



®

RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 93/ Juli 2019

®

CONVENT 2019 IN HAMBURG



Bilder: Kai-Momme Micheelsen

Region BAYERN

- Auftakt des Bayerischen RONDE-Jahres *Seite 4*
- Frühling in Bamberg und in der Fränkischen Schweiz *Seite 7*

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG-HOLSTEIN

- Jahresauftakt im Anglo-German-Club *Seite 3*

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Besuch beim Griechen *Seite 5*
- Frühlingstreffen und Abschiedsveranstaltung der Regionalpräsidentin *Seite 6*
- Historie und Spargel in Ingelheim und Wackernheim *Seite 9*

RONDE Convent

- Hamburg *ab Seite 10*



®

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



der Convent in Hamburg war ein voller Erfolg. Der Dank geht an unseren Regionalpräsidenten Kai-Momme Micheelsen und seine Frau Ursula für ihr tolles Engagement bei der Vorbereitung und Durchführung.

Selbst das Wetter war uns wohlgesonnen. Hamburg war aber auch für mich von Bedeutung, da die anwesenden RONDE-Mitglieder mir ihr großes Vertrauen entgegengebracht haben, indem sie mich zum Präsidenten gewählt haben.

Ebenso danke ich den Mitgliedern für die Wahl von Prof. Dr. Dr. Victor Rizkallah zum Vizepräsidenten und von Ursula Fürsattel zur Schatzmeisterin.

Ein besonderes Dankeschön geht an unsere RONDE-Freunde Peter Rübartsch für die Bereitschaft, den Convent 2020 in Baden-Baden und Dr. Günter Isenbruck den Convent 2021 im Saarland durchzuführen.

Was mir die RONDE bedeutet, kann man an meiner langjährigen Mitgliedschaft erkennen – es war mir immer ein großes Anliegen, die Bekenntnisse zur RONDE zu leben.

Für die Zukunft habe ich mir vorgenommen, die RONDE lebendig zu erhalten und neue Mitglieder zum Eintritt in unseren Freundeskreis zu bewegen.

Ich wünsche Ihnen für das neue »RONDE-Jahr« schöne Stunden und Tage mit vielen interessanten Begegnungen, kulturellen Veranstaltungen und kulinarischen Erlebnissen.

Ihr

*Karsten Steinbrück,
Präsident*



Region Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

Jahresauftakt 2019 im Anglo-German Club



Es ist immer wieder erstaunlich, was für eine große Anziehungskraft ein altes und historisches Gebäude in bestem Zustand auslösen kann, obwohl man schon dreimal dort gefeiert hat.

So trafen sich auch dieses Jahr 27 treue RONDE-Freunde aus Hamburg und Niedersachsen zum 4. Mal in den stilvollen Räumen des Anglo-German Clubs zum Jahresauftakt an der Außenalster. Nach der Wiedersehensfreude mit Umarmung und Küsschen erhoben wir unser Glas beim Sektempfang, um das Neue Jahr einzuläuten.

Nach diesem Beginn ließen wir uns im Club-Restaurant ein ausgezeichnetes Menue servieren, welches beim Lesen der

Speisekarte schon Appetit machte. Damit alle nochmals schwärmen und schmelzen können:

Gebratenes Seeteufelbäckchen mit Avocado-creme, marinierte Belugalinsen, Rucola mit Tomatendressing, Brot und Butter.

Schwarzwurzelsüppchen und Petersilienöl mit Hummerschaum.

Duett vom Hirsch – gebratenes Filet und Ragout – Preiselbeeren, Rosenkohl, Schupfnudeln.

Espresso-Flan mit Orangenkaramellfilets und Kakaobippe, Feingebäck.

Es war ein überaus heiteres und harmonisches Beisammensein mit interessanten, aber auch humorvollen Gesprächen. Im Kaminzimmer ließen wir den Nachmittag mit Digestif, Kaffee und Gebäck

ausklingen. Vielleicht bis 2020!! Herzlichen Dank an Kai-Momme und Ursula für die gelungene Vorbereitung.

