



®

RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 94/ Dezember 2019

®



Bild: Helmut Friedrich

Region BAYERN

- O'zapft is *Seite 6*
- Mit der RONDE im Piemont *Seite 8*
- Martingans-Essen *Seite 11*
- Advent am Traunsee und in Bad Ischl *Seite 12*

Region HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG-HOLSTEIN

- City Treff *Seite 5*

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Besuch der neuen Frankfurter Altstadt *Seite 3*
- RONDE-Treffen in Mainz mit anschließendem Gänse-Essen *Seite 12*

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Erlebnisreise in den Harz *Seite 4*
- Gänse-Essen *Seite 7*
- Die Adventszeit als entsagende Fastenzeit? *Seite 15*

®

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



schon wieder geht ein Jahr zu Ende. Wir haben das Gefühl, dass die Zeit viel schneller vergeht, als wir es früher empfunden haben.

In diesen Tagen erleben wir wie selten zuvor den tiefen Bruch zwischen unserer Weihnachts-Sehnsucht nach Harmonie und Frieden und der Wirklichkeit. Vor allem der Wandel in unserer Gesellschaft macht uns zu schaffen.

Trotzdem blicken wir gemeinsam auf ein schönes und ereignisreichens RONDE-Jahr 2019 mit den gelungenen Veranstaltungen und Treffen im RONDE-Freundeskreis zurück.

Den Höhepunkt bildete natürlich der Convent in Hamburg und die Wahl des neuen Präsidiums.

An dieser Stelle möchte ich besonders all' denen danken, die vor 2019 im Präsidium wirkten und neben ihren beruflichen und privaten Aufgaben dieses Ehrenamt mit Bravour meisterten.

Mein besonderer Dank gilt auch allen Regionalpräsidenten, die mit viel Mühe und Arbeit die einzelnen Veranstaltungen und Treffen organisierten und dafür sorgten, dass sich die RONDE-Freunde wohl fühlten.

Allen denen Weihnachten wichtig ist, wünsche ich von uns allen von Herzen ein besinnliches, aber auch fröhliches Fest und ein gesundes Jahr 2020.

Ihr

*Karsten Steinbrück,
Präsident*



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Besuch der neuen Frankfurter Altstadt am 28. Juli 2019



Unter fachkundiger Leitung der Stadtführerin Heidrun Rahn wurden am 28. Juli 2019 21 Mitglieder unserer RONDE-Region durch die vollständig neu errichtete Altstadt geführt. In anschaulicher Weise stellte Frau Rahn dar, wie schön z.B. ein sprödes Verwaltungsgebäude aus den 60er Jahren durch neue »alte« Häuser ersetzt werden kann, und so die Erinnerungen an die Ursprünge der Stadt Frankfurt erhalten bleiben.

Auch der von allen an sich ersehnte und teilweise sehr heftige Regen konnte die Aufmerksamkeit und Freude am lebhaften Vortrag während des Rundgangs nicht

mindern. Begonnen hatten wir deshalb dennoch zunächst überdacht im Römer (dem Frankfurter Rathaus) mit einem durch bildliches Anschauungsmaterial unterstützten historischen Rückblick. Belohnt wurden wir alle anschließend durch ein dreigängiges Menü im Restaurant »Zum Schwarzen Stern« in der Frankfurter Altstadt, standesgemäß eröffnet durch einen »Pomp« (einem Apfelscecco) als Aperitif.

Hoffnungsvoll und voll der guten Erinnerungen an diesen schönen Rundgang schauen insbesondere die RONDE-Damen schon auf die nächste Veranstaltung der

RONDE-Region Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland im Herbst zu einem gemeinsamen Gänseessen.

*Text: Friedhelm Moers
Bilder: Katja Profes*



*Zur Feier des
besonderen Geburtstages
unserer Schatzmeisterin
Steuerberaterin Ursula Fürsattel
reisten der
Präsident und der Vizepräsident
mit Ihren Damen an.*



Region Niedersachsen / Berlin

Erlebnisreise in den Harz ohne Harz IV am 4. September 2019



Unsere RONDE-Freunde treibt ständig die Sehnsucht um, Neues an Lukullischem und Entdeckungen aufzuspüren. Tagesausflüge sind dafür ein probates Mittel, genau das zu gewährleisten. Im Vorfeld glühten die Telefondrähte zwischen Uschi Rizkallah und Wolf Kirsten, ehe die eigentliche heiße Phase am 4. September 2019 stattfand: Eine Reise in den Harz nach Bad Harzburg mit besonderen Highlights. Fünf Gäste konnten wir gewinnen, die bei dieser Aktion unser RONDE-Leben kennenlernen durften. In Bad Harzburg startete das Programm mit einem Gaumenkitzel durch Begrüßungsdrinks.

Das anschließende Drei-Gänge-Menü hatten wir an der Region orientiert:

*Niedersächsische Festtagsuppe
Braten vom Harzer Rohwild mit
Wacholderrahm, Pilzen, Apfelrotkraut
und Kartoffel-Birnen-Tarte
Terrine von zweierlei Schokolade und
Himbeer-Sauce*

Natürlich lässt sich Solches nur mit einem ausreichenden Schlickchen vom »Rebensaft« genießen.



