



®

RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 92/ Dezember 2018

®

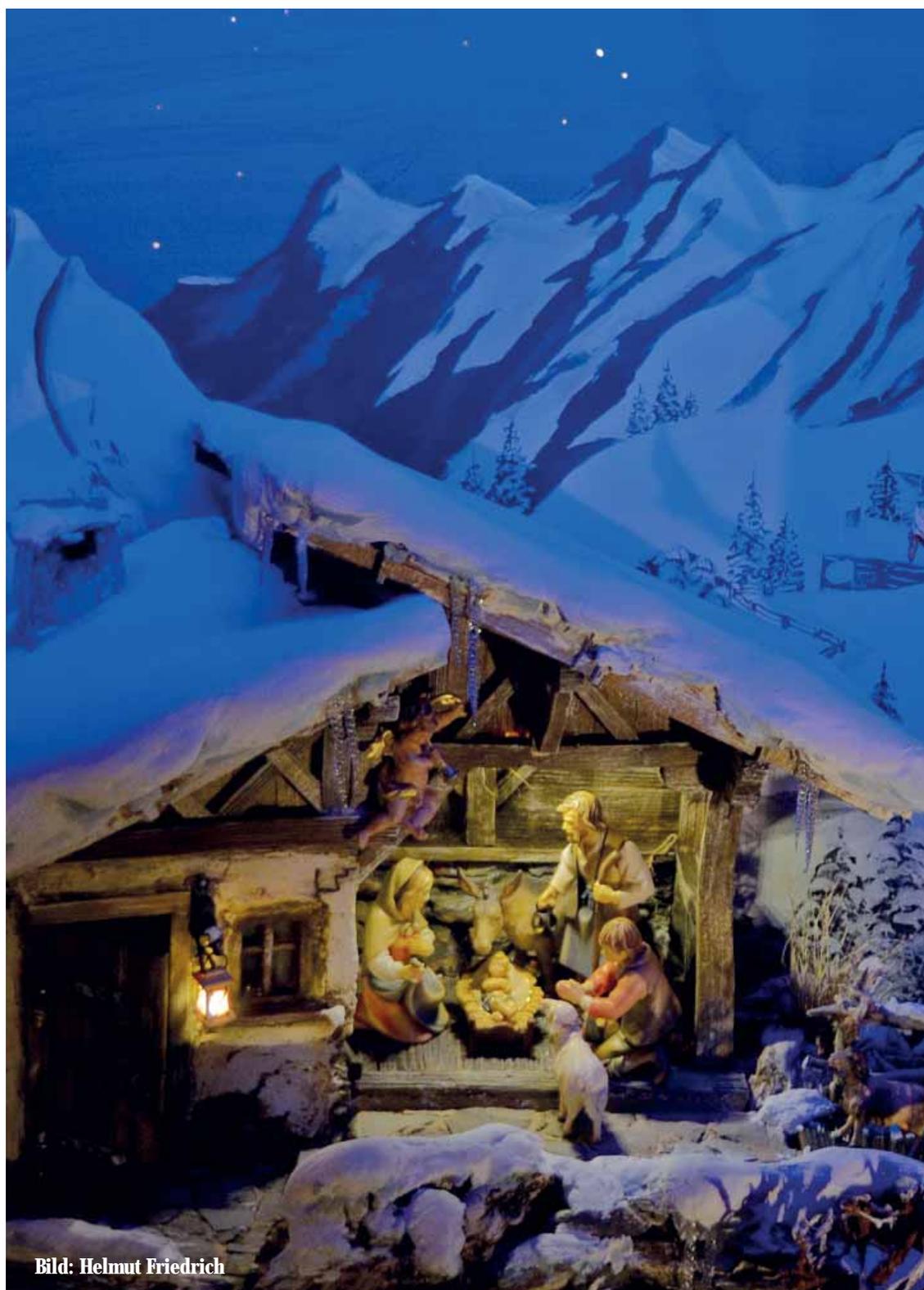


Bild: Helmut Friedrich

Region BAYERN

- Musikalischer Hochgenuss vom Feinsten *Seite 3*
- Sommertag auf der Ilka-Höhe *Seite 3*
- »O'zapft is« *Seite 5*
- Bella Italia *Seite 6*
- Martinsgans-Essen *Seite 12*
- Advent im Tannheimer Tal und Bad Hindelang *Seite 13*

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG-HOLSTEIN

- Augenlust und Tafelfreuden *Seite 4*
- Ausflug nach Lüneburg *Seite 9*

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Herbsttreffen in Kiedrich bei Groenesteyn *Seite 11*

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Dem Ingeniör fällt gar nichts schwör *Seite 10*
- Hochstimmung in Norddeutscher Tiefebene *Seite 16*

®

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

*ich wünsche Ihnen allen ein friedliches Weihnachtsfest
und ein gutes neues Jahr!*



*Gerhard Opitz
Präsident (geschäftsführend)*

Wir begrüßen in unserer RONDE:

Region Bayern: Frau Dr. Christine Sobel-Besig aus München

Veranstaltungsvorschau 2019

Januar

- 12.01. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
Jahresauftakt
26.01. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Kavos beim Griechen in Wiesbaden

Februar

- 02.02. **Bayern:**
Auftakt des RONDE-Jahres

März

- 23.03. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Frühlingstermin – Ort und Lokal steht noch nicht fest

April

- 12.–14.04. **Bayern:**
FRÜHLING IN BAMBERG UND IN DER FRÄNKISCHEN SCHWEIZ

Mai

- 23.–26.05. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
CONVENT IN HAMBURG

Juni

- 15.06. **Niedersachsen/Berlin:**
Spargelessen – Spargelhof Heuer

Juli

- 07.07. **Bayern:**
Sommerausflug
27.07. **Bayern:**
Opern-Festival auf Gut Immling

August

- Ende 08/ **Niedersachsen/Berlin:**
Anfang 09 »Herbst im Harz« Bad Harzburg, Hotel Braunschweiger Hof

September

- 21.09. **Bayern:**
ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES

Oktober

- 03.–06.10. **Bayern:**
KUNSTGENUSS UND GAUMENFREUDEN IM PIEMONT

November

- 02.11. **Niedersachsen/Berlin:** Martinsgans-Essen
09.11. **Bayern:** Martinsgans-Essen

Dezember

- 29.11–01.12. **Bayern:**
WIR FEIERN ADVENT
08.12. **Niedersachsen/Berlin:**
Wir feiern Advent

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL!!!



