



RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 98/ Dezember 2023



Foto: Helmut Friedrich

Wir gratulieren

Seite 14, 20

Region BAYERN

- Jahresauftakt Seite 3
- Fränkischer Frühling Seite 5
- Oktoberfest Seite 15
- Advent in Bayern Seite 18

Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Traditionssessen
im ersten Quartal Seite 4
- Siesmayer und
Frankfurt Seite 8
- Rheinhessen gnießen Seite 16

Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Junger Spargel in der
Alten Mühle Seite 7
- Treffen in Hannover Seite 14
- Martins-Gans-Essen Seite 17
- Advents-Essen Seite 20

RONDE Convent

- in Hannover vom
19. bis 21. Mai 2023 Seite 9

Nachruf

- Dieter Felke Seite 3

Vorschau 2024

Seite 7



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



dieses Jahr ist nun weitgehend von den Einschränkungen unserer Lebensqualität durch Corona befreit gewesen. Dafür dürfen wir sehr dankbar sein und hoffen, dass der Winter uns keine neuen Corona-Überraschungen bieten wird.

Leider ist zu dem immer noch andauernden Krieg in der Ukraine ein weiterer großer Konflikt dazugekommen, der Krieg Israels gegen die Hamas. Hoffentlich sind die großen Weltmächte willens und in der Lage, einen Flächenbrand zu verhindern.

Unser eigenes Land hinterlässt leider im ausgehenden Jahr ein desolates Bild, ich hoffe auf parteiübergreifend sinnvolle Maßnahmen – gemeinsam mit der Opposition – zur Stabilisierung der Lage in Deutschland, da die Regierung überfordert wirkt.

Neben den gewohnt perfekten Veranstaltungen unserer Regionen gab es für unsere RONDE-Freundinnen- und Freunde einen Glanzpunkt: den Jahres-Convent in Niedersachsen! Eine wunderbares, schönes und ereignisreich-interessantes Programm haben uns Ursula und Victor Rizkallah zusammengestellt. Großes Lob und hohe Anerkennung kam vielstimmig aus dem Teilnehmerkreis.

Deshalb darf ich mich hier bei Dir, liebe Ursula, und Dir, lieber Victor, besonders herzlich für die Vorbereitung und Durchführung des Convents bedanken.

Nun wünsche ich Ihnen ein friedvolles Weihnachtsfest und uns allen ein gesundes und glückliches Wiedersehen im neuen Jahr 2024, natürlich möglichst bei Veranstaltungen unserer RONDE-Regionen oder beim Jahresconvent in Bayern.

Bleiben Sie zuversichtlich!

Ihr

*Karsten Steinbrück
Präsident*



Region Bayern

Jabresaufakt im Weinhaus Neuner am 28. Januar 2023

München ist mit gastronomischen Traditionshäusern bekanntermaßen reich gesegnet. Den meisten Besuchern der Stadt kommen dabei wohl verschiedene Brauereien und zuallererst das Hofbräuhaus in den Sinn.

Eine ganz andere Art der Genusstadt findet sich dagegen im Weinhaus Neuner, dem ältesten Weinhaus Münchens: Chefkoch Benjamin Kunz gelingt mit Leidenschaft und vielseitigen Ideen eine sehr genussreiche bayerische und österreichische Küche. Seine edlen Speisen überzeugen durch die Kraft der Aromen und Unverfälschtheit!

So freuten sich am Samstag, dem 28. Januar 2023, zwölf RONDE-Freunde auf ein Wiedersehen in diesem gastronomischen Kleinod. Nach einem erfrischenden Aperitif und einem Gruß aus der Küche erwartete uns mit der Vorspeise ein erstes kulinarisches Highlight: Das *Tatar vom bayerischen Jungbullen* stellte gekonnt den Geschmack des guten Fleisches nach vorn! Dazu harmonisierten *cremig gebra-*

tenes Wachtelspiegelei und Trüffelscheiben ganz hervorragend. Das frisch geröstete Graubrot bot die perfekte Ergänzung.

Auch vom zweiten Gang waren wir absolut begeistert: Nun konnten wir *beimischen Zander mit Schmandkraut, Thymian und Beurre blanc* genießen, – eine sehr wohlschmeckende Zusammenstellung!

Natürlich ließ im Weinhaus auch die Weinbegleitung keine Wünsche offen. So verging die Zeit bei angeregter Unterhaltung und bester Stimmung leider wie im Flug. Und nach einer längeren Pause, die wir zum ausgiebigen Plaudern genutzt hatten, war Platz für den Hauptgang: Es wurde *gebratene Maisbäbnchenbrust mit Pastinaken-Mousseline, Schmorgemüse und Balsamicosauce* serviert. Es schmeckte uns schon wieder unbeschreiblich gut!

Zum Abschluss wurden wir noch mit *feinstem Weißen Schokoladenmousse, Gewürzkirschen und Mandel-Kakao-Crumble* verwöhnt.



Nach zwei Jahren ohne RONDE-Jabresaufakt in Bayern haben wir uns auf dieses Treffen zum Jahresbeginn besonders gefreut. Und wir wurden nicht enttäuscht: Während draußen die Tristesse eines »grauen« Wintertages vorherrschte, erlebten wir drinnen wunderschöne Stunden des kulinarischen Genusses!

Ein herzliches Dankeschön geht an unsere Ursula Fürsattel und ihre Unterstützer für die tolle Organisation unserer Zusammenkunft!

Text: Johannes Schwarz
Foto: Helmut Friedrich

Nachruf

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

Dieter Felke.

Er ist in Wiesbaden am 24. Februar 2023 im 91. Lebensjahr verstorben.