Wenn auch von einigen RONDE-Freunden anders gewöhnt, war das herrliche Sonnenwetter zu schade, um es mit einem Mittagsschlächchen zu verpassen. Flexibel wie wir nun einmal sind, boten wir zwei Folgeprogramme an. Die etwas kleine Gruppierung geschockt durch die Höhe und Weite der Alternative zog eine Führung im Kern der Stadt vor. Die größere strebte nach Höherem, nämlich einem Gang über den seit einigen Jahren bestehenden Baumwipfel Pfad. Das zunächst in der Natur deplaziert erscheinende Bauwerk erweist sich dem Besucher unter sachkundiger Führung sehr schnell als faszinierender Einblick in die vielfältigen Details eines Waldes, hier noch durch anschauliche Exponate eines Lehrpfades ergänzt. Mit reichlichen Impulsen versehen führte

uns der Waldweg unterhalb des einzigartigen Bauwerks zurück in Richtung Hotel. Falls eine Erschöpfung drohte, sorgten saftiger Obstkuchen natürlich »mit Sahne« und kräftiger Kaffee für Belebung. Dem sympathischen und von uns gut versorgten Busfahrer hat es in unserem Kreis wohl so gut gefallen, dass er die Rückreise nach Hannover mit seinen Erläuterungen ausgedehnt und Sehenswürdigkeiten des Harzes wie zum Beispiel den Ort Torfhaus und die Oker Talsperre gestreift hat.

Auch hier stimmte der Zeitplan, und es herrschte allgemein die beschwingte Stimmung vor, einen abwechslungsreichen und herrlichen Sommertag erlebt zu haben.

Text und Bilder: 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 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 Hamburg / Bremen / Schleswig-Holstein

City Treff am 12. September 2019



Wir hatten in das Bucerius Kunstforum zu der Eröffnungsausstellung der neuen Räume am Alten Wall in Hamburg eingeladen. Die Eröffnungs-Ausstellung »Here we are today« zeigt aktuelle Werke der Foto- und Videokunst und behandelt Themen wie Heimat und Fremde, Verbrechen an Völkern, Kapital und über den Umgang mit der Geschichte.

Konfrontiert mit Fotografien zu den Themen die uns alle betreffen und vor allem durch die aufklärenden Erläuterungen bei der Führung von Frau Danlowski machte uns den Zusammenhang der Themen mit den Fotografien der Künstler verständlich und die Ausstellung sehenswert.

Ein schöner Sommertag lud förmlich dazu ein, nach dem Besuch der Ausstellung den



kurzen Weg zum Restaurant Petit Delice über die kleine Alsterfleetbrücke und die Passagen zu schlendern. Nach einem Glas Cremant De Loire zur Begrüßung servierte uns das freundliche Team ein überaus köstliches und schmackhaftes Menü.

Gefüllte Blätterteigtüten mit Rindertartar und Meerrettichcreme, Variation vom Seesaibling, Milchkalb mit

Kräuterrisotto, Steinpilzen und Trüffel, warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Kirschen und Sauerrahmeis. Jeder Gang ein Genuss!

Wir danken unseren RONDE-Freunden, dass sie durch ihre Teilnahme geholfen haben, dieses Treffen genussvoll und fröhlich zu erleben.

Text: Kai-Momme Micheelsen



Wir begrüßen in unserer RONDE:

Region Bayern:

Frau Dr. Hannelore Intoppa aus CH Bäch/Schweiz
Frau Hannelore Steinbrück-Kriener aus Bad Reichenhall



Region Bayern

»O'zapft is« beim 186. Oktoberfest und die RONDE war am 21. September 2019 wie immer dabei



melte sich die bunte Schar, in schönster Tracht herausgeputzt, um nach dem letzten Böllerschuss, sowie der traditionellen Wiesn-Eröffnung »O'zapft is! Auf eine friedliche Wiesn!« die Bierkrüge zum Prosit zu erheben.

Die KÄFER-SCHÄNKE samt Biergarten war aufgrund des herrlichen Wetters bis auf den letzten Platz besetzt. Dank der wie immer großartigen Organisation unserer lieben bayerischen Regionalpräsidentin Lydia Glück hatten die RONDE-Freunde dennoch ihren Stammplatz und konnten aus ihrer gemütlichen Ecke das Geschehen genießen. RONDE-Freund und Hausherr MICHAEL KÄFER kam persönlich vorbei, um die Freunde zu begrüßen.

Bei strahlendem Sonnenschein durften auch in diesem Jahr wieder 83 Personen, RONDE-Freunde und ihre Begleiter, die ERÖFFNUNG des 186. OKTOBERFESTES feiern. Pünktlich um 11.30 Uhr versam-

Gleich nach dem ersten Schluck wurden die bereits eingedeckten liebevoll dekorierten Brotzeitbrettchen – mit *geselchtem*

Schinken, Gänserillette, Wiesn-Leberwurst, Radieserl, Gurken, Brezn, etc. – verspeist, eine gute Grundlage für weitere Maßen Bier und den Hauptgang »Käfers Hünnerstall«. Das Beste vom *saftigen*

Bauernbendl, knuspriger Ente und röschem Spanferkel kam in großen Reinen auf die Tische, begleitet von Knödeln und *Blaukraut*. Und wer danach noch nicht satt war, durfte anschließend die schwere Wahl treffen zwischen *Kaiserschmarrn und Zwetschgendatschi, Kniekücherl, Bayrisch Creme, Schokomousse oder Himbeereis ...*



Anschließend wurde fröhlich weiter gefeiert, gesungen und getanzt, bis wir charmant, aber bestimmt wie immer Punkt 15.00 Uhr des Zeltes verwiesen wurden, um für die nächste Runde genussfreudiger Wiesn-Besucher Platz zu machen.

Herrlich war's mal wieder!! Vielen Dank an Lydia!