Text: Bärbel Klockmann



Veranstaltungsvorschau 2019

Juli

- 18.07. **Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein
- 28.07. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** Die neue Altstadt von Frankfurt

September

- 04.09. **Niedersachsen/Berlin:** RONDE-Tagesausflug Bad Harzburg
- 12.09. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:** »City-Treff«
- 21.09. **Bayern:** ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES

Oktober

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

November

- Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** Gänse-Essen – Termin noch offen
- 07.11. **Niedersachsen/Berlin:** Gänse-Essen
- 09.11. **Bayern:** Martinsgans-Essen

Dezember

- 29.11–01.12. **Bayern:** WIR FEIERN ADVENT IM SALZKAMMERGUT
- 08.12. **Niedersachsen/Berlin:** ADVENTSFEIER IM HOTEL LUISENHOF

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!



Region Bayern

Auftakt des Bayerischen RONDE-Jahres am 2. Februar 2019



Seit vielen Jahren ist es bei den bayerischen RONDE-Freunden Tradition, das neue Jahr in der Landeshauptstadt mit einem **KÖNIGLICHEN AUFTAKT** im **HOTEL KÖNIGSHOF** zu beginnen. In diesem Jahr musste ein Ausweichquartier gefunden werden: Unser Mitglieds-Haus, das alte Hotel Königshof am Münchner Stachus wird seit Anfang des Jahres abgerissen. In geplanter zweieinhalbjähriger Bauzeit soll an gleicher Stelle der neue Königshof mit dann zehn statt sechs Stockwerken und einer spektakulären modernen Fassade entstehen.

Unserer Regional-Präsidentin Lydia Glück ist es gelungen – so viel sei schon mal verraten – für den Königshof einen würdigen Ersatz zu finden. Wir trafen uns am **Samstag, dem 2. Februar 2019** im **Bogenhauser Hof**, der wirklich im Herzen Bogenhausens liegt. Die denkmalgeschützte Villa aus dem Jahr 1825 beherbergt ein gehobenes Restaurant in elegantem Landhausambiente mit feiner Gourmetküche.

Das Haus gilt in München seit einigen Jahren als Geheimtipp bei Managern und Politikern. Im Gegensatz zu deren Gesprächen ging es bei uns mit Sicherheit fröhlicher zu. Schließlich hatten sich die 14 RONDE-Freunde beim ersten Wiedersehen im neuen Jahr viel zu erzählen.

In der »Herren-Stube« des Hauses war für uns eine große Tafel wunderschön gedeckt. Mit dem erfrischenden Aperitif

fühlten sich Damen und Herren sofort gleichermaßen wohl. Nach einem Gruß aus der Küche wurde uns als erster Gang eine *rosa gebratene Entenbrust mit Artischocken-Bohnensalat und confierten Tomaten* serviert. Schon dieser Start unseres Menüs war ein Geschmackserlebnis. Die darauffolgende *Hummerschaumsuppe mit Hummermedaillons* war für uns ein weiterer Höhepunkt. Beim Hauptgericht konnte die Küche erneut ihr

Können eindrucksvoll unter Beweis stellen: Das *edle Filet vom Angus Rind* schmeckt nur dann richtig zart, wenn es perfekt gegart und innen noch rosa ist. Das Steak war auf den Punkt gebraten. Auch das dazu gereichte *Schalotten-Confit* sowie *das Gemüse und die Rosmarinkartoffeln* passten hervorragend. Mit einem ideenreichen Dessertteller namens »*Bogenhauser Hof*«, der eine ganze Reihe süßer Köstlichkeiten für uns bereithielt, wurde das Menü wunderbar abgerundet.

Als wir am späten Nachmittag wieder auseinander gingen, waren wir uns einig, dass wir mit dem *Bogenhauser Hof* die Neubauphase des Königshofes gut überbrücken können. Ein herzliches Dankeschön gebührt unserer Lydia, die es durch die perfekte Organisation geschafft hat, dass wir uns auch bei diesem Jahresauftakt ein wenig wie Könige und Königinnen fühlen konnten.