Region Bayern

Musikalischer Hochgenuss vom Feinsten – Opernfestival auf Gut Immling am 13. Juli 2018



Im Frühsommer ist in Bayern »Festspielzeit«. Aus diesem Grund hatten wir bereits am Anfang des Jahres RONDE-Freunde zu einem Besuch des *Opernfestivals auf Gut Immling* eingeladen. Die Anregung kam von unseren *RONDE-Freunden Rolf und Heidi Gubelt*, welche begeistert von ihren Besuchen auf Gut Immling erzählt hatten und mit RONDE-Freunden gerne dieses Erlebnis teilen wollten.

Am Freitag, dem 13. Juli 2018, traf sich ein kleiner Kreis opernbegeisterter RONDE-Freunde und erwartete gespannt den Besuch auf Gut Immling. Seit 1997, als *Ludwig Baumann* zum ersten Mal ein Festival auf dem stilvollen Gutshof bei Halfing, unweit von Bad Endorf im Chiemgau, veranstaltete, ist *Gut Immling ein Begriff für Opernliebhaber*.

Wir hatten schönstes Sommerwetter, als wir auf Gut Immling eintrafen. Wir waren überwältigt von der schönen Landschaft, dem Gutshof mit seinem blühenden Bauerngarten, der ehemaligen Reithalle, dem



inzwischen klimatisierten Opernhaus mit bequemster Bestuhlung. Wir freuten uns nun auf den musikalischen Genuss von Puccinis »*La Bohème*«, diesem weltberühmten Drama um die Liebe zwischen *Rodolfo und Mimi*. Sie ist wohl die bekannteste Oper Puccinis. Hochprofessionell das vornehmlich aus regionalen Kräften zusammengesetzte Festivalorchester, geleitet von dem italienischem *Dirigenten*

Lorenzo Coladonato. Frische spielfreudige Hauptdarsteller, welche möglicherweise kurz vor einer großen Karriere stehen, unterhielten uns gesanglich ganz prachtvoll einschließlich dem ganz wunderbaren Ausblick auf den Chiemgau in der Pause. Nach diesem musikalischen Genuss erwartete uns noch ein ganz besonderer Höhepunkt. Im »*Sternenzelt*« wurden wir an schön eingedeckten Tischen

schen zum »*Après Opera*« erwartet. Wir waren von diesem stimmungsvollen Ausklang unseres Opern-Besuchs begeistert. Kulinarisch mit einem asiatischen Buffet erstklassig bewirtet folgte eine *Opern-Gala*, welche sicher nur auf Gut Immling so zu erleben ist. Die *spielfreudigen, jungen Sänger aus Kirgisistan, Italien, Polen, Litauen, Amerika und Georgien feierten mit uns und überraschten uns mit ihren musikalischen Darbietungen*. Sie sind während der gesamten Spielzeit vor Ort. Es macht ihnen als Ensemble Freude, die Gäste musikalisch zu unterhalten.

Weit nach Mitternacht verließen wir diesen paradiesischen Ort und waren uns alle sicher, wir hatten etwas Besonderes erlebt und werden dies auch unseren RONDE-Freunden erzählen. Vielleicht sind wir ja dann im nächsten Jahr eine größere opernbegeisterte RONDE-Gruppe auf Gut Immling.

Lydia Glück



Region Bayern

Ein Sommertag auf der Ilka-Höhe am Sonntag, 22. Juli 2018

Für 31 RONDE-Freunde waren am Sonntag, dem 22. Juli 2018, mittags die Tische gedeckt im *FORSTHAUS ILKA-HÖHE*. Das in traumhafter Lage gelegene Forsthaus empfing uns an diesem Tag mit einem regenverhangenen Panorama-Blick auf den Starnberger See und die Hügellandschaft des Voralpenlandes. Dies tat aber der

Wiedersehensfreude keinen Abbruch, alle Freunde freuten sich, sich endlich wieder zu frohem Genießen zu treffen.

Beim fröhlichen Aperitif auf dem blumengeschmückten Balkon dieses Kleingehäuses bestaunten wir die schöne Lage des Hauses. Besonders freute es uns, dass wir

unsere langjährige RONDE-Freundin Annelore Bauer, welche von Hannover nach München verzogen ist, begrüßen durften und sie nun eine »bayerische« RONDE-Freundin ist. An den schön eingedeckten Tischen im Wintergarten des Hauses wurden wir bestens betreut von einem sehr aufmerksamen Service, und wir durften

das von Herrn Graf perfekt zubereitete RONDE-Menü genießen.

Zum Auftakt ein *Carpaccio Rinderfilet »Cipriani«* – immer wieder ein Hochgenuss, anschließend eine besonders schmackhafte *Kokoscurrysuppe*. Das als Hauptgang folgende *Kalbsfilet mit Arti-*



schocken, Tomaten, Oliven und Gnocchi erinnerte mit seinem mediterranem Geschmack an südliche Gefilde und ein *Ungebackener Käsekuchen mit Himbeeren* begeisterte uns alle noch zum Abschluss. Die RONDE-Freunde waren voll

des Lobes und vor allem waren wir uns einig, so schön kann auch ein regenverhangener Sonntag im Kreise der RONDE-Freunde sein. Auch unsere *»jüngsten« Freunde, Katharina und Sebastian Lebmeyer und Leo und Lotte Schwarz*, fühl-

ten sich sehr wohl. Ganz festlich gekleidet durften Sie mit ihren Eltern an diesem Sommertag auf der Ilka-Höhe dabei sein und uns RONDE-Freunde freute es, die Jugend unter uns zu haben.

Ganz bestimmt kehren wir wieder einmal im FORSTHAUS ILKA-HÖHE an einem Sommertag ein.

*Text: Lydia Glück
Bilder: Helmut Friedrich*



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein Augenlust und Tafelfreuden am 16. August 2018



Am 16. August luden Ursula und Kai-Momme ein zu »Augenlust und Tafelfreuden« in die Hamburger Kunsthalle.