Text und Bilder: Dr. Isabel Fürsattel





Region Niedersachsen / Berlin

Gänse-Essen am 7. November 2019: Die lukullischen Flügelschläge einer Gans



Wenn man mit den Worten angesprochen wird »Du hast einen Vogel«, dann bringt das verständlicherweise das Blut in Wallung und Gedanken drängen sich auf, wie man mit dieser Unverschämtheit am besten umgehen kann. Die Lesart kann allerdings auch »gans« anders ausfallen. Ein Vogel kann gerupft, gebrutzelt, verlockend gebräunt und mit krosser Haut versehen »gans« oder in Teilen auf den Tellern landen. Dafür hatten mit erneut perfekter Organisation unsere RONDE-Freunde Horst und Margret Bredemeier gesorgt bei dem Gans-Essen am 7. November 2019 im »Restaurant Heinrich« im Norden von Hannover.

Eine rustikale und gleichzeitig elegante Gestaltung der Gasträume sorgte für eine romantische Atmosphäre, die unsere RONDE-Freunde sichtlich genossen. Mehr aber noch, und das der RONDE angemessen, galt das für die Produkte der vorzüglichen Küche.

Hier die Duftmarken des Menüs:

Knackiger Feldsalat mit gebratener Entenleber und Kürbis.

Oldenburger Hafermastgans mit gefülltem Bratapfel, Beifussjus, Rotkohl und Kartoffel-Klößen.

Sorbet-Variation mit frischen Beeren.

Neben vorzüglichen Weinen wurde unter anderem auch stilles Wasser angeboten, was natürlich überhaupt nicht zu uns passt. Die moderne Technik erlaubte es mir, den Geräuschpegel zu messen. Er erreichte durchschnittlich 70 Dezibel und belegt somit, dass die Freunde der RONDE nicht zu überhören sind. An den vier Tischen sprudelten die Gespräche, lebhaft zusätzlich belebt durch die exzellenten Gaumen-Genüsse. Bredemeiers hatten damit »den Vogel abgeschossen« und uns bleibt im Nachgang die große Freude, uns dafür sehr herzlich zu bedanken.

Text und Bilder: Dr. Wolf-Dieter Kirsten





Region Bayern

Mit der RONDE im Piemont vom 3. bis 6. Oktober 2019



Unvorstellbar: Lydia nicht dabei! *Wunderbar*: Lydia war dabei! Gut gelaunt, zu allen freundlich, für fast alles zu haben, auch wenn sie manchmal ein wenig müde schien.

»Kunstgenuss und Gaumenfreuden im Piemont« lautete das Motto. 35 RONDE-Freunde folgten Lydias Ruf! Mit dem Auto, mit dem Zug, meist mit dem Flugzeug reisten sie an. Erster Event am Donnerstag Nachmittag war die Besichtigung des *Castello Pralormo* auf halbem Weg zwischen Turin und Alba. Der Bau, ursprünglich eine quadratische Festung, geht zurück auf das 13. Jahrhundert. Ende des 17. Jahrhunderts kam er in den Besitz der *Grafen Beraudo di Pralormo*, deren Erben das Schloss heute bewohnen. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde das Schloss umgebaut, um 1730 die barocke

Kapelle errichtet und im 19. Jahrhundert Festungsgraben und Zugbrücke entfernt und die sehenswerten Gärten angelegt.

Graf Filippo Beraudo di Parlormo und Gräfin Consolata empfingen die RONDE-Freunde persönlich. Die Liebenswürdigkeit der Hausherrn ließ sofort eine Atmosphäre des Wohlfühlens entstehen. Vor der Besichtigung servierte Gräfin Consolata eine »Merenda« zur Stärkung der Gäste. Was ist eine Merenda? »La merènda« bezeichnet eine kleine und leichte Zwischenmahlzeit aus kalten Speisen. Schon das Schulbrot der Kinder ist eine Merenda, es kann aber auch ein Snack sein. Im Piemont wurden die RONDE-Freunde überall mit einer Merenda empfangen: meist eine *Salami- und eine Käseplatte*, manchmal gefolgt von einem *Käseflan* und sogar noch von einem *Kuchendessert*.

Die piemontesische Küche gilt als die abwechslungsreichste und feinste Italiens, und sie ist authentisch, denn sie hat es verstanden, die Aromen und Geschmacksrichtungen von einst und die alten, eng an die lokalen Produkte gebundenen Traditionen unversehrt zu erhalten. Die Piemonteser sind Gourmets, so konnten die Reisenden der LA RONDE DES GOURMETS gewiss sein, rundherum auf ihre Kosten zu kommen, zumal die Trüffelsaison begonnen hatte und die Trüffelmesse am nachfolgenden Samstag eröffnet würde.

Auf dem höchsten Punkt des Weilers *Santa Vittoria d'Alba*, von weitem zu sehen, mit einem atemberaubenden Blick über die Hügel der berühmten *Weinregion Langhe* lag das Hotel, in dessen Ristorante Castello wir unser erstes piemontesisches Abendessen in vier Gängen und den passenden

Weinen des Hauses – ein weißer *Gavi* zur *Vorspeise* und zum *Primo piatto*, ein roter *Barbera d'Alba* zum *Secondo* – einnahmen.

Wer wusste schon, dass das berühmte und auch in Deutschland sehr beliebte *Vitello tonnato* aus dem Piemont stammt? Das war eine der zwei Vorspeisen, die andere war *Carne cruda* – diese Art des Kalbfleischartart verwendet den »sanato«, das Fleisch des wenige Monate alten, nur mit Milch ernährten Kalbs, das es nur im Piemont und im Aostatal gibt. Mit rohem Fleisch haben Deutsche oft Probleme, die beste Zubereitung genossen wir am dritten Abend im feinen »Bovio«, wo das Tartar hervorragend gemacht und mit Parmesan und schwarzem Trüffel verfeinert war.

