



R

RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 96/ Dezember 2021

R



*Ein schönes Weihnachtsfest,
besinnliche Feiertage
und für 2022 alles Gute!*

Foto: Helmut Friedrich

Region BAYERN

- Spargelessen am 12. Juni 2021
im Haus Rottner in Nürnberg
Seite 3

Region

HAMBURG / BREMEN / SCHLESWIG-HOLSTEIN

- Liebe Freunde in der RONDE
Seite 10

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Eintauchen in die
Vergangenheit am
29. August 2021 *Seite 4*
- Noch tiefer in die
Verangenheit eingetaucht
am 16. Oktober 2021 *Seite 8*
- Adventstreffen in Mainz am
5. Dezember 2021 *Seite 11*

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- 17. Juni 2021 –
Von der Pandemie über das
RKI zur Euphorie *Seite 3*
- Den Viren trotzen,
mit Feiern klotzen *Seite 12*

RONDE Convent

- in Nürnberg vom
17. bis 19. September 2021
Seite 5

Wir gratulieren *Seite 11*

Nachruf

- Ursula Mann *Seite 9*

R

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



Es ist nun das zweite Mal, dass wir Advent und Weihnachten in und mit der Coronapandemie begehen müssen. Wir alle hatten gehofft, dass es uns beuer sowohl wirtschaftlich als auch gesellschaftlich besser geht. Stattdessen ist alles noch viel schlimmer geworden – die hohen Inzidenzen, die Schwerkranken auf den Intensivstationen, das überlastete Gesundheitssystem und die zahlreichen Lockdowns. Viele von uns sind direkt oder indirekt betroffen, weil sie im Familien- bzw. Freundeskreis mit der Coronakrankheit in Berührung gekommen sind.

Auch sonst hat das Jahr 2021 Schreckliches gebracht (Flutkatastrophe, Terroranschläge, Flüchtlinge aus Afghanistan, Syrien, Irak und zuletzt das menschenverachtende Verhalten des belarussischen Machthabers). Es war in jeder Hinsicht ein »Annus horribilis«.

Nun haben wir eine neue Regierung, die einiges besser machen kann und nicht nur ihren Illusionen nachhängt. Es bleibt abzuwarten.

Wir hoffen, dass wir im neuen Jahr wieder RONDE-Veranstaltungen besuchen können, insbesondere freuen wir uns auf den RONDE-Convent im Saarland, der hoffentlich unter einem besseren Stern steht als der Convent in Baden Baden. Schon jetzt bedanke ich mich bei RONDE-Freund Dr. Günter Isenbruck für die umfangreichen Vorbereitungen und sage toi, toi, toi.

Nun wünsche ich Ihnen ein friedvolles Weihnachtsfest und uns allen ein glückliches Wiedersehen 2022.

Bleiben Sie gesund und zuversichtlich.

Ihr

*Karsten Steinbrück,
Präsident*

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 Bayern

Spargelessen am 12. Juni 2021 im Haus Rottner in Nürnberg

Am Samstag, dem 12. Juni 2021, lud die RONDE-Region Bayern überregional zum Spargelessen in unser RONDE-Haus Rottner nach Nürnberg ein. Ein kleines Häuflein von acht besonders Mutigen fand sich zu heiteren Gesprächen bei Köstlichkeiten rund um den fränkischen Spargel im Gasthaus Rottner ein.

Die Familie Rottner, die das Haus inzwischen in achter Generation führt, wusste die RONDE erneut auf höchstem Niveau zu bewirten und zu begeistern.

Ein herausragendes viergängiges Menü rund um den Spargel mit erlesenen Überraschungen wurde uns angereicht:

*Frühlingskräutersalat
mit Entenleberparfait und Fruchtgelee*

*Cremesuppe vom Spargel
mit Jakobsmuschel*

*Butter- und Salatspargel mit einer
Kombination aus Saftschinken und
fränkischen Bratwürsten*

Rhabarbertarte mit Krokanteis

Das »Sommererwachen in Franken« war wirklich ein freudvolles Treffen am Ende der Zeit der großen Corona-Beschränkungen.

