RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 91 / Juli 2018

CONVENT IN BONN

Region BAYERN
- Königlicher Auftakt *Seite 6*
- Götterdämmerung in Wirsberg/Bayreuth *Seite 8*

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG-HOLSTEIN
- Neujahrsempfang *Seite 4*

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND
- »Wiederkehrer« am Hindukusch *Seite 3*
- Frühlingstermin im Rettershof *Seite 7*

Region NORDRHEIN-WESTFALEN
- Auf Schloss Loersfeld *Seite 5*

RONDE Convent
- Bonn *ab Seite 10*

Liebe RONDE-Freunde,
liebe Freunde der RONDE,

»... so wie ich stets bestrebt sein will, die RONDE als Freundeskreis der 500 über den Tag hinaus zu sichern.«

Dieser Satz steht am Ende des Bekenntnisses zur RONDE, das jeder bei seiner Investitur abgegeben hat.

Er gilt nicht nur für mich als Präsident, der ich mich seit Jahren bemühe, neue, auch jüngere Mitglieder für unseren Freundeskreis zu gewinnen.

Er sollte für jedes RONDE-Mitglied, gleich welchen Alters, gleich welcher Region, eigentlich als Selbstverständlichkeit gelten.

Deshalb war ich zusammen mit Herrn Vizepräsidenten Hans Schmidt mehr als überrascht, dass wir nach der letzten Einladung zum Convent 2018 nach Bonn so viel Widerstand erfahren mussten. Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Protokoll zur Mitgliederversammlung.

Ich musste dabei ein Sprichwort aus meiner Radio-Tätigkeit denken: »Man kann sich über alles aufregen, aber keiner ist verpflichtet dazu!«

Richtig, die Einladung, das Programm und die Aufmachung waren neu, unbekannt, sollten neugierig machen. Das haben leider nicht alle verstanden.

Absagen wegen anderer familiärer Verpflichtungen, Gesundheitsproblemen usw. kann jeder verstehen. Keine Absagen oder sogar negative Bemerkungen entsprechen weder dem Stil der Ronde noch dem Bekenntnis zur RONDE.

Schade, dass den Convent 2018 in Bonn nur eine kleine Teilnehmerzahl erleben konnte. Es war ein bemerkenswerter, perfekt organisierter Convent mit kulturellen und kulinarischen Höhepunkten. Wer nicht dabei war, hat etwas versäumt!

Mit den besten RONDE-Grüßen

Ihr Gerhard Opitz
Präsident

Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

20. Januar 2018 »Wiederkehrer« am Hindukusch

Die Vier vom Schaufenster

Der Präsident begrüßt

Fast auf den Tag genau vor 11 Jahren war die RONDE-Region Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland schon einmal im »Hindukusch« in Wiesbaden.

Es ist Tradition: Das erste Treffen im Jahr gilt einer ausländischen Küche. Damals war das Bistro von Kader Torkamni ganz neu und unbekannt, der junge Chef schüchtern, aber voller Elan, die Spezialitäten aus seiner Heimat zu präsentieren. Lamm- und Rindfleisch, Hühnchen, Garnelen, pur oder in Teigtaschen, viel frisches Gemüse und Kräuter, Reis und Bohnen. Doch die Art der Präsentation hat sich gewandelt: Wr brachten es auf ein 10-Gänge-Menü, in Schälchen oder auf kleinen Tellerchen serviert – und das für 25 Personen auf engstem Raum. Mehr Gäste fasst das Lokal beim besten Willen nicht, und wieder saßen 4 von uns »im Schaufenster«.

Gerhard und Uli mit RONDE-Fahne

Knackiger Salat

Prosit auf den Hindukusch/

Maultasche mit syrischem Spinat

Hackfleischbällchen mit Karotten-Kichererbsen

Das Wiedersehen im Neuen Jahr war wie immer herzlich. Auch ohne Tischordnung fanden sich die Mainzer und die Frankfurter, die Wiesbadener und die Hofheimer an Sechser- und Achtertischen zu lebhaften Gesprächen und Bemerkungen zusammen. Nach der Begrüßung mit Sekt aus Rheinhessen begann der Service mit dem »Zehn-Gänge-Marathon«. Nach der Suppe – zur Auswahl *Linsen- oder Fischsuppe* – kam ein *knackiger, winzig klein geschnittener Gemüsesalat,* ein echter Appetitanreger. Und dann ging es flott weiter mit all den *landestypischen, pikanten, aber nicht zu scharfen Gängen, mit Reis, Fleisch, Fisch, Shrimps, Gemüse und aparten Kräutern – Koriander, Zimt, Kardamom* – exotisch aber für alle ein Hochgenuss.