An allen drei Abenden bekamen wir zwei Antipasti (»vor der Pasta« oder vor dem *Primo piatto*) serviert. Als *Primi Piatti* kann Suppe oder Mehlspeise (pasta), Maisgries (polenta) bzw. Reis (riso) serviert werden. Die Kunst ist, aus den einfachen Grundnahrungsmitteln schmackhafte Gerichte zuzubereiten. Am ersten Abend war es *Riso Carnaroli*, ein bissfester DOC-Reis, der im Piemont in der Gegend um Biella und Vercelli angebaut wird und mit *geräuchertem Ricotta und schwarzem Trüffel* angereichert ausgesprochen schmackhaft war.

Als *Secondo Piatto* folgte dann *Kalbsbraten mit Kartoffelcreme* (kein Kartoffelbrei!) und schließlich als Dessert eine raffinierte *Zabaione-Panna cotta mit Heidelbeercoulis*. Es war ein üppi-





ges Abendessen, eigentlich hätte jeder der drei ersten Gänge als eigene Mahlzeit bestehen können. Nach dem langen Tag fand die Bar keinen langen Zuspruch mehr und die RONDE-Gesellschaft löste sich bald auf.

Der erste Besuch am Freitagmorgen galt der »Casa del trifolau«, dem Haus des Trüffelsuchers. Es sind zwei Brüder, die uns empfingen: *Giorgio und Natale*, den wir in Alba auf der Trüffelmesse wieder treffen werden, wo er als Richter über Preis und Leistung der Händler wacht. Nachdem es morgens noch sehr kühl gewesen war, stieg die Temperatur stündlich und wir RONDE-Freunde durften einen wunderbaren Vormittag in der Natur verbringen. Zuerst hielt Natale einen Vortrag über den Unterschied von schwarzen und weißen Trüffeln: *die schwarzen haben Geschmack und weniger Duft, die weißen keinen Geschmack, dafür sind sie »eine Sinfonie von Düften«*. Sie wachsen gut unter Eichen oder Zitterpappeln, sie leben in Symbiose mit ihrem Baum. Ihre Größe variiert, der größte in seiner Familie gefundene Trüffel wog

850 gr. Der schwarze Trüffel entsteht näher an der Erdoberfläche, der weiße tiefer. Anschließend konnte wer mochte sich mit Giorgio und dessen zwei Hunden auf Trüffelsuche im zum Hof gehörenden Wald auf der anderen Straßenseite machen. Wir mussten nicht sonderlich weit laufen, Giorgio gab unentwegt den Hunden für uns unverständliche Anweisungen und Vorablob in Form von erbsengroßen, für Menschen ungenießbaren roten Trüffelchen. Plötzlich witterte der eine Hund einen Trüffel, der andere ist wohl der bessere Graber. Rücksichtslos schleuderte er die Erde hinter sich, bevor Giorgio mit seiner Hacke einen pflaumengroßen schwarzen Trüffel aus der Erde löste. Nun ging das Spiel weiter, bis Giorgio auch eine etwa gleichgroßen weißen Pilz aus der Erde zog. Wir Zuschauer haben uns später gefragt, ob die Fundorte präpariert waren, die Pilze waren so sauber! Doch selbst, wenn es nur Schauspiel war, es war gut inszeniert und richtig spannend, die Hunde zu beobachten! Anschließend stand im Hof eine *Merenda aus Salami und mit weißem Trüffel üppig bedeckter Raschera-Käse*,

Wasser und Wein bereit. Hervorragend war das *Trüffelöl*, mit dem man das Weißbrot beträufelte.

Der Nachmittag war *ASTI* gewidmet. Die Stadt war noch geschmückt für den Palio, der eine Woche zuvor stattgefunden hatte. Wir sahen die romanische Kirche *San Secondo*, die Kathedrale war in der Mittagszeit leider zu, tranken eine Kaffee und dann ging die Fahrt mit dem Bus durch das *Barbaresco*. Zurück im Hotel, ein wenig Ruhezeit und wieder ging es zum Abendessen, diesmal zum »*Ristorante Carpe Noctem et Diem*« in Pollenzo.

Es war schon dunkel und es empfing uns zunächst die illuminierten Bauten der im neugotischen Stil als Landsitz von *König Carlo Alberto 1832 bis 1848* erbauten, heutigen *Hochschule für Gastronomie*. Unser Restaurant bezeichnete sich als kreativ und so waren die wohlschmeckenden Speisen auch ausgefallen in der Zusammensetzung wie zum Beispiel der Blätterteig mit Chiasamen oder die Farbzusammensetzung des Desserts (*Limettenparfait an Dillkaramell*). Als Primo Piatto lernten wir diesmal Pasta kennen:

kleine *Ravioli in Bratensauce*, gefüllt mit einer Mischung aus *Kalb-, Schweine- und Kaninchenfleisch*. Im Piemont schwimmt die Pasta nicht in Sauce, diese ist vielmehr eine Essenz, die sich an die Teigtaschen schmiegt und ihnen Geschmack abgibt.

Der Samstagvormittag war ganz ALBA gewidmet, ein 30.000 Einwohner Städtchen und Hauptsitz der Firma Ferrero mit etwa 4.000 Mitarbeitern. Wir besichtigten den *Dom aus dem 15. Jahrhundert*, sahen die drei noch vorhandenen *Geschlechtertürme* und verbrachten die anderthalb Stunden Freizeit auf dem gerade eröffneten *Trüffelmarkt*. Die Fülle dort ließ auf die Menschenmenge schließen, die sich nachmittags und erst am Sonntag durch die Gänge schieben würde. Die RONDE-Freunde deckten sich vor allem mit getrockneten Steinpilzen ein.

Um die Mittagszeit erwarteten die »drei Schwestern« des *Weinguts Marrone in La Morra* die Ronde-Freunde zur *Weinprobe und Merenda*. Wir hatten ein kleines familiäres Weingut erwartet, aber in einem großen Saal, der einen weiten Blick über die Reben bestandenen Hügel eröffnete, wurden mehrere Busladungen gleichzeitig bedient. Der Lärmpegel war entsprechend. Dennoch mundete der Wein (*Arneis, Nebbiolo und Barolo*) und die *Merenda, die aus vier Gängen* bestand.