Hans Karl Friedrich Schmidt



Region Niedersachsen / Berlin

17. Juni 2021 – Von der Pandemie über das RKI zur Euphorie



Die Natur hat der Menschheit weltweit mal wieder Grenzen aufgezeigt und mit einem winzigen Virus unsere Verletzlichkeit demonstriert. Grund genug, unsere Lebensstrukturen und Verhaltensweisen zu überprüfen. Jetzt aber zeigen wir es dem kleinen Bösewicht, indem wir seine Verbreitung behindern und mit Impfprogrammen seine Existenz gefährden, auch wenn er sich mit Mutanten wehrt. Wir nähern uns einer Normalität, die allerdings Veränderungen erfahren hat. Das Aufatmen ist fast hörbar. Die Politik hat uns jedoch zwischenzeitlich in unserer antiviralen Klausur phantasievoll mit bürokratischen Hürden und Mangel an Impfstoffen beschäftigt. Finanzspritzen allein haben eben noch nie die Gesundheit gefördert.

Wir RONDE-Freunde sind allerdings robust und bleiben infiziert von der Tendenz,

das Leben zu genießen, nach lukullischen Gerichten zu streben und dazu Gourmettempel aufzusuchen. Der trug am



17. Juni diesen Jahres für unsere Region den geschichtsträchtigen Titel »TITUS«, wieder glänzend in der Virusnach-Ära von

den RONDE-Freunden Rizkallah organisiert. Da war doch noch was! Ja! Titus war der römische Kaiser, dem u.a. soziale Wohltaten nachgesagt werden. Das schien er in die Neuzeit übertragen zu haben, wenn ich die beiden angebotenen Menüs Revue passieren lasse:

MENÜ 1

*Tiramisu von Gänsestopfleber
und Tafelspitz; grüner Spargel; Apfel;
Feldsalat, Medaillon vom Rebrücken;
Purple-Curry-Kruste; Spitzkobl;
Pfefferling; Blutwurst-Kartoffel*

MENÜ 2

*Backfisch vom Wels; Chilimango;
Fenchel; Zuckerschote; Sprossen;
Basilikum Atlantik-Steinbutt; Attilus-
Kaviar; Blattspinat; Beluga-Linsen;
roter Paprika; Champagner Sauce*

ALS KROENUNG ZUM ABSCHLUSS
BEIDER MENÜS:

*Geschmelzter Mohnknödel;
Pfeffer-Erdbeeren; Kaffee; Snicker-Eis*

Insgesamt haben sich nach meiner Wahrnehmung unsere RONDE-Freunde über ihre wiedergewonnene Freiheit gefreut und über die Möglichkeit, sich wieder im größeren Kreis zu begegnen. Uschi und Victor Rizkallah sind jederzeit bemüht, unsere Gemeinschaft am Leben zu erhalten und zu fördern, wofür ihnen erneut unsere große Dankbarkeit gebührt.

Dr. Wolf Dieter Kirsten



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Eintauchen in die Vergangenheit am 29. August 2021



12 km SO außerhalb von Frankfurt liegt in Dreieich-Götzenhain das fast 500-jährige Hofgut Neuohof, das als herrschaftlich-ysenburgisches Hofgut um 1500 gegründet und seit 1700 unter Graf Johann Philipp von Ysenburg-Büdingen als Musterdomäne wieder aufgebaut wurde. Es ist heute von einem Golfplatz, Wäldern und Feldern umrahmt, und seine Gutsschänke war insbesondere für die Frankfurter ein gern besuchter Ort für Familienfeste, aber auch für individuelle Restaurantbesuche. Die Tradition der Umgebung wird seit 1961 auch dadurch gepflegt, dass in der alten Backstube des Hofguts ein Hofladen eröffnet wurde, in dem Erzeugnisse der hofeigenen Metzgerei, der Konditorei und Bäckerei und der Küche zum

Verkauf angeboten werden; die Produkte können auch direkt in der angegliederten Wiesen-/Weinstube verzehrt werden.

