



RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 97/ Dezember 2022



Wir gratulieren Seite 15

Region BAYERN

- Frühling in Franken
im Mai Seite 5
- Eröffnung Oktoberfest
Seite 11
- Advent in Bayern Seite 15

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Traditionssessen
im ersten Quartal Seite 4
- Les Deux Dienstbach Seite 12

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Niedersachsen
und die gute Laune Seite 3
- Spargelessen als Tradition
Seite 10
- Erneuerte Wahlverwandt-
schaften Seite 10
- Lukullische Schatzsuche
Seite 11
- »Gänzliche Gänzlich« Seite 13
- Adventsfeier Seite 13

RONDE Convent

- in Perl-Nennig vom
26. bis 29. September 2022
Seite 6

Nachruf

- Eberhard Greiner Seite 3

Kolumne Seite 16

Vorschau 2023 Seite 16



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



Heuer ist das dritte Jahr, in dem wir uns mit Einschränkungen hinsichtlich Lebensqualität und Wohlbefinden auseinandersetzen mussten. Leider wird es von Jahr zu Jahr nicht besser, sondern eher schlimmer. Erst Coronapandemie, dann der Krieg, den ein Despot in der Ukraine mit unerlässlichem Leid für die Menschen dort führt, und nun auch noch die Energiekrise, die uns alle mehr oder weniger trifft.

Wer weiß, wie es weitergeht und was uns das Jahr 2023 bringen wird. Natürlich kann man uns vorwerfen, dass wir in der Vergangenheit viel zu sorglos gelebt haben, vor allem was unser Klima betrifft, aber was die sogenannten Klimaaktivisten zurzeit veranstalten, kann auch nicht die Lösung sein.

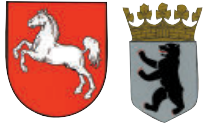
Für uns RONDE-Mitglieder bzw. Freunde der RONDE gab es jedoch 2022 einen Lichtblick, nämlich den Jahresconvent im Saarland. Manche von uns kannten das Saarland nicht und so war es eine Freude, neben dem Zusammentreffen mit Freunden auch interessante Eindrücke im Drei-Ländereck zu gewinnen. Insbesondere der kulinarische Ausflug nach Frankreich dürfte allen gefallen haben. Und so möchte ich an dieser Stelle unserem RONDE-Freund Dr. Günter Isenbruck und seinem »Team« recht herzlich für die Mühe und Organisation danken.

Nun wünsche ich Ihnen ein friedvolles Weihnachtsfest und uns allen ein gesundes und glückliches Wiedersehen 2023.

Bleiben Sie zuversichtlich!

Ihr

*Karsten Steinbrück
Präsident*



Region Niedersachsen / Berlin

17. März 2022 – RONDE Niedersachsen und die gute Laune

Nachdem pandemiebedingt lange keine persönlichen Treffen möglich waren, konnten wir den Alltag in Hannover endlich wieder frei gestalten, für ein paar Stunden gemeinsam fröhlich sein und unser Treffen unbeschwert genießen.

Bei unserem ersten Wiedersehen in diesem Jahr, am 17. März 2022, trafen sich abends zehn RONDE-Freunde im bekannten, erstklassigen italienischen Restaurant RONTONDA im Zentrum von Hannover. Die Speisekarte ist so vielfältig, dass die Wahl auch zur Qual wurde. Die Vielfalt der Variationen der Menükarte aktiviert den Hunger, wenn man z.B. liest:

»gebeizter Lachs mit Kirschtomaten,
Riesengarnelen vom Lavastein« oder
»Kalbsfilet mit Pilzkruste und
Marktgemüse« bis zu diversen Desserts.

Man konnte aus zwei bis drei Dutzend Leckereien wählen.

Für einige Stunden durften die RONDE-Freunde die Zeit mit Einschränkungen und Entbehrungen ruhen lassen. Man konnte über persönliche Belange und Wohlbefinden reden. Der Mensch war wieder im Mittelpunkt, nicht nur seine Stimme am Telefon. Der persönliche Austausch von Gedanken und Informationen war geweckt.

Wie üblich in der Region Niedersachsen war es ein Treffen, wieder gemeinschaftlich organisiert von Uschi Rizkallah, Wolf Kirsten, Horst Bredemeier u.a.

Text und Foto:
Victor Rizkallah



Nachruf

Die RONDE-Freundinnen und -Freunde betrauern den Tod ihres Freundes

Eberhard Greiner.

Er ist in Frankfurt am Main am 11. April 2022 im 88. Lebensjahr verstorben.

Er war von Beginn an Mitglied der RONDE und war damals – wie einige der Gründer und frühen Mitglieder – vorher Mitglied der nationalen Gruppe der internationalen »Chaine des Rotisseurs« gewesen. Seine Frau Elfi und er waren Aktive der Handballabteilung der Frankfurter Eintracht, er als deren Abteilungsleiter, sie als Spielerin. Beide liebten es über viele Jahre des gemeinsamen Lebens, sowohl im Winter zum alpinen Skilaufen in die Alpen, als auch im Sommer in nahezu alle Regionen unserer Erde zu verreisen; eine der letzten größeren Reisen wurde mit einem Schiff der Hurtigruten-Gruppe in Norwegen durchgeführt.

Eberhard war gerne mit Menschen zusammen; ich erinnere mich noch gerne an seinen 80. Geburtstag, den wir im heimischen Garten an seinem Haus in Frankfurt gefeiert hatten. Das letzte gemeinsame RONDE-Treffen unserer Region mit der Teilnahme seiner Frau Elfi und ihm war im Hofgut Neuhof im August 2021, zwölf km außerhalb von Frankfurt.

Er fehlt uns, aber am meisten sicher seiner Frau und seiner Tochter.

Dr. Günter Isenbruck

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 GmbH, Nürnberger Straße 27-31, 91413 Neustadt an der Aisch.

www.la-ronde-des-gourmets.de



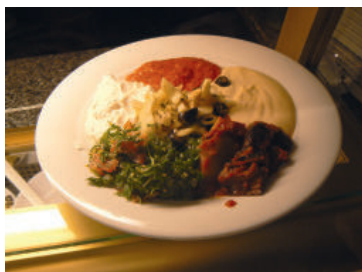
Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Traditionssessen im ersten Quartal und Kelten in Hessen



Am 24. März haben sich neun RONDE-Freundinnen und -Freunde der Region Hessen, Rheinland-Pfalz und Saarland in Fortführung einer langjährigen Tradition im ersten Quartal des Jahres zu einem Abendessen, diesmal in Wiesbaden, getroffen, das eine typische Küche repräsentiert, die für unseren Gaumen eher ungewohnt ist. Diesmal war es die marokkanisch-orientalische Küche aus der Brasserie KARIM'S, die wir auf Anregung von Sylvia und Jürgen Wacker ausgesucht hatten. Nach dem Begrüßungsaperitif (Sekt oder alkoholfreier Secco mit einem Minzeblatt), der aufgrund des warmen Frühlingswetters sogar im Freien genossen werden konnte, startete das Festival von sechs mediterranen Vorspeisen, die wir uns aus Schüsselchen aussuchen durften:

Tabouleh, Hummos, Fenchelsalat mit Orangen und Oliven, Bulgursalat,



Rote-Beete-Salat und M'hammara (Paprikacrème mit Nüssen), serviert mit Fladenbrot

Aus vier verschiedenen Hauptspeisen wurden die drei folgenden ausgewählt:

Tagine mit Lammragout mit karamellisierten Pflaumen, gerösteten Mandeln und Safranreis;

Tagine mit Hähnchenbrust mit eingelegten Zitronen und Oliven in einer Ingwersauce, Safranreis;

Duett von gebratenem Zander- und Wolfsbarschfilet, mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln

Zum Abschluss gab es eine Dessertvariation nach Art des Hauses aus einer Vanille-Joghurtcrème mit Früchten und gefüllten Teigtaschen.

