, zu der größten Halbinsel Kroatiens an der nördlichen Adria zwischen dem *Golf von Triest* und der *Kvarner Bucht*.

Ein kurzer Weg führte uns über die Grenze nach Slowenien – mit entsprechendem Aufenthalt an der Grenze – *Kaffeepause der Grenzposten!!!* – nach POREC neben Rovinj und Pula die bedeutendste Küstenstadt an der Westküste der Halbinsel. Wir wurden herzlichst empfangen von ELENA, welche uns in perfektem Deutsch zuerst an die *schöne Promenade von Porec* führte. Unser Spaziergang führte uns in die aus weißem Kalkstein errichtete Altstadt und zum wohl bedeutensten Bauwerk von Porec, das zum Weltkulturerbe gehörende *Bischofsgebäude mit der Euphrasius-Basilika*. Die Besichtigung der Basilika beeindruckte uns sehr, *prachtvolle Kunstwerke aus Glas, Perlmutter und Juwelen zieren dieses Gotteshaus, vor allem sehenswert auch die byzantinischen Mosaiken*.

Nach einem weiteren Rundgang durch die Altstadt starteten wir zur Rückfahrt und legten noch einen Zwischenstopp in PORTOROZ ein, an der slowenischen Adriaküste gelegen. Da uns der Wettergott etwas Regen schickte, nutzten wir die Zeit, um uns kulinarisch etwas zu stärken und die schöne Strandpromenade vom Bus aus zu besichtigen. *MUGGIA dem bezaubernden Küstenstädtchen* gleich hinter der Grenze von Slowenien statteten wir, aufgrund des Regens, nur einen kurzen Besuch ab. Ein *hübsches historisches Stadt-*



zentrum mit dem gotischen *Duomo* die *SS. Giovanni e Paolo* war trotz Regens sehenswert.

Am Abend erwartete uns unser *»Abschieds-Dinner«* im edlen Ambiente des hauseigenen RESTAURANT *»SAVOY BY EATALY«*.

An besonders schön eingedeckten runden Tischen wurden wir verwöhnt mit *Zuccbinicreme an Basilikum mit gedünsteten Garnelen, Kartoffelteigtaschen mit Garnelen und einem Risotto mit Ente und Orange*. Ein *Sorbet aus rosa Grapefruit und frischer Minze* stimmte uns auf den Hauptgang *Kalbsfilet im Schweinebackenmantel auf Gemüsebett* ein und ein *Zitrusfrüchteparfait mit Baiser und Keks* war der Schlusspunkt eines hervorragend zubereiteten Menüs, welches von dem perfekten Service begleitet wurde. Ein sehr schöner Abschiedsabend in unserem prachtvollen Domizil.

Am nächsten Morgen war erst einmal Abschied nehmen angesagt, unsere mit dem Auto angereisten RONDE-Freunde verabschiedeten sich und wir, die Flug-Gruppe, fuhr noch, begleitet von Pietro, unserem beliebten Reiseführer, auf die *Sonneninsel GRADO*. *Was für eine Insel* Schon die Fahrt durch die zauberhafte, von labyrinthartig durchzogenen Inseln gebildete LAGUNE war ein Genuss. Im historischen Ortskern angekommen, schlenderten wir durch die kleinen Gässchen und venezianischen Plätze zu der frühchristlichen *Basilika Eufemia mit seinem mittelalterlichen Kirchturm* und die *Taufkapelle und Lapidarium der Basilika Santa Maria della Grazie*. Pietro führte uns ein in die Geschichte dieser ältesten Bauwerke von Grado, welche vermutlich schon im *zweiten Jhd. v. Chr. als Seebafen der Stadt Aquileia* gegründet wurde. Beim Spaziergang entlang des Strandes von Grado konnten wir noch das schöne Panorama auf *das Karstgebiet, Triest und die Küste Istriens* genießen.

Zu einem ganz zauberhaften Mittagessen wurden wir noch in einer OSTERIA, von Pietro ausgewählt, erwartet. *Was gibt es Schöneres, als in Italien auf der Terrasse einer Osteria an einer Tafel zu sitzen und es sich bei Pasta und Wein schmecken zu lassen?*

Mit etwas Wehmut verabschiedeten wir uns mit *viel Dank für zauberhafte Tage* von *»unserem«* Pietro. Die RONDE-Freunde waren sich einig, auch 2018 wird es wieder nach Italien gehen, und zwar in die schöne Landschaft der LOMBARDEI.