An einem leider regnerischen 29. August 2021 trafen sich nach nahezu einem Jahr Unterbrechung mittags 20 RONDE-Freundinnen und -Freunde unserer Region, um endlich wieder Gespräche in einer schönen Umgebung und bei einem guten und bekömmlichen Essen miteinander führen zu können. Als kleine Begrüßung – wie auch schon bei vorherigen Treffen – hatte Lorena Isenbruck diesmal ein Rumtöpfchen mit Steinobst erstellt, das zugleich auch als Tischkärtchen dienen konnte. Auch unter den heutigen Teilnehmerinnen und Teilnehmern gab es einige, die sich gut an eigene Besuche in der Guts-



schänke in den 70er Jahren erinnerten, beispielsweise an die gemeinsame Verlobung oder an eine Nachfeier der eigenen kleinen Hochzeit in Studentenzeiten nach einem überraschenden Geldgeschenk der Großmutter.

Wir hatten uns aus den Menüvariationen das folgende Dreigangmenü ausgewählt:

Blattsalate an

*Holunder-Walnussdressing –
gebratene Lachswürfel*

*Rosa gebratener Kalbsrücken
serviert mit Pfifferlingen natur,
Erbsenpüree, glasierten Möhren*

*Beerenteller mit Orangenzucker
und Sorbet*

Zum Aperitif gab es entweder einen Rieslingekt oder einen alkoholfreien Traubensecco, als begleitendes Getränk wurde ein Weißherbst aus der Pfalz vom Weingut Schumacher aus Herxheim am Berg empfohlen, einem Weingut, das auch zu der Eigentümergruppe des Hofguts gehört, und dessen Weine auch im Hofladen zu kaufen sind.

Alle Beteiligte haben trotz des regnerischen Wetters das Ambiente des Hofguts genossen und freuen sich auf das für Ende Oktober im Raum Darmstadt vorgesehene nächste Treffen.

*Text und Bilder:
Günter Isenbruck*





La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2021

in Nürnberg vom 17. bis 19. September 2021



Endlich wieder RONDE erleben und genießen ...

Nach zweijähriger Ruhe der traditionellen RONDE-Einladungen, bedingt durch Corona, konnte das lang ersehnte Treffen der RONDE-Freunde/-innen wieder stattfinden.

So trafen sich am Freitag, dem 17. September 2021 auf Einladung unseres Präsidenten Karsten Steinbrück, 32 RONDE-Freunde/innen zum verspäteten 44. RONDE-Convent mit Mitgliederversammlung im schönen historischen Nürnberg.

Unser Domizil war das zentral gelegene Hotel Sheraton-Carlton im Herzen von Nürnberg. Nach der Anreise trafen wir uns zur fröhlichen Begrüßung in der Hotelbar zu den Begrüßungsworten unseres

Präsidenten Karsten Steinbrück und einem Aperitif mit Häppchen. Die Freude war groß und während des anschließenden Abendessens im Hotel-Restaurant noch viel größer. Es gab ja viel zu erzählen.

Kulinarisch, nebst Fränkischen Weinen, erwartete uns:

Parmaschinken auf Cantaloupe Melone und Salatbouquet

Getrüffelter Kartoffelschaum mit Gemüsestrob

Kalbsfilet an Steinpilzschaum, Römische Nocken

Mangomousse mit Früchten und Passions-Sorbet.

In der Hotelbar ließen wir den Abend gemeinsam ausklingen.





Der Samstag begann um 10.00 Uhr mit der Mitgliederversammlung in Anwesenheit des Vorstandes, Begrüßungsworten des Präsidenten Karsten Steinbrück sowie Berichte der Schatzmeisterin Ursula Fürsattel und des Kassenprüfers. Wir dankten mit Beifall allen für die geleistete Arbeit.

Ein besonderes Danke gebührt unseren Mitgliedern Dr. Günther und Lorena Isenbruck zur Ankündigung und Ausrichtung des nächsten RONDE-Convents im Saarland im Mai 2022, den wir jetzt schon mit großer Freude erwarten.