Nun blieb noch die *Grappa-Probe* in der traditionsreichen Destillerie des *Dott. Mario Montanaro in Crizzane Cavour*. Die Kupferkessel sind alt, die Führerin betonte, dass es sich nicht um ein Museum handele. In den Kesseln wird der Trester der verschiedenen Traubensorten getrennt gebrannt, der entstandene Dampf anschließend wieder verflüssigt aufgefangen. So gibt es hier Grappa zum Beispiel aus





Arneis-, Barbera- oder Nebbiolo-Trester; Hauptanteil ist allerdings der Trester der im Barolo angebauten *Nebbiolo-traube*. Hochwertige Grappa lagern über längere Zeit in Holzfässern, die für den Endgeschmack bestimmend sind. Im kleinen Laden des Hauses konnten wir Grappa verkosten, Pralinen und eine weitere Spezialität des Piemonts, Haselnüsse in unterschiedlicher Zubereitung probieren und auch kaufen.

Am Abend fuhr uns unser Bus noch einmal nach *La Morra* zurück, diesmal zum eleganten *Ristorante »Bovio«*, das uns ein überwältigendes Abschiedessen servierte. Dass die Zubereitung des Kalbfleisch-tartar hier besonders raffiniert schmeckte, habe ich schon erwähnt. Ausgefallen war der darauf folgende *Distelaufwurf an Rascherkäsefondue*. Herrlich die *Tajarin, jene dünnen Nudeln mit bobem Eigehalt*, für die das Piemont



bekannt ist, und der *Steinpilzreis mit Käse aus dem Cuneotal*. Last not least das arme kleine, im Ofen geschmorte Zicklein aus den Langhe! Und zuletzt noch die wundervollen Dessertvariationen mit Kostproben typisch *piemontesischer Süßspeisen*: eins davon – das dunkle – dürfte das berühmte Bonèt (als Bônêt geschrieben das einzige italienische Wort mit Accent circonflexe, = Mütze) ge-

wesen sein, eine *schokoladige Crème caramel auf einem Amarretini*.

Wenn schon der weiße Trüffel eine Sinfonie an Düften verströmt, so hatten wir RONDE-Freunde nun eine unendlich breite Variation an Geschmäckern kennengelernt. Vor dem Heimflug der Gruppe nach München war noch ein Besuch *TURINS* vorgesehen. Prachtige Gebäude des Barock, allen voran *der Palazzo Reale und der Dom der Stadt, und 12 km Arkaden* säumen die Straßen der Innenstadt. Und das vor der Kulisse der Alpen! Wahrzeichen Turins ist allerdings die kaum sichtbare, aber hoch aufragende Turmspitze der *Mole Antonelliana, eines Turms aus dem 19. Jahrhundert*.

Nach einem *kleinen Pranzo* hieß es endgültig Abschied vom Piemont zu nehmen. *RONDE-Freund Wolfgang Keil* fand passende Worte des Danks für unsere liebe, unentbehrliche *Lydia* und Zugfahrer, Autofahrer und Flugzeugnutzer gingen auseinander.

Text: Dr. Katja Profes

Bilder: Dr. Katja Profes und
Dr. Isabel Fürsattel





Region Bayern

Martinsgans-Essen am 9. November 2019



Der Brauch, *Martinsgänse zu verzehren*, ist schon einige Hundert Jahre alt. Und auch Bayern's RONDE-Freunde treffen sich alljährlich rund um den Martinstag am 11. November zum großen Gänse-Schmaus. Die Martinsgans ist »das« Traditionsgericht der Herbstzeit, wenn es draußen schmutzig und nass wird, die Tage kürzer sind und Kindergartenkinder im frühen Dunkel mit ihren Laternen durch die Straßen ziehen. Gerne genießen wir unser *klassisches Ganserl-Menü* daher in einem traditionellen bayerischen Wirtshaus.

Wie schon im Jahr 2017 fiel die Wahl unserer Regionalpräsidentin Lydia Glück auf die »*Waldwirtschaft Großbesselobe*«. Seit Mitte des 15. Jahrhunderts werden in der Hesselohrer Schwaige im Süden Münchens Gäste mit bayerischer Gemütlichkeit empfangen. Schon 38 Jahre wird die »*WaWi*« – wie sie liebevoll genannt wird – von Familie Krätz be-



wirtschaftet. Die Waldwirtschaft ist eine Münchner Institution und erfreut sich sowohl bei Einheimischen als auch bei »Zugereisten« großer Beliebtheit.

Im »*Bübnen-Stüberl*« war für uns 17 RONDE-Freunde eine lange Tafel wunder-

schön gedeckt. Unsere Lydia hatte für uns wieder ein exzellentes Menü zusammengestellt: Nach dem erfrischenden Aperitif wartete eine *Maronen-Samt-Suppe mit Rum-Sabne* auf uns. Die raffinierte Komposition war sehr gut gelungen und machte neugierig auf das Hauptgericht.

Nun kam das *knusprigen Ganserl* frisch aus dem Ofen. Zusammen mit der herzhaften Soße, *Maronenblaukraut, Kartoffelknödel und Reiberdatschi* waren *Gänsebrust und Gänsekeule* ein geschmacklicher Hochgenuss! Nach einer willkommenen Pause wurde uns zur Abrundung eine *Mandarinen-Soufflé an weißer Mocca-Sauce* serviert. Auch das Dessert schmeckte hervorragend!