Dieter Felke ist im Jahr 1992 in die RONDE eingetreten und wurde am 23. Mai 2009 im Salon Goethe im Kaisersaal in Erfurt investiert.

Er war ein in ganz Hessen anerkannter Experte in Fragen des Tourismus und des Straßenverkehrs und jahrelanges ADAC-Vorstandsmitglied. Der Jurist und frühere leitende Ministerialrat im Hessischen Ministerium für Wirtschaft und Verkehr gilt als Initiator der Richtgeschwindigkeit (immer noch auf den blauen Tafeln sichtbar) und der braunen Tafeln mit touristischen Hinweisen auf den Autobahnen und als Förderer eigener Busspuren in Großstädten, was er als langjähriger Stadtverordneter in Wiesbaden direkt begleiten konnte.

Er ist im Sternzeichen des Löwen geboren und war im Privatleben ein erfahrener Weinkenner und Genießer.

Das letzte gemeinsame RONDE-Treffen unserer Region mit der Teilnahme seiner Frau Jutta und ihm war nach der Möglichkeit des Besuchs einer Keltenausstellung in der Brasserie Karim's in der Wiesbadener Innenstadt bei einem mediterranen Essen und der ersten schönen Frühlingssonne am 24. März 2022.

Er fehlt uns, aber am meisten sicher seiner Frau Jutta.

Dr. Günter Isenbruck



Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Traditionelles Essen im 1. Quartal und Jugendstil im Museumsbesuch am 28. Februar 2023



Am 28. Februar 2023 treffen sich zunächst 14 RONDE-Freundinnen und -Freunde im *Wiesbadener Landesmuseum*. Den einzelnen von uns bereits von anderen Ausstellungen her bekannte, Katharina Hadding – eine Kunsthistorikerin – führt uns durch die dortige Dauerausstellung Jugendstil und Art Nouveau, die wesentlich auf eine Sammlung von *Ferdinand Wolfgang Neess* (* 1929 in Neuss) zurückgeht, die er 2017 der Stadt Wiesbaden schenkte und die kurz vor seinem Tod im Januar 2020, noch in 2019, eröffnet werden konnte. Er war ab den 60er Jahren als Kunsthändler tätig, lebte ab 1986 in Wiesbaden und widmete sich neben seiner Kunstsammlung auch der Renovierung seines Hauses, das heute als Jugendstilbau (»Weisses Haus«) unter Denkmalschutz steht. Die Sammlung umfasst mehr als 500 Kunstwerke, ihr Wert wird auf 42 Millionen Euro geschätzt. In den nach Ursprungsländern geordneten

Räumen befinden sich Gemälde u.a. von Edgar Maxence, Fernand Khnopff, Franz von Stuck und Heinrich Vogeler, Skulpturen von Alfons Mucha, Möbelensembles u.a. von Emile Gallé und Richard Riemschneider und Glasobjekte, z.B. aus den Tiffany Studios, die noch von Porzellan- oder Keramik-Objekten, z.B. von Ernst Wahliss ergänzt werden. Dass sich diese Entwicklung in ihrem Kern vor allem gegen einen mit der Industrialisierung verbundenen, qualitativen Niedergang des Handwerks richtete, wurde von unserer Expertin vorzüglich ins Licht gesetzt.

Vom Museum aus kann man das Restaurant, das wie alljährlich nicht für unsere landestypische Küche steht, gut erreichen; es ist das »Chez Mamie«, das repräsentativ für die französische Landküche, aber auch für Meeresfrüchtespezialitäten ist. Wir dürfen uns beim Ehepaar Sylvi und Jürgen Wacker für die Idee und tatkräf-

tige Mithilfe bei der Vorbereitung bedanken, so dass wir das bereits im letzten Jahr geplante Restaurant diesmal reservieren konnten. Nach einem Glas Grätien & Meyer Crémant de la Loire brut rosé oder alkoholfreiem Fruchtsecco dürfen sich alle Teilnehmenden bei eigener Getränkeauswahl auf folgendes Drei-Gang-Menü freuen:

Chèvre chaud (gratinierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat)

oder

Artichaut (frische französische Artischocke, Senf-Vinaigrette)

oder

Foie gras d'oie (Gänsestopfleberterrine, Crème de Cassis, Brioche)

Loup de mer grillé (Wolfsbarsch vom Grill, karamellisierte Chicorée, Rosmarinkartoffeln)

oder

Côtelettes d'agneau grillées

(Lammkoteletts vom Grill, Kräuterbutter, Ratatouille, Gratin dauphinois)

Crème brûlée à la vanille de Tahiti mit Cassis-Sorbet

oder

Crêpes Suzette (Grand Marnier Cordon rouge, Orangenfilets, Orangensaft, Bourbon-Vanilleeis

oder

3 Pièces de *fromage* de l'Affineur

»Maître Antony« (Feigensenf, Bagutte)

Die schlussendlich sogar 17 Teilnehmenden verlassen am späten Abend wohl gesättigt und kulturell gestärkt als erste RONDE-Treffen des Jahres und freuen sich auf das Frühjahrstreffen im Frankfurter Palmgarten.

Text: Dr. Günter Isenbruck

Fotos: Dr. Günter Isenbruck und

Dr. Katja Profes





Region Bayern

Fränkischer Frühling vom 31. März bis 2. April 2023



Also »Fränkisches Frühlingserwachen«, das war es wohl noch nicht: Gerade mal 7° C zeigte das Thermometer und ein eisiger Wind fegte rund um die Veranstaltung der Bayern-RONDE vom 31. März bis zum 2. April. Die Böen, 5 bis 6 Windstärken in der Spitze, ließen die Knirpse und Stockschirme gleich wieder zusammenklappen. Die Sonne lugte nur ab und an hinter dunklen Wolken hervor, Zeus war uns nicht gut gestimmt. Kurz und gut: Das Wetter war nicht RONDE-like. Aber es wurde ein sehr schönes und interessantes Wochenende.