Fünf der Teilnehmenden hatten sich bereits vorab vor dem Wiesbadener Stadt-

museum (»SAM«) getroffen, in dem wir eine Sonderausstellung über Kelten in Hessen anschauen konnten, die mit acht weiteren Standorten in das erste hessenweite Archäologie-Jahr eingebunden ist. Die späten Kelten im Zeitraum zwischen 100 v. und 100 n.Chr. standen bereits an der Schwelle zur Hochkultur. Zwei neue Akteure – die Germanen aus dem Norden und die Römer aus dem Süden – beeinflussten diese Entwicklung. Das Ergebnis war eine römisch-germanisch geprägte Welt mit keltischen Wurzeln. Als typische Beispiele werden u.a. eine Darstellung der Göttin Epona gezeigt, seitlich auf einem Pferd sitzend, die somit ursprünglich ein rein weibliches Attribut darstellte, und Silber- und Bronzemünzen.



*Fotos und Text:
Dr. Günter Isenbruck*





Region Bayern

Frühling in Franken vom 6. bis 8. Mai 2022



Der Mai ist gekommen und ... die bayrischen RONDE-Freunde trafen sich, wie schon oft, in dem liebenswerten »Hotel Leicht« in Biebelried.

Bei einem Begrüßungscocktail gab es nach der langen Coronapause bei strahlendem Sonnenschein ein freudiges Wiedersehen. Wir wurden sehr liebenswürdig von den RONDE-Wirtsleuten empfangen. In unseren Zimmern erwarteten uns kleine Fliedersträuße aus eigenem Garten.

Abends gab es ein fränkisches Abendessen mit »fränkischen blauen Zipfeln«, die für nicht-fränkische Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig waren.

Am nächsten Tag führte uns unsere Bus-tour am südlichen Steigerwald entlang vorbei an den hübschen Weinorten Sommerhausen, Winterhausen und Ochsenfurt nach Schloss Frankenberg. Dort erwartete uns zuerst eine Führung des erst teilweise renovierten Schlosses. Mit den sehr schön restaurierten Parkettfußböden, den naturbelassenen Sollnhofer-Platten



in den Fluren und den allzu üppig ausgestatteten Suiten und Räumlichkeiten wird es sicher ein Ort der gehobenen Hotellerie werden.

Danach erwartete uns auf der Sonnenterrasse des Schlossgasthofs sowohl ein atemberaubender Rundumblick auf die Weinberge und die fränkische Landschaft, als auch eine kompetente und charman-

te Sommelière, die uns bei einer äußerst interessanten Weinprobe mit den unterschiedlichsten Gewächsen des Weinguts »Schloß Frankenberg« bekannt machte.

Leicht trunken, voll des köstlichen Frankenweines und einiger fränkischer Schmankerln, wurden wir von unserem freundlichen Busfahrer abgeholt. Sanft schaukelnd, ohne in unserem wohlver-

dienten Mittagsschlaf gestört zu werden, fuhren wir zum Weinort Iphofen. Dort stärkten wir uns mit Eis, Espresso etc., bevor uns eine deftige Stadtführung erwartete. Als erstes wurde uns von unserer engagierten Stadtführerin demonstriert, wie man anno dazumal mit aufmüpfigen Frauen und aufsässigen Männern umging. Dann führte sie uns mit Hellebarde und Sturmhaube, die sie einem unserer Herren verpasste, zu den mittelalterlichen Baudenkmälern Iphofens.

Bei köstlichem Galamenü genossen wir den letzten Abend. Zu vorgerückter Stunde kredenzte uns Frau Leicht einen vorzüglichen Marillenbrand, hergestellt aus Marillen ihres eigenen Gartens in der Wachau. Nach diesem schönen Abschluss verabschiedeten wir uns am nächsten Tag voneinander bis zum nächsten RONDE-Treffen.

Text: Dr. Christine Sobel-Besig
Fotos: Helmut Friedrich





La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2022

in Perl-Nennig (Saarland) vom 26. bis 29. Mai 2022

1. Conventtag, der 26. Mai

Einzelne der insgesamt erfreulich zahlreich erschienen 38 Teilnehmenden sind bereits am Vorabend im Hotel angekommen, so dass sie die Infrastruktur von »Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg« – wie die Badelandschaft – ohne »Convent-Programm-Stress« genießen konnten.



Um 17.00 Uhr treffen sich vorab traditionell die Vorstandsmitglieder mit den Regionalpräsidenten, die diesmal durch das komplette Vorbereitungsteam ergänzt wurden. Es wird das aktuell vorgesehene Programm des Convents vorgestellt, um gegebenenfalls noch eventuelle Sonderwünsche berücksichtigen zu können. Als sehr bedauerlich wird natürlich angesehen, dass einzelne Regionen keinen Regionalpräsidenten mehr haben oder in Kürze nicht mehr haben werden.

Um 18.00 Uhr treffen sich alle zunächst zum Aperitif im Biergarten des zum Hotel-

komplex gehörenden Landgasthofs »Die Scheune«, der im 1. Stock ab 19.00 Uhr auf der gleichen Ebene dann auch für das dreigängige regional auf das Saarland abgestimmte Menü vorgesehen ist. Wir sind »unter uns« und können einen Brut-Sekt aus der nahezu autochthonen Rebsorte »Elbling« vom Weingut Schmitt-

Weber aus Perl trinken, der von mit *Thunfischmousse* oder *robem Schinken* belegten *Canapés* begleitet wird. Die Getränke zum nachfolgenden Menü bestellt an diesem Abend jeder selbst an den fünf von uns besetzten 8er-Tischen, wobei zumindest bei den Weißweinen die Region mit Riesling und Grau- oder Weißburger im Vordergrund steht.

Das Menü beginnt mit einer *Kartoffel-Viezsuppe* (Viez ist der saarländische Begriff für einen Apfelwein), dem sich nach eigener Wahl einer der drei nachfolgenden Hauptgänge anschließt:



Medaillons vom Schweinefilet, Apfel-Pfeffersauce, Brokkoli und Dippelappes (eine saarländische Spezialität, die aus einer Kartoffelmasse, Lauch, Schinkenspeck und Schalotten erzeugt wird)

Gebratenes Kabeljaufilet, Zitronengrassauce, Erbsenpüree

Zweierlei Spargel, Kartoffeln

Als Nachtisch wird entweder eine *Apfel-creme* oder eine *Käseauswahl* geboten. Nach der doch für viele recht ausführlichen und längeren Autoanfahrt wird die Nachtruhe zeitig begonnen.