Das Glas Sekt zur Begrüßung gab es im »Ernst Liebermann-Café«, wo uns dann der Kunstführer zum Rundgang durch die Ausstellung **Entfesselte Natur** abholte.

Wir konnten auf dem Rundgang durch die Ausstellung viele Gemälde, die seit dem 16. Jahrhundert von bekannten und weni-

ger bekannten Malern entstanden sind, betrachten. Künstler aus übergreifenden Epochen hielten mit kräftigen Farben fest, was uns heute täglich und sehr aktuell über die Medien berichtet wird.

Von den fast 200 ausgestellten Kunstwerken zeigte (und versuchte zu erklären) uns ein persönlicher Führer eine kleine Auswahl. Darunter die »Sintflut« von Jean Baptiste Regnaute, den »Ausbruch des Vesuvus« von Michael Wutky 1796 und Claude Monet

1865 oder das »Eismeer« von Casper David Friedrich 1824, bis hin in die aktuelle Neuzeit, z. B. das »Lucht« von Olphaert den Otter 2009. Zitat des Kunstführers: *Katastrophen sehen Sie täglich in den Fernseh-Nachrichten. Das Geld hätten Sie auch sparen können.*

Danach waren für uns im Restaurant »The Cube« Plätze reserviert. Zum Thema »Tafelfreuden« nur so viel: Die 24 RONDE-Freunde saßen in der Abendsonne an zwei

langen Tischen mit Blick auf die Alster mit der großen Fontäne in reger Unterhaltung. Es war ein schöner Sommerabend und gut drei Stunden ging der Gesprächsstoff nicht aus.

Mit vielen guten Wünschen nahmen wir Abschied bis zum nächsten Wiedersehen – in Lüneburg? Herzlichen Dank an Ursula und Kai-Momme für das Treffen in Hamburg.

Ursula Rathjen



Region Bayern

»O'zapft is« in der Käfer-Wiesn-Schänke am Samstag, 22. September 2018



Wer fährt denn noch zum *Oktoberfest nach München*? Gibt es das nicht überall zwischen Flensburg und Bodensee, zwischen Aachen und Usedom? Nein, liebe Besserwisser: Erstens heißt es nicht »zum Oktoberfest«, sondern »auf D'Wiesn« und zweitens, warum wollt ihr mit einem Plagiat zufrieden sein, wenn ihr das Original haben könnt?

Und das Original würde ich Euch ja gern beschreiben, aber kommt doch selbst, denn es ist unvergleichlich. Männer aller Erdteile, sogar Manager - und Gammeltypen, verwandeln sich mit Lederhosen, Karohemd und wadenvergrößernden Strickstrümpfen in kernige Bergbauern. Frauen aller Altersklassen, gekleidet in schönste Trachten, besinnen sich auf ihre Weiblichkeit und genießen – Bussi links, Bussi rechts – flirtbereit männliche Komplimente. Eine bunte fröhliche Welt, die jeden aufnimmt und integriert.

Und doch gibt es einen Unterschied zu allen den 37 (!) Großzelten (mit je bis 12.000



Plätzen!), die – wenn auch mit Wartezeit – allen Besuchern offenstehen: die *Käfer-Wiesnschänke*, ein massiv-hölzernes Alpenhaus. Wie man auf die Gästeliste und anschließend hineinkommt, ist ein unbekanntes Geheimnis. Aber die *Freunde der »RONDE«* gehören seit Jahrzehnten dazu, denn unser unvergessener *Siegfried*

und nun seine *RONDE-begeisterte Lydia* hatten und haben das nicht bezahlbare Privileg, eine *RONDE-Gästeliste* für die Eröffnungsfeier zusammen zu stellen. Und das haben wir natürlich auch in diesem Jahre gern ausgenutzt. Ein Ritual, auf das wir uns immer wieder, Jahr für Jahr, freuen.

Jedes Jahr die bange Frage, ob der Kellner die erste Maß so rechtzeitig bringt, dass wir pünktlich beim zwölften Böllerschuss jubelnd anstoßen können (*er hat es geschafft*). Heiß erwartet, das berühmte »*Käfer-Traditionsbrett*« mit bayrischen Schmankerln (dazu schmeckt die zweite Maß). Aber Platz im Magen lassen, es kommt – wie immer – der *Hauptgang mit Käfer-Hendl, Bauern-Ente und Spanferkel*. Wer schafft da noch die zugleich gereichten *Knödel, Kartoffeln, Blaukraut, Calvadosäpfel*. Kenner bestellen danach die dritte Maß und verzichten dafür auf den letzten Gang: *Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Rumrosinen*. Wer bis hierhin gelesen hat, war entweder dabei oder wird im nächsten Jahre dabei sein wollen. Allen anderen wünsche ich viel Spaß auf einem Plagiat-Oktoberfest.

Wenn Ihr wüsstet, was Euch entgeht!

Horst Bredemeier





Region Bayern

Bella Italia von seiner besten Seite – 4. bis 7. Oktober 2018



Ob allen RONDE-Freunde wirklich bei der Ankunft am Flughafen in **VERONA** (übrigens außerhalb der Lombardei in Venetien gelegen) bewusst war, dass wir es in dem für diese Reise von Lydia Glück ausgesuchten Teil Italiens, der **LOMBARDEI**, mit einer Region zu tun haben würden, die mit ihren elf Provinzen und der Metropolitanstadt **MAILAND** zwischen dem Lago Maggiore, dem Po und dem Gardasee liegt und Italiens führende Wirtschaftsregion ist. Unser Hotel – **RELAIS FRANCIACORTA** – liegt in der Provinz **Brescia** und weitere von uns besuchte Provinzen waren **Bergamo, Cremona und Mantua**.