Aus beruflichen Gründen konnte leider unser bayerisch-regionaler Präsident, Hans Schmidt, nicht teilnehmen, der jedoch bestens von unserer Schatzmeisterin Ursula Fürsattel vertreten wurde.

Nach der Versammlung standen Großtaxi bereit, die uns zu einem typisch fränkischen Mittagessen ins Restaurant »Burgwächter« unterhalb der Burg brachten. Der Wettergott meinte es gut mit uns, sodass bereits reservierte Tische auf der Terrasse zu fränkischen Schmankerln und Bier einluden.

Gestärkt verließen wir das Lokal und gingen zum kulturellen Teil des Tages über. Es erwartete uns eine Einladung zum Rundgang und einer intensiven Zeitreise über mehrere Jahrhunderte mit Minna

und Frau Ursula Schürstab im historischen Kostüm und ein herzliches Willkommen im historischen wunderschönen Patrizierhaus Schürstab.

Wir bestaunten die Gewölbe sowie die hauseigene Kapelle bis hin zum Allianz-Zimmer, in dem bis heute noch ab und zu geheiratet werden darf. Wir erfuhren von Frau Schürstab, der Besitzerin, Geschichten über ihre Vor- und Nachfahren, deren mittelalterlichen Gebräuche, Küchengeschichten und Tischsitten sowie von Minna, die aus dem Nähkästchen plauderte, was die feine Gesellschaft wohl so speiste und trieb. Fröhlich gestimmt ging es per Fuß oder Taxi zurück zum Hotel, zur Einstimmung auf das Highlight des Abends.





Es erwartete und um 18,30 Uhr das 2-Sterne-Restaurant »Imperial« bei Sternekoch Alexander Herrmann, den wir bereits seit unserem RONDE-Event im Post-Hotel in Wirsberg im März 2018 kennen.

Das Abendessen entpuppte sich als 5-Gang-Lifestyle-Menü mit vorherigem auf der gemütlichen Hausterrasse servierten Imperial-Haus-Champagner oder herbstlichem Hauscocktail, kredenzt mit

Whisky Apple Bourbon, Apfelsirup. Die bunte, filigran dekorierte Speisefolge nur in einigen Stichworten:

*Lauwarmes Buchweizenbrot,
Kaviarbutter*

Pilze, süß-sauer; Rabmschwammerl

*Kürbis gedämpft und eingelegt,
Kernölmayonaise
Ingwer, Chili*



*Chinakobl-Sauerkraut, Brotgewürzbrot,
gegrilltes Sauerteigbrot, Kräuter,
Entenleber-Praline*

*Büffelmozzarella lauwarm, Haselnuss-
Trüffel als Vinnaigrette gebobelt*

*Geröstetes Störfilet, Störkaviar,
geräucherte Beurre Blanc,
lauwarmes Salatbrot
Hubert's Rebrücken-Medailon, Tataki
Getreidecreme, Wildsud, Physalis,
Knusperpfeffer*

*Schokoladenganasche,
gesalzenes Milchbeis,
heiße Karameljus*

Die Weinbegleitung, Silvaner Langenberg (Alte Rebe), Riesling (Mosel) Good old times aus dem Elsass sowie Rotweine Toni Hartl Burgenland und Spätburgunder aus dem Weingut Wirsching, passte hervorragend in die Menüfolge.

Mit diesen lukullischen Erlebnissen und von der gesamten Atmosphäre beschwingt,

verließen wir den Genusstempel fröhlich in Richtung Hotel zum Ausklang des erlebnisreichen Tages.

Der Folgetag galt der Abreise nach einem gemeinsamen Frühstück im Hotel.

Abschließend sei ganz herzlich gedankt dem gesamten Präsidium und vor allem Ursula Fürsattel und ihrem Team, für die hervorragend und mit Perfektion gelungene RONDE-Veranstaltung, gemischt mit Kultur und Gaumenfreuden. Wir hoffen auf ein baldiges, unbeschwertes Wiedersehen und eine Fortsetzung der RONDE-Zusammenkünfte.