Dr. Günter Isenbruck



2. Conventtag, der 27. Mai

Am Freitag, nach einem reichhaltigen Frühstück, steht der Bus pünktlich um 10.00 Uhr zur Abfahrt bereit. Der Himmel ist bewölkt und es nieselt leicht. Nach einer kurzen Fahrt erreichen wir Orscholz. Von dort führt ein leicht abfallender Weg durch den Wald zum Aussichtspunkt Cloef, einer vorspringende Felsformation, von der man den besten Blick von oben auf die Saarschleife, das Wahrzeichen des Saarlandes, hat. Nach einstündigem Aufenthalt geht es weiter nach Mettlach. Bevor die Führung beginnt, ist noch genügend Zeit für einen Bummel durch den Ort. Leider spielt das Wetter nicht mit, so dass noch einige Regenschirme gekauft werden müssen. Um 12.15 Uhr starten wir, in zwei Gruppen aufgeteilt,

zum vorgesehenen Besichtigungsprogramm. Zum Glück regnet es jetzt nicht mehr und so kann es losgehen; zunächst zur neogotischen Kapelle St. Joseph, die 1864 im Geist des 13. Jahrhunderts in Wallerfangen nach dem Vorbild der Sainte Chapelle in Paris entstand. Nach der Heirat von Oktavie Villeroy mit Eugen von Boch im Jahre 1842 wurde die Kapelle 1879 in Wallerfangen Stein für Stein abgebaut und mit Saarkähnen nach Mettlach gebracht. Dort wurde sie wieder aufgebaut und mit kostbaren Mosaiken, Fliesen und Terrakotten – natürlich hergestellt von Villeroy und Boch – ausgestattet. Die prächtigen Wand- und Deckenmalereien, aber auch die Fliesen aus der Zeit um 1880 mit den kräftigen Farben Kobaltblau, Gold und Rot beeindruckten uns sehr.





Anschließend geht es weiter in die Gartenanlage der »Alten Abtei«. Im Park ist das älteste sakrale Gebäude der Großregion, der »Alte Turm«, zu besichtigen. Das über 1000 Jahre alte Bauwerk wurde als Grabkapelle für den Hl. Luitwinus errichtet und in den letzten Jahren aufwändig restauriert. Der Erhalt dieses Wahrzeichens

berühmten Baumeister Schinkel entworfenen Brunnens zeigt den Ahnen Friedrich Wilhelms: Johann, König von Böhmen und Graf von Luxemburg. Bei jenem Besuch in Mettlach erfuhr der Kronprinz, dass Jean-Francois Boch die Gebeine des 1346 im Kampf gefallenen Herrschers nach langen Kriegswirren und der fran-



ist insbesondere dem Berliner Baumeister Karl Friedrich Schinkel zu verdanken. Neben dem »Alten Turm« steht ein Ensemble, das zwei große Künstler der Gegenwart geschaffen haben: der 14 m hohe Erdgeist von André Heller und das größte, in Mosaikmalerei von Villeroy und Boch produzierte keramische Puzzle, die Weltkarte des Lebens von Stefan Szczepny. Zusammen bilden sie den »Living Planet Square«, der einer der Höhepunkte der Expo 2000 in Hannover war. Den Abschluss der sachkundigen Führung bildet der historische Schinkelbrunnen. Er war ein Geschenk des preußischen Kronprinzen Friedrich Wilhelm, des späteren Königs Friedrich Wilhelm IV, an Jean-Francois Boch, bei dem er im Jahr 1833 zu Gast war. Die Skulptur dieses von dem

zösischen Revolution vorübergehend in der »Alten Abtei« aufbewahrt hatte.

Gleich im Anschluss an die Führung geht es auf das Ausflugsschiff »Saargold« und wir starten zur Saarschleifen-Rundfahrt. Bei Kaffee und Kuchen und recht wechselhaftem Wetter fahren wir durch eine recht idyllische Flusslandschaft vorbei an der Burg Montclair bis zum Wendepunkt Dreisach. Weil gerade die Sonne scheint, wagen sich auf der Rückfahrt einige RONDE-Freunde auf das Oberdeck, um den Aussichtspunkt Cloef oberhalb der Saarschleife noch einmal von unten zu sehen.

In Mettlach angekommen, besteigen wir wieder den Bus und lassen uns zurück ins Hotel bringen. Nach einer verdienten

Ruhepause geht es um 18.00 Uhr mit dem Bus nach Lothringen zur seit mehr als 150 Jahren aktiven L'Auberge de la Klaus, die inmitten der sieben Hügel von Montenach und dem Drei-Ländereck liegt. Vor Ort gibt es die Möglichkeit, lokale Spezialitäten wie Entenleber, Wurst- und Käseprodukte sowie Weine aus der Region einzukaufen.

In der L'Auberge ist für uns im 1. Stock ein rustikaler Raum reserviert, in dem die Tische schön eingedeckt sind. Der Aperitif,

ein Coupe de Crémant, begleitet von eigenen Canapés, wird am Tisch serviert. Kulinarisch werden wir verwöhnt mit einer

*Terrine de foie gras de canards
de notre élevage et son chutney,
gelée au Banyuls*

(Leberpastete von selbst aufgezogenen Enten mit Weingelee und einem Rhabarber-Chutney)
für 27 RONDE-Freunde bzw.
für 11 RONDE-Freunde, alternativ gab es



*Jambon fumé, saucisson, magret
fumé, terrine
+ assortiments de crudités*
(geräucherter Schinken, Wurst,
geräucherte Entenbrust, Rohkost)

*Confit et magret de canard de notre
élevage, Pommes de terre rôties et
salade verte*
(geräucherte Brust und Schenkel von
selbst aufgezogenen Enten, Bratkartoffeln
und grüner Salat)

*Soufflé glace à la Mirabellé
(flambé à l'eau de vie)*
(Mirabellen-Eisoufflé mit
Mirabellenbrand flambiert)

Zum Menü begleiten uns als Weißwein
ein Château Haut Selve blanc und als Rot-
wein ein Château Hauts-Cabroles Borde-
aux. Abschließend wird – wie in Frank-
reich üblich – ein Espresso serviert.

Wir haben ein sehr gutes regionaltypi-
sches Menü mit den dazu passenden
Weinen genossen. Mit dem Bus geht es
zurück zu »Victor's Residenz Hotel« in Perl.

Jürgen Wacker

3. Conventtag, der 28. Mai

Früh gegen 8.00 Uhr: Im Frühstücksraum
von Victor's Residenzhotel treffen sich die
ersten RONDE-Freunde. Mild lächelnd
schaut der marmorne Imperator Kaiser
Augustus von seinem Podest auf die hung-
rigen Gäste. Er ist in guter Gesellschaft mit
vielen berühmten Herrscher-Köpfen, die
im Restaurant »Bacchus« gleich einmal
römische Aura ausstrahlen.

Das Wetter bleibt, laut hoteleigener Postil-
le, verhalten kühl – immerhin wird kein
Regen vorausgesagt. Schade, ein paar
Grad mehr hätten die Gelegenheit gebo-

ten, die wunderschöne Terrasse vor dem
großzügigen, rund angelegten Raum mit
bodentiefen Fenstern zu nutzen (Hier wird
am Abend auch die Investitur stattfinden
und das Gala-Menü serviert werden). Am
Horizont jenseits des Moseltals sehen wir
auf die luxemburgische Seite mit ihren
weitläufigen Rebhängen in Steillagen.