Die Auffrischung unserer Erinnerungen an die afghanische Küche hat allen gut gefallen, so konnte sich Gerhard in unser aller Namen herzlich bei Restaurantchef Kader bedanken. Er hatte sich schon bei der Anmeldung sehr gefreut, dass solch sachverständige Gäste eine Wiederholung geplant hatten.

Text: Dieter Felke; Fotos: Katja Profes

Der Präsident und der Chef

Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Neujahrsempfang in Hamburgs »Anglo-German Club« am 20. Januar 2018

Warmer Crêpe mit Nuß-Nougat, Kumquart-Honig Chutney, Riesling-Vanillesorbet

Der Begriff »Tradition« passte sehr gut zu dem Neujahrsempfang der RONDE im Anglo-German Club am 20. Januar in Hamburg. Die prächtige Villa hat nun mal eine sehr britische Vorgeschichte. Sie war nach Kriegsende in der britischen Zone in Deutschland der Begegnungsort des britischen Botschafters mit deutschen Regierungsvertretern aus Bonn. Unsere Damen werden auch noch nachträglich zu schätzen wissen, dass ihr Erscheinen möglich war. Nach den politischen Episoden durften nämlich im neugegründeten Club nach britischem Vorbild bis in jüngster Zeit nur Herren am Clubleben teilnehmen.

Wir verdanken unseren RONDE-Freunden Kai-Momme und Ursula Micheelsen, dass wir das neue Jahr gemeinsam in diesem Rahmen begehen konnten. »Klock« 12.30 Uhr am 20. Januar konnten wir durch die liebenswerte Vermittlung unseres RONDE-Freundes und Clubmitglieds Klockmann die heiligen und geschichtsträchtigen Räume betreten. Er möge mir verzeihen,

dass ich seinen Familiennamen missbrauche und als Liebhaber von Wortspielereien so in Erinnerung bringe, was diese Stunde uns bedeutete.

Geschichte hin und Zukunft her: Nach der Champagner-Begrüßung standen aktuell neben der Wiedersehensfreude natürlich die Tafelgenüsse im Vordergrund. Zur Anregung an dieser Stelle eine detaillierte Fassung:

Essenz von der Wachtel mit weißen Portweinwürfeln, Brot und Butter

Gebratenes Doradenfilet, Flußkrebssauce, Püree von Petersilienwurzeln, Süsskartoffelchips

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste überbacken, Rosmarin-Jus, Tomatenconfit, Prinzessbohnen und Gratin Kartoffeln

Wem bei dieser Schilderung nicht das Wasser im Munde zusammenfließt, der muss bei den Zielen unserer Gourmetvereinigung etwas nicht so ganz richtig verstanden haben.

Wir danken nochmals herzlich den RONDE-Freunden Micheelsen und Klockmann, die den Jahresauftakt der RONDE in diesem würdigen Rahmen ermöglicht und organisiert haben. Seit jeher ist es aber ungeschriebenes Gesetz, dass man etwas wiederholen darf oder muss, wenn es sehr gut gelungen war. Mit dieser Bitte freuen wir uns besonders auf ein Wiedersehen.

Dr. Wolf-Dieter Kirsten

Region Nordrhein-Westfalen

RONDE-NRW auf Schloss Loersfeld im Januar 2018

Es war ein sonniger Januar Tag, dieser Samstag auf Schloss Loersfeld. Dort traf sich eine kleine RONDE-Gruppe aus NRW zum Jahresauftakt 2018.

Kein Schnee, kein Regen, aber eine wärmende Sonne – eine wunderbare Voraussetzung für eine freundschaftlich wohltuende Stimmung.