Text: Johannes Schwarz
Bilder: Helmut Friedrich





Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Besuch beim Griechen »Kavos« in Wiesbaden am 9. Februar 2019

Das erste Treffen im Jahr findet in unserer Region immer in einem Lokal mit ausländischer Küche statt. Dieses Mal fiel die Wahl auf einen Griechen, der in Wiesbaden seit der Eröffnung im vorigen September hoch gelobt wird als »authentische, griechische Küche mit Anspruch« und nach eigener Aussage: »wir kochen immer frisch und leicht variiert nach den Rezepten meiner Großmutter, mit selbst gezogenen Kräutern oder Oregano, das mein Vater aus Griechenland schickt«. So der Hausherr Kostas Papadopoulos, bei einem unserer Testbesuche.

Und das KAVOS in der Grabenstrasse mit seinem freundlichen Küchen- und Serviceteam hat uns nicht enttäuscht.

Das proppenvolle Lokal zeigte, dass Lob und Publicity sich herum gesprochen haben: schön für den freundlichen Patron, und wir 14 RONDE-Freunde passten gerade auch noch hinein!

Nach dem *Ouzo auf Eis* als Aperitif und dem umfangreichen Vorspeiseteller mit *knackig-frischem Krautsalat, in Ouzo flambierten Oktopusstückchen, zart überbackenem Fetakäse, Auberginenmousse, Schafskäsebällchen auf Tomatenmarmelade*, war es fast ein Wunder, dass das *wunderbar-würzige Mousska* überhaupt noch Platz hatte im Magen.

Aber für ein Dessert ist ja immer noch Platz. Typisch für Griechenland: das *sahnig-cremige Yoghurt*, hübsch angerichtet auf langen schmalen Tellern – nach Wahl mit *Quitten oder Feigen*.



Moussaka auf Schieferteller



Yoghurt mit Quitten



Yoghurt mit Feigen

Die Tafelrunde

Text: Dieter Felke/Bilder: K. H. Kreissl

Wir gratulieren

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

21.11. Erika Lammert

80. Geb.

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

RONDE-Frühlingstreffen am 22. März 2019 bei »Franks« –
Abschiedsveranstaltung der Regionalpräsidentin Jutta Stork-Felke



Frühlingsmenü bei FRANKS aus der Küche von Thomas Steinbeiß

Das Frühlingsmenü bei FRANKS in Wiesbaden-Erbenheim war ein »rondeliker« Abschied für unsere Regionalpräsidentin in dieser Funktion. Und Thomas Steinbeiß, der Koch der »Culinary Soul of Wiesbaden«, hatte ein adäquates Vier-Gänge-Menü gezaubert, das schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen laufen ließ. Aber vor dem Gaumengenuss gab's zunächst eine Arbeitssitzung.

Es galt die Nachfolge zu regeln, aber da mit Günter Isenbruck ein von allen gewünschter neuer Regionalpräsident zur Verfügung stand, ging das reibungslos und schnell. Ebenso die Wahl der beiden Stellvertreter Katja Profes und Jürgen Wacker.

Zum Glück mussten keine Tränen fließen – die regionale RONDE-Gruppe ist ein gut vernetzter Freundeskreis, und unter dem Nachfolger Günter Isenbruck wird er genau so harmonisch weiter florieren.



Besprechung Nachfolge Regionalpräsident/in



K.H. Kreissl überreicht den Abschiedsstrauß



Abschied mit Wackers

Nach der Überreichung des großen Frühlingstraußes durch K.H. Kreissel konnten wir uns mit Genuss dem wunderbar leichten Vier Gänge Menü widmen.

Serviert wurden:

Wisperforelle mit einem Türmchen aus grüße Soße Kräutern zwischen Millefeuille mit Forellenkaviar,

danach ein

Bärlauchcremesüppchen mit Jakobsmuschel

und als Hauptgang

Filet vom Milchkalb unter einer Estragon-Senf-Haube mit Vanillemöbrchen in Portweinjus.