Unsere liebe und unvergessene Lydia Glück hat sicherlich zufrieden auf uns heruntergeschaut und ist stolz auf uns, über das Fortbestehen ihres Lebenswerks ...

*Text: Margit Moreau
Bilder: Dr. Katja Profes*





Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Noch tiefer in die Vergangenheit eingetaucht am 16. Oktober 2021



Kurz vor Ende der Sommersaison, während der in der Grube Messel, dem etwa 10 km nordöstlich von Darmstadt gelegenen Weltnaturerbe, Führungen angeboten werden, unternahmen zwölf RONDE-Freunde aus Mainz, Wiesbaden, Hofheim

und Gelnhausen den von Regionalpräsident Dr. Günter Isenbruck und seinem Team vorbereiteten Ausflug dorthin. Der Vormittag des 16. Oktober 2021 war noch kalt und der Himmel bedeckt, dieser lichte

sich die Sonne in den 48 Millionen Jahre alten Vulkankrater aus dem Eozän. Während die erste Gruppe im für maximal neun Personen vorgesehenen Elektroauto mit einem außerordentlich kompetenten Führer durch die Grube fuhr, verlor

sich die andere Gruppe im Besucherzentrum mit seinen präparierten Fossilien und den vielen aufschlussreichen Erklärungen hierzu. Von besonderem Interesse war das komplette Skelett eines Urpferchens, dessen Größe gerade mal dem





eines Hündchens entsprach, wie auch die simulierte Abfahrt in 465 m Tiefe. Nach einer Stärkung mit Kaffee und Kuchen startete dann auch die zweite Gruppe zur Grubenfahrt.

Bei der Grube handelt es sich um einen 1970 stillgelegten Ölschiefer-Tagebau. Der Plan einer zentralen Mülldeponie nahm nun Gestalt an, die Umsetzungen von Baumaßnahmen setzte ein. Aber auch die Proteste der Bevölkerung wurden lauter. Und die private Fossiliensuche nahm Fahrt auf. Wegen der hervorragenden Qualität der dort, zunächst meist von privaten Sammlern geborgenen Fossilien aus dem Eozän wurde die Grube 1974 geschlossen und schließlich, nachdem der Plan einer Mülldeponie vom Tisch war, 1995 zum UNESCO-Weltnaturerbe ernannt. 1991 wurde die Grube Eigentum des Landes Hessen, das das Recht zum Abbau des Ölschiefers zu wissenschaftlichen Zwecken der Senckenbergischen Naturforschenden Gesellschaft übertrug.



Wie entstand Ölschiefer? Nach Abklingen des Vulkanismus vor 48 Millionen Jahren entstand am Grund des Trichters ein Maar, in dessen Grund sich Algensedimente ablagerten, die wegen Sauerstoffmangels zu Ölschiefer wurden. Ölschiefer ist kein Gestein wie z.B. der rheinische Schiefer und enthält auch kein Öl. Die korrekte

Bezeichnung lautet Schwarzonstein oder Schwarzpelit. In der Grube Messel entstand in ca. 1,5 Millionen Jahren eine Ablagerungsschicht von bis zu 150 m.

In dieser Schicht wurden bislang Vertreter aller Wirbeltiergruppen sowie Insekten und Pflanzen gefunden. Die

bekanntesten Vertreter der Messel-Fauna sind wohl die beiden frühen pferdeartigen Propalaeotherium und Eurohippus, von denen bislang über 70 Individuen ausgegraben wurden. Weitere bedeutende Funde sind der Kranichvogel Messelornis cristata und Darwinius masillae (»Ida«), ein früher Primat.

Mit der Besichtigung war für alle Teilnehmer genug Gesprächsstoff für das Mittagessen im nahen Oberwaldhaus vorhanden, einem hübsch an einem See gelegenen Ausflugsrestaurant, das die Gruppe um 13.00 Uhr erwartete. Eine üppige Vorspeisen-Etagere, wahlweise *Lachs* oder *Wildgulasch* zur Hauptspeise, sättigten derart, dass manche auf das Dessert verzichteten. Die Gruppe zeichnet mittlerweile ein enger Zusammenhalt aus, im Oberwaldhaus saß sie bis in den späteren Nachmittag zusammen.