Fünfzehn RONDE-Freunde wurden auf der Terrasse von Schloss Leitheim durch die Geschäftsführerin Colette Zinsmeister begrüßt. Die gebürtige Südafrikanerin, Ehefrau des Küchenchefs Paul Zinsmeister, erklärte die Rebsortenkultivierung auf dem steil abfallenden Gelände hinter Schloss und Kirche. Einst reichte die Donau bis an die untere Grenze des Wein-

bergs. Heute ist ihr Flussbett weit entfernt. Die Anbaufläche teilen sich zu einem Drittel Merlot, zu zwei Dritteln Weißburgunder, den wir bei der anschließenden Weinprobe im 1542 erbauten Weingärtnerhaus genießen durften.

Heute ist die Gegend nicht als Weinbaugebiet bekannt. Deshalb werden die Trauben auch noch in einer Kelterei in Ipsheim verarbeitet, nachdem sie von Ernte- und »Laien Helfern« aus der Region bei einem regelrechten Event geerntet wurden. Aber, der Weinbau entwickelt sich wieder und die Ausbeute wächst – wer weiß also, ob nicht alte Zeiten zurückkehren. Anfang des 15. Jahrhunderts wurde unter »Abt Leonard Weinmayr ausgedehnte Weinberge angelegt, aus denen in guten Jahren 50.000 Liter Wein hervorgingen« (<https://schloss-leitheim.de>).

Die Existenz von Schloss Leitheim ist dem nahegelegenen Zisterzienserkloster Leitheim (heutige JVA) zu verdanken.



Eigentlich ist der Orden ja eher als bescheiden bekannt: Die Mönche errichteten ihre Klosteranlagen generell in Talfalten und nicht herrschaftlich auf Anhöhen. Sie lebten nach dem strengen Grundsatz »Ora et labora« und feierten keine Gelage, sondern es galt: 8 Stunden beten, 8 Stunden arbeiten, 8 Stunden schlafen.

Aber da war doch noch etwas? Geld, Reichtum und Macht verderben wohl die besten Vorsätze, wie unser Führer, Wolfgang Schlicker, passionierter Schlossliebhaber und Organisator der Leitheimer Konzerte, Geschäftsführer Kulturmanagement Schloss Leitheim, meinte. »Ein Schelm, wer Böses dabei denkt.« Herr Schlicker ist von Beruf Banker.

Schloss und Kirche wurden 1690 als Sommerresidenz des Abtes zur Erholung seiner selbst und der Mönche, die im Weinbau arbeiteten, erbaut. Klare Hierarchie ist schon im rein barocken prachtvoll ausgestatteten Kirchenbau erkenntlich: Der Abt konnte über einen geschützten Gang vom Schloss in die Kirche schreiten. Dort, auf der Empore, wohnte er den Messen in wohliger Wärme dank eines Kamins bei. Die anderen beteten im kalten Kirchenraum. Da wären wir wieder bei den Temperaturen. Der Kirchenraum war nicht weniger kalt bei der Besichtigung, es hatte 7,5° C. Das Schloss mit seiner herrlichen Rokokoausstattung, seinen repräsentativen Sälen, seiner gestrengen Bildergalerie, seiner lebhaften Geschichte, wäre einen Tagesaufenthalt wert gewesen.

Doch, nicht unglücklich über ein wohl-schmeckendes 3-Gänge-Menü von Paul Zinsmeister, verbrachten wir fröhliche Stunden im warmen Weingärtnerhaus.

Vorspeise

Bunter Salatteller mit gebratenen Pilzen und Croutons

Hauptgang

*Spanferkelrücken mit Dunkelbiersauce
Rahmkohlravi und Brotauflauf
oder*

*Zanderfilet vom Grill auf Rabmlinsen
mit Schwenkkartoffeln
oder
Gratin vom Blumenkohl mit Kartoffeln
und Gemüse*

Dessert

Ananas-Carpaccio mit Kokos-Sorbet

Nächster Tag, neue überwältigende Eindrücke, gleiches Wetter. Wir fahren zunächst nach Neuburg an der Donau. Ein empfehlenswerter Besuch, für den man ein wenig mehr Zeit einplanen sollte.

Von den detail- und kenntnisreichen Erzählungen unserer Führerin bleiben mir im Gedächtnis:

1. Der Wittelsbacher Hochadel, insbesondere Pfalzgraf Ottoheinrich, war verantwortlich für diesen wunderbaren Ort, der heute noch mit dem Renaissance-Schloss, der Staatsgalerie, der Kapelle und Bibliothek weltweit für Aufsehen sorgt.
2. Die 1543 erbaute Schlosskapelle ist die erste evangelische Kirche weltweit, wobei es hierüber Diskussionen gibt.
3. Herrschaft und Erbfolge sind die Grundlage für Familienfehden, die im schlimmsten Fall mit Mord und Totschlag enden.
4. Vererben kann man auch Schulden. 1541 bekam Ottoheinrich von seinem Bruder Philipp Land und Schulden zurück. 1544 war ein Schuldenberg von über einer Million Gulden angehäuft. Es gab Aufstände von Gläubigern.
5. Es war ungünstig für die Erbfolge, eine Tochter oder ein unehelicher Abkomme zu sein.
6. Und ganz profan: Ottoheinrich war ein durchaus stattlicher Mann mit einem sagenhaften Körpergewicht von etwa 200 kg.

Wir werden Neuburg an der Donau wieder besuchen, allein um die Ausstellung »Flämische Barockmalerei« nochmals zu



sehen und all die Original-Schätze in Millionenhöhe, nicht nur in der Galerie.