So wie das Ambiente des Schlosses wurde uns ein optisch und auch in kulinarischer Hinsicht perfektes 4-Gänge-Menü präsentiert, was keine Wünsche offen ließ. Wir wurden verwöhnt:

Holsteiner Prime Beef
Miso, Pak Choi, Eigelb

Schweinebacke aus der Bretagne
Sterneanis, Soja, Dim Sum
oder
Saibling Ike Jime
Safran, Chicoree, Chorizo

Pré Dessert
Zitrusparty

Kaki
Mango, Ziegenfrischkäse

Auswahl an Rohmilchkäse
vom Maitre Affineur Waltmann

Feine Patisserie

Alles das zusammen führte zu einem gelungenen Start ins Neue Jahr 2018, was den RONDE-Erwartungen anspruchsgemäß entsprach. Ergänzend wurde uns über die lange Geschichte dieses Schlosses berichtet.

Mit hoffnungsvollen Wünschen verließen wir am späten Nachmittag Schloss Loersfeld und freuten uns auf ein baldiges Wiedersehen, spätestens aber beim Convent 2018 in Bonn.

Ralf Lange

Wir gratulieren

August		
14.08.1933	Dr. Peter Kuballa	85. Geb.
26.08.	Hannelore Johannsen-Roth	
September		
26.09.1943	Jürgen Wacker	75. Geb.
Oktober		
06.10.1938	Jürgen Schäfer	80. Geb.
07.10.1933	Prof. Dr. Victor Rizkallah	85. Geb.
17.10.	Monika Zeschky	
18.10.	Irmtraut Steinhoff	
21.10.1928	Werner Spaeth	90. Geb.
21.10.	Brigitte Büttemeyer	
29.10.1938	Alfred Pfingsten	80. Geb.
November		
20.11.	Christel Schütz	
21.11.	Liesel Billerbeck	
Dezember		
01.12.1933	Gerhard Rathjen	85. Geb.
23.12.1943	Rolf Gubelt	75. Geb.

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 oder per E-Mail: info@la-ronde-des-gourmets.de

Region Bayern

Königlicher Auftakt des Bayerischen RONDE-Jahres am Samstag, 3. Februar 2018

Zum Auftakt des Neuen Jahres trafen sich 26 RONDE-Freunde am *Samstag, dem 3. Februar 2018* in unserem Mitgliedshaus, dem *HOTEL KÖNIGSHOF* am Karlsplatz in München. Die Wiedersehensfreude zum Aperitif in der Hotel-Bar war groß. Vor allem freuten sich die Freunde, dass auch unser RONDE-Freund Werner Spaeth mit seiner Elfi aus Ravensburg zu unserem Jahres-Auftakt kommen konnte. Nach einem in lebhafter und heiterer Stimmung genossenen Aperitif waren im *»Luisen-Salon«* die Tische für uns gedeckt. Alle Freunde waren in Erwartung des vom *Sterne-Koch Martin Fauster* für uns vorbereiteten RONDE-Menüs.

Es begann nach einem »*Gruß aus der Küche*« mit *lauwarmer Königskrabbe und bretonischer Langustine, Granny Smith, Anapurna Curry und gelben Linsen* schon hervorragend, dem folgten *Jakobsmuscheln, gebraten und mariniert, Urkarotte mit Pinienkernen und Berberitzen*. Wir waren alle hellauf begeistert. Der dann servierte *Wolfsbarsch gegrillt mit Bouillabaissefond, Fenchel, Datteltomate und Sauce Rouille* mit dem anschliessenden Hauptgang, einem *Stubaitaler Milchkalb Filet und geschmorte Backe, Fregola Sarda und Pak Coi* verwöhnte uns kulinarisch sehr. Ein erstklassiger Genuss. Verschiedenes von der *Felchlin Schokolade mit Blutorangen* war der süße Abschluss eines ganz außergewöhnlich gut zubereiteten RONDE-Menüs.

Bei dem Besuch von »*unserem*« *Herrn Fauster* waren alle RONDE-Freunde begeistert und bedankten sich herzlich für einen kulinarischen Hochgenuss zum Auftakt des Jahres 2018.