Lydia Glick



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Wein-Bustour nach Rheinhessen am 7. Oktober 2017



»WeinZeit« in Bingen

15 RONDE-Freunde trafen sich am 7. Oktober pünktlich um 12 Uhr am Mainzer Hauptbahnhof zu einer »Bustour zum Weingenuss«. Programm und Motto: Rheinhessens Weine und kulinarische Schmankerln, garniert mit Wissenswertem über Region und Leute.

Unsere erste Station war die »WeinZeit« in Bingen, direkt am Rhein gelegen mit schönem Blick auf das gegenüber liegende Niederwalddenkmal, den Mäuseturm, die Burgruine Ehrenfels und die steilen Weinberge des Rheingaus. Chefin Maike Bischof, die den Betrieb seit fünf Jahren mit ihrem Mann zusammen führt, berichtete von der einzigartigen Lage Bingens. Hier stoßen die vier Weinbaugebiete Rheinhessen, Nahe, Rheingau und Mittelrhein zusammen. Wir bekamen einen »Silvaner Spätlese trocken 2016« zum Probieren. Hochgelobt auch von Gerhard Opitz. Dazu wurde ein origineller rheinhessischer Vesperteller »Von allem Ebbes« mit Kürbissüppchen, Handkäs, Blätterteigstange, Spundekäs, Kräuterfrischkäse und Räucherforellencreme serviert.

So gestärkt fuhren wir weiter nach Alzey, eine geschichtsträchtige Stadt, in der schon Kelten, Römer und Gallier siedelten und die bereits im Nibelungenlied erwähnt wurde. In der Vinothek des »Weinhotel Kaisergarten« wurden wir mit einem Glas Grauburgunder Spätlese 2016 empfangen. Dazu gab es einen roten Linsensalat mit Maronen und Cashewnüssen. Weiter ging es im Foyer mit einem Gläschen Kürbissuppe mit Balsamico und einem Riesling

Spätlese 2014. Während der Verkostung unterhielt uns die Hausherrin mit Geschichten und Gedichten – in Mundart amüsant vorgetragen. Im Frühstücksraum des Hotels hatten die Gastgeber für uns eine Wildpastete mit Preiselbeersahne



Foyer Kaisergarten



Süßes und Wein im Winzercafé in Vendersheim



Gute Laune als Resümee

auf Feldsalat vorbereitet und dazu einen Blauen Portugieser Jahrgang 2014 ausgeschenkt. Dabei erinnerte Frau Brand an Georg Scheu, den Altmeister der Rebenzüchtung, der die Scheurebe weit über die Region hinaus bekannt gemacht hat.

Unsere letzte Station war das Weingut Wetzler in Vendersheim, das von Mutter und Sohn geführt wird. Tobias Wetzler führte uns gleich in die Kelterhalle, wo schon der Sekt für uns bereit stand. Wir hatten die Wahl zwischen einem Weißem Burgunder brut und einer Scheurebe mild (die allerdings stiefmütterlich ignoriert wurde). Während wir den Sekt genossen, erklärte uns Herr Wetzler ausführlich den Werdegang des Weines von der Rebe bis zum Glas. Anschließend nahmen wir im Winzercafé Platz und ließen uns überraschen von der Kombination »Wein trifft süße Versuchung«. Zu den Apfeltaschen – die Äpfel kamen aus eigenem Anbau – wurde ein Vendersheimer Riesling 2016 eingeschenkt. Für die Weinbrandschnitten war ein fruchtiger Grüner Silvaner 2016 vorgesehen und die Nußcken sollten wir uns mit einem 2015er Regent Spätlese trocken schmecken lassen. Zwischendurch wurden wir zur Besichtigung des Holzfaßkellers eingeladen.

Auf der Rückfahrt nach Mainz gab es im Bus angeregte Gespräche auch mit den anderen Gästen der Weinreisegruppe, die u.a. etwas über »La Ronde des Gourmets« erfahren wollten. Der Präsident stellte unseren Freundeskreis in wenigen Sätzen so interessant vor, dass einige Mitreisende daraufhin gleich über ihre Smartphones weitere Informationen einholten! Gegen 18.30 Uhr ging ein schöner Rondausflug mit neuen Eindrücken über die Weine, Küche und Kultur Rheinhessens zu Ende.