Text: Katja Profes

Fotos: Katja Profes und Erich Spieker

Nachruf

Die RONDE-Freundinnen und -Freunde betrauern den Tod ihrer RONDE-Freundin

Ursula Mann.

Ursula Mann, geb. Dreßler, ist am 18. Dezember 2020 in Mainz im 82. Lebensjahr verstorben.

Sie ist auch nach dem Tod ihres Mannes Hanns (investiert in Nürnberg 1987, dem wir noch in 1995 zum 75. Geburtstag gratuliert hatten) aktives Mitglied geblieben, sie wurde bereits beim Convent in 1993 investiert.

Mit großer Freude haben wir mehrmals erleben dürfen, dass sie zu unseren Veranstaltungen in den letzten beiden Jahren einen ihrer Enkel – Niko – mitbrachte, der sich offensichtlich in unserem Kreis wohlfühlen konnte. Das letzte Treffen, an dem beide in 2020 teilnehmen wollten, fiel leider dem Sturm SABINE zum Opfer.

Sie fehlt uns, aber am meisten sicher ihren vier Töchtern.

Günter Isenbruck

La Ronde des Gourmets

FREUNDESKREIS der FÜNFHUNDERT

*Ronde Region
Hamburg
Bremen
Schleswig Holstein*

Regionalpräsident
KAI-MOMME
MICHEELSEN

Parkweg 23
29578 Eimke
Tel. 05873/306
Mobil 0163/4657543
E-Mail:
Kai-M.Micheelsen@
t-online.de

*Eimke, Advent 2021**Liebe Freunde in der Ronde,*

als wir uns in Hamburg nach dem Jahresauftakt im Elysee-Hotel mit Herzlichkeit und vielen guten Wünschen für das Jahr 2020 verabschiedet hatten, konnten wir alle nicht ahnen, dass es wohl unsere letzte Veranstaltung sein würde, zu der wir Euch eingeladen hatten, aber nun hat die Corona Pandemie nicht nur unseren Alltag total verändert, sie hat auch das fröhliche Zusammensein im Freundeskreis der Ronde des Gourmets fast beendet und das für sicherlich noch für lange Zeit.

Leider jedoch schreitet insbesondere für uns „Alten“ die Zeit spürbar voran, sodass wenig Hoffnung bleibt, in Zukunft noch die Kraft zu haben, Veranstaltungen zu planen und durchzuführen.

Wir sind darüber sehr betrübt, hoffen jedoch, alle Rondefreunde werden diese Epidemie gesund überstehen.

Was bleiben wird, ist die Erinnerung an viele Reisen und Veranstaltungen, die wir für unsere Region organisiert hatten und die wir in anderen Regionen miterleben konnten, wie z.B. die vielen Convente, die in den über 40 Jahren unserer Mitgliedschaft in den verschiedenen Regionen stattgefunden haben.

Großstädte wie München, Köln, Berlin, Aachen, Essen und die Landschaften in Bayern, Baden – Württemberg, Franken, Hessen, Niedersachsen konnten wir, vorgestellt von den Regionalpräsidenten, näher kennenlernen,

Möge uns die Freude, gemeinsam das Schöne im Leben zu genießen erhalten bleiben und wir bald wieder zusammenkommen können. Wir wünschen allen Ronde Freunden in dieser ungewöhnlichen Zeit stimmungsvolle Vorweihnachtstage, ein gesegnetes Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 2022

*Mit herzlichen Grüßen**Kai-Momme und Ursula Micheelsen*



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Adventstreffen in Mainz am 5. Dezember 2021