Im Dessert fanden sich

Rhabarber, Nougat und Kokos-Eis, dazu noch

petit fours.



RONDE-Dessert mit Fabne

Text: Jürgen Wacker
Bilder: Wacker/Kreissl



Region Bayern

Frühling in Bamberg und in der Fränkischen Schweiz vom 12. bis 14. April 2019



Die *RONDE-Region BAYERN* hatte geladen und 34 *RONDE-Freunde* aus allen Teilen der Republik folgten der Einladung ins fränkische *BAMBERG*: *RONDE-Freundin URSULA FÜRSATTEL* begrüßte die Teilnehmer in Vertretung der erkrankten *Regionalpräsidentin LYDIA GLÜCK* im vielen schon vertrauten *RONDE-Haus ROMANTIK-HOTEL WEINHAUS MESSERSCHMITT*.

Der Restaurantleiter, Georg Mayer, bat zum *APERITIF* in den Weinkeller des Hauses und kredenzte uns einen »*Divino Nordheim Thüingersheim Silvaner Extra Trocken, Jahrgang 2015*« ein ausgezeichnete Tropfen, ideal als Einstimmung für unser *FRÄNKISCHES WOCHENENDE*. Herr Mayer stellte uns einige der gelagerten Weine vor, wobei der Schwerpunkt auf Weißweinen aus Franken liegt, die der Restaurantchef auch als Begleitung zum Fleisch empfiehlt. Das konnten die *RONDE-Freunde* beim anschließenden regionalen Menü direkt ausprobieren. Sie ließen sich schmecken:

»*Hausgebeizten Bachsaibling an Frühlingskräutern mit Radieschen-Schnittlauchvinaigrette*



und Tranchen von der fränkischen Landentenbrust an Kohlrabigemüse und Kartoffelklößchen und Rhabarbertarte mit Erdbeersorbet.«

Es mundete allen bestens! Die *RONDE-Freunde* ließen den Abend noch in der Bar ausklingen in Vorfreude auf den kommenden Ausflugsstag.

Entgegen allen schlechten Wetterprognosen konnten wir am Samstagmorgen unseren Ausflug in die »*FRÄNKISCHE SCHWEIZ*« bei Sonnenschein und blauem Himmel starten. Zunächst machten wir in *FORCHHEIM* Station, dem »*Ein-gangstor zur fränkischen Schweiz*«.

Bei einem geführten Stadtpaziergang durch die gut erhaltene historische Altstadt konnten wir die mehr als 1200 Jahre alte Geschichte des Städtchens nachvollziehen. Beeindruckend der Marktplatz mit dem Rathaus, vor dem der prächtig geschmückte *OSTERBRUNNEN* zu bewundern war. Anschließend besuchten wir das *Pfalzmuseum*, in dem wir u.a. Osterkrippen und eine außergewöhnliche Sammlung von kunstvoll bemalten Osterieiern bestaunen und auch erwerben



konnten. Nach Besichtigung des DOMS und der Festungsanlage ging es weiter durch die Fränkische Schweiz nach MUGGENDORF ins Hotel »Goldener Stern«, wo für uns schon alles für eine kulinarische Einkehr vorbereitet war. Die Speisekarte regionaltypisch und die Portionen großzügig bemessen, so dass alle gestärkt und zufrieden die Weiterfahrt antraten. Sie führte uns nach GÖSSWEINSTEIN zur Balthasar-Neumann-Basilika »Zur Heiligen Dreifaltigkeit«. Unsere Reiseleiterin, Frau

Zoeke, erklärte uns alles Wissenswerte über diesen besonderen Ort. Unsere Fahrt ging weiter über POTTENSTEIN » durch das romantische LEINLEITERTAL nach HEIIGENSTADT« mit der BURG GREIFENSTEIN: ein imposantes Fotomotiv!!!