Bericht und Fotos: Jürgen Wacker



Region Niedersachsen / Berlin

Leibniz Mal »Gans« anders am 2. November 2017



Gottfried Wilhelm Leibniz ist bekanntlich der berühmte Sohn unserer Stadt Hannover, der als Universalgenie in die Geschichte eingegangen ist. Kein Wunder also, dass viele Institutionen ihr Image verbessern und sich mit seinem Namen schmücken wollen. Das hat zu juristischen Auseinandersetzungen mit auch bösen Briefen geführt. Apropos Briefen: Auch die Vergangenheit hat diesbezüglich bemerkenswerte Episoden geliefert. Wie unsere Runderfreunde in der hiesigen Leibniz-Bibliothek am Donnerstag, dem zweiten November 2017, erfahren konnten, hat der birmanische Regent und spätere König Alaungphaya einen »GOLDENEN BRIEF« an den britischen König Georg II. gerichtet. Der brauchte immerhin zwei Jahre (Bezug zur Neuzeit?), ehe er wegen der damaligen

Personalunion über London nach Hannover kam. Zweck war eine Verbesserung der wirtschaftlichen Kontakte und eine Bitte um Waffenhilfe, was aber zum Zeitpunkt des Eintreffens des Briefes schon überholt war. Während alle außereuropäischen Schriftstücke als asiatisch nach Göttingen transferiert wurden, konnte der Goldene Brief als nur 0,2 mm starke Goldfolie mit seinen rundlichen Schriftzeichen für Hannover erhalten bleiben. Leider hat der psychisch kranke dänische König Christian VII. durch unsachgemäße Handhabung dieses wertvolle Geschichtsdokument zerknittert.

Nach diesem Kulturgenuss ging es vom Klischee zum Clichy, einem Nobelrestaurant in der Stadtmitte. Die RONDE-



Freunde Prof. Dr. Rizkallah und seine lebenswerte Frau Uschi hatten auch hier mit perfekter Organisation ein Gansessen arrangiert. Hier die Grüße an die Geschmacksdrüsen:

Dreierlei vom Lachs

*Gebratener Bayrischer Waller
auf bunten Karotten*

*Knusprige Gans mit Majoranjus,
Apfelrotkohl, Maronen und
geschmelzten Kartoffelklößen*

und zum Ausklang »Delice Clichy«

Mit edlen Weinen »hier ein Schlückchen, da ein Schlückchen« und wieder lebhaftem Gedankenaustausch »hier ein Stückchen, da ein Stückchen« ging ein fröhlicher Abend zu Ende, wofür wir dem Ehepaar Rizkallah nochmals sehr herzlich danken.

Dr. Wolf-Dieter Kirsten

Wir gratulieren

Januar

26.01. Dr. Gisela Kober

Februar

02.02.1958 Michael Käfer 60. Geb.

März

03.03.1938 Otto Lübke 80. Geb.
05.03. Elke Thormeier

Mai

03.05.1943	Karsten Steinbrück	75. Geb.
04.05.1943	Erich Spieker	75. Geb.
13.05.1963	Georg Friedrich Leicht	55. Geb.
20.05.1943	Dierk Werner	75. Geb.

Juni

01.06. Elisabeth Lang

Juli

06.07.1948	Rüdiger R. Burchardi	70. Geb.
13.07.1933	Dr. Heiner Wilmer	85. Geb.
26.07.1933	Kai-Momme Micheelsen	85. Geb.



Region Bayern

Gans-Essen am Martinstag, Samstag, 11. November 2017



Es ist inzwischen schon eine Tradition geworden, dass sich Bayern's RONDE zum Martinsgans-Essen trifft. Am Samstag, dem 11. November 2017, wurden wir in der WALDWIRTSCHAFT GROSSHESELOHE in Pullach, einem gepflegten Landgasthof vor den Toren Münchens, zum Gans-Essen erwartet.