Am 5. Dezember, dem Vorabend des Nikolausfestes, trafen sich elf RONDE-Freundinnen und -Freunde, schon dreifach geimpft oder zweifach und frisch getestet, am Abend in Geberts Weinstuben in der Mainzer Neustadt, einem 1955 erstmals gegründeten und seit 1974 eigenständig bestehenden Restaurant mit Wohnzimmeratmosphäre. Die Gründerfamilie Gebert stammt ursprünglich aus Franken und startete Ende des 19. Jahrhunderts in der Gründerzeit der Mainzer Neustadt mit einer Bäckerei. Durch die Heirat des

Gründers, Jean Gebert, mit einer rheinhessischen Winzertochter war die Idee, zumindest eine Weinstube neben der Bäckerei zu eröffnen, vorprogrammiert. Dieses Restaurant hat sich über die Jahre fast zu einem Stammlokal unserer RONDE-Region entwickelt.

Frank Gebert, der heutige Küchenchef, hat sich inzwischen im Michelin-Führer den »Bib Gourmand« erkocht und erfreute uns nach einem Begrüßungssekt oder alternativ einem Fruchtsecco mit folgendem dreigängigen Menü:

*Cocktail von der Riesengarnele
Rosa gebratene Hirschmedaillons
mit Preiselbeerschaum auf
Kastanienmousseline,
blättrigem Rosenkohl und
Schupfnudeln*

*»Duett von Schokolade und Birne«,
feine Mousse in hauchzarter
Schokoladenhülle mit Kompott und
Sorbet von der Birne*

Als Variante zum Dessert konnte auch eine Alprohmilch-Käseauswahl von einem

lokalen Käsehändler gewählt worden. Die begleitenden Weine wurden individuell gewählt und konzentrierten sich erwartungsgemäß auf einen Spätburgunder. Wie inzwischen schon fast Tradition gab es als Geschenk für zuhause einen Schokoladennikolaus. Die Teilnehmenden verabschiedeten sich entspannt voneinander und freuen sich auf weitere Treffen in der Region und natürlich auf den Convent Ende Mai 2022.

Text und Fotos: Günter Isenbruck

Wir gratulieren

Februar

28.02. Elfi Spaeth
29.02.1972 York-Harald Richter 50. Geburtstag

März

19.03.1942 Dr. Wolf-Dieter Kirsten 80. Geburtstag

April

08.04. Hildegard Vesper
26.04.1937 Dr. Ralph Lange 85. Geburtstag
28.04.1967 Andreas C. Fürsattel 55. Geburtstag
30.04.1947 Olaf Achleitner 75. Geburtstag

Mai

02.05. Ursula Medenwald
27.05. Evelyn Schmidt
31.05. Doris Schober

Juni

12.06.1937 Jakob Diehl 85. Geburtstag

August

04.08.1932 Dieter Felke 90. Geburtstag
08.08. Helga Lennartz-Kotter
17.08. Ingrid Holdschuer

September

07.09.1932 Albert Klockmann 90. Geburtstag
11.09.1967 Johannes Schwarz 55. Geburtstag
11.09.1947 Gerhard Opitz 75. Geburtstag
12.09.1947 Dr. Dominique Malovier 75. Geburtstag