Vor Christi Geburt war das Gebiet der Lombardei ursprünglich von Kelten besiedelt und im 6. Jht. wurde die Po-Ebene von den Namensgebern, den **Langobarden** erobert

(Hauptstadt Pavia). In den Jahrhunderten danach standen sich **Staufer und Welfen** gegenüber und ebenfalls papstreue und kaisertroune Parteien. Auch bekannte Patrizier-Dynastien wie die **Visconti** oder die **Sforza** bestimmten die historische Entwicklung und insbesondere Mailand war mal französisch, mal habsburgerisch, mal spanisch und seit dem 18. Jht. österreichisch. Napoleon veränderte auch die politische Landschaft Norditaliens, aber seit Mitte des 19. Jhts. ist die Lombardei italienisch. 1984 entstand die Vorgängerin der heutigen Lega Nord bzw aktuell der an der Regierung beteiligten Lega, seit 2017 hat die Lombardei eine vergrößerte Lokalautonomie.

In der um 1600 gegründeten Cantina **AL ROCOL in FRANCIACORTA** trafen sich

am Donnerstagmittag die zwölf mit dem Auto in der Region Brescia bereits ange-reisten RONDE-Freunde mit den 22 RONDE-Freunden, welche mit dem Flugzeug in Verona gelandet waren.

Das **FRANCIACORTA-GEBIET** ist stolz darauf, als eigenständige Sektproduktion unter dem Namen »**Franciacorta D.O.C.G.**« anerkannt und damit anderen europäischen Produktionsregionen mit Sekten aus Flaschengärung wie dem **Champagner, dem Crémant oder dem Winzersekt** gleichgestellt zu sein. Wir konnten im **RISTORANTE** der Cantina drei verschiedene Sekte – es werden nur **Chardonnay-Weiß- und Spätburgundertrauben** vergoren – und einen Rotwein probieren, wobei der Magen durchaus auch mit Brot Wurst und Käse angeregt wurde.

Bei der Ankunft im Hotel durfte ein ausführlicher zweiter » **Willkommens-Aperitiv**« des Tages nicht fehlen, so dass wir gestärkt unsere Zimmer beziehen konnten. Das mehr als üppige Abendessen fand danach in der **AGRITURISMO RIPA DEL BOSCO** in Capriolo (Brescia) statt und wir wurden mit vier Gängen bestehend aus **Salami, Coppa, Rohessspeck und Rohschinken**, begleitet von einem **Polentastrudel** und einer **Polenta mit Steinpilzen, Risotto mit Scamorzakäse und Franciacorta-Wein**, begleitet von **käsegefüllten Teigtaschen nach Bresciaart, Ziegenstücken aus dem Ofen und geistem Dessert mit Schokoladetrophen und mit Weinen** aus der eigenen Produktion der Genossenschaft verwöhnt.

Am Freitag fuhren wir gemeinsam mit dem Bus nach **BERGAMO**, dessen Oberstadt zu den besterhaltenen Architekturensembles Italiens zählt. Mit der 1880 erbauten Standseilbahn konnten wir den 350 m hohen Hügel bequem erklimmen, um danach mit einer lokalen Stadtführerin die » **Highlights**« anzuschauen, wozu – neben dem **Hauptplatz mit der Bibliothek, dem Rathaus und dem Glockenturm – der Dom mit klassizistischer Fassade und die romanische, später barockisierte Kirche Santa Maria Maggiore** zu zählen sind. Die Mittagspause konnte individuell gestaltet werden, was kleinere Gruppen in verschiedensten Restaurants und Trattorias mit lokalen und regionalen Spezialitäten ausfüllten, wozu unter anderem die heutige Süßspeise **Polenta e Osei** zählt, die mit einer geformten Puddingmasse und einer Marzipan-





figur eine Nachbildung der heute natürlich verbotenen *Polenta mit Spatzen* darstellen soll.

Der Nachmittag führte uns zu einem der vielen Seen der Lombardei, dem herrlich gelegenen *ISEO-SEE – oder Sebino-See*-den wir von *Sulzano* aus mit einer privaten *BOOTSFAHRT* einschließlich der Umrundung der drei Inseln des Sees und mit einem längeren Besichtigungsaufenthalt auf der Hauptinsel *MONTE ISOLA*, der größten Insel in einem Binnengewässer in Europa, genießen durften, auf der auch heute noch Netze, insbesondere Fischernetze hergestellt werden.

Den zweiten Abend in der Provinz Brescia haben wir in einem Fischrestaurant, der *Trattoria AL PORTO* in Clusane am Ufer des Iseo-Sees, teilweise mit Fischen aus diesem verbracht. Das erneut sehr umfangreiche und reichhaltige Essen hatte Gänge aus *Forellenfilet, Polenta-Dreiecken, Lachs mit Kapern, ganzen gegrillten Fischen, Flusskrebse, aber auch Salami Coppa, Rohschinken, mit Käse gefüllten Teigtaschen und ganzen erstaunlich grätenarmen Iseo-Schleien*

mit üppiger Panade aus dem Ofen und *Polenta, Tiramisu, Erdbeer- und Blaubeertarte mit Vanillecreme* war der süße Abschluss, begleitet von Weiß- und Rotwein.

Der *Samstag* war *CREMONA* gewidmet, das uns am Morgen mit einem geführten Stadtrundgang begrüßte, der uns an einigen *eindrucksvollen Palästen vorbei zum gotischen Dom und dem gegenüberliegenden Rathaus* führte. Der neben dem Dom liegende *Glockenturm* gilt mit seinen *111 m* als der größte Italiens. Für die Mittagspause erhielten wir von unserer Stadtführerin einige Tipps für gute Restaurants, in denen wir uns in kleinen Gruppen für den nachmittäglichen Museumsbesuch stärken konnten und in denen erneut regionale Spezialitäten wie *Risotto mit Steinpilzen oder regionale Käsesorten* im Vordergrund standen.

Auch wer Cremona nicht kennt, hat zumindest von seinem berühmten *Geigenbauer Antonio Stradivari* gehört. Dessen Geigenbaukunst und die seiner Kollegen wie *Amati* oder *Guameri* durften wir am Nachmittag im *MUSEO DEL VIOLINO*



bewundern, zur gleichen Zeit gab es in Cremona die 15. Triennale der Violinhersteller, von der wir einige Musikproben und aktuelle Violinprodukte zu sehen bekamen.

Das Abschiedsdinner fand im Hotel selbst mit einem viergängigen Menü statt, das die Gänge aus *Wildlachstatar an Frischkäse-*

schaum, hausgemachten Pastastreifen mit Hirschragout, Kalbs»backen« mit Kartoffelpuffern und Schokoladenparfait umfasste. Die Erwartung unserer wie immer am letzten Abend festlich gekleideten Gruppe wurde leider etwas getrübt, weil wir keinen separaten Raum hatten und das Restaurant mit Gästen mehr als gut ausgelastet war.