Der *Brauch des Martinsgans-Essens* ist heute weit verbreitet. Die historische Erklärung zu diesem Brauch geht davon aus, dass in Zeiten des Lehnswesens eine am Martinstag fällige Lehnspflicht,

eine Abgabe namens *Martinsschoß* der Ursprung war. Da diese häufig aus einer Gans bestand, bildete sich die Bezeichnung *Martinsgans* heraus und weil der Martinstag traditionell mit einer Kirmes oder einem Tanzmusikabend gefeiert wurde, bot es sich an, die Gans zum Festessen zu machen und an diesem Abend festlich zu verspeisen.

In der »Max-Seitz-Stube« war für die RONDE-Freunde eine sehr schöne Tafel gedeckt. 21 RONDE-Freunde freuten sich zuerst über das Wiedersehen, dann



auf das *Gans-Menü*. Wir durften genießen, als »Gruß aus der Küche« ein *Carpaccio vom Rinderfilet mit kleinen Kürbisstücken* garniert. Die servierte *Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernöl und steirischem Kürbisöl* mundete sehr und passte genau zu dem herbstlichen Blumenschmuck auf der Tafel. Das *Martini-Ganserl mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel Maronen und Reiberdatschi* war hervorragend zubereitet und schmeckte vorzüglich. Das als Dessert gereichte *Weißer Mohnmousse an Kirschbra-*

gout rundete das schöne Menü wohltuend ab. Ein Lob der Küchenmannschaft und dem Service.

Die Gemütlichkeit eines solch traditionell bayrischen Wirtshauses, das im Sommer auch über einen sehr schönen allen bekannten Biergarten verfügt, trägt auch dazu bei, dass man sich wohlfühlt und gut unterhält, was bei den RONDE-Freunden eigentlich immer so ist.

Lydia Glück

Bilder: Helmut Friedrich



Region Baden-Württemberg

Martinsgans-Essen am 12. November 2017

Es goss in Strömen bei dichtem Nebel. Trotz allem kamen die Gans-Genießer von Rottweil, der Schwäbischen Alp wie Breisach und Freiburg mit erstaunlicher Pünktlichkeit im Hotel HEILIGENSTEIN in Neuweier an. Schon unser Wiedersehen war äußerst herzlich. Ein guter Riesling-Sekt wirkte hierbei zusätzlich unterstützend.

Die festlich arrangierte Tafel lud zu folgendem Menü ein:

Heimischer Feldsalat

mit karamelierten Birnenspalten

Rebconsommé mit Pistazienklößchen

Knusprige Martinsgans

mit allen klassischen Beilagen

Brownie-Schokoladenparfait

mit Whiskykaki

Es war ein ausgezeichnetes Menü. Die allerdings lediglich am Dessert nur »vorbei getragene« Whiskyflasche (!) war dabei kein Hindernis.



Die Freude über die gute Gans ist allen anzusehen.

Die jungen Damen vom Service begeisterten durch ihre freundliche Art alle zwölf Genießer.

Dank der Fachkenntnisse unseres ehemaligen Regionalpräsidenten, Rudolf Schilling, wurde ein wenig bekannter Spätburgunder aus dem Hause Wasmer aus Bad Krotzingen ein hervorragender Begleiter der wirklich knusprigen Gans. Hierbei sei auch noch erwähnt, dass das Angebot der Weinkarte absolut bemerkenswert war.

Den Abschluss des Sonntagnachmittages bildete bei der gemeinsamen Rückfahrt noch der Besuch der Geroldsauer Mühle, eine neue Eventlocation in Baden-Baden. Dort wollen wir uns 2018 bei »Ochs am Spieß« wiedersehen.

Peter-Andreas Rübarsch



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Trüffelgala am Samstag, 18. November 2017 in Meisenheim



Präsident begrüßt Trüffelpapst

Am Samstag, den 18. November, besuchten 13 RONDE-Freundinnen und -freunde Meisenheim am Glan, ein Städtchen am Rande des Nordpfälzer Berglands, das seit mehr als 500 Jahren vom Krieg verschont eine der schönsten Altstädte der Pfalz aufweist.

In dieser Altstadt ist unter Nutzung der vorhandenen Bausubstanz durch Eigeninitiative zweier Familien in den letzten Jahren nach und nach ein Ensemble entstanden, das u.a. das Hotel und Restaurant Meisenheimer Hof beherbergt.