Etwas wehmütig verließen wir am späten Nachmittag unseren *schönen »Königshof«* in Gedanken damit beschäftigt, ob es wohl wirklich das letzte Mal gewesen sein soll, dass wir in diesem noblen, uns so vertrauten, Ambiente zu Gast waren und kulinarisch verwöhnt wurden. Seit Jahren bestehen Pläne der Familie Geisel, das Hotel umzubauen und nun soll es tatsächlich in diesem Jahr geschehen. Wir jedenfalls, da waren wir uns einig, bleiben der *Familie Geisel und unserem Sternekoch Martin Fauster* treu und werden auch den Jahres-Auftakt 2019 mit ihm begehen, wo immer es sein wird.

Text: Lydia Glück
Bilder: Helmut Friedrich

Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Frühlingstermin im Rettershof am 17. März 2018

Rettershof

Jutta und der Koch

Es war wohl ein bisschen voreilig, dieses RONDE-Treffen am 17. März als »Frühlingstermin« anzukündigen. Leider war es bitter kalt und in der Nacht setzte dann auch heftiger Schneefall ein – der unsere Heimfahrer allerdings gerade noch verschonte.

Aber sonst gab es wirklich nichts zu meckern: Speis und Trank waren »RONDE-like« und haben die 32 RONDE-Freunde und Gäste – gut platziert an vier runden Tischen – voll zufrieden gestellt.

Das Schlosshotel mit seinem Gourmetrestaurant »Retters«, im Wald bei Kelkheim zwischen Wiesbaden und Frankfurt gelegen, war eine gute Entscheidung.

Sylvie und Jürgen zufrieden

Jeweils drei Worte standen über jedem Gang, zum Beispiel *»Leber. Hagebutte. Haselnuss«* – dahinter verbargen sich *gebratene Gänseleber mit Gel, Eis von Hagebutte und gehobelte Haselnüsse. Gelbe Bete sind rote Bete in Gelb,* und machten sich als *Carpaccio* für das sensationell aromatische *Lachstatar* sehr dekorativ.

Der Hauptgang war mit *»Hirsch. Ananas. Topfen«* überschrieben. Die Bedenken, ob man Hirsch ohne Alternative als Hauptgang anbieten kann, erwiesen sich als unbegründet. Alle waren vom *butterzarten, rosa gebratenen Hirschrücken* begeistert. Einzig die *kleinen Topfenknödel* waren ein bisschen fad. Aber die wunderbare Soße wurde großzügig nachgereicht – und dann war alles wieder gut.

Zum Dessert kam Philipp Raubach extra noch einmal zu uns, um zu erklären, was er sich mit *»Vanille. Erdbeere. Schokolade«* ausgedacht hat. Es war die Variation des Klassikers *»Fürst Pückler Eis«* aus unser aller Schwimmbaderinnerung – neu interpretiert.

Die Unterhaltung an den vier Tischen war äußerst lebhaft und gut gelaunt. Von 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr war keine Minute langweilig, und so soll es ja sein bei der RONDE.

Text: Jutta Felke
Fotos: Katja Profes

Leber Hagebutte Haselnuss

Der zarte Hirsch

Lachstatar und gelbe Bete

Dessert à la Fürst Pückler

Dieter und Kurt fachsimpeln

Region Bayern

Götterdämmerung in Wirsberg/Bayreuth vom 23. bis 25. März 2018

Nach der Lesart der sensationslüsternen Boulevardpresse wäre auf Einladung ein Preuße nach Bayern gekommen, um über seine Erlebnisse in Oberfranken zu berichten. Das geht so natürlich gar nicht und das lässt die Seriosität unserer RONDE auch keineswegs zu. Unsere liebe RONDE-Freundin Lydia Glück hatte am Wochenende vor Ostern nach Wirsberg in das Post-Hotel des Sternekochs Herrmann gebeten, wo dann die Post abging. Lydia war schon mit einem Begrüßungsgeschenk atmosphärisch der Einstieg gelungen und sie hatte auch diese Reise wieder perfekt organisiert.