Oktober

20.10.1947 Karl-Heinz Binzel 75. Geburtstag

November

24.11.1942 Prof. Dr. Falk Fahrenholz 80. Geburtstag
30.11. Katja Profes

Dezember

15.12.1932 Manfred Radeck 90. Geburtstag
27.12.1932 Werner Buhk 90. Geburtstag



Region Niedersachsen / Berlin

Den Vieren trotzen, mit Feiern klotzen am 5. Dezember 2021

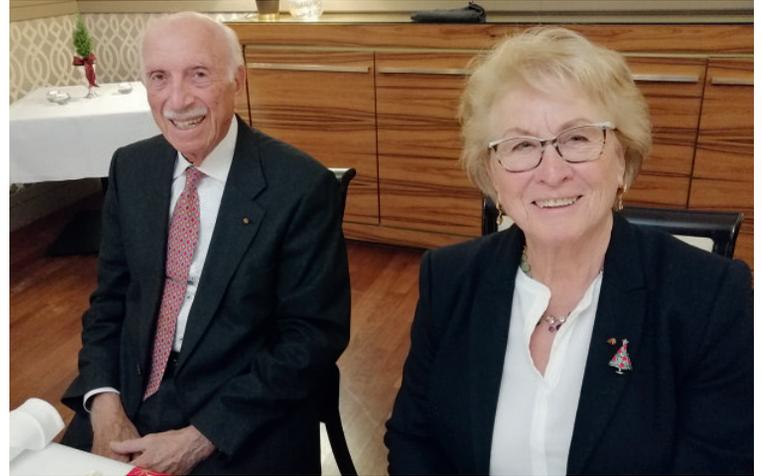


Für uns Christen sind die religiösen und geschichtlichen Zusammenhänge klar. Was aber bedeutet darüber hinaus ADVENT, also ANKUNFT? Wir fragen uns dabei: WER kam, WANN und WO? Dieses Mal war das einfach zu beantworten. WER: Die RONDE-Freunde mit ihren Gästen. WANN: Am 2. Advent, das heißt am 5. Dezember des Jahres. WO: Kastens Hotel Luisenhof in Hannover. Das festlich geschmückte Kaminzimmer sorgte wieder für den atmosphärisch glänzenden Rahmen. Geimpft, geboostert und mit freudiger Erwartung versammelte sich die Ru(o)nde, um für einige Stunden die Einschränkungen der Pandemie abzuschüteln. Es konnte nicht ausbleiben, dass zu Beginn die Rolle der Ignoranten und

Impfgegner kritisch beleuchtet wurde. Eines ihrer Argumente ist die Furcht, die Impfung könne ihre eigene DNA verändern. Sie verkennen dabei, dass das ausgerechnet für sie eine Chance darstellen könnte. Die Erwartungen wurden in diesem Kreis nicht enttäuscht. Neben den heißersehnten und wieder aufgefrischten persönlichen Kontakten blieben wir unseren Gourmet-Wünschen treu. Beim Lesen der Speisekarte allein werden die Geschmacksdrüsen zum Leben erweckt.

Ziegenkäse-Schnitte, Rote Beete-Carpaccio, Nüsslisalat, Orangen-Joghurtcreme

Maronencremesuppe, gebratenes Hasenfilet, Aprikosenconfit, Cranberryschaum



Rosa gebratener Rebrücken und geschmorter Keule, Gewürzbirne mit Preiselbeeren, winterliches Gemüse, Schupfnudeln

Baileys-Crème Brûlée, gebackene Cassis-Feige, Sauerrahmreis

Wenn sonst schon traditionell die Gespräche mit ernsthaften Themen, humorigen Einwüfen und politischen Analysen ange-reichert sind, so waren sie dieses Mal besonders lebhaft und erfrischend in diesem

illustren Kreis. Eine besondere Würdigung galt dem RONDE-Ehepaar Uschi und Victor Rizkallah, denen als Dank für ihr jahrelanges Engagement für die RONDE als historische Reminiszenz eine Sammlung von 25 Revue-Artikeln unserer Region überreicht wurde. Nach der abgewandelten Erkenntnis, dass »nach dem Fest vor dem Fest« ist, sind schon die Gedanken gereift, wie unsere RONDE-Planungen für das Jahr 2022 gestalten werden sollen.

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

Veranstaltungsvorschau 2022

Bei den bisher vorgesehenen und hier genannten Veranstaltungen geben wir davon aus, dass die Corona-Pandemie-Lage diese zulassen wird. Weitere attraktive Veranstaltungen werden wir Ihnen anbieten, sobald sich die Lage absehbar entspannen wird.

März

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

Mai

26.05.-29.05. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
CONVENT IM DREILÄNDERECK DEUTSCHLAND/FRANKREICH/
LUXEMBURG

Juni

17.06. **Niedersachsen/Berlin:** Spargelessen

Juli

10.07. **Niedersachsen/Berlin:** Sommerausflug

November

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

Dezember

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

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!