In diesem Restaurant genossen wir unter der Leitung von Ralf Bos (dem deutschen »Trüffelpapst«), ein 8-Gänge-Menü des Chefkochs Markus Pape, großzügig angereichert mit unterschiedlichstem weißen und schwarzen Trüffel, zumeist frisch geraffelt, aber auch eingearbeitet.

Das Menü wurde von den unterschiedlichsten Getränken begleitet. Erste Über-

raschung: ein vor dem Degorgieren 23 Jahre(!) auf der Hefe gelegener Champagner von Christian Senez aus 1994, danach ein Neuschwansteiner Edelmärzen Bier (Prinz Leopold »Poldi« von Bayern als Markenbotschafter), ein 2011er Spätburgunder und ein 2015er Chardonnay aus jeweils einem Einzelfass des familieneigenen Weinguts Klostermühle Odenheim (Hildegard von Bingen lässt grüßen), ein 2011er Chablis von William Fevre oder ein Birnencidre von Eric Bordolet.

In der Rückschau des Essens hatte jeder von uns unterschiedliche Favoriten. Mal waren es, die mit dem geschmacksstärkeren schwarzen, mal die mit duftstärkerem weißen Trüffel. Eine Auswahl gefällig?

- Gänseleberroyal, Erbse, Minze mit eingearbeitetem australischem Wintertrüffel
- getrüffelt Tatar vom Sobernheimer Reb, gepickeltes Gemüse, Feldsalat,



Markus Pape mit Gerhard und Ulli Opitz

Rote Beete mit zusätzlich geraffeltem spanischem Winteredeltrüffel (Spanien ist der größte europäische Trüffelproduzent),

- Stippchen vom Parmigiano Reggiano, Wildfanggarnele, Basilikumöl mit geraffeltem frischem weißem Trüffel aus Emiglia Romagna



Trüffel satt auf Reb

- Jakobsmuschel im Pancettamantel, Linsengemüse, Apfelschaum mit geraffeltem schwarzem Trüffel aus der Provence
- Onsen Ei, Topinamburconfit, Blattspinat mit geraffeltem weißem Trüffel aus dem Piemont (»Albatrüffel«),

- lauwarmer Vaccherin Mont d'Or mit geraffeltem Perigord Trüffel

Wobei die Trüffelwirkung nach Meinung des Autors wohl bei den Gängen mit der Jakobsmuschel und dem Käse am stärksten zur Geltung kam. Bis nach Mitternacht dauerte das anstrengende Vergnügen. Gut, dass im vorhinein ausgemacht war: alle übernachten im Hotel.

Am Sonntagmorgen konnten wir dann den ältesten Adelshof der Stadt – (älter als 1400) – besuchen, in dem u.a. die Weine der Klostermühle Odenheim angeboten werden.

Wir wollen aber nicht vergessen, unseren RONDE-Freunden Heidi und Karl-Heinz Kreissl für die Initiative zu diesem außergewöhnlichen Wochenende zu danken.

Günter Isenbruck

Bilder: Katja Profes/Ulli Opitz



RONDE-Freunde



RONDE-Freunde



Region Bayern

Advent in St. Englmar im Bayerischen Wald vom 1. bis 3. Dezember 2017



Auch in diesem Jahr hat unsere, wie immer, sehr aktive *Regionalpräsidentin*, *Lydia Glück*, von der *RONDE-Region Bayern*, zum traditionellen Adventswochenende vom 1. bis 3. Dezember nach *St. Englmar im Bayerischen Wald* eingeladen.

35 *RONDE*-Freunde aus allen Regionen sind dieser Einladung gefolgt. Die märchenhafte Landschaft des Bayerischen Waldes war wie geschaffen, um diese festlichen Tage zu erleben. Es ist immer wieder von neuem bewundernswert, wie Lydia mit ihrem perfekten Gespür den Geschmack der *RONDE*-Freunde errät und das Passende findet, um alle zufrieden zu stellen.

Auch in diesem Jahr war das Treffen zur gemeinsamen Weiterfahrt mit dem Bus nach *St. Englmar* der per Flug/Zug angereisten *RONDE*-Freunde im Königshof in München. Nach Eintreffen aller *RONDE*-Freunde im weihnachtlich geschmückten *Vier-Sterne-Superior-Wellness- und*

Sporthotel ANGERHOF im eleganten Landhausstil mit seinen gemütlichen Stuben und der traumhaften Aussicht in schönster 900 m Südhanglage. Nach Bezug der komfortabel eingerichteten Zimmern gab es noch genügend Zeit zum Eingewöhnen, um die mit Schnee bedeckte Landschaft, umgeben von dunklen Wäldern und Seen, als auch das Ambiente des familiär geführten Hotels zu genießen.