So kehrten wir voller neuer Eindrücke ins WEINHAUS MESSERSCHMITT zurück, wo wir den Tag bei einem festlichen Abendessen und angeregten Gesprächen ausklingen ließen.



Kulinarisch wurden wir verwöhnt mit *Fränkischer Spargelsalat mit hausgemachtem Rinderschinken und Brennesselsuppe mit Hechnockerl und Rücken vom Jura-Lamm unter der Bärlauchkruste, Auberginencreme, Bohnen-Speckragout und Kartoffel-Olivengratin und der süsse Abschluss Schokoladenpastete mit Ananascarpaccio und Kokossorbet*«.

Am letzten Tag bildete ein STADT-SPAZIERGANG durch die historische Alt-

stadt von BAMBERG den Abschluss dieses gelungenen Wochenendes in Franken. Herzlichen Dank unserer RONDE-Freundin URSULA FÜRSAITTEL für die Übernahme der »Regie« dieser Fahrt. Natürlich war im Hintergrund immer unsere LYDIA GLÜCK präsent! Wir haben sie vermisst und wünschen ihr eine vollständige Genesung, damit wir sie bald wieder in unserer Mitte begrüßen können.

Text: Dr. Dorothee Assbrok
Bilder: Helmut Friedrich

Nachruf

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

Werner Späth

der am 29. Januar 2019 verstorben ist.

Werner Spaeth wurde bereits beim ersten Convent in Baden-Baden als RONDE-Freund investiert. Er war die ganzen Jahre allen RONDE-Freunden ein wahrhaft guter Freund, genauso wie er es im »Bekenntnis zur Ronde« gelobt hatte.

Viele Jahre sind wir mit ihm und seiner Frau Elfi sowohl in der Region Bayern als auch in den bundesdeutschen Regionen einen gemeinsamen Weg gegangen, mit interessanten Reisen, mit Kultur und festlichen Anlässen. Seine gradlinige und liebenswürdige Art bereicherte unsere gemeinsamen frohen Stunden. Er sorgte dafür, dass wir uns an viele schöne Erlebnisse mit ihm erinnern.

Unser Mitgefühl gilt seiner Ehefrau Elfi. Wir hoffen, dass Sie sich weiterhin in unserem Kreis wohlfühlen wird.

Das schönste Denkmal, welches ein Mensch bekommen kann, steht in den Herzen seiner Freunde. Wir durften viele Jahre gemeinsame Zeit mit Werner Spaeth erleben und dafür sind wir dankbar. In den Erinnerungen bleibt er als unser Freund in unseren Herzen.

Lydia Glück



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Historie und Spargel in Ingelheim und Wackernheim am 5. Mai 2019



Vor dem Spargel-Essen in Wackernheim am 5. Mai 2019 trafen sich zehn RONDE-Freunde in dem Museum der Kaiserpfalz in Ingelheim. Hier warfen wir einen kurzen Blick auf die einzige erhaltene Goldmünze mit dem Abbild Karls des Großen als römischen Imperator.

Anhand des neuesten Modells erläuterte uns die Stadtführerin, Frau Emmerich, die Pfalzanlage Karls des Großen. Er ließ diese am Rande des kleinen Städtchens Ingelheim, das seinerseits durch eine Römerstraße und den Rhein mit dem Amtssitz des Mainzer Erzbischofs verbunden war,

errichten. Der Standort wurde durch das Klima und seinen Wasserreichtum besonders begünstigt.

Die Anlage war gekennzeichnet durch eine Königshalle (Aula regia) sowie durch einen einzigartigen Halbkreisbau von 89 m Durchmesser. Weder durch Kälte, Regen noch Hagel ließen sich die RONDE-Freunde von der ausführlichen Besichtigung im Freien abschrecken.

In der Nachfolge Karls des Großen veränderten und nutzten Ottonen und Staufer die Pfalz für ihre Reichsversammlungen und Krönungsfeierlichkeiten. Friedrich

Barbarossa ließ sie zur Fluchtburg umgestalten.