Wer es zeitlich schafft und Lust auf sport-
liche Betätigung hat, taucht noch kurz in
das wohl temperierte Bad in der Wellness-
Arena ein. Um 10.00 Uhr beginnt die Mit-
gliederversammlung. Also, schnell ein
paar Runden schwimmen, entlang von
Wandmalereien entsprechend der römi-
schen Badekultur.

Zu Beginn der Mitgliederversammlung
stellt auf unseren Wunsch der erste Beige-
ordnete der Gemeinde Perl, Herr Michael
Fixemer, seine Gemeinde vor, die sich seit
der Wirksamkeit des Schengen-Abkom-
mens (Schengen ist übrigens die Nachbar-
gemeinde von Perl auf der Luxemburger
Seite der Mosel) in der Einwohnerzahl

über einen Zeitraum von 10 bis 15 Jahren
auf mehr als 9000 nahezu verdoppelt hat.
Durch die seit 1945 wirtschaftlich sehr
unterschiedliche Entwicklung der drei
Nachbarländer Frankreich, Luxemburg
und das Saarland ist Perl aktuell zu einer
Einkaufsstadt geworden, in der nahezu
alle gängigen Supermärkte vertreten sind.

Unsere Schatzmeisterin Ursula Fürsattel
berichtet über die aktuelle finanzielle
Situation der RONDE und den Wirt-
schaftsplan für 2023; der Kassenprüfer
Karl-Heinz Kreissl bestätigt die ordnungs-
gemäße Buchführung und schlägt die
Entlastung der drei Vorstandsmitglieder,
Karsten Steinbrück, Prof. Dr. Victor Riz-
kalla und Ursula Fürsattel, vor. Die Ent-
lastung erfolgt einstimmig. Als zweiter
neuer Kassenprüfer wird Olaf Achleitner
einstimmig bei eigener Enthaltung ge-
wählt.

In den sich anschließenden Gesprächen
über die aktuelle Situation und die wei-
tere Entwicklung der RONDE wird ver-

sucht, organisatorische Änderungen an-
zudenken, die auch in den kommenden
Jahren regionale Treffen und die Fortset-
zung des alljährlichen Convents ermög-
lichen könnten. Auch zukünftig soll die-
ser am verlängerten Wochenende zu
Christi Himmelfahrt stattfinden. Unser
Präsident überreicht zu Abschluss zwei
besonders aktiven Damen, Ursula Fürsat-
tel und Lorena Isenbruck vom Organi-
sationsteam des Convents, große Blumen-
sträuße (Lorena teilt ihren später in zwei
weitere auf, die Sylvia Wacker und
Dr. Katja Profes als weitere Mitglieder des
Teams erhalten).

Um 12.15 Uhr startet unser Bus Richtung
Wiltigen/Saar ins nahe Rheinland-Pfalz.
Für einige von uns ist der Name des
Weinguts »VAN VOLXEM« nicht unbekannt.
Doch dass sich hinter diesem seit Ende
der 90er Jahre der Winzer Roman
Niewodniczanski verbirgt, scheint weni-
ger geläufig – zumal diese Buchstaben-
kombination eher nicht leicht von der
Zunge geht. Deshalb spricht unsere ad-





rette, nette Führerin »Kathrin« auch von Roman. Roman ist ein ganz Bekannter, und das mittlerweile weltweit. Er hat sich mit Herzblut »zum Ziel gesetzt, Weine von der Saar wieder an die Spitze zu bringen« (Meiningers Weinwelt Heft 3) und auf dem Weg dorthin so vieles bereits geschafft. Dabei trug sein Großvater, der ihm die Liebe zu Kultur und Geschichte näherbrachte, den Namen »Simon«, dessen Vorfahren bereits im Jahr 1817 die Bitburger Brauerei gründeten. Dieser Großvater teilte aber auch mit seinem jungen Enkel sonntags eine Flasche guten Moselweins und scheint so maßgeblich verantwortlich für die Liebe Romans zum Wein und den Ausstieg aus der Biertradition.

Wir werden mit einem Glas Sekt »1900 Riesling brut« empfangen – wobei die 1900 nicht für den Jahrgang steht, er ist ein 2016er – sondern für Romans Philosophie, den Saar-Weinen wie vor rund 100 Jahren wieder zu einem großartigen Ruf zu verhelfen.

Kathrin erzählt begeistert von der Entwicklung des Weinguts. Wir sind auf dem neu bebauten Areal auf dem Schloss-

berg. Seit 2021 sind die Wirtschafts-, Verwaltungs- und Präsentationsräume in Betrieb. Die beiden geometrischen, eleganten, hellen Baukörper, verblendet mit Travertin, sind unterirdisch verbunden. Das Wort »Nachhaltigkeit« gilt nicht nur für die Weinherstellung, sondern für das gestalterische Konzept, das unter der »Ägide italienischer Architekten« realisiert wurde. VAN VOLXEM ist dem Saar-Riesling mit 97 % der Anbauflächen, alle in Steinlagen, verpflichtet. Wir sprechen von 100 ha, die von Hand bewirtschaftet werden. Roman und seine insgesamt drei Kellermeister setzen dabei auf Spontanvergärung.

Nach so viel Erklärungen vor dem Abgrund eines steilen Weinbergs geht es weiter in die Weinkeller und zur wohlverdienten Weinprobe.

Die Abreise vom Weingut verzögert sich dank der kompetenten Ausführungen von Kathrin und der Kostproben um gut eine Stunde.

Leider kommt so die römische Villa in Nennig, die einen Kilometer vom Hotel



entfernt liegt, etwas zu kurz. Sie ist unbedingt sehenswert, was auch acht Personen genossen haben. Das original erhaltene Mosaik, 160 m² groß, setzt sich aus über drei Millionen Steinchen zusammen. Damit gehört die Villa nicht nur zu den berühmtesten Denkmälern im Saarland, sondern sein Mosaik zu den bedeutendsten Kulturschätzen nördlich der Alpen.

Zum Höhepunkt des Tages finden wir uns gegen 19.00 Uhr im Restaurant »Bacchus« ein. Investiert wird Thomas Zink, vielen RONDE-Freunden bereits aus Reisen und Veranstaltungen bekannt.

Nach der feierlichen Zeremonie spielt die wunderbare Ingrid Schwarz-Band mit ihr als Sängerin und am Keyboard, begleitet von zwei Musikern aus Mannheim und Heidelberg an der Gitarre und am Schlagzeug. Sie stammt aus der Familie eines Profimusikers und wuchs im Zirkus Roncalli auf, dessen Orchester ihr Vater leitete. Sie studierte um 2000 moderne Musik in Mannheim und ist auch als Jazzsängerin durchaus bekannt. **Großes Lob** für die Band: gute Stimmen, tolles reichhaltiges Repertoire vom Alpenrock bis zum Sinatra-Klassiker »Fly me to the Moon«. Da freuen sich einige auf die »spätere Sohle« auf dem weiträumigen Parkett.

Doch, mit leerem Magen tanzt es sich nicht gut und nach so einem ereignisreichen Tag meldet sich nicht unberechtigt der Appetit.