Eine von Lydia handgeschriebene Weihnachtskarte, mit Adventskalender und süßem Inhalt hieß uns auf den Zimmern willkommen.

Um 18.00 Uhr fanden sich alle *RONDE*-Freunde, elegant oder in Tracht gekleidet, zur Begrüßung auf der adventlich geschmückten Panorama-Terrasse ein. Unsere Gastgeber *Franz und Maria Wagnermayr* hießen uns mit *Glühwein und Gebäck* herzlich willkommen.

Um 19.00 Uhr waren für uns im Restaurant zum Abendessen die Tische weihnachtlich gedeckt. Es gab ein bayerisches Spezialitäten-Büffet, reichlich und schmackhaft zugleich. Die Wahl fiel schwer. Ein Verdauungsschnaps in der Bar durfte danach nicht fehlen.



Der Samstag, 2. Dezember, war Ausflugs- tag. Nach dem gemeinsamen Frühstück genossen wir die Panoramafahrt mit dem Bus durch den verschneiten Bayerischen Wald über Schwarzach zum *KLOSTER METTEN*. Bei -5 Grad war winterliche Kleidung angesagt. In der in 766 gegründeten Benediktinerabtei begrüßte uns eine außergewöhnlich liebenswerte, schon in den Jahren angekommene Führerin, die uns durch das imposante Eingangsportal und den Klausurgang zur sehenswerten *Barock-Bibliothek* führte. Die Wurzeln der Abtei bildet das kulturelle Zentrum für die Region. Das heutige Erscheinungsbild ist geprägt von dem barocken Zeitalter, was auch in der weltberühmten Kloster-Bibliothek zu erkennen ist.

Es war ein Highlight, unserer Führerin zuzuhören. Mit viel Witz und Humor erklärte sie die sehr eindrucksvollen Einzelheiten über die spätbarocke Dekorkunst, der farbenprächtigen Deckenfresken, die allegorischen Figuren und über das prachtvolle Marmorportal und die filigran gearbeiteten Bücherschränke.

Nach dieser eindrucksvollen Klosterbesichtigung und schmunzelnd über unsere Führerin fuhren wir nach *DEGGENDORF* zur Besichtigung der *Krippenbaukunst im Stadtmuseum* und hatten noch Gelegenheit zu einem Rundgang durch den *Deggendorfer Christkindlmarkt*, um uns im Anschluss bei Speis und Trank in einem der bayerisch gemütlichen Restaurants zu stärken.

Wieder aufgewärmt und gestärkt haben wir Deggendorf verlassen. Unser Bus brachte uns nach *MAIBRUNN zum WALDWIPFELWEG*. Eine interessante Attraktivität mit dem »Haus am Kopf«,

Wieder aufgewärmt und gestärkt haben wir Deggendorf verlassen. Unser Bus brachte uns nach *MAIBRUNN zum WALDWIPFELWEG*. Eine interessante Attraktivität mit dem »Haus am Kopf«,





das völlig auf dem Kopf steht und dem weihnachtlich geschmückten, romantischen Budenzauber entlang eines in Holz eingerahmten Spazierweges, der bis zu 30 m Höhe auf Betonsäulen gestützt mit beeindruckender Aussicht über die Höhenzüge des Bayerischen Waldes und Donautals führte. *Besonders zur Weihnachtzeit verwandelt sich der Waldweg in ein Meer von glitzernden Lichtern.*

Nach diesen eindrucksvollen Erlebnissen unseres Ausflugstages fuhr uns der Bus in unser nahe gelegenes Domizil. Nach unserem Eintreffen um 17.00 Uhr gab es noch Zeit, um uns auf die stimmungsvolle Adventfeier um 18.30 Uhr vorzubereiten.