Bevor am Sonntag für die mit dem Auto angereisten RONDE-Freunde die Rückreise anzutreten war, haben wir uns in der *Renaissance-Stadt MANTUA (Unesco-Welterbe)* getroffen, die uns erneut ein lokaler Stadtführer, der auch noch besonders originell war, näherbrachte, wobei diese durch das *Herrschtum der Familie Gonzaga* über drei Jahrhunderte in den urbanen, architektonischen und künstlerischen Idealen der Renaissance verwirklicht wurde. Die Stadt selbst wird von drei Seen umgeben, die von dem Fluss Mincio gespeist werden. Wir begannen unseren Stadtrundgang am mittleren See, dem *Lago di Mezzo*. Den *Palazzo Ducale* – die größte Palastanlage Italiens mit mehr als 500 Sälen und mehreren Gärten – mussten wir uns aus Zeitgründen für einen privaten Besuch aufheben. Wir konnten aber doch den Dom (*Kathedra-*



le San Pietro mit drei Stilepochen), das *Haus von Rigoletto*, in dem der *Hofnarr (Verdi lässt grüßen)* gelebt haben soll, die *Basilika Sant'Andrea* und den *Justizpalast mit seinem Uhrturm und die benachbarte Rotanda von San Lorenzo (die älteste Kirche der Stadt von*

1082), die an die Kirche vom Heiligen Grab in Jerusalem erinnert, sehen.

Lydia Glück hatte mit unserer jungen Reiseführerin, die uns an allen Tagen begleitete, für den Mittag in der Stadt noch ein gemeinsames Essen organisiert, bei dem

wir in der *Osteria LA PORTA ACCANTO* noch einem originellen Salat – *Insalata di Pollo alla Stefani* – dem *Küchenschef* –, der mit *kandierten Früchten, insbesondere Orangen, dünnen Hühnerbrustscheiben und Pinienkernen* veredelt war und noch ein regionales *Reisgericht mit Salsicciabrät – Riso al Pilota* – genießen, wozu *weißer und roter Wein vom Gardasee* gereicht wurde.

Zum Abschied bedankten wir uns sehr herzlich bei Lydia Glück für ihre gewohnt fürsorgliche und weit vorausplanende Betreuung, die gerade auch von vielen RONDE-Freunden aus den anderen Regionen sehr geschätzt wird und dadurch außerhalb des jährlichen Convents eine gute Gelegenheit bedeutet, viele Freunde wiederzusehen.

Dr. Günter Isenbruck

Wir gratulieren

Januar

29.01. Dr. Isabel Fürsattel

Februar

07.02.1939 Jürgen Kalbhenn 80. Geb.
10.02. Marion Streng

Mai

15.05. Ursula Rizkallah
17.05. Inge-Katja Neumayer

Juni

05.06. Prof. Georg Nemetschek 85. Geb.
13.06.1939 Heinz-Walter Truß 80. Geb.
15.06. Ursula Mann

Juli

05.07. Christine Lebmeier
08.07.1949 Hans Karl Friedrich Schmidt 70. Geb.
19.07.1959 Carl J. Geisel 60. Geb.

August

24.08. Irma Rottner

September

07.09. Barbara Pranschke
20.09. Gabriele Binzel
24.09.1944 Dieter Czarnetzki 75. Geb.

Oktober

22.10. Ursula Fürsattel

November

13.11.1939 Dr. Kurt Fahrbach 80. Geb.
21.11. Erika Lammert



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Ausflug nach Lüneburg am 13. Oktober 2018



Zu einem Tagesausflug rief Kai-Momme mit garantiert schönem Wetter, und 17 RONDE-Freunde kamen, denn wenn Micheelsens planen, wird' s sich schon lohnen. Ziel war Lüneburg „Die Stadt auf dem Salz“.

Nachdem wir im letzten Jahr in Salzwedel kein Salz gefunden hatten, dafür aber die traditionelle Herstellung des Baumkuchens kennenlernen durften, war Lüneburg die richtige Salzadresse. Nein, der Grund war nicht, auf den Spuren der TV-Serie »Rote Rosen« zu wandeln, etwas gehobener und interessant Kulturrelles sollte es schon sein.

Die Begrüßung erfolgte auf dem Bahnhofsvorplatz mit Küßchen links und Küßchen rechts, dann ging es weiter mit dem bereit gestellten Bus, dessen Warnfarbe Rot, wohl der Absicherung geschuldet, dass wir nicht in einem plötzlich auftretenden Erdloch verschwinden, denn für das Einsinken von Häusern ist Lüneburg allen hinlänglich bekannt.

Wir erreichten also wohlbehalten das Salz-museum, in dem uns eine ausführliche Information über das »Weiße Gold« erwartete. Dort erfuhren wir, dass bereits im 13. Jahrhundert in Lüneburg Salz gefördert wurde, nachdem bei einer Jagd eine weiße Wildsau erlegt worden war, die bei der Zubereitung nicht mehr gesalzen werden musste. Die Borsten waren mit einer Salzkruste überzogen, so dass man den Grund bald in einer Sühle erkannte, die mit einer Salzsole gefüllt war. Daraus konnte sich eine innovative Produktion durch Verdampfen des Wassers entwickeln. Wenn das Meerwasser zwischen 2-4 % Salzgehalt hatte, war diese Sole gesättigt und enthielt 26 %. Es entstanden also keine Bergwerke wie bei Kali und Kohle, sondern man schöpfte und verdampfte. Erst in Pfannen von 1 m² und später aufgrund der Nachfrage und des Preises in immer größeren Pfannen. Zu dieser Zeit konnte man für eine Schaufel Salz ein Pferd oder einen Ochsen erhalten und für 2 Fässer Salz ein Steinhaus bauen.