Das Menü:

*Lauwarmer Spargelsalat –
feiner weißer und grüner Spargel
mit buntem Gemüse*

Orangensuppe

*Nach Gusto der Hauptgang:
Kalbsrücken am Stück gebraten/
Morchel-Rahmsauce/
Gemüse-Kartoffelgratin*

*Gebratenes Zanderfilet/Safransauce/
Schwarzer Reis*

Spargel-Risotto

*Zum krönenden Abschluss alternativ:
Zweierlei Mousse mit Früchten*

Käseauswahl

Die Weinauswahl: Weißwein

Nenniger Schlossberg 2020,
Grauburgunder Spätlese trocken,
Weingut Karl Petgen, Nennig

Rotwein

Ursprung 2019, die Cuvée ist auf der Basis
von Merlot, Cabernet Sauvignon und
Portugieser aufgebaut,
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt.

Unser Dank gilt unserem Regionalpräsidenten Günter Isenbruck und seiner Frau Lorena, den Unterstützern und Vizes Sylvia und Jürgen Wacker und Dr. Katja und Karl Profes für einen sehr gelungenen und abwechslungsreichen Convent in der abgelegenen Region Saarland, die zu entdecken war und die wohl für die meisten in geschätzter Erinnerung bleibt.

Dorette Achleitner

4. Conventtag, der 29. Mai

Nach einem ausführlichen Frühstück in dem Restaurant, in dem am Vorabend die Investitur und der Galaabend mit Musikbegleitung stattfand, starten die RONDE-Freundinnen und -Freunde nach und nach zu ihrer teilweise doch recht langen Heimreise.

Fotos:

Dr. Günter Isenbruck, Dr. Katja Profes





Region Niedersachsen / Berlin

9. Juni 2022 – Spargelessen als Tradition



Alle Jahre wieder: das traditionelle Spargelessen in Niedersachsen, Region Hannover, fand in Isernhagen (bei Hannover) statt.

Elf gut gelaunte RONDE-Freunde und Freunde von *La Ronde* trafen sich zum Spargelessen im ländlichen und sehr be-

kannten RESTAURANT HEINRICHS in Isernhagen. Zum Auftakt wurden wir mit einem Aperitif, mit oder ohne Alkohol, vom Personal im großen gepflegten Garten empfangen und herzlich begrüßt.

Das Wetter war ideal: Temperatur wie abends im Urlaub im Mittelmeer, kaum Wind, idyllische Ruhe, alle RONDE-Freunde strahlten freudig, fröhlich und zufrieden.

Nach Austausch der alltäglichen Nachrichten und Erlebnisse bat uns der Chefkoch zum Essen im inneren des Restaurants.

Das Menü war:

ISERNHÄGENER FESTAGSSUPPE
oder *KLEINER GEMISCHTER SALAT*

NIENBURGER STANGENSPARGEL
mit *Sauce Hollandaise*, zerlassener *Butter* und *glacierten Kartoffeln*, wahlweise mit *Wiener Schnitzel* oder *gemischten Schinken*

PANNA COTTA
mit *frischen Erdbeeren*

Alle RONDE-Freunde wählten aus der Weinkarte den passenden Wein dazu, man unterhielt sich bei fröhlicher Laune noch lange, auch nach dem Essen, und verabschiedete sich bei klarem Himmel mit dem Spruch »*Es war schön, bis zum nächsten Treffen*«.

Auch hier wurde das Treffen von Uschi, Irmi, Wolf und Horst gemeinschaftlich gestaltet.

Text und Foto: Victor Rizkallah



Region Niedersachsen / Berlin

30. Juni 2022 – Aktuell erneuerte Wahlverwandtschaften



Es gibt in der heutigen Zeit eine Fülle von Tagen, die als historisch bezeichnet werden. Dass so etwas einmal für unsere RONDE zutreffen könnte, wäre uns nie in den Sinn gekommen. Die jüngste Vergangenheit mit Irritationen und mehrfachem Bemühen der Satzung liegt hinter uns.

Die Wahl einer neuen Präsidentin für die Region Niedersachsen/Berlin stellt einen formalen Abschluss dar und eröffnet ein neues Kapitel in dem Geist und der Atmosphäre, wie wir es immer als selbstverständlich ansahen.



Unsere RONDE traf sich am 30. Juni 2022 in Hannover im Restaurant Vince. Es ging heiß her, aber erfreulich nur, was die schwül-warme Witterung anbetraf. Als Wahlleiter führte RONDE-Freund Wolf Kirsten die Kür formal und unangreifbar durch. Unsere RONDE-Freundin Uschi Rizkallah wurde neben einer nachvollziehbaren Enthaltung von allen anwesenden Mitgliedern und den Briefwählern zur neuen Präsidentin unserer Region



gewählt. Wie bisher erhielt sie mündlich Zusagen für weitere flankierende Unterstützungen. Bei der Altersstruktur unserer RONDE, wobei nach grober Schätzung die Mehrzahl der Mitglieder doch über dreißig Jahre alt ist, hoffen wir nun, dass wir die zukünftigen Begegnungen in ungestörter und fröhlicher Stimmung genießen können.

Text und Fotos: Dr. Wolf-Dieter Kirsten

Liebe RONDE-Freunde,

wie am 9. Juni 2022 angekündigt, fand die Wahl eines Regionalpräsidiums am 30. Juni 2022 statt. Alle RONDE-Freunde, mit zwei Ausnahmen, haben an der Wahl bzw. Briefwahl teilgenommen. Einziger Vorschlag: RF in Ursula Rizkallah. RF Dr. Wolf Kirsten wurde einstimmig als Wahlleiter gewählt. Wahlergebnis: Uschi Rizkallah wurde einstimmig (bei einer Enthaltung) als Regionalpräsidentin Niedersachsen/Berlin gewählt. Uschi nahm die Wahl dankend an.

Anschließend haben alle RONDE-Freunde fröhlich und lustig gemeinsam das köstliche Abendessen im Restaurant VINCE, bei einem herrlichen sonnigen Sommerabend, wie die Bilder zeigen, genossen.

Liebe Grüße von Uschi und Victor



Region Niedersachsen / Berlin

27. August 2022 – Die RONDE auf einer lukullischen Schatzsuche



Wer will behaupten, dass wir kein Kultur-Verständnis hätten? Mit der Sprache und unserem RONDE-Treffen am 27. August 2022 haben wir das eindrucksvoll widerlegt. Unser angesteuertes Ristorante in Hannover trägt den inhaltsschweren Namen TESORO. Mit Fremdsprachen vertraut heißt das nicht nur TRESOR, sondern auch »Schatz« im weitesten Sinne.

Dessen war sich unsere reichlich besuchte RONDE bewusst und legte so manchen persönlichen Schatz für Speisen und Getränke auf den Tisch. Il capo – der Chef – durfte als einziger kassieren und war verblüfft, wie akribisch unsere RONDE-Freunde seine märchenhaft gestalteten

Rechnungslegungen auf das nötige Normalmaß zurückführten. Was gibt es lukullisch zu berichten? Kurz gesagt: PASTA – BASTA! *Tagliatelle* in allen Variationen über *Rucola*, *Trüffel* und *Pilz-Soßen*. IN VINO VERITAS besagt, dass niemand effektiv lügen kann, wenn er betrunken ist. Wir haben nicht gelogen. Auch wenn es in der Gesamt-RONDE bröckelt, so steht unsere Regional-RONDE als eine der beiden letzten auf stabilen Beinen. Unsere Regional-Präsidentin Uschi Rizkallah und ihr Ehemann Victor als RONDE-Vizepräsident sind die Garanten für den Fortbestand unserer Gemeinschaft.