Zum Besuch ins Käthe-Kruse-Museum brachte uns der freundliche Busfahrer in die schöne Stadt Donauwörth. Eine Welt der Kindheitserinnerungen eröffnete sich: Wer kennt sie nicht, die Puppen mit den zarten Gesichtern? Der Mangel an Spielzeug für das eigene Kind ließ Käthe Kruse auf Anraten ihres Mannes aktiv und kreativ werden. Ihre erste Puppe bestand noch aus gewickelten Tüchern. Wir erfuhren über die Zusammenarbeit von Schildkröt und Kruse, die sich aber wieder erfolgreich trennten.

Der letzte Programmpunkt führte uns ins »Liebfrauenmünster« von Donauwörth. Die Kirchenmusikerin spielte auf der Original »Klais-Organ« ausgewählte Stücke. Zu den Klängen hatten wir die Gelegenheit, schon einmal das Innere der gotischen Hallenkirche zu bewundern, bevor uns Frau Leitmeir überaus sachkundig die Historie des Gotteshauses näherbrachte.

Der Aperitif zum Abschluss eines ereignisreichen Tages wurde in der Hotelbar serviert. Sehr erfrischend, der Schlosscocktail aus Mandelsirup, Zitronensaft, Tonic Water und Gin.

Paul Zinsmeisters Menü begleitete die muntere Runde der RONDE, die nun zwei

Tage gemeinsame Geschichte geschrieben hatte, um im historischen Kontext zu bleiben:

Vorspeise

*Frischkäseterrine
im Zucchinimantel mit würzigem
Tomatendip und Pflücksalaten*

Zwischengang

*Gebratener Kabeljau auf Rote-Beete-
Crème mit Apfel-Meerrettich-Schaum*

Hauptgang

*Coq au Vin vom Stubenküken mit
buntem Gemüse und Gnocchi in Rahm
oder*

*Saltimbocca vom Lachs auf
Tomaten-Fregola Sarda mit Gemüse
oder*

*Piccata von der Zucchini mit
Trüffelmedeln*

Dessert

*Geeister Kaiserschmarrn auf
Heidelbeerragout*

Ganz herzlicher Dank geht an Ursula Fürsattel und ihre Unterstützerin Ingrid Braun für die schönen und interessanten Tage. Alle reden vom Wetter, wir nicht, so lange es solche Veranstaltungen gibt.

Text: Dr. Dorette Achleitner

*Fotos: Dr. Katja Profes und
Helmut Friedrich*





Region Niedersachsen / Berlin

20. April 2023 – Wieso junger Spargel in der Alten Mühle?

Mit Recht kann sich der Leser dieser Zeilen fragen, welchen Zusammenhang es hier geben soll. Junger Spargel erscheint dem Niedersachsen plausibel, weil es sich um ein Gemüse handelt, das saisonbedingt die Speisenfolge lukullischer Gerichte bereichert. Aber »Alte Mühle«? Handelt es sich dabei um den Vorläufer des Windrades, was energiespendend durch seine massenhafte Verbreitung allmählich naturgewachsene Wälder ersetzt? Nein! Es geht bei der Alten Mühle um ein Nobelrestaurant in Hannover, wo sich unsere lokale RONDE am Donnerstag, dem 20. April 2023, in fröhlicher Runde versammelt hat. Geschichtliche Bezüge zum Geburtstag einer Person, deren Aktionen uns noch heute stark belasten, sind ausdrücklich zu vermeiden. Der Ort des jetzigen Treffens, von dem Ehepaar Rizkallah wieder bestens organisiert, ist eine bekannte Gourmet-Anlaufstelle, die auch dieses Mal ihrem Ruf gerecht wurde. Wir ken-



nen Luthers Sprüche zu geräuschvollen Mahlzeiten. Das unterblieb hier. Der Verzehr ging leise und genießerisch vor sich. Akustisch munterer ging es bei einer

(altersbedingten?) Redseligkeit jedoch vor und nach den Spargelgerichten mit deren Variationen zu. Dieses Treffen unserer RONDE-Freunde hat wieder einmal be-

stätigt, dass es einen historischen Zusammenhang mit Nachhaltigkeit gibt.

Text und Foto: Dr. Wolf-Dieter Kirsten

Veranstaltungsvorschau 2024

Januar

27.01. **Bayern:** Auftakt des RONDE-Jahres in München, Weinhaus Neuner

Februar

01.02. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** »Fremde Küche«

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

April

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

25.04. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** Frühlingessen

Mai

10.05.-13.05. **Bayern:** CONVENT IN NÜRNBERG

30.05. **Niedersachsen/Berlin:** Spargelessen

Juni

20.06. **Niedersachsen/Berlin:** Sommeranfang/Ausflug

August

15.08. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** Sommeressen im Freien

September

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

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

November

10.11. **Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** typisches Herbstessen

11.11. **Niedersachsen/Berlin:** Gänseessen

Dezember

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

08.12. **Niedersachsen/Berlin:** Weihnachtsfeier/2. Advent

Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!

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

28. April 2023 – Siesmayer und Frankfurt



Am Vormittag des 28. April 2023 treffen sich 15 Freundinnen und Freunde der RONDE vor dem Eingang des Palmengartens in der Siesmayerstraße in Frankfurt, um sich von einem Experten der »Grünen Schule« die Höhepunkte des Gartens zeigen und erklären zu lassen. Diese »Grüne Schule« ist eine 1980 auch für Erwachsene gegründete Einrichtung des seit 1914 mit dem Botanischen Garten der Universität kombinierten Palmengartens. Zu den gezeigten Höhepunkten zählten neben den vielen unterschiedlichsten Palmenarten eine Orchideenpflanze, von deren Früchten die Vanilleschoten gewonnen werden, und die Kaffeepflanze *Coffea Arabica*.