Sensationell beim Eintreffen war das Gespräch mit der Großmutter Herrmann, die munter mit ihren 103 Jahren den Barbereich als »ihr Wohnzimmer« bezeichnete. Ihr Alter ließ vorausahnen, dass die Küche des Hauses doch wohl sehr gesund sein musste. Das Menü am ersten Abend stand unter dem Motto »Best of Franken« und verwöhnte uns mit:

Dreierlei Vorspeisen mit Fleischpflanzerl, Brot, Salat und Lachsforelle

Fränkischer Schiefertrüffel, der Bratwurst als Kulturprodukt

Wirsberger Schnitzel als gefülltes Schweinefilet und Rahm-Gurkensalat

Fünfmal Schokolade in Naschschälchen.

Obwohl wir uns nach Frühling sehnten, brachte uns tags darauf der Mannschaftsbus der »Bayreuth Tigers Eishockey« nach Bayreuth, wo ein Highlight nach dem anderen auf uns wartete. Eine sachkundige Reiseleitung vermittelte uns die Historie und die Vorzüge dieser Stadt, die letztlich ihr Gesicht der Markgräfin Wilhelmine im 19. Jahrhundert verdankt. Wilhelmine, die Lieblingsschwester von Friedrich dem Großen, galt gemessen an der damaligen Lebenserwartung mit einundzwanzig Jahren bereits als Mauerblümchen. Erst energisches Einschreiten besiegelte eine Hochzeit, die die Blaublütige von der quirligen Großstadt Berlin in die einsame Provinz verschlug. Ohne sie hätte in der Folgezeit Bayreuth, an einer Handelsstraße gelegen, bei der sprichwörtlichen fränkischen Gemütlichkeit wohl nie einen solchen Aufschwung erlebt. Das markgräfliche Opern-

haus, das neue Schloss, die Stadtresidenz des Markgrafen, der Hofgarten und die Stadtkirche sind nur einige Zeugen dieser Zeitepoche.

Was aber wäre Bayreuth ohne Richard Wagner? Führungen in dessen Wohnhaus, dem »Haus Wahnfried», und im »Richard-Wagner-Museum« ließen das Leben und Wirken dieses Komponisten im Zeitraffertempo Revue passieren. Nicht nur das allgemein bekannte, musikalische Schaffen imponierte, sondern auch die Tatsache, dass Wagner ein eigenes Schauspielhaus ertrotzt hatte. Neben vielen Exponaten gaben Entwürfe von Bühnenbildern, phantasievolle Kostüme der Sänger und zahlreiche Gebrauchsgegenstände intensive Einblicke. Neu war wohl den meisten von uns Wagners sehr bewegtes Leben. Bewegt auch schon deshalb, weil der Maestro wegen dubioser Machenschaften mehrfach die Flucht ergreifen muste. Gemessen an unseren Moralvorstellungen brauchten anschließend feinfühlige Seelen einige Zeit, um die vielfältigen Ausschweifungen der Familie Wagner psychisch zu verdauen.

Nach einem urigen fränkischen Mittagessen brachte uns der Bus zum Kleinod des Rokokos, dem Schlosspark »Eremitage«. Der Markgraf Friedrich hatte das Terrain seiner Gattin Wilhelmine zum Geschenk gemacht. Im Bereich der ausgedehnten Park- und Schlossanlage, dessen besonderer Reiz bei Begrünung und Blütenpracht zu erahnen war, thront weithin sichtbar ein vergoldeter Apoll auf der farbenprächtig wiederauferstandenen Orangerie.

Für uns RONDE-Freunde ist der »Stoffwechsel« wichtig, auch der vor lukullischen Genüssen in Form einer festlichen Verkleidung. Das »Festliche Abendessen« entpuppte sich traumhaft als bunte Folge filigran dekorierter Speisen. Der Bericht erlaubt auch hier nur einige Stichworte:

Altes Hereford-Rind

Fränkischer Schiefertrüffel

Roh marinierter Ikejime Zander

Knollensellerie in brauner Butter

Gerösteter Lammrücken und -bauch

Falsche Auster

Geschmortes und gezupftes Longhorn-Rind

Zitronencreme, Joghurtbaiser, gesalzenes Nussbutter-Eis und Kürbiskerne.