Text und Fotos: Dr. Wolf-Dieter Kirsten



Region Bayern

Nach zweijähriger Corona-Pause: Oktoberfest-Eröffnung am 17. September 2022

1077 lange Tage mussten wir warten, bis es in München wieder hieß: O'zapft is!

Und es hat sich gelohnt: Als sich am Samstag, dem 17. September 2022, Tausende auf den Weg in die Festzelte machten, stand allen derselbe Gedanke ins Gesicht geschrieben: »Endlich wieder Wiesn!« Diese Vorfreude war auch den 68 RONDE-Freunden anzumerken, als sie pünktlich zum Oktoberfest-Anstich um 12.00 Uhr im Käferzelt eintrafen. Auch wenn die »LA RONDE DE GOURMET« und die beste Küche des Festes eigentlich von Natur aus zusammengehören, ist es schon ein besonderes Privileg im traditionsreichen Käferzelt zu feiern!

Zur Begrüßung stand das legendäre Käfer-Traditionsbrett schon auf dem Tisch: Mit *geselchtem Schinken vom Strohschwein*, *luftgetrockneten Salamipralinen*, *Käfers Wiesn-Leberwurst* und *gereiftem Tegernseer Bergkäse* konnte man eine gute Grundlage schaffen. Auch *Obazda*, *weinender Radi mit grobem Salz*, *fruchtige Kirschtomaten* und *sauer eingelegte Gäubodengurkerl* waren auf dem Brett zu finden. Dazu wurden uns *frisch ge-*



backene Brezen und *ofenfrisches Steinofenbrot* gereicht.

Dieser Start war – wie immer – ein Hochgenuss für alle, die eine zünftige Bayerische Brotzeit zu schätzen wissen. Frisch gestärkt schmeckte das süffige Festbier gleich noch besser! Und kaum war der erste Hunger gestillt, heizte uns die Käferband mit Ohrwürmern am laufenden Band so richtig ein. In kürzester Zeit kam Partystimmung auf: Es wurde geschun-

kelt, gesungen und auf den Bänken getanzt. Egal, ob jung oder alt – alle hatten Spaß und freuten sich, endlich wieder zusammen feiern zu dürfen ...

Tanzen macht glücklich – und auch hungrig! So kam für uns der Hauptgang gerade zur rechten Zeit: Im »Bauernhofraindl« wurde uns das Beste vom *saftigen Bauernbendl*, von der *knusprigen Käfer-Ente* und vom *röschten Bio-Schwein* serviert. Dazu gab es *Apfelblaukraut*, *Kartoffel- und Semmelknödel* und eine *kräftige*

Bratensoße. Fleischliebhaber fühlten sich bei dieser Auswahl natürlich wie im Paradies. Aber die Wiesn geht ja mit der Zeit! Und so hatte Küchenchef Andreas Schinhard für Vegetarier und Veganer besondere Köstlichkeiten kreiert: Vegetarier freuten sich über *Maultaschen von Steinpilzen mit Rauchkäse* und *weißer Trüffelsauce*. Veganer konnten eine *Wirsing-Tofu-Roulade* genießen.

Wer die leichtere Kost gewählt hat, ging vielleicht mit leichtem Fitness-Vorteil in die nächste Runde des Tanzens und Schunkelns. Unter den RONDE-Freunden hatten sich nur vier Personen für die vegetarische oder vegane Menü-Variante entschieden. Weitaus die Mehrzahl blieb der traditionellen bayerischen Küche treu. Und bei Käfers Dessertauswahl, die den gelungenen Schlusspunkt unseres Wiesn-Ausflugs bildete, war ohnehin für jeden Geschmack etwas dabei.

Wir sagen herzlichen Dank an unsere Ursula Fürsattel und ihre Schwiegertochter Beatrix, die uns diese herrlichen Stunden ermöglichen!

Text und Foto: Johannes Schwarz



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Les Deux Dienstbach am 16. Oktober 2022



Am Nachmittag des 16. Oktober 2022, einem Sonntag, treffen sich 15 RONDE-Freundinnen und -Freunde zunächst zu einer Führung durch die 2002 eröffnete Hochheimer Kunstsammlung, die auf das kürzlich erst verstorbene Wiesbadener Ehepaar Liane und Hermann Rostock zurückgeht, das in den 60er-Jahren begann, in Deutschland und auf den Balearien die Werke ihrer zukünftigen Sammlung zusammenzutragen. 2019 entschloss sich das Ehepaar sogar, einen Teil ihrer Sammlung der Stadt Hochheim am Main als Schenkung zu übergeben. Die Sammlung wird in der Villa Burgeff präsentiert, die Mitte des 19. Jahrhunderts als Residenz der ersten Hochheimer Sektfabrikanten Burgeff erbaut wurde – die gleichzeitig auch die ersten rheinischen Sektfabrikanten überhaupt waren, wobei als erster Hochheimer ein Ignaz Schweickhardt, ca. 1807–1858, genannt wird. Ende des 19. Jahrhunderts fiel sie

einem Brand zum Opfer und wurde im Jahr 1904 als kopierender Nachbau wiedererrichtet. Die letzte lebende Erbin der Familie Burgeff, Eugenie Hummel, vermachte die Villa 2000 der Stadt Hochheim. Auf nur 130 m² zeigt die Sammlung einzelne Gemälde, Skulpturen und Grafiken des 20. und 21. Jahrhunderts, u.a. von Picasso, Dalí, Beuys, Vostell, Ernst, Miró, Laabs und Soltau.

Darüber hinaus haben wir das Glück, von der Stifterin, Inge Schmollinger-Bornemann, von 50 Drucken, die auf der Basis von Linolschnitten erstellt wurden, in den gleichen Räumen persönlich unter dem Titel »Kunstszene Berlin« über deren Entstehung informiert zu werden. Sie und ihr Mann hatten einen Satz der kompletten Sammlung vom Künstler Karl-Heinz Grage während ihres Studiums in Berlin erworben und ihn auch über viele Jahre dort begleitet. Die ausgestellten Werke sind szenische Darstellungen aus dem Alten Testament und waren um 1982 innerhalb von 13 Monaten entstanden.

Abschließend treffen wir uns mit vier weiteren RONDE-Freundinnen und -Freunden zu einem gemeinsamen Abendessen im Restaurant »Les deux Dienstbach«, das in Hochheim (zählt, obwohl am Main liegend, zum Rheingau) erst im März 2022 in den Gebäuden der Winzerfamilie Künstler eröffnet wurde. Die 1982 in Wiesbaden geborenen Zwillingsschwester Jennifer und Nathalie Dienstbach sind in Küche (Nathalie) und Service (Jennifer) aktiv und kommen ursprünglich aus ihrem 2012 nach vielen individuellen Erfahrungen (z.B. bei Bocuse



in Lyon und Wohlfahrt in Tonbach) in Wiesbaden gegründeten kleinen Restaurant gleichen Namens. Beispielsweise sind sie bekannt aus der TV-Sendung »Koch's anders mit Ali Güngörmüs«, damals mit einem Kalbskarree mit warmer Frankfurter »Grie Soß«.