Der **Palmengarten** hat seit seiner Gründung im Mai 1868 eine lebhaft historische Entwicklung zu verzeichnen, die ohne die Preußen vielleicht nie möglich gewesen wäre. Der Schlosspark des damaligen Herzogs Adolph von Nassau in Wiesbaden Biebrich besaß gut 200 exotische Pflanzen in seinen berühmten »Biebricher Winter-

gärten«, die der nach der Übernahme des Herzogtums und der Stadt Frankfurt durch Preußen aber 1866 in finanzielle Nöte und ins Exil geratene adelige Botanikus durch den Gärtner, Handelsgärtner und Gartenarchitekten **Heinrich Siesmayer** (1817–1900) veräußern lassen wollte. Diesem gelang es, gemeinsam mit seinem älteren Bruder Nikolaus, u.a. die auch heute noch aktive »Frankfurter Gesellschaft« für den Pflanzenankauf und seine Idee eines Wintergartens zu gewinnen. Er war dann auch von 1868 bis 1886 der erste Direktor des Palmengartens. Der Besitzerwechsel erfolgte für 60.000 rheinische Gulden. Die offizielle Eröffnung des Ensembles aus Palmenhaus und angeschlossenem Gesellschaftshaus fand 1871 in Anwesenheit des preußischen Kronprinzen statt. Sogar Kaiser Wilhelm I. besuchte den von den Frankfurter Bürgern für die Bürger geschaffenen Garten, der mit seinen exotischen Pflanzen, Konzerten und Bällen auch bis heute eine gesellschaftliche Institution der Stadt ist.



Nach der sehr instruktiven Führung besuchen wir zum gemeinsamen Mittagessen, das wie die Restaurants des Gesellschaftshauses und des Variététheaters »Tigerpalast« – ausgezeichnet mit zwei bzw. einem Michelinsterne(n) – von einer Unternehmensgruppe (»Tiger & Palmen Gruppe«) bewirtschaftet wird, die auch viele Ausbildungsplätze hat und damit insbesondere jungen Menschen viele Berufschancen bietet.

Nach dem Aperitif, einem Prosecco oder einem alkoholfreien Fruchtsecco, konnten wir folgendes Dreigangmenü genießen, das sowohl vom kochenden wie auch dem bedienenden Personal wohlschmeckend und kompetent serviert wurde:

*Pochiertes Bio-Ei in einem cremigen
Bärlauch-Süppchen mit weißen
Spargelstückchen und
Karotten crunch*

*Zweierlei vom französischen Perlhubn
gebratene Brust und
gebackene Praline mit
Thymian-Jus, Erbsencreme,
grünem Spargel und knusprigen
Kartoffelcroutons*

Ein Stück Petit Pâtisserie & Sorbet



Die Teilnehmenden freuen sich nach den beiden ersten Treffen 2023 bereits auf das nächste Treffen im Sommer.

*Text und Fotos:
Dr. Günter Isenbruck*





La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2023

in Hannover vom 19. bis 21. Mai 2023



1. Conventtag, der 19. Mai 2023

Einzelne der insgesamt erschienenen 29 Teilnehmenden sind schon am Vortag im Hotel angekommen, sodass sie die Infrastruktur von »Kastens Hotel Luisenhof« und seine Umgebung in Hannover bereits genießen konnten. Um 16.00 Uhr treffen sich vorab traditionell die Vorstandsmitglieder mit den Regionalpräsidenten, wobei diesmal – krankheitsbedingt – für den Vorstand nur der Vizepräsident Professor Dr. Victor Rizkallah anwesend sein konnte, dazu waren von den Regionalpräsidenten Ursula Rizkallah für Niedersachsen/Berlin und Dr. Günter Isenbruck mit seinen beiden Vertretern Dr. Katja Profes und Jürgen Wacker für Hessen, Rheinland-Pfalz und das Saarland dabei. Es wird das aktuell vorgesehene Programm des Convents vor-

gestellt, um gegebenenfalls noch eventuelle Sonderwünsche berücksichtigen zu können. Als sehr bedauerlich wird natürlich angesehen, dass einzelne Regionen keinen Regionalpräsidenten mehr haben und insbesondere die doch traditionell große Region Bayern nicht vertreten sein konnte. Es war die gemeinsame Auffassung, dass auch zukünftig jährlich ein Convent in den RONDE-Regionen organisiert werden sollte, so lange eine ausreichende Zahl von Mitgliedern teilnehmen kann und will.

Um 17.00 Uhr schließt sich die Mitgliederversammlung an, an der 22 Mitglieder (darunter auch zwei neu in 2023 Eingetretene) teilnehmen. Leider haben zwei der drei Vorstände krankheitsbedingt abgesagt; Professor Rizkallah leitet aber als Vizeprä-

sident die Versammlung souverän. Alle Teilnehmenden hoffen, Präsident Karsten Steinbrück und Schatzmeisterin Ursula Fürsattel spätestens beim nächsten Convent wiederzusehen und wünschen eine

baldige Genesung. Neben den üblichen Tagesordnungspunkten – der Vorstellung des Jahresabschlusses 2022 und der Planung für 2024, die beide einstimmige Zustimmung erhalten, dem zustimmenden Bericht der beiden Kassenprüfer Karl-Heinz-Kreissl und Olaf Achleitner und der einstimmigen Entlastung des Vorstands – wird in einer Schweigeminute den zwei in 2023 Verstorbenen, Heidi Kreissl und Dieter Felke, gedacht und danach in einer Diskussion mit mehreren Beiträgen über die Zukunft der RONDE gesprochen. Im Ergebnis bitten die Mitglieder Ursula Fürsattel, unter aktiver Mithilfe ihrer Familie – ähnlich wie in 2021 –, in 2024 für Bayern den Convent in Nürnberg zu organisieren, wobei die Region Hessen, Rheinland-Pfalz und Saarland bereit ist, dies für 2025 zu übernehmen. Darüber hinaus wird angeregt, bestimmte Mitteilungen wie Nachrufe, direkt nach Eingang in der Druckerei ins