Einhellig waren wir der Meinung, dass man ein solch lukullisches Feuerwerk nur selten in seinem Leben genießt. Beschwingt durch die Erlebnisse und die Gesamtatmosphäre galt der Folgetag der Abreise. Ganz herzlich gedankt sei abschließend nochmals unserer sehr aktiven RONDE-Freundin Lydia, die mit Herzblut und Perfektion erneut für eine unvergessliche Mischung von Kultur- und Gaumenfreuden gesorgt hat.

Text: Dr. Wolf-Dieter Kirsten
Bilder: Helmut Friedrich

La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2018

in Bonn vom 10. bis 13. Mai 2018

»Auf den Spuren der Bonner Republik« – Ein Kulturerfahrungs-Weg! (1948–1989)

Ein Blick in die Vergangenheit hat nur Sinn, wenn er der Zukunft dient.
(Konrad Adenauer)

Die Teilnehmer erlebten einen Generationsüber(er)greifenden Convent!

DONNERSTAG

Der Auftakt des Convents im **Café Nees** am Botanischen Garten in Bonn war wiedermal, wie bei jedem Convent, ein Wiedersehen mit Freunden!

FREITAG

Dieter Schmidt und Astrid Balzer zeigten den Teilnehmern die hinterlassenen Spuren in Bonn aus einer anderen Perspektive, mit Überraschungsgästen aus »Alter Zeit«!

»Uns beiden war es wichtig, die Demokratie an den wichtigen Orten der Entstehung erlebbar und fühlbar zu machen. Und durch die Überraschungsgäste wollten wir eine andere und anschauliche Perspektive geben auf das, was Sie, als Zeitzeugen, alles für die Demokratie geleistet haben. Aber Ihnen auch eine Zeitreise an Ihre Erinnerungen zu ermöglichen an Ihre Jugend, Ihr Erwachsenwerden und sein! – Wir alle haben es genossen. Wir beide haben uns sehr darüber gefreut, dass unser Wunsch in Erfüllung ging. Sie hatten den Mut mit uns diesen Kulturerfahrungs-Weg gemeinsam zu gehen und wir hatten alle viel Spaß, sehr guten Erfahrungs- und generationsübergreifenden Wissensaustausch und einen wunderschöne Zeit, die uns alle zu Verbündete machte, um unsere Demokratie zu erhalten.«

Hotel Königshof

Der Startpunkt »Auf den Spuren der Bonner Republik« zu den verschiedenen und bedeutensten Orten auf dem Entstehungsweg der Bundesrepublik Deutschland vom Museum König, entlang des Bundeskanzleramtes, dem Regierungsviertel, über den Parlamentarischen Rat (damaliger Bundesrat) bis hin zum Haus der Geschichte.

Konstituierende Sitzung der 66 Vertreter aus den zuvor wieder geborenen Länderparlamenten im Museum Alexander König.

Museum König

Einblick in das erste Büro von Bundeskanzler Dr. Konrad Adenauer im Museum König. Bonn, das Provisorium, auch für den ersten Bundeskanzler gab es Platz zwischen Büchern und Getier.

Hotel Dreesen

Eine Institution seit Jahrhundert. Fritz Dreesen gehörte zu den Hoteliers die es verstanden, den Regierungschefs und den Beamten Raum, Zeit und Genuss zur Gestaltung der neuen Republik zu geben. Sein Vortrag zeichnete die Geschichte von der Entstehung des Hotels, der Problematik im dritten Reich, dem sein als vorübergehende, französische Botschaft bis hin zur Umstellung zum vier Sterne Hotel der Neuzeit wieder.

Fritz Dreesen – er zelebriert das Leben zwischen Bed and Breakfast, zwischen Politik und Event. Ein Zeitzeuge – ein Augenzeuge – ein Mitgestalter unseres Landes.

Bundesrat Sitzungsperiode der »La Ronde des Gourmets«

»Bitte nehmen Sie Platz. Werden Sie für einige Momente Delegierter ihres Bundeslandes oder sogar Bundesratspräsident«! Welch ein Gefühl in dem Raum zu sitzen, in dem der Parlamentarische Rat am 23. Mai 1949 das Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland verabschiedete. Ab 1949 tagte hier der Bundesrat. Heutzutage ist es der Zweitsitz der Länderkammer.