Nach einem Rosé-Crémant von der Loire oder einem Rosé-Sekt vom Weingut Künstler werden wir mit einem fruchtigen Gruß aus der Küche begrüßt, dem sich folgende vier Gänge anschließen:

Soupe à la citrouille mit Kürbis, Kokos, Kardamom, Zimt und Kürbiskernöl



Poire Williams mit u.a. Safran, Blauschimmelkäse aus der Auvergne, Walnuss und Radicchio

Short Rip vom Weiderind (geschmortes, zartes Rindfleisch ohne Knochen) mit Beilage

Käse vom Wagen (von der Fromagerie Tourette aus Straßburg) oder Ile Flottante aus Freilande, Salzkaramell, Yuzu, Orange, Tahiti-Vanille und Mandel

Die begleitenden bzw. selbst gewählten Weine kamen im Wesentlichen von dem Weingut Künstler mit dem Schwerpunkt auf Riesling- und Spätburgunderweinen. Nach dem Konvent im Mai war dies das erste gemeinsame Treffen, das – wie ja auch die Teilnehmerzahl von 19 zeigt – auf großes Interesse stieß.

Text: Dr. Günter Isenbruck
Fotos: Dr. Katja Profes und Dr. Günter Isenbruck





Region Niedersachsen / Berlin

11. November 2022 – Lukullischer Genuss »Gänzlich Gänzlich«



Wie ist zu erklären, dass unseren Gourmetfreunden bei dem Namen MARTIN das Wasser im Mund zusammenläuft wie beim Pawlowschen Reflex? Dazu müssen wir die Geschichte bemühen. Martin von Tours war im 4. Jahrhundert Bischof der französischen Stadt Tours. Im Jahr 316 in Ungarn geboren, tritt er im jugendlichen Alter von 15 Jahren in die römische Armee ein. Als Soldat trifft er in einer kalten Nacht auf einen frierenden Bettler. Vom Mitleid übermannt, veranlasst das den Soldaten, seinen Umhang in zwei Hälften zu teilen und die eine dem Bettler zur Verfügung zu stellen. In der folgenden Nacht träumt Martin von dem Bettler, der sich als Jesus Christus zu erkennen gibt. Der 11. November wurde später zu Ehren des Heiligen zum Gedenktag erklärt. Damals übliche Lichtumzüge vor Feiertagen führten schließlich zu Fackelzügen am Martinstag. Der gedankliche Sprung zur Martinsgans beruht auf dem geschichtlichen Brauch, dass es früher vor Weihnachten eine Fastenzeit gab, die mit dem 11. November begann. Was hat es mit der Gans auf sich?

Martin von Tours fühlte sich damals als nicht würdig genug, zum Bischof geweiht zu werden, und versteckte sich deshalb in einem Stall. Jedoch verriet ihn die Stallgänse mit lautem Geschnatter. Darauf ließ Martin sie als Strafe braten, was sich als Folge dieser Legende bis zum heutigen Tage als Feiertagsbrauch erhalten hat. Mit christlicher Demut wage ich deshalb, vom Menü am diesjährigen Martinstag unserer RONDE im Restaurant STEUERNDIEB

(nicht misszuverstehen als Finanzamt) in Hannover zu berichten.

APERITIV

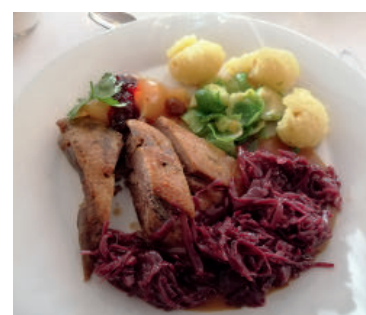
Quittenbowle

VORSPEISE

Linsencremesuppe mit Kokos

HAUPTGANG

Knusprige Gans, feine Beifußsauce, Apfel und Rosinen, Rosenkohl,



Zimtrotkraut und geschmälzte Kartoffelklöße

DESSERT

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Korianderpflaumensauce



Ohne Zweifel belegt das wieder einmal, dass Gourmet-Genüsse oft Ausdruck hoher Kultur sind. Das war offensichtlich unseren RONDE-Freunden und -Gästen bewusst, als wir dank der erneuten guten Organisation unserer Regiospräsidentin Uschi Rizkallah und deren Ehemann Victor unbeschwerter und fröhlicher Stunden verbrachten.

Text und Fotos: 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



Region Niedersachsen / Berlin

Gilt der Weihnachtsmann als Fußball-Idol? – Adventsfeier am 27. November 2022



Unsere Welt ist in vielen Bereichen aus den Fugen geraten. Das macht auch vor den historischen Traditionen der Jahreszeiten nicht Halt. Wo sonst überall über finanzielle Knappheiten geklagt wird, prastet man bei anderen Gelegenheiten und in fremden Regionen in unglaublicher Weise. Wovon spreche ich? Natürlich von der Fußball-Weltmeisterschaft in Katar. Dort gibt es viel Sand, aber auch sehr viel Sand im Getriebe des Fußball-Weltverbandes FIFA. In diesem kleinen Land werden nicht nur harmlose Armbinden verboten, sondern auch das Mitsingen unserer Nationalhymne. Angeblich passt das nicht zu den »Grundsätzen« der FIFA und den »Gepflogenheiten« des Gastgeberlandes. Wird den Europäern zukünftig auch die Adventszeit und das Weihnachtsfest verboten, weil es die milliarden schweren Gewinne mancher Institutionen gefährden könnte? Es gibt erfreulicherweise auf dieser Welt eine Vielzahl von Werten, die über das Treten gegen eine luftgefüllte Leder-



kugel hinausgehen. Besinnen wir uns also wieder auf unsere lieb gewordenen Festtage. Beispielsweise auf die Adventsfeier unserer RONDE-Region am 27. November 2022, traditionell im Kastens Hotel Luisen-

hof in Hannover. Dort holte uns in dem festlichen Rahmen die Romantik wieder ein. Für uns Freunde der Kultur darf selbstverständlich die Menüfolge des Tages nicht fehlen:



APERITIV

*Negroni (mit Alkohol) oder
Applepie (ohne Alkohol)*

AMUSE BOUCHE

*Pastete vom Fasan, Pistazien-Pesto,
Quittenkompott, Frisée*

VORSPEISE

*Essenz vom Ochsenchwanz,
Markklößchen, Wan Tan*

HAUPTGANG

*Rosa gebratener Rebrücken und
geschmorte Keule, Gewürzbirne mit
Preiselbeeren, winterliches Gemüse,
Kartoffelgratin*

DESSERT

*Gebanntes Mandelmousse, mazerierte
Sauerkirschen, weißes Zimteis*

Verwöhnt wurden wir wieder zusätzlich mit einem akustischen Hochgenuss. Arrivierte Schüler der Musikhochschule Hannover, Nastja Schkinder mit dem Schifferklavier und Dainis Medjaniks mit der Violine führten uns als Duo in einem Potpourri von Vivaldi und Astor Piazzola zu Tschaiowski. Das hatten wir erneut unseren RONDE-Freunden, dem Ehepaar Uschi und Victor Rizkallah, zu verdanken, die mit bewährtem Organisationstalent die Spielzeit der Wintersaison wieder von Katar nach Niedersachsen verlegten.