*Brunnenkresse-Creme und einem
Pilz-Schaschlikspieß*
gefolgt von
*Weißem Spargel mit Kalbsfilet,
Sauce Choron oder Portweinsauce,
Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln*
und als Abschluss einem
Desserteller Steuerndieb

Als einen für das Spargelgericht wohlschmeckenden Wein wird ein Grauburgunder der Winzergenossenschaft Oberbergen (Baden, Kaiserstuhl-Gebiet) empfohlen (»Oberbergener Bassege«).



Internet zu stellen, da die RONDE-Revue nur noch 1x pro Jahr am Jahresende erstellt wird.

Mit mehreren Großraumtaxen fährt die Gruppe um 18.30 Uhr zum **Restaurant Steuerndieb** am Rande des Stadtwaldes »Eilenriede«. Nach dem gemeinsamen Aperitif stellt uns ein Freund der RONDE sowohl die Eilenriede als auch das Restaurant vor, dessen langjährige Geschäftsinhaberin persönlich anwesend ist. Das dreigängige Menü startet mit einer

Die **Eilenriede** ist ein Teil eines der größten Waldgebiete Deutschlands – im 14. Jahrhundert mithilfe der Landwehr wichtig für den Schutz von Hannover – und ihre heutige Fläche beträgt 640 Hektar; sie war im 17. Jahrhundert ein ausgeplünderter Wald, für den 1729 Wirtschaftsregeln eingeführt werden mussten. Ihr Name leitet sich von den früher hauptsächlich vorhandenen Erlen ab. Im 19. Jahrhundert trug die Einführung von

Kohle als Brennmaterial zu ihrer Erholung bei. Kriegsfolgen und der Bau des Messeschnellwegs führten zu einem erheblichen Einschnitt in der Bewachung. Ein geschichtliches Relikt ist der Schiffgraben, ein im Mittelalter erbauter Kanal zum Transport von Torf und Holz in die Stadt, der ab »Steuerndieb« ein Teil der hannoverschen Landwehr war. Um 1900 wurde der stadtnahe Teil in einen Waldpark umgewandelt. Der nördliche Teil war zwischen 1924 und 1939 und dann wieder

von 1949 bis 1955 Rennstrecke für Motorraddrennen. Start- und Zielpunkt war die damalige Waldgaststätte »Steuerndieb«. Das erste Rennen startete mit 168 Motorrädern, die Zuschauerzahl über alle Rennen bewegte sich zwischen 40 und 130 Tausend.

Der Name **Steuerndieb** bedeutete einst »Störe den (Holz)dieb« heißt. Damit wurde ein 1392 erstmals erwähnter Turm der hannover-





schen Landwehr bezeichnet, der sich mit Wirtshaus auf dem heutigen Grundstück befand. Die zum Vertreiben der Holzdiebe vorhandenen Wächter durften als Ergänzung zu ihrem niedrigen Einkommen Getränke ausschenken. Seit dieser Zeit ist das »Steuerdieb« als Waldgaststätte urkund-

lich erwähnt. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde der Grundstock für das heutige Restaurant gelegt. 1870 konnten die Gäste noch selbst Kaffee kochen, um 1900 wurde der erste Radweg von und zur Stadt angelegt, der zum Zoo führt. 1963 übernahm die heutige Geschäftsinhaberin Bärbel Ontrup-Eiefert das Haus, das ab 1968 durch Umbauten und neue Einrichtungen ein anderes Gesicht als Restaurant- und Hotelbetrieb erhielt. Gästeräume, Tagungsräume und ein Wintergarten machen es heute möglich für bis zu 120 Personen zu sorgen.

Die Heimfahrt nach dem jahreszeitlich ausgerichteten Essen erfolgte erneut mit Sammeltaxen. Einzelne der Nicht-Hannoveraner trafen sich abschließend noch in der Hotelbar.

Text und Fotos: Dr. Günter Isenbruck

Samstag, 20. Mai 2023: Fahrt nach Braunschweig

Noch war es empfindlich kühl, aber der Morgen versprach Sonne und angenehme Temperaturen, als die RONDE-Freunde den Bus bestiegen, um das gut 60 km entfernte Braunschweig kennenzulernen.

Auf dem Burgplatz mit dem Wahrzeichen der Stadt, dem Braunschweiger Löwen, übergab uns der Busfahrer zwei Stadtführer. Die Berichterstatterin folgte Herrn Feuge, der sich sogleich als Eintracht Braunschweig-Fan outete und uns anhand der Farben seines Schals plastisch die zwei Schwerpunkte der Stadt erläuterte: weiß-blau für die Herrschaft der Welfen und blau-gelb für die unabhängige Hansestadt um die 1031 geweihte Magnikirche.