Haus der Geschichte / Nachbau des alten Plenarsaales

Informationen aus erster Hand. Dieter Schmidt interviewt **Dr. Stephan Eisel** u. a. zu Themen, wie »Beziehung zu Frankreich; Europa; Wiedervereinigung; Helmut Kohl als Mensch, Bundeskanzler, als Chef?!« Eisel war u.a. stellv. Büroleiter und Redenschreiber von Altkanzler Dr. Helmut Kohl.

»Herr oder Frau Abgeordnete – sie haben das Wort«. Einmal Parlamentarier sein. Die Mitglieder der Ronde des Gourmets sitzen auf den Bänken im Nachbau des ersten Deutschen Parlamentes im Haus der Geschichte. Die Dauerausstellung wird täglich von über fünfzehnhundert Personen besucht.

Equu

Feinste Kompositionen von Sternekoch Robert Maas im Restaurant Equu in Bonn. Ein großartiges Dinner in stilistisch, anders gestalteten Räumlichkeiten mitten im alten Regierungsviertel. Robert Maas und La Ronde des Gourmets Präsident Gerhards Opitz besprechen die »Gänge« des Genusses.

Amuse Gueule
***
PULPOSALAT
Artischockenmousse en Gelée
***
IRISCHES RINDERFILET
mit Sauce »Robert«
bardierter Spargel
Eierstich und Sellerie-Sesamcréme
***
AMRUT SINGLE MALT SABAYON
Safranbirne und Birnensorbet
***
Friandises

SAMSTAG
Stadtführung zu ein paar Bonner Klassikern

Beethoven Geburtshaus

Samstag Bonner Markt – Currywurst und ein gepflegtes Bönnsch

INVESTITUR von Herrn Dipl.-Ing. Manfred Radeck, Region Hessen

Ein emotionaler Moment!

Mit Bravur ein perfekter Tortenanschnitt hingelegt!

Eine Zeitreise an Erinnerungen!
Moderator Dieter Schmidt führt politisch, historisch und gesellschaftlich durch den Abend. Er erinnerte an besondere Begebenheiten der Bundesrepublik seit der Gründung im Jahr 1949 bis zum Bonn-Berlin-Entscheid.

Bonn – ist mehr als Fundament für eine demokratische Entwicklung mit international hohem Ansehen zu verstehen.

Speisen wie die Parlamentarierer in den 50er / 60er Jahren

Marcus Bunzel, Küchenchef des Restaurants Oliveto im Gourmet-Talk mit La Ronde des Gourmets Präsident Gerhard Opitz. Junger Koch mit traditionellen Rezepten im Kellerarchiv. Eine kulinarische Reise von der französischen Charles de Gaulle-Suppe, über irische Rinderfilet in Alfterer Rebellenblut zum Schokodessert à la Coppeneur. Buon Appetit.

Dreierlei von der Kraftbrühe »seiner Exzellenz Herr de Gaulle«
Flüssige Essenz/gepuffter Reis/weißer Spargel/Hennessy Gelierte Essenz/
Onzen Wachtelei/weißer Spargel Rillette/Tafelspitz vom Rind/Roggenbrot
***
Hummer a la Escoffier 1880, »Thermidor Art«
Hummer/Beluga Kaviar/Bohnen Cassoulet/Toast Crustaces/Wurzelgemüse
***
Kartoffelsuppe »Eine Legende aus dem Rheinland«
Rheinische Kartoffel/Trüffel/Panhas/Majoran
***
Ein Zusammenspiel vom Simmenthaler Rind »Sauerbraten vom Schaufelstück und Rinderfilet« Blumenkohl/Spargel/Graupen/PrintenRote Zwiebeln
***
Alte Erinnerungen werden Wach »Rebellenblut«
Sabayone/Brombeere/Weisse Schokolade/Rebellenblut

Impressionen:

Wir sagen DANKE!