Natürlich hatten sich die *RONDE-Freunde* an diesem Mittag wieder viel zu erzählen. So nutzten wir die gemütliche Atmosphäre vor dem offenen Kamin auch nach dem Festmahl noch eine ganze Weile zu guten Gesprächen. Wie kann man einen grauen Novembertag schließlich besser verbringen, als mit ausgezeichnetem Essen bei angeregter Unterhaltung in herrlicher Umgebung?

Text: Johannes Schwarz
Bilder: Stefan Glück



*Ein schönes Weihnachtsfest,
besinnliche Feiertage und für 2020 alles Gute!*



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

RONDE-Treffen am 10. November 2019 im Dom zu Mainz
mit anschließendem Gänse-Essen im Restaurant »Steins Traube«



Am Vorabend von St. Martin trafen sich 17 RONDE-Freunde am späten Nachmittag im Kreuzgang des Mainzer Doms zu einer Themenführung über den Namenspatron des Doms. Im Dommuseum zeigte uns ein junger Wissenschaftler, selbst ein Martin, die schönsten Darstellungen mit dem heiligen Martin und erzählte uns seine Legende und Geschichte. Danach besichtigten wir noch Teile des Domschatzes und konnten bei einem abschließenden Rundgang durch den Dom einige weitere der insgesamt 34 Martinsdarstellungen (z.B. in

einem Bischofsstab oder am Taufbecken) entdecken. Besonders stimmig wurde unser Dombesuch, als wir Teile der Generalprobe zur St. Martins-Aufführung vor dem Kinderumzug an diesem Abend mit-erlebten.

Hinterher trafen wir uns mit weiteren neun RONDE-Freunden zum Gänse-Essen in der Traubenstube des Restaurants Steins Traube in Mainz-Finthen. Phillip Stein ist in sein Elternhaus zurückgekehrt, nachdem er sich im Mainzer Hotel Favorite einen Michelin-Stern erkocht hatte, und führt nun das Restaurant in



der 6. Generation mit seiner Frau Alina. Das sind sicherlich für das sympathische junge Paar große Herausforderungen und Umstellungen, die gemeistert werden wollen.

Nach dem Aperitif, einem Winzersekt aus Rheinhessen, wurde uns vom jungen, freundlichen Serviceteam des Hauses ein klassisches Gänsemenu serviert. Es gab

*Feldsalat an einem Kartoffeldressing
mit Croutons und Trauben
(wahlweise auch mit Speck)*

*Kürbiscremesüppchen mit Ingwer,
Kokosmilch und Kürbiskernöl*

*Gänsebraten mit Kartoffelkloß,
Bratapfel, Rotkraut und
Karamell-Maronen*

*als Dessert ein Parfait von
weißer Schokolade, Nougatwürfel und
rotem Beeren coulis*

Auch für Vegetarier und Nichtgansfreunde war gesorgt. Auf Wunsch wurden alle Teile vom Hauptgericht nachgereicht, und die empfohlenen Weine aus Rheinhessen (ein weißer Cuvée aus Gewürztraminer und Riesling und ein Cabernet Sauvignon) wurden gerne getrunken.

Es war eine gelungene Veranstaltung mit nahezu allen Mitgliedern unserer Region bei guter Stimmung, und wir freuen uns bereits jetzt auf das nächste gemeinsame Treffen im Februar.

*Text: Lorena Isenbruck
Bilder: Dr. Katja Profes*



Region Bayern

Advent am Traunsee und in Bad Ischl vom 29. November bis 1. Dezember 2019

Am Freitag, dem 29. November traf sich die *La Ronde Bayern*, erweitert durch zahlreiche RONDE-Freunde aus allen Regionen im wunderschönen, direkt am See gelegenen, Hotel »DAS TRAUNSEE« in Traunkirchen. Nach der Begrüßung bei einem von der Gastgeberfamilie GRÖLLER offerierten winterlichen Aperitif, konnten wir ein äußerst schmackhaftes Abendessen genießen, was die RONDE-Freunde erwartungsvoll auf den nächsten Tag blicken ließ, wenn wir im mit 4 Hau-

ben im Gault Millau 2020 ausgezeichneten Restaurant »BOOTSHAUS« erwartet werden. Der erste Abend klang RONDE-üblich mit angeregten Gesprächen an der Hotelbar aus.

Am nächsten Tag fuhren wir in den »k.u.k. Sehnsuchtsort« BAD ISCHL. Bei einer *Stadtführung* erfuhren wir, dass das Salz durch Jahrhunderte das Leben in Ischl bestimmt hat, bis Angehörige der Ersten Gesellschaft des Reichs und die kaiserliche Familie den Ort als »Salzkurort« der



Monarchie entdeckten und Ischl zum eleganten Kurort machten. *Politiker, Künstler, Dichter, Schauspieler und Komponisten* verlebten in Ischl ihre Sommerfrische. Zu den Gästen zählten u.a. *Fürst Metternich, Bismarck, Nestroy, Johann Strauß, Anton Bruckner, Johannes Brahms, Franz Lehar, Emmerich Kalman*. Natürlich bleibt Ischl immer mit dem *Österreichischen Kaiser Franz Joseph und seiner »Sisi«* in Erinnerung. Franz Joseph lernte Sisi 1853 in Ischl kennen und lieben, und sie verbrachten fortan die Sommer hier und der »KAISERVILLA« einem Geschenk zu ihrer Hochzeit. Beim Stadtgang konnten wir einen Einblick in die Geschichte und die Gegenwart Ischls erhalten: Die ehemaligen Hotels Posthof, heute z.T. Geschäftshaus, das Hotel Kaiserin Elisabeth, das Lehar Theater, heute als Kino genutzt, das Rathaus und der Kaiserpark. In der historischen Trinkhalle besuchten wir den traditionellen *CHRISTKINDLMARKT*, um anschließend wiederum der Tradition folgend, in der Konditorei ZAUNER einzukehren. Johann Zauner, ein Wiener Zuckerbäcker und Weinhändler und k.u.k. Hoflieferant, ließ sich 1832 in der Pfarrgasse in Bad Ischl nieder, um den anspruchsvollen Kurgästen eine adäquate kulinarische Lokalität anzubieten, wie sie es aus Wien kannten. Nachdem auch die RONDE-Freunde in stilvollem Rahmen mit Köstlichkeiten verwöhnt worden sind, konnte die Fahrt weiter gehen. Wir kehrten zurück zum Traunsee nach Gmunden zum »TRAUNSEE SCHLÖSSER ADVENT«. Sowohl am *LANDSCHLOSS ORT*, als auch am weitaus bekannteren *SEESCHLOSS ORT*, dem Wahrzeichen von Gmunden, besuchten wir die *WEIHNACHTSMÄRKTE*. Besonders stimmungsvoll, der Gang über die beleuchtete Holzbrücke zum Seeschloss, vorbei an