Weitgehend zerstört wurde die Innenstadt Braunschweigs während der Luftangriffe im 2. Weltkrieg – Herr Feuge sprach von über 1.000 kleineren, bevor der letzte am



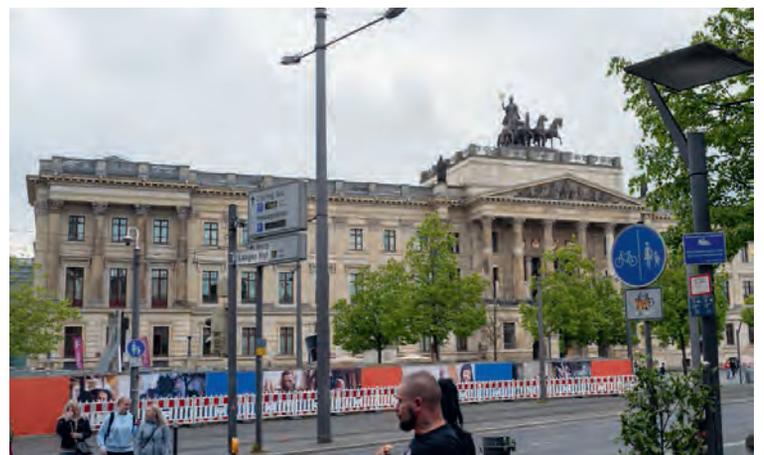
15. Oktober 1944 die damals größte Fachwerk Altstadt Deutschlands mehr oder weniger auslöschte.

Zunächst aber zurück zum Burgplatz mit der Pfalz des bekanntesten und mächtigsten Sachsenherzogs, des Welfen Heinrichs des Löwen, der auch Herzog von Bayern und Vetter, Konkurrent und Gegner des Stauferkaisers Friedrich I. Barbarossa war. Schon Heinrichs Vorfahren, die Brunonen, hatten eine Insel der Oker befestigen lassen, Heinrich ließ diese Insel zu seiner Pfalz und Residenz Dankwarderode erweitern, die vorhandene Kirche niederbrennen und den »Dom« als Kollegiatkirche St. Blasius errichten. Der Dom erfuhr Ende des 19. Jahrhundert seine umfassende historisierende Sanierung und in der Nazi-Zeit eine Profanierung und Umgestaltung zu einer »nationalen Wehestätte« als »Halle Heinrichs des Löwen«. Während des 2. Weltkrieges nur unwesentlich beschädigt, dient der Dom wieder als evangelische Kirche, in der Gruppen nicht geführt werden dürfen. Unser Führer empfahl, nach dem Stadtrundgang noch einen Blick hineinzuworfen, was viele wohl auch taten.

Die Burg Dankwarderode ließ Heinrich der Löwe in Anlehnung an die Kaiserpfalz Goslar mit doppelstöckigem Palas erbauen, der einen direkten Zugang zum Dom besaß. Dankwarderode und große Teile der Altstadt wurden 1252 durch einen Brand zerstört. Bis 1282 blieb Dankwarderode herzogliche Residenz, bevor der

Hof des Fürstentums Braunschweig nach Wolfenbüttel verlegt wurde. Wie die Stadt Braunschweig gehörte die Burg Dankwarderode nach der Teilung des Herzogtums Braunschweig 1267/69 in zwei – und später drei weitere – Fürstentümer zum Gemeinschaftsbesitz aller Linien des welfischen Herzoghauses, von denen allerdings wenige bereit waren, Investitionen zu seiner Erhaltung zu tätigen. Einzig der Palas wurde nach einem Brand im Renaissancestil rekonstruiert. Nach einem weiteren Brand verhinderten Bürgerproteste den Abriss und die Stadt erwarb die Ruine, die auf Kosten des Regenten im Stil des Historismus auf dem mittelalterlichen Grundriss wieder errichtet wurde. Insbesondere die Fassade dürfte in der heutigen Form nie so bestanden haben.

Immer wieder erwähnte unser Führer während des Rundgangs beim Anblick schöner Fachwerkhäuser, dass diese Nachkriegsrekonstruktionen seien, es in Braunschweig kein Gesamtkonzept gäbe und die Touristen hier in Disneyland wandelten. Höhepunkt sei der hybride Wiederaufbau des klassizistischen Schlosses, das die bis 1918 regierenden Herzöge im 18. Jahrhundert hatten bauen lassen, nachdem sie der Unabhängigkeit der Stadt 1671 ein Ende gesetzt hatten. Nach dem Krieg als »Ständesymbol« abgerissen, 2005 bis 2007 als Replik mit teilweise Altmaterial wiederaufgebaut, allerdings als bauliche Umklammerung eines modernen Einkaufszentrums, den »Schloss-Arkaden«. 2008 wurde der Portikus mit dem Nach-





bau der Quadriga des Dresdner Bildhauers Ernst Rietschel gekrönt, dessen 1:3-Modell im Albertinum Dresden steht, und das Denkmal Herzogs Karl Wilhelm Ferdinand wieder auf den Vorplatz versetzt.

Eine Besonderheit Braunschweigs zeigte uns Herr Feuge noch: einen Bunker! Braunschweig lag während des 2. Weltkrieges auf der »Bombenallee« Richtung Berlin, ab 1940 wurde eine Vielzahl von Bunkern gebaut, überirdisch, denn die Oker hatte eine Sumpf- und Auenlandschaft gestaltet, an die heute nur noch die beiden Umflutgräben erinnern, welche den Stadtkern seit dem 18. Jahrhundert umgeben. Ab 1950 wurden die noch vorhandenen 21 Bunker dem Katastrophenschutz zugeordnet oder umgebaut zu Wohn- oder Geschäftshäusern – einen solchen erkennt man in der Fußgängerzone am starken Mauerwerk!

Zuletzt standen wir am Altstadtmarkt, wo das Gewandhaus, ursprünglich Lager-, Verkaufs- und Gildehaus der Gewandschneider, der vornehmsten Gilde der mittelalterlichen Stadt, als 1950 wieder aufgebautes und 1976 renoviertes repräsentatives Denkmal die samstags geschäftigen, eng aneinander gestellten Marktstände überragt.