Der Weg über die Landstraße nach Wackernheim war glücklicherweise nur 5 km lang, wo wir im Landgasthof Kirschgarten eine gedeckte Tafel für 19 RONDE-Freunde vorfanden.

Nach dem Aperitif aus Hibiskusblüten-Sirup und Prosecco wurde uns als Vorspeise *grüner Spargel mit gezupftem Mozzarella, getrockneten Kirschtomaten, Kapern und Pinienkernen* serviert. Das Hauptgericht bestand aus wunderbarem *weißem Spargel* aus Wackernheim, Kar-

toffeln, Sauce Hollandaise oder Buttersoße sowie *wahlweise hausgebeiztem Lachs oder gemischtem Schinken*. Abgerundet wurde das Menü durch ein *Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren*.

Charmante Gastgeberin war Frau Küsgens, die den Landgasthof seit vielen Jahren erfolgreich führt. Es war ein gemütlicher Abend in bester Atmosphäre und gekonnt arrangiert von unserem designierten Regionalpräsidenten, Günter Isenbruck. Alle sagen herzlichen Dank!

Text: Henrike und Falk Fabrenholz
Bilder: Katja Profes

Nachruf

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

Dr. Peter O. Kuballa

der nach kurzer schwerer Krankheit am 10. Februar 2019 verstorben ist.

Dr. Peter O. Kuballa, der lange Jahre in Bayern gewohnt hat, wurde 1992 als RONDE-Freund investiert. Uns verbinden viele schöne gemeinsame Erlebnisse mit Peter in der Region Bayern. Er hat in dieser Zeit die Region Bayern mit seiner zuverlässigen liebenswerten Art bereichert und unterstützt. Unsere Erinnerungen an die vielen gemeinsamen Reisen lassen uns immer wieder an ihn denken.

Nachdem Dr. Peter O. Kuballa seinen Lebensmittelpunkt vor etlichen Jahren nach Düsseldorf verlagert hatte, freuten wir uns immer sehr, wenn wir ihn und seine Lebensgefährtin Annemarie Mühlbauer bei Festivitäten der »La RONDE« wieder begrüßen konnten, um gemeinsame Stunden zu erleben.

Unser Mitgefühl gilt seiner Lebensgefährtin Annemarie Mühlbauer und seiner Familie. Dankbar für die vielen Jahre gemeinsamer schöner Zeit lassen ihn in unserem Herzen als Freund bei uns bleiben.

Lydia Glück



La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2019

in Hamburg vom 23. bis 26. Mai 2019



wir unser Zimmer bezogen hatten, beschlossen wir, da es sommerlich warm war, draußen vor dem Hotel noch einen Kaffee zu trinken. Unten in der Hotelhalle trafen wir dann gleich mehrere RONDE-Freunde und es gab eine herzliche Wiedersehensfreude. Den Kaffee genossen wir in der Sonne und auch dort konnten wir noch einige RONDE-Freunde begrüßen.

konnte, das das Hotel an einem Fleet (Kanal) gelegen ist. Das Boot legte in Richtung Alster ab und durchfuhr eine Schleuse, dann am Rathaus vorbei zur Binnenalster. Anschließend unterquerten wir die Kennedy-Brücke (eine der meist befahrenen Brücken Hamburgs) und erreichten die Außenalster. Es war ein traumhafter Anblick die vielen Segelboote bei herrlichstem Wetter auf dem glitzernden Wasser zu sehen. Wir sahen Segelyachtclubs, tolle Villen, Häuser und Restaurants, das neu erbaute Luxushotel »The Fonteney« mit seiner welligen runden Glasfassade und die amerikanische Botschaft. Nach Rückkehr ins Hotel erwarteten uns ein typisches Hamburger Buffet und viele guten Gespräche.

Gegen 17.30 Uhr trafen sich dann alle bei einem Glas Sekt und Tapas in der Hotelhalle. Kai-Momme Micheelsen begrüßte alle RONDE-Freunde und er freute sich, dass so viele seiner Einladung gefolgt waren. Er lobte seine Frau, die maßgeblich an der Organisation des Convents beteiligt war.