Euch Beiden, lieber Gerhard und lieber Hans, sagen wir herzlichst Danke, dass wir die Möglichkeit bekommen haben; Euer grosses Vertrauen hatten sowie Eure permanente Unterstützung bei der Umsetzung des Convents!

Uns war es ein persönliches Bedürfnis Eurer Generation einmal auf unserer Art DANKE zu sagen, dass wir Nachkriegsgeneration(en) ein **Grundgesetz** haben, in einer funktionierenden **Demokratie** aufzuwachsen und leben zu können, **Gleichberechtigung** erfahren, ein unabhängiges **Europa** geniessen können, aber vor allem in **Frieden** miteinander leben!

Es war nicht einfach für Eure Generation, doch es ist gut, dass Ihr Euch der Verantwortung gestellt habt und sehr viel Mut bewiesen habt.

Für diese Lebenswerte übernehmen wir gerne die Verantwortung, um es an unsere Nachfolgegeneration(en) ebenfalls mit der entsprechenden Wertvorstellung weiterzugeben. Aber vor allem sie auch zu leben als Vorbild und für diese Ideale einzustehen!

DIE WICHTIGSTE AUFGABE FÜR UNS, DIE WIR HEUTE VERANTWORTUNG TRAGEN, IST DIE LEBENSWERTE ZUKUNFT FÜR NACHFOLGENDE GENERATIONEN.

© Richard Freiherr von Weizsäcker (1920–2015), deutscher Jurist, CDU-Politiker, von 1984–1994, Bundespräsident der Bundesrepublik Deutschland
Wiedergabe mit freundlicher Genehmigung

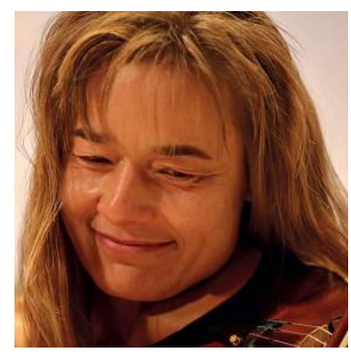
Marcus Bunzel (Küchenchef)

Dieter Schmidt (Journalist)

Volker Schäffner (Fotograf)

Soledad Sichert (Gästeführerin)

Astrid Balzer (beruftstätige Frau)



Anja Borchers (Musikerin)

Nachruf

Die Freunde der »La Ronde des Gourmets« betrauern den Tod ihres RONDE-Freundes

Hans-Werner Zeschky

der nach schwerer Krankheit am 26. Dezember 2017 verstorben ist.

Hans-Werner Zeschky gehörte seit 1994 zu unserem Freundeskreis und war allen RONDE-Freunden ein wahrhaftig guter Freund, genauso wie er es im »Bekenntnis zur Ronde« gelobt hatte.

In den ganzen Jahren hat er die Region Bayern tatkräftig unterstützt. Er war mit seiner liebenswerten, zuverlässigen Art ein guter Ratgeber. Sein größter Wunsch in den letzten Monaten, an dem bayrischen RONDE-Advent teilnehmen zu können, ist ihm leider nicht mehr erfüllt worden.

Unser Mitgefühl gilt seiner Ehefrau, RONDE-Freundin Monika, seinen Kindern und Enkelkindern.

Dankbar darüber, dass wir so viele schöne Jahre gemeinsam erleben durften, werden diese Erinnerungen ihn in unserem Herzen immer bei uns sein lassen.

Lydia Glück

Veranstaltungsvorschau 2018

Juli

22.07. **Bayern:**
Ein Sommerausflug auf der Ilka-Höhe

August

04.08. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Sommerabend bei Gollner auf Burg Sonnenberg in Wiesbaden

16.08. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
Augenlust und Tafelfreuden – Besuch der Hamburger Kunsthalle

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

29.09. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
Nordtour – Tagesausflug

Oktober

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

21.10. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Premiere auf der Spitze des Henningerturms im Gourmetrestaurant »Franziska«

November

10.11. **Bayern:** Martinsgans-Essen

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

Dezember

30.11–02.12. **Bayern:** WIR FEIERN ADVENT IM TANNHEIMER TAL UND IN BAD HINDELANG

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!

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