im See schwimmenden *Weihnachtsbäumen, Adventskränzen und einer Krippe*. Eine eindrucksvolle Kulisse !!!

Nun ging es zurück ins *Weihnachtsdorf Traunkirchen* in die barocke Pfarrkirche zur »*Adventskranzweibe-Andacht*«. Wir waren einer Einladung der Pfarre gefolgt,

an dieser Andacht teilzunehmen und wurden auch von der Diakonin als *La Ronde des Gourmets* herzlich begrüßt. Es ist ein wunderschöner Brauch, der hier gepflegt wird. Die Familien kommen mit ihren Adventskränzen in die Kirche, lassen sie segnen und Kinder aus der Gemeinde ent-

zünden jeweils die erste Kerze, begleitet von Fürbitten. Die feierliche Atmosphäre mit *weihnachtlicher Musik und Kinderstimmen trägt uns in die kommende Adventszeit*.

Es folgte ein weiterer Höhepunkt unseres Advent-Wochenendes. Nach einem Aperi-





tif begann der *festliche Advent-Abend im Gourmet-Restaurant »Bootsbaus«*. Zunächst mussten wir aber noch unsere liebevoll verpackten Geschenke auspacken, die Lydia Glück wie in jedem Jahr individuell für uns ausgesucht hat. *Gespannte Erwartung wich großer Freude!* Es war wieder einmal gelungen, uns zu überraschen! *Danke Lydia!!*

Nun konnte uns Küchenchef *LUKAS NAGL* mit seinem Team verwöhnen: es gab *See-*

säibling, Mondsee Reinanke, Traunvierter Wildente und Berner Rosenapfel. Die einzelnen Gerichte bestachen besonders durch ausgesuchte Beilagen und *Gewürze*, z.B. *Salzsellerie Koji, Topinambur oder eingekochte Marille*.

Unser RONDE-Präsident *KARSTEN STEINBRÜCK* würdigte die Küchenleistung des jungen Teams in seiner Abschlussrede und die RONDE-Freunde bedankten sich mit viel Applaus (und einem Trinkgeld) bei der

sympathischen Küchenbrigade. Der Präsident bedankte sich nochmals ausdrücklich für die akribische Vorbereitung der Veranstaltung durch unsere *Lydia Glück*, die leider nicht selbst dabei sein konnte, *aber sie war eigentlich immer unter uns!* Das lag auch daran, dass ihr *Sohn STEFAN GLÜCK mit seiner Frau DANIELA* alles daran gesetzt haben, um sie würdig zu vertreten. *Es ist ihnen gelungen!! Ganz herzlichen Dank dafür!*

Am nächsten Vormittag hieß es Abschied nehmen. Die RONDE-Freunde machten sich auf den Heimweg mit vielen neuen Eindrücken und gegenseitigen guten Wünschen für die kommende *Advents- und Weihnachtszeit*.

*Text: Dr. Dorothee Assbrok
Bilder: Helmut Friedrich*





Region Niedersachsen / Berlin

Die Adventszeit als entsagende Fastenzeit?



Diese Frage klingt gerade im Kreis unserer Gourmet-Verwöhnten völlig absurd. Sie hat allerdings eine historische Berechtigung, denn im frühen Christentum und wohl erstmals im 5. Jahrhundert wurde der Advent mit einer acht Wochen dauernden Fastenzeit begangen. Was für eine grausame Vorstellung für unsere RONDE-Freunde.

Wir haben uns am 8. Dezember 2019 für die lukullischere Version entschieden. Traditionell fand unser Treffen nach perfekter Organisation unserer RONDE-Freunde Uschi und Victor Rizkallah im Kaminzimmer von Kastens Hotel Luisenhof in Hannover statt. Gäste aus Bremen und Hamburg komplettierten die Runde, die bei fröhlicher Stimmung selbst von

Schwerhörigen kaum überhört werden konnte. Die jeweiligen Themen angefacht durch die aktuelle Politik traten schnell in den Hintergrund, als die „Anti-Fasten-Zeit“ mit folgendem Menü begann:

- *Parfait von der Entenleber, Wasserkresse, eingelegte Pfefferkirschen, Portweinreduktion, gegrillte Brioche, feiner Friséé.*
- *Rosa gebratener Hirschkalbsrücken aus dem Springer Forst, Blaubeerjus, gebackene Cranberrytarte, geschmorter Spitzkohl, Kartoffel-Kuerbispraline.*
- *Stollenparfait mit Zimtpflaumen*

Beim Verzehr des Desserts war allerdings Vorsicht geboten. Einige der Rosinen trugen nämlich einen Sturzhelm. Das beruhte auf einem Missverständnis. Man hatte diesen Rosinen im Vorfeld leichtsinnigerweise erklärt, dass sie in den »Stollen« kommen sollten.