Wie wir den RONDE-Convent erlebt haben. Am 23. Mai starteten wir in Hannover und fuhren zum Convent nach Ham-

burg. Gegen 15.00 Uhr erreichten wir nach einigen Staus das Steigenberger Hotel im Herzen Hamburgs. Nachdem

Danach starteten wir zu einer Bootsfahrt, die direkt am Hotel beginnen







Am Freitag, nach einem reichhaltigen Frühstück, standen die Busse pünktlich zur Abfahrt bereit. Das Wetter war wieder sehr schön und es war nur eine kurze Fahrt zu den Landungsbrücken. Dort stiegen wir auf unser Schiff die »Europa« und starteten zu einer großen Hafensrundfahrt. Wir sahen das große Kreuzfahrtschiff »Aida Vita«, auf dem über 2.000 Passagiere Platz finden, das Trapezhaus von Hadi Teherani, einem Hamburger Architekten, das wie ein Schiff aussieht. Wir fuhren unter der Köhlbrandbrücke, die 1974 erbaut wurde. Mit einer Durchfahrts Höhe von 55 m ist sie für die ganz großen Schiffe leider nicht mehr hoch genug, deshalb ist eine neue Brücke in Planung.

Unterwegs wurden wir mit Brötchen und Currywurst versorgt. Erwähnen möchte ich noch das große Containerschiff von Cosco, das zweitgrößte der

Welt, das über 20.000 Container laden kann. Es war eine beeindruckende Rundfahrt durch den Hafen. Nach der Schiffsfahrt ging es wieder zurück zum

Hotel und wir hatten nun Zeit um Hamburg auf eigene Faust zu erleben.

Am Abend fuhren uns die Busse zum »Landhaus Scherrer« an der Elbchaus-

see. Empfangen wurden mit einem erfrischenden »Hugo« und leckeren Fingerfoods. Das 5-Gang-Gourmetmenü, welches uns serviert wurde, fanden wir sensationell. Besonders erwähnen möchte ich die *lauwarmen Hummermedallions auf Spargel und den Rebrücken im Speckmantel mit Selleriepüree*. Die Tische, das möchte ich auch noch erwähnen, waren perfekt eingedeckt und sehr schön mit Blumen dekoriert.

Der Abend wurde von allen RONDE-Freunden als besonderes Highlight empfunden.

Der Samstag, unser 3. Tag, begann mit der Mitgliederversammlung. Nach einigen Satzungsänderungen fand die Wahl des neuen Präsidenten statt. Gerhard Opitz hat aus persönlichen Gründen das Amt niedergelegt. Für seine geleis-





tete Arbeit bekam er viel Beifall. Auch der neue Präsident, Karsten Steinbrück und sein Vize Professor Dr. Victor Rizkallah wurden mit Applaus begrüßt.

Nach der Versammlung standen die Busse für die Stadtrundfahrt bereit. Die

Fahrt ging an der Alster entlang Richtung Hafen, dann dieses mal über die Köhlbrandbrücke und unter der Elbe hindurch zur Elbphilharmonie. Dort fuhren wir mit der längsten Rolltreppe der Welt auf die Aussichtsplattform.

Oben hatten wir eine fantastische Aussicht auf den Hafen und die Stadt Hamburg.

Unser Festabend fand in der 8. Etage des Hotels, über den Dächern Hamburgs, statt. Nach dem Sektempfang

wurde Frau Dr. Christine Sobel-Besig von unserem neuen Präsidenten vorgestellt und investiert.

Anschließend wurde ein 4-Gang-Menü serviert. Wie immer gab es Musik und es wurde bis Mitternacht getanzt. Damit



endete wieder eine gelungene RONDE-Veranstaltung.