Festlich gekleidet, mit RONDE-Insignie versehen, empfing uns Lydia zum Aperitif im *Kaminzimmer*, umrahmt mit *adventlicher Musik* der *Riedbacher Stubn-Musik* zur Einstimmung auf die vorweihnachtliche Zeit. Zur Feierstunde hat sich

unser Vizepräsident *Hans Karl Friedrich Schmidt* zur *Lesung* einer fränkisch feinsinnigen *Advent Geschichte von Wolfgang Wolpert* zur Verfügung gestellt, die er in perfekt fränkischer Mundart vortrug und dessen Inhalt, aus dem Leben gegriffen, für alle RONDE-Freunde zum Schmunzeln und Nachdenken anregte. Die Lesung war mit musikalischen Einlagen unserer Musikerinnen unterlegt, was zur Spannung der Geschichte beitrug.

Im Anschluss begaben wir uns in das *festlich geschmückte Restaurant*, um unsere Plätze an den weihnachtlich gedeckten Tischen einzunehmen, wo für uns auf den Tellern ein von Lydia schön verpacktes und individuell für jeden persönlich ausgesuchtes Weihnachtsgeschenk bereit lag. Diese Begabung und Geste, sich Gedanken zu machen, um für alle RONDE-Freunde das passende zu finden, ist beeindruckend. Beim Auspacken und Be-

staunen der Geschenke hat sich sicherlich jeder wieder an seine Kindheit erinnert.

Unser Gala Dinner wurde von einem neuen Jungkoch, mit einem Stern ausgezeichnet, gereicht und bestand aus

*Creme von der Stopfleber mit
Gewürz-Pfirsich*

*Geräucherte Entenbrust, Graupen,
Orange und Nelke*

Blaukrautsuppe

Der Hauptgang:

*Heilbutt-Blumenkohl, Weintrauben
und Weißer Mohr
oder*

*Roastbeef, Granatapfel,
Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree*

Dessert:

Schokolade, Kürbis, Quitte

und wurde begleitet von ausgesuchten Weinen. Es gab nur zufriedene Mienen!





Nach dem Dessert hat sich unser Vize-Präsident, Hans Karl Friedrich Schmidt, mit einer *Dankesrede und einem Präsentkorb mit bayerischen Köstlichkeiten* im Namen aller bei *Lydia für die perfekte Organisation und die geleistete Arbeit* dieses Wochenendes bedankt.

Ein Dankeschön ging an den extra aus der Küche herbeigehten Jungkoch und dem Service Team für die liebevolle Betreuung während unseres Aufenthaltes.

Noch ein Abschlussdrink in der Bar wurde von einigen RONDE-Freunden begrüßt, um die beeindruckenden Tage zum Ausklang nochmals Revue passieren zu lassen.

Nach einem *gemeinsamen Sonntags-Advents-Frühstück* hieß es Abschied nehmen

men vom Bayerischen Wald mit einem großem Dankeschön an unsere Gastgeber und Mitarbeiter des Hauses ANGERHOF.



Auch die RONDE-Freunde verabschiedeten sich herzlich vor der Heimfahrt mit Vorfreude auf die kommenden *RONDE-Treffen* in 2018.

Ein Teil der RONDE-Freunde fuhr mit eigenem Auto in die verschiedenen Regionen oder mit dem Bus zurück nach München, mit noch einem kurzen Abstecher nach LANDSHUT und einem Abschlussbesuch des CHRISTKINDLMARKTS mit Glühweingenuss und Gebäck.

Liebe Lydia, ein herzliches Dankeschön für diese wieder so gelungene Reise, die leider viel zu schnell vorbei ging.

*Bericht: Margit Moreau
Bilder: Helmut Friedrich*



Danke

Die RONDE-Freunde bedanken sich herzlich bei unserem bayrischen »Hof-Fotografen« *Helmut Friedrich* und seiner »Assistentin« *Marion von Müller* für die schönen Bilder von unseren fröhlichen Stunden im Kreise der RONDE-Freunde, die uns immer wieder daran erinnern, welch' schöne Zeit wir gemeinsam erlebt haben.