Daraus erklärt sich der enorme Reichtum dieser Stadt, den man an der schönen Altstadt erkennen kann. Leider bezahlten die Salzsieder mit einem kurzen Leben, da sie kaum das 30ste Lebensjahr erreichten. Das Sprichwort »Brot und Salz, Gott erhalt's« kommt nicht von ungefähr. Die Produktion wurde erst 1980 aufgegeben, als durch die Globalisierung das weiße Gold ausreichend und billiger zur Verfügung stand.

Mit diesem Wissen konnten wir uns nun zu Fuß zum Mittagessen in das in moderner Atmosphäre eingerichtete Lokal RÖHMS DELI begeben. Alles verlief wie geplant, nur das Kulinarische reichte nicht ganz an das Probeessen, das die Vorkoster Kai-Momme und Ursula erlebt hatten.

Später ging es dann nach kurzer Fahrt in das ehrwürdige 1172 gegründete Benediktinerinnenkloster Lüne. Dass das Kloster 1380 einem Großbrand zum Opfer fiel und anschließend in Backsteingotik wieder aufgebaut wurde, erlaubt uns

heute, die gut erhaltene einschiffige Kirche, den Nonnenchor und das ehemalige Dormitorium (Schlafraum) zu bewundern. Erwähnenswert ein Bild aus der Werkstatt von Lucas Cranach dem Älteren und Wandmalereien aus der Zeit um 1500 im Refektorium. Anno 1711 erfolgte die Umwandlung des Klosters in ein evangelisches Damenstift, dessen primäres Ziel die Versorgung unverheirateter, vielleicht auch nicht zu verheiratender Töchter des Lüneburger Landadels war.

Da ein Tagesausflug auch die Heimfahrt erforderte, erreichten wir zeitgerecht den Bahnhof und verabschiedeten uns mit dem Versprechen, gesund zu bleiben und auf die Freude uns erneut bald wiederzusehen.

Alles in allem ein gelungener und interessanter Besuch, den Kai-Momme und Ursula wieder einmal perfekt organisiert hatten. Dank dafür.

Otto Lübke





Region Niedersachsen / Berlin

Dem Ingeniör fällt gar nichts schwör



In unserem persönlichen Umfeld hört man nicht selten Klagen über das Alter werden. Wo liegt das Problem? Erstens ist es bisher niemandem gelungen das aufzuhalten. Zweitens dürfen wir uns erinnern, daß die Lebenserwartung der Menschen vor 150 Jahren halb so groß gewesen ist. Also bitte umdenken und dankbar sein, wenn man zum Beispiel im Alter von 85 Jahren ausgestattet mit Temperament und Charme 40 Gäste begrüßen und bewirten kann. So geschehen am 14. Oktober 2018 in Kastens Hotel Luisenhof in Hannover.

Unser RONDE-Freund Professor Victor Rizkallah feierte seinen Geburtstag. Seiner Intelligenz und der seiner lieben Ehefrau Uschi war es zu verdanken, dass auch die »ambulante Versorgung« gesichert war. Der illustre Kreis setzte sich folgendermaßen zusammen: Wasserbau-Experten, um die Hände in Unschuld waschen zu können; Bau- und Finanzexperten, um unsere Statik zu sichern; Metallexperten, um eisern zu bleiben; Zahnärzte, um den nötigen Biss zu erhalten und viele Ärzte verschiedener Fachrichtungen, die



für den Rest eines menschlichen Körpers zuständig sind und für eventuelle Notfälle einsatzbereit waren. Dieser bunten Gesellschaft wurde das Prinzip unserer RONDE näher gebracht: Genießt jederzeit als Gourmets. Für unsere RONDE-Freunde deshalb erneut ein Brückenschlag, der zu Anregungen und vielleicht auch Nachahmungen verleiten soll:

Spanische Wildgarnele auf Tapenade von Kapern, Macadamianüssen und Pimentos

Im Vakuum gegarte Kalbsfiletschnitte, Hummer in fruchtiger Mango-Kokossahne, Curryrisotto

Tiramisu, Creme Brulée, Früchte in Grappa, Orangen-Calavados-Eis

Was aber wäre eine solche gelungene Veranstaltung ohne Kulturbeitrag? Im Rahmen der zur Förderung gegründeten Victor

Rizkallah-Stiftung, deren 25-jähriges Bestehen gleichzeitig gefeiert werden konnte, boten uns zwei Instrumentalisten mit schon in jungen Jahren imponierendem Werdegang ein musikalisches Highlight: eine gebürtige Polin mit ihrer Violine und ein junger Mann serbischer Abstammung mit dem »Bajan«, bei uns als Akkordeon bekannt. Das war schon begeistertend mit dieser ungewöhnlichen Kombination.

Wir haben uns als RONDE-Freunde in diesem erweiterten und erlesenen Kreis außerordentlich wohl gefühlt und wünschen unserem RONDE-Ehepaar Victor und Uschi Rizkallah und ihrer Familie alles Gute für die Zukunft. Wir freuen uns auf die weiteren immer interessanten und fröhlichen Begegnungen, insbesondere aber dabei auch in großer Freude auf Victors 90sten Geburtstag.

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

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



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Herbsttreffen in Kiedrich bei Groenesteyn am 20. Oktober 2018



Isenbrucks mit Christel

Nach 3 Jahren Ruhepause wurde in Kiedrich die »W einschänke Schloss Groenesteyn« von Sternekoch Dirk Schöer und seiner Partnerin Amela Begic wachgeküsst und mit erstaunlichem Presseecho im Rheingau wiedereröffnet. 24 RONDE-Freunde folgten der Einladung für den 20. Oktober. Damit sicherten wir uns einen anheimelnden Nebenraum, unsere Herren, anlassgemäß, mit der großen RONDE-Insignie versehen.

Das Presselob war berechtigt, wie sich – zwar ohne Menükarte – von engagierten



Dieter mit Manfred und Rosemarie



Diehls mit Elfie Greiner

Service aber gut erklärt. Der Gruß aus der Küche ein cremig-süßes Ingwersüppchen, danach die Vorspeise mit Eismeer-

lachs, winzigen Gemüseschnipsel, und cremigen Tröpfchen aus Garten und Wiesen. Der Hauptgang dann Reh, zartrosa gebraten, (ohne Kruste, wie es sein soll), mit Anispuree (das muss man ja erst einmal kreieren!)