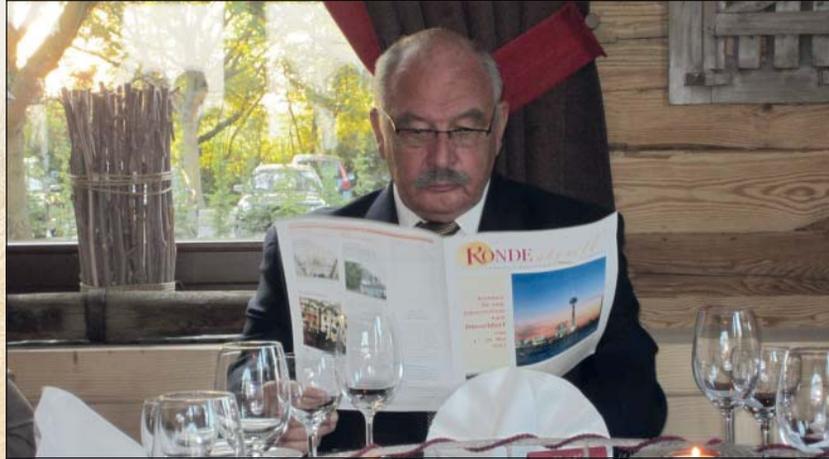
Unser besonderer Dank gilt Ursula und Kai-Momme Micheelsen, die diesen Convent mit viel Liebe perfekt ausgerichtet haben.

*Text: Dierk Werner
Bilder: Helmut Friedrich*



Bilder: Kai-Momme Micheelsen

Nachruf



Prof. Dr. Dr. Ralf Schmidseider

Prof. Dr. Dr. Ralf Schmidseider ist bereits 1987 in die RONDE eingetreten – also einer der ganz Frühen, aus der Anfangszeit unsere Freundeskreises.

Bis zu seinem Tod am 27. Februar dieses Jahres war er als renommierter Kieferchirurg in Frankfurt tätig.

Mit seiner guten Laune und seinem verschmitzten Humor hat er unsere Treffen belebt und bereichert.

Wir vermissen ihn und trauern um ihm. Unser Mitgefühl gilt seiner Frau Heide und seinen Söhnen Ralf und Marc.

Jutta Felke im Namen der Region Hessen/Rheinland Pfalz/Saarland

Nachruf

Prof. Dr. Dr. Ralf Schmidseider

Besonders glücklich war er, wenn er auf seiner Finca auf Mallorca in der Erde wühlen konnte. Barfuß, im Blaumann, mit Erde an den Händen. Und stolz auf die Früchte seiner Arbeit: Tomaten, Melonen, Gemüse.

Sein Orangenhain war bestens gepflegt, mit supersaftigen und leckeren Früchten, so viele, dass er sie nicht alle verarbeiten konnte. Auch deshalb hatte er einen Teil der Orangen durch Olivenbäume ersetzt, mit den besonders leckeren Arbequina-Oliven.

Ich weiß noch genau, wie er strahlte, als er sein erstes eigenes Olivenöl gepresst hatte, und es an seine Freunde verschenken konnte – ich habe heute noch ein kleines Fläschchen, von dem wenige Tropfen genügen, um den ganzen Duft der mediterranen Küche entfalten zu lassen.

Er war ein Geniesser, mit verschmitztem Humor, einer Geselligkeit nie abgeneigt.

Bei einem Gänsebratenessen bei einer gemeinsamen Bekannten hatte ich Ralf und Heide Schmidseider im Jahre 1980 kennen gelernt, und er tranchierte gekonnt den großen Vogel.

»Ich war neulich bei ganz vornehmen Leuten zu Gänsebraten-Essen eingeladen. Die waren so vornehm, dass sie zum Tranchieren der Gans sogar einen Chirurgen eingeladen hatten!!!« So habe ich über dieses Treffen in einer späteren Sendung beim Hessischen Rundfunk erzählt.

Wir haben uns oft in Ober-Olm gegenseitig besucht, und 1987 konnte ich ihn davon überzeugen, der RONDE beizutreten.

Wir vermissen ihn.

Gerhard Opitz