Lydia Glück



Region Niedersachsen / Berlin

Der RONDE-Advent am 10. Dezember 2017 mit rundem Event



Am zweiten Advent im Jahr 2017 erschallte der vorweihnachtlich Ruf »Ihr RONDE-Freunde kommet« und sie kamen. Erneut hatten Freund Prof. Victor Rizkallah und seine liebenswert engagierte Ehefrau Uschi einen Tagesausflug gestaltet. Die Straßen zunächst noch trocken, wie der im Bus gereichte Sekt, sollte sich das später ändern. Es bedurfte nur einer kurzen Fahrt, um in die Tiefe des Flachlandes Niedersachsen einzudringen. Wer kennt schon Winsen an der Aller? Wir jetzt schon. Anlaufstelle war das »Landhotel Jann Hinsch Hof«, das faszinierte, weil es den Landschaftscharakter wider-spiegelte. Nicht der Gourmand war dort gefragt, sondern der Gourmet.

Bei der Schilderung des köstlichen Menüs beschränke ich mich auf eine verkürzte Darstellung, um den entgangenen Genuss für die geneigten Leser nicht noch schmerzhafter zu gestalten:

Klassische Hochzeitssuppe; geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Honig-Walnuß Dressing; zart geschmorte Wildschweinkeule mit Cognacrabm und als Dessert Nougatmousse und Marzipan Parfait.

Derart lukullisch gestärkt führte der nächste Abstecher in das nahegelegene Wieckenberg mit einer verblüffenden Überraschung. Der ortsansässige Reiseführer versammelte uns vor einem Gebäude, das zunächst architektonisch große Rätsel aufgab. Nach dem äußeren Aspekt schien es ein rein bäuerliches Wohnhaus zu sein. An der Frontseite sah man mit Erstaunen Säulen, wie man sie an einigen von Italienern bewohnten Häusern in unserem Norden beobachten kann. Gar nicht dazu passend auf dem Dach ein Türmchen mit einem christlichen Kreuz. Dahinter verbirgt sich eine an Märchen erinnernde

Vorgeschichte. Der Herzog Georg-Wilhelm von Braunschweig-Lüneburg hatte, vermutlich sündhaft ausschweifend, im Jahre 1656 am Karneval in Venedig teilgenommen. Dort begegnete er einem bettelnden Jungen, der völlig unerwartet bei der zu großzügig ausgefallenen Spende Wechselgeld herausgab. Der Herzog war davon offensichtlich so beeindruckt, dass sich aus diesem persönlichen Kontakt letztendlich eine lebenslange Freundschaft entwickelte. Der genannte Junge hieß Francisco Capellini Stechinelli. Er folgte dem Herzog nach Norddeutschland und baute als streng gläubiger Katholik eine Kapelle in Wieckenberg. Das war deshalb so ungewöhnlich, weil es in einem rein protestantischen Umfeld geschah. Der äußere Aspekt des Gebäudes durfte deshalb nicht so auffällig erscheinen.

Das Innere dieses ländlichen Kleinods ist nicht weniger interessant. Welche Überraschung: In dem schlichten Bau eine barocke Ausgestaltung. Dekorativ die etwas verzogene Holzdecke und die üppigen Bemalungen. Abgestuft nach Landadel und Vermögensverhältnissen imponierte das bäuerliche Standesbewußtsein. Je nach Rang sind Sitzkabinen, sogenannte PIECHES, plazierte, deren Gestaltung über goldverzierte Lederrückwand bis zu einfachen Holzbanken der gesellschaftlichen Rangordnung entspricht. Übrigens hat Stechinelli in Würdigung seines eigenen Werdegangs einen (Bettler)Hut am Altar sichtbar in sein Familienwappen integriert.

Es muss wohl mit den Geheimnissen und dem Zauber dieses Ortes zusammenhängen, dass es beim Verlassen des Gebäudes anfang zu schneien. In wenigen Minuten war die Landschaft mit einer weichen Schneedecke überzogen und vermittelte in der Abenddämmerung romantisch die richtige Adventsstimmung. Kein Grund zum Knurren, auch nicht für den Magen. Der saftige Apfelkuchen der Region mit Schlagsahne im benachbarten »Buechtsmannshof« versüßte uns den Abschied. Die kleinen Rutscher auf der Rückfahrt stimmten schon ein auf den großen Rutsch in ein neues RONDE Jahr.

Insgesamt danken wir unseren RONDE-Freunden Rizkallah herzlich für die für uns völlig neue Heimatgeschichte und die bunte Gestaltung dieses Adventtages.

Dr. Wolf-Dieter Kirsten

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 durch Hans Karl Friedrich Schmidt, Zeppelinstraße 9, 91413 Neustadt a. d. Aisch.

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

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

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