Der aktuelle »adventus« nahte dieses Mal nicht mit dem Einzug Jesu in Jerusalem, sondern mit dem von zwei schon konzertreif avancierten Instrumentalisten.

Als »Engel und Nikolaus« hätte man sie bezeichnen können mit einer beeindruckenden Qualität ihrer dargebotenen bunten Mischung von Musikstücken. Uns schon von früher bekannt und erneut ungewöhnlich die Kombination von Violine und Akkordeon, die sich zu einem harmonischen Klangcharakter vereinten. Als besondere stimmungsvolle Zugabe durfte natürlich ein Weihnachtslied nicht fehlen.

Der Advent auch als Symbol für einen Neuanfang scheint bei unserer Altersstruktur immer schneller zu kommen. Ein Problem? Für uns keinesfalls. Es lässt die nächste Feier zeitiger heranrücken. Nach gelungener Programm-Planung für das Jahr 2020, für das wir den RONDE-Freunden alles Gute wünschen, dem Ehepaar Rizkallah nochmals herzlichen Dank für ihr Engagement.

*Text und Bilder:
Dr. Wolf-Dieter Kirsten*



Nachruf

Heide Schmideder, Ober-Olm

Jetzt also auch Heide! Nur wenige Monate nach dem Tode von Ralf Schmideder hat auch sie uns am 26. Juli 2019 für immer verlassen.

Wenige wussten, wie krank sie tatsächlich war, strahlte sie doch immer einen großen Optimismus aus.

Sie liebte das Leben und die schönen Dinge darin, ihren großen Freundeskreis und ihre Freundinnen vom »Dallas Club«.

Als ich ihr von unserer schönen Reise in die Champagne erzählte, sagte sie ganz traurig: »Schade, ich kann ihn nicht mehr vertragen, dabei hat er mir immer doch so gut geschmeckt!« Als ehemalige Französischlehrerin liebte sie Frankreich, aber Spanien – und besonders Mallorca – in den letzten Jahren noch viel mehr.

Vor vielen Jahren, als Ulli und ich einmal von einer Kreuzfahrt im Hafen von Palma ankamen, holte sie uns ab und nahm uns mit in das zauberhafte Appartement in Cala Blava, mit der großen Sonnenterrasse und dem traumhaften Blick auf die Bucht.

Sie fehlt uns und allen, die sie kannten, am meisten ihren beiden Söhnen.

Gerhard Opitz

Veranstaltungsvorschau 2020

Januar

25.01. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
»Auf ein Neues«, Jahresbeginn in der Hansestadt

Februar

08.02. **Bayern:**
Auftritt des RONDE-Jahres in der Käfer-Schänke

08. oder
09.02. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Ausländische Küche (Restaurant noch offen)

09.02. **Niedersachsen/Berlin:**
Auf ein Glas Wein

April

25.04. **Bayern:**
Fröhliches Tafeln im Frühling

26.04. **Hamburg/Bremen/Schleswig-Holstein:**
»Mal raus aus der Stadt«, Frühlingsanfang in Hamburgs schöner
Umgebung

29.04. **Niedersachsen/Berlin:**
Spargelessen und Frühlingsstart

Mai

09.05. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Spargelessen in Guldental mit Besuch Steinskulpturenmuseum und -park
in Bad Münster am Stein-Ebernburg

21.–24.05. **Baden-Württemberg:**
CONVENT IN BADEN-BADEN

Juli

12.07. **Bayern:**
Sommerausflug

23.07. **Niedersachsen/Berlin:**
Auf ein Glas Wein

September

19.09. **Bayern:**
ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES

20.09. **Niedersachsen/Berlin:**
Tagesausflug

Oktober

01.–04.10. **Bayern:**
KUNSTGENUSS UND GAUMENFREUDEN IN UMBRIEN

November

07.11. **Bayern:**
Martinsgans-Essen

07.11. **Niedersachsen/Berlin:**
Martinsgans-Essen

29.11. **Niedersachsen/Berlin:**
WIR FEIERN ADVENT

Dezember

04.–06.12. **Bayern:**
WIR FEIERN ADVENT

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!

Wir gratulieren

Januar

14.01.1935	Eberhard Greiner	85. Geb.
19.01.1940	Dr. Joachim Eickelmann	80. Geb.

Februar

20.02.	Antonia Bader
26.02.	Gabriele Graupner-Spaeth

März

30.03.	Helga Galliat
--------	---------------

Mai

15.05.	Marion Lindemann	
15.05.1950	Prof. Dr. Wolfgang Keil	70. Geb.
21.05.1940	Hans-Joachim Will	80. Geb.
23.05.	Margit Moreau	
26.05.	Jutta-Stork-Felke	

Juni

02.06.	Dr. Cornelia Schulze	
06.06.	Annelore Bauer	
17.06.1965	Martin Fürsattel	55. Geb.

Juli

07.07.1940	Horst Bredemeier	80. Geb.
------------	------------------	----------

August

05.08.1935	Manfred Maske	85. Geb.
------------	---------------	----------

September

08.09.1935	Peter-Andreas Rübartsch	85. Geb.
13.09.1940	Karl-Heinz Kreissl	80. Geb.
21.09.1940	Helmut Friedrich	80. Geb.
28.09.	Ulrike Opitz	

Oktober

29.10.1940	Ulrich Graupner-Spaeth	80. Geb.
------------	------------------------	----------

Dezember

04.12.	Ursula Micheelsen	
16.12.	Bärbel Klockmann	
20.12.1950	Axel-Michael Kornmayer	70. Geb.
28.12.	Lydia Glück	