Als Dessert folgte Tongabohnenmousse auf Brownie. Und wer die Tongabohnen nicht kannte, bekam gleich welche in die Hand und durfte daran riechen – hmm – süß, keine Frage.

Das Lob für die Gaumengenüsse und den exzellenten Service durften Dirk Schröer und Amila Begic von Regionalpräsidentin Jutta entgegen nehmen.



Vorspeise mit Eismeerlachs



Hauptgang Rehrücken mit Anispuree



Dessert Tongabohnenmousse



Fröhlich mit Koch

Text: Dieter Felke

Bilder: Katja Profes



Region Bayern

Martinsgans-Essen am 10. November 2018 im »Weichandhof«



Am Samstag, dem 10. November, versammelte sich Bayerns RONDE zum traditionellen *Martinsgans-Essen*. Es war ein sonniger Herbsttag und der denkmalgeschützte »Weichandhof« im Westen Münchens bot einen würdigen Rahmen für unser festliches Mahl.

Das stattliche Gehöft am Ufer der Würm wurde schon im Jahr 1755 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Allerdings wurde das Anwesen erst 1935 zur Gaststätte umgebaut. Die ersten 180 Jahre war es ein Bauernhof und eine Hühnerzucht.

Der Ort eignet sich daher besonders gut, um sich an *Sankt Martin, den Bischof von Tours*, zu erinnern: Der Legende nach soll sich Martin aus Bescheidenheit in einem Gänsestall versteckt haben, als er zum Bischof geweiht werden sollte. Das laute Geschnatter der Gänse verriet jedoch seinen Aufenthaltsort und er wurde entdeckt. Seither ist *Sankt Martin*, der ja vor allem für seine Nächstenliebe bekannt wurde, auch Schutzpatron der Gänsezucht.

Unsere *Regionalpräsidentin Lydia Glück* hat für uns wieder ein hervorragendes Gans-Menü zusammengestellt. Die drei Gänge kamen bei uns sowohl für das Auge als auch für den Gaumen sehr gut an. Nach dem Aperitif erwartete uns eine *Kürbis-Ingwer-Suppe mit Chili-Vanille-Apfel und Kernöl*. Wir empfanden diese außergewöhnliche Variante der Kürbissuppe als sehr gelungen.

Im Hauptgang folgte das »*Martini-Ganserl*« mit *Knödel, Blaukraut und Maronen*. Unsere Ganserl waren an Größe und Gewicht wohl besonders prächtige Exemplare. Und so benötigten wir nach dem Hauptgericht erst einmal eine kleine Verdauungspause. Diese wurde von den 14 RONDE-Freunden natürlich gerne zu lebhaften Gesprächen genutzt. Zum Abschluss wurde uns noch ein besonderes Highlight serviert: Der *hausgemachte Birnenstrudel mit Zitronenglasur* harmonierte wunderbar mit *Cranberries, Walnusseis und Sahne*.



Natürlich ist so ein Gans-Menü keine Diätkost. Wer sich ein oder zwei Mal im Jahr eine Festtagsgans gönnt, braucht dennoch kein schlechtes Gewissen haben: Die Gans hat durchaus mehr zu bieten als viele Kalorien. Das herzhaftes Gänsefleisch liefert beachtliche Mengen des Mineralstoffs

Magnesium – wichtig für Muskulatur und Nerven. Auch der Gehalt an Eisen, Vitamin A und Vitaminen der B-Gruppe ist relativ hoch. Und nicht zuletzt essen wir sie ja, um den *heiligen Sankt Martin* zu ehren ...

Johannes Schwarz

Nachruf

Freundlich im Wesen, hilfsbereit und gerecht gegen jedermann war unser RONDE-Freund

Harald Brand

der am 21. November 2018 nach langer, geduldig ertragener Krankheit verstorben ist.

Wir erinnern uns gern an viele gemeinsame Erlebnisse im Freundeskreis der RONDE.

Kai-Momme Micheelsen



Region Bayern

»Reisen und Speisen mit Lydia« Advent im Tannheimer Tal und Bad Hindelang vom 30.11. bis 2. 12. 2018



Dreimal im Jahr veranstaltet die bayerische Regionalpräsidentin kurze, aber intensive mehrtägige Fahrten, einmal nach Italien, im Frühjahr und zum Advent in eine der vielen schönen Regionen ihrer bayerischen Heimat. Im Gegensatz zu manchen schneelosen Dezemberrn der vergangenen Jahre empfin-

gen weißgepulverte Berge die 39 RONDE-Freunde am *Freitag, dem 30. November 2018*, im schon österreichischen *Tannheimer Tal*.

Der »*SCHWARZE ADLER*«, unser familiär geführtes Hotel im Tiroler Stil, liegt sehr ruhig, die Zimmer sind geräumig, im

Haupthaus vielleicht etwas altmodisch, in der durch einen unterirdischen Gang zu erreichenden Dependence moderner. Bei der Ankunft wird man gleich mit einem üppigen *Kuchenbuffet* empfangen, das Abendessen mit fünf Gängen – *Salatbuffet, Vorspeise, Suppe, Hauptgang zur Auswahl, Dessert* – rundete den Tag ab.

Zum *festlichen Adventessen* am Samstag wurde für die RONDE-Freunde der *FESTSAAL* wunderbar mit *Lydias* traditionellen, *glanzvoll verpackten Geschenken* dekoriert.

Nicht unerwähnt soll das *Geburtsfrühstück am Freitag* für die schon am





Donnerstag angereisten RONDE-Freunde aus dem Rhein-Mainz-Gebiet bleiben, für die eine *festliche Tafel mit Kerzen und Sekt* sowie einer kleinen Aufmerksamkeit der Hotelleitung hergerichtet worden war.

Der Samstagvormittag war einem exzellent geführten *STADTRUNDGANG* durch *KEMPTEN* gewidmet. Die Stadt Kempten

hat eine spannende und in ihrer Art einmalige Geschichte. Schon der *griechische Geograf Strabon* sprach um *Christi Geburt* von einer keltischen Stadt, welche die Römer dann *Cambodunum* nannten. Später standen Jahrhunderte lang der *Fürststift Kempten* und die *Reichsstadt Kempten* als Doppelstadt im Spannungs-





Am Sonntagmorgen gab es schon früh die ersten Abschiedsumarmungen mit den Nordländern, die noch am selben Tag bis Hamburg oder Hannover fahren wollten. Um 11.00 Uhr holte dann der Bus die RONDE-Freunde ab zur Besichtigung der Abteikirche OTTOBEUREN als einen letzten Höhepunkt und brachte sie nach München, wo sie auseinandergingen.