Text und Fotos: Dr. Wolf-Dieter Kirsten





Region Bayern

Wir feiern Advent am Chiemsee vom 2. bis 4. Dezember 2022



Advent, Advent ... am 2. Adventswochenende trafen sich 23 RONDE-Freunde zum adventlichen Beisammensein im Yachthotel am Chiemsee. Alle Teilnehmer waren sehr interessiert, und sie wurden nicht enttäuscht.

Es fing am Freitagabend auf der Hotelterrasse mit einem köstlich warmen Glühwein an und ging dann in ein »gemiatliches« Abendessen mit »Stubnmusi« über.

Wir hörten einer bezaubernden und äußerst vielseitig begabten jungen Frau

beim Musizieren zu, die uns am nächsten Tag in das Kloster Seeon zur Besichtigung begleitete. Erst führte sie uns in die Frauenklosterkirche mit dem malerischen Friedhof, anschließend in die Männerklosterkirche (beide Klöster wurden vor der Säkularisierung von Benediktiner-schwestern und -mönchen bewohnt), erklärte uns u.a. die sehenswerten restaurierten Fresken und Besonderheiten und gab uns ein kleines Konzert.

Die ausgebildete Kirchenmusikerin spielte auf der alten Mozartorgel und sang mit

ihrer schönen Stimme einige Lieder. Danach entführte sie uns noch schnell vor dem Mittagessen in die »Camba Bavaria«, eine moderne aufstrebende Bierbrauerei. Wir konnten dann nicht widerstehen, die Biersorte »Winterzauber« in Gläsern zu probieren, die die Geschmackssensorik besonders förderten.

Nachmittags stand eine Schifffahrt auf dem Chiemsee zur Insel Herrenchiemsee mit Schlossführung auf dem Programm. Wir waren nicht die einzigen, die sich dieses kalte Vergnügen gönnten.

Abends schlemmten wir, vom Aperitif wieder erwärmt, unser köstliches 4-Gänge-Menü mit hervorragenden Weinen.

Zum Schluss waren sich alle Anwesenden einig, dass wir ein wunderschönes und sehr abwechslungsreiches Adventswochenende erlebt haben. Wir verabschiedeten uns am Sonntag voneinander, indem wir uns ermahnten, »Gesund zu bleiben und vor allem ein schönes Weihnachtsfest zu feiern.«

Text: Dr. Christine Sobel-Besig

Fotos: Helmut Friedrich

Wir gratulieren

Januar

02.01. Dr. Christine Sobel-Besig
26.01. Dr. Gisela Kober

Februar

07.02.1983 Thomas Zink 40. Geburtstag

Mai

03.05.1943 Karsten Steinbrück 80. Geburtstag
04.05.1943 Erich Spieker 80. Geburtstag
13.05.1963 Georg Friedrich Leicht 60. Geburtstag
20.05.1943 Dierk Werner 80. Geburtstag

Juni

01.06. Elisabeth Lang

Juli

26.07.1933 Kai-Momme Micheelsen 90. Geburtstag

September

26.09.1943 Jürgen Wacker 80. Geburtstag

Oktober

07.10.1933 Prof. Dr. Victor Rizkallah 90. Geburtstag
18.10. Irmtraut Steinhoff
29.10.1938 Alfred Pfingsten 85. Geburtstag

November

20.11. Christel Schütz
21.11. Liesel Billerbeck

Dezember

23.12.1943 Rolf Gubelt 80. Geburtstag

Rückbesinnung auf Carpe Diem: Zeit genießen

Es ist tatsächlich schon wieder passiert! Die deutsche Fußball-Nationalmannschaft hat sich bei der Weltmeisterschaft verabschiedet. Als ob es der Weltuntergang wäre und Deutschland verloren sei, so beschreibt die Presse die Lage.

Nach den Dauerthemen Corona, Klimawandel mit Dürre und Überschwemmungen, Energiekrise, Krieg und Inflation, haben die Medien, auch während der Weihnachtszeit, neue Horrorbotschaften für ihre Berichterstattung entdeckt. Ist die Welt wirklich aus den Fugen geraten? Inzwischen grübeln einige RONDE-Freunde schon über die Restlaufzeit unseres Vereins. Vermutlich haben einige die LA RONDE-Angebote vergessen, die seit Jahrzehnten für Spaß, Kunst, Kultur und Gourmetfreuden, insbesondere bei Reisen in Deutschland und im Ausland, gesorgt haben. Es waren dies die unvergesslichen schönen Zeiten zwischen 1980 und 2020. Ich selbst erinnere mich noch gern an meine Investitur in Berlin.

Hinzu kommt, dass Europa seit mehr als 75 Jahren Frieden erlebt hat – eine Ausnahme in der neueren deutschen Geschichte. Die Jahrgänge ab 1930 durften seit Jahrzehnten diese Zeit genießen, in der wir den höchsten Lebensstandard und Wohlstand in der deutschen Geschichte erlebten. Wir vergaßen offenbar, dass es nicht immer so weitergehen kann.

Inzwischen befinden sich unsere Jahrgänge mehrheitlich im Alter zwischen 80+ und 90+, einige wenige von uns sind sogar noch älter. Das aber ist ein Geschenk Gottes: ein Segen, und kein Fluch, ist doch der Alterungsprozess ein natürlicher Vorgang, seit es Lebewesen und Institutionen gibt. Auch Vereine wie LA RONDE, *La Chaine des Rotisseurs*, *la Table Ronde* usw. sind nun einmal nicht für die Ewigkeit gemacht!

Wir, die »reifere Generation«, mögen den weltweiten dynamischen Wandel und die Digitalisierung manchmal als uneinholbar, belastend und schwierig empfinden – und so ist wohl auch unsere ständige Hoffnung, junge Mitglieder für LA RONDE zu gewinnen, zwar ein verständlicher und ersehnter Wunsch, seiner Verwirklichung sind aber Grenzen gesetzt: Finden doch sogar Sportvereine, soziale Dienste, Ausbildung und weite Teile der Wirtschaft kaum Nachwuchs.

Als Kosmopolit empfehle ich daher als Weihnachtsgeschenk:

Rückbesinnung auf Carpe Diem, folge dem Motto von LA RONDE, verbunden mit dem Wunsch für ein schönes Weihnachtsfest und ein frohes, gesundes neues Jahr 2023.

Victor Rizkallah



Veranstaltungsvorschau 2023

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.

Januar

28.01. **Bayern:** Auftakt des RONDE-Jahres in München

Februar

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

??.02. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Restaurant »Chez Mamie« mit Museumsbesuch

März

31.03.-
02.04. **Bayern:** Frühling in Bayern –
Ausflug nach Schloss Leitheim

April

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

??.04. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:**
Palmengartenführung mit Essen im Restaurant/Café »Siesmayer«

Mai

19.05.-21.05. **Niedersachsen/Berlin:** CONVENT IN HANNOVER

Juli

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

September

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

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

November

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

Dezember

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

01.-03.12. **Bayern:** WIR FEIERN ADVENT

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!