So mancher RONDE-Freund plant nun außer dem Besuch des CONVENTS in HAMBURG auch wieder » REISEN UND SPEISEN MIT LYDIA« im nächsten Jahr zu den üblichen Terminen ein.

Bericht: Dr. Katja Profes

Bilder:

Helmut Friedrich, Dr. Katja Profes



feld zwischen Nebeneinander, bedingter Kooperation, Rivalität und offener Feindschaft. Die Säkularisierung brachte 1802 den Anschluss an Bayern mit sich und 1818, also vor 200 Jahren, die Zusammenlegung von ehemaliger Reichsstadt und Stiftsstadt zur » Vereinten Stadt Kempten«. In den Köpfen der Menschen war die Trennung zwischen der katholischen ehemaligen Stifts- und der protestantischen ehemaligen Reichsstadt aber noch längst nicht überwunden. Die frühere Trennung ist, trotz des Abbaus der Mauern und Tore, im Stadtbild immer noch sichtbar: auf der einen Seite die *majestätische Basilika* und ehemalige *Residenz*, auf der anderen Seite das *stolze Rathaus* und die uralte, seit der Reformation schmucklose protestantische *Kirche St. Mang*.

Nach einem kleinen Imbiss ging es dann weiter nach *BAD HINDELANG*, wo die RONDE-Freunde nach einem kurzen Spaziergang über den dortigen *WEIHNACHTSMARKT* im *KURHAUS* an der

Vorstellung der alpenländischen Weihnachtssoper » *STILLE NACHT*« teilnahmen, die heuer im sechsten Jahr von Kindern und Erwachsenen aus der Allgäuer Region sowie professionellen Sängern und Schauspielern in diesem Jahr unter dem Motto » *Ein Lied wird 200 Jahre alt*« aufgeführt wurde. Aus Anlass des Jubiläums sangen zur Ouvertüre ein *FRANZOSE*, drei *RUSSEN*, ein *SCHOTTE* und ein *kleiner CHINESE* dieses weltweit bekannteste und übersetzte Weihnachtslied in ihren jeweiligen Landessprachen. Kraftvolle Bühnenbilder, die gute Ausstattung, eine kluge Regie und eine Musik, die immer wieder volkstümliches Liedgut und weihnachtliche Melodien mit die Dramatik der Handlung unterstützende Töne folgen kunstvoll mischt, ließ ein *herzzereißend schönes Singspiel* entstehen.

Themen gab es also genug für die Gespräche beim anschließenden *Adventabend im Festsaal* unseres Hotels »Schwarzer Adler«.



Region Niedersachsen / Berlin

Hochstimmung in Norddeutscher Tiefebene



Gerade noch konnten wir die flüchtigen Fersen des Nikolaus sehen, als sich ALLE RONDE-Freunde aus Niedersachsen und einige aus Nachbarregionen zur Jahresabschluss-Feier in Hannover in Kastens Hotel Luisenhof versammelten. Die hohe Teilnehmerzahl galt gleichzeitig als Anerkennung für das RONDE-Ehepaar Professor Viktor und Uschi Rizkallah, die auch dieses Mal neben der entsprechenden Planung einen hervorragenden programmatischen Ablauf garantierten.

Die R(ö)nde bewies atmosphärisch eine enorme Aktivität. In turbulenten Zeiten beherrschte teilweise die Politik die thematische Diskussion, wissend, dass Politiker immer UNSER BESTES wollen,



wir es ihnen aber nicht geben. Unseren Prinzipien treu bleibend dominierten letztlich die Gourmet-Genüsse. Inspiriert von der Altersstruktur wurden wir jedoch nicht zu GRAU-Burgunder verpflichtet. Vielmehr suggerierte eine zur Schau gestellte 18 Liter fassende Rotweinflasche etwas völlig anderes.

Und nun zu den stets ersehnten Gaumenfreuden als willkommene Herausforderung an unsere oft verwöhnten Geschmacksdrüsen:

Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesan, Pinienkerne, Feldsalat

Consommé Trüffelklößchen, Madeira, Blätterteiggebäck

Geschmorte Rehkeule, Rotweinreduktion, Zimtblüte Rosenkohl, Lauch und Sellerie, hausgemachte Spätzle

Lebkuchenparfait mit Feigen in Cassis, Rumfrüchte, Vanille-Sabayon

Der Kulturaspekt durfte natürlich nicht fehlen. Zwei Instrumentalisten mit der ungewöhnlichen Kombination von Violine und Akkordeon verzauberten mit Tangoklängen unterschiedlicher Tempis und einem abschließenden ungarischen Tanz. Mit ihrer Körpersprache verrieten unsere RONDE-Freunde ihr Mitschwin-



gen, die Tanzschritte unter den Tischchen ließen sich dabei nur erahnen.

Nachdenkliche Ausführungen über Altersstruktur und Zukunft der RONDE konnten nicht ausbleiben. Es überwog aber eindeutig der Wille, unbeeindruckt weiterhin das Leben und unsere Gemeinschaft zu genießen und – für unsere deutschen Mitbürger eher unüblich – auch einmal für das Erlebte dankbar zu sein.

Wir bedanken uns sehr herzlich bei den RONDE-Freunden Rizkallah für die Gestaltung unserer stimmungsvollen Zusammenkunft in der Adventszeit. Die Aufforderung, Programmpunkte für das Folgejahr einzubringen, fiel auf fruchtbaren Boden. Vier interessante Vorhaben stehen nun fest, ein fünfter für das Frühjahr ist in der Pipeline. Bleibt uns jetzt nur noch erfreut und erleichtert festzustellen:

DIE RONDE LEBT!

Als Niedersachsen wünschen wir allen RONDE-Freunden und ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest und darüber hinaus neben Gesundheit alles Gute für das kommende Jahr.

Dr. Wolf-Dieter Kirsten