Nun musste Herr Feuge eiligst zum Fußballspiel seiner Eintracht, und unsere Gruppe fand den Weg zurück zum Burgplatz, wo uns das Restaurant »Al Duomo«

mit einem schmackhaften Drei-Gänge-Menü erwartete.

Nach dem Essen fuhr uns der Bus zum am südlichen Stadtrand gelegenen, nur mit Führung zu besichtigenden Schloss Richmond, wo uns ein Vertreter der Museumspädagogik mit einer kurzweiligen Führung empfing. Er begann seine Ausführungen mit der Erläuterung, dass dieses kleine weiße Schloßchen in seinem englischen Landschaftspark meist französisch ausgesprochen wird und nicht englisch wie sein Vorbild in Richmond on Thames bei London. Bauen ließ es Herzog Karl Wilhelm Ferdinand von Braunschweig 1768 bis 1769 im Stil des Barock für seine Ehefrau Augusta, Enkelin des britischen Königs Georg II., welche das Schloßchen, ein wahres Kleinod, an ihre englische Heimat erinnern sollte; trotzdem wurde die Fürstin Zeit ihres Lebens in Braunschweig nicht heimisch. Der Grundriss des Schloßchens ist quadratisch mit gerundeten Ecken, diagonal verläuft im Inneren ein repräsentativer Festsaal, nachträglich eingebaut wurden Treppen, Balustraden und, zur Verbesserung der Beleuchtung im Festsaal, die Dachlaterne mit zwölf Fenstern.

Gegen 16.00 Uhr kehrte die Gruppe nach Hannover zurück, wo im Hotel Zeit zum Ausruhen blieb, bevor die Investiturzeremonie für unsere neuen Mitglieder und das Galadiner starteten.

Text und Fotos: Dr. Katja Profes



Die RONDE-Würde als Freuden-Bürde

Der RONDE-Convent 2023 in Hannover war erfolgreich gestartet mit der Mitgliederversammlung, dem Gesellschaftsabend im Restaurant »Steuerndieb« und dem Tagesausflug nach Braunschweig. Jetzt schlossen sich am 20. Mai 2023 in Hannover im »Kastens Hotel Luisenhof« zwei würdevolle Kapitel an. Im »Haus Luise« ließen sich bei der Investitur die durch festliche Kleidung veredelten RONDE-Freunde doch zweifelsfrei wiedererkennen. Ab 18.45 Uhr verfolgten 29 Personen die geplante feierliche Investitur der beiden Damen Elfi Greuner und Lorena Isenbruck. Die in diesen Tagen generell vermiedenen Formalitäten konnten hier natürlich nicht ausgeklammert werden. Prof. Rizkallah verlas das »Bekenntnis zur RONDE«, was die beiden Damen jeweils bestätigten mit der Eidesformel »Ich bekenne mich dazu«. Mir sei die persönliche Bemerkung erlaubt, dass somit der Altersdurchschnitt unserer RONDE beträchtlich gesenkt wurde. Dieses freudige Ereignis, sonst, wie auch hier, als Redewendung bei Geburten gebräuchlich, wurde im Hauptsaal des Hotels mit prickelnder Flüssigkeit gefeiert. Wir waren wieder einmal zumindest für den Service der Zeit voraus, ehe wir den imposanten Georgensaal als Festsaal



betreten durften. An den Sechsertischen sprudelten dann nicht nur die Getränke, sondern überall auch die Gespräche.





Den hohen Ansprüchen und Erwartungen unserer RONDE-Freunde wurde das folgende Menü gerecht:

*Rindercarpaccio, Salat von grünem und weißem Spargel, Erdbeeressig, Brunnenkresse
Pot-au-feu vom Seeteufel, Wildlachs und Hummer, Noilly Prat, Brioche*

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Morchelrahmsauce, bunte Möhren, Kaiserschoten, Kartoffelstampf

Schokoladen-Nuss-Ravioli, Pattaya-Mango, Tönkabohnen-Eis

Einen Höhepunkt des Abends stellte der 80. Geburtstag unseres RONDE-Freundes Dierk Werner dar, den Professor Rizkallah mit Blumenstrauß und einer Laudatio mit Bezug auf viele frühere gemeinsame Erlebnisse ehrte. Eine kulturelle Bereicherung wurde von den beiden Konzertantinnen Nastja Schkinder und Victoria Margasyuk geboten, beide von der Musikhochschule



Das Repertoire umfasste Vivaldi, Wiener Walzer, Stücke von Piazzolla und eine Zugabe von Tschaikowski.

Den Abschluss des Abends läutete der RONDE-Freund Radeck ein, indem er unter Einbeziehung seines eigenen Werdegangs Gedanken zur RONDE insgesamt einbrachte und dem Ehepaar Rizkallah für deren Engagement dankte.

Mit der Hoffnung auf eine erfolgreiche Zukunft der RONDE war somit das Ende dieses Convents erreicht, wobei die Teilnehmer sicher mit positiven Erinnerungen tags darauf die Heimreise antraten.

Hannover und schon mehrfach bei uns zu Gast gewesen, mit der ungewöhnlichen Kombination aus Violine und Akkordeon akustisch verzauberten.

*Text: Dr. Wolf-Dieter Kirsten
Fotos: Dr. Günter Isenbruck*



Region Niedersachsen / Berlin

14. September 2023 – Treffen in Hannover



Liebe RONDE-Freunde und Freunde der RONDE

Uschi und Victor Rizkallah haben zu einem Treffen am 14. 9. 2023 gerufen und alle, die sich noch bewegen konnten und mobil waren, sind gekommen. Es gab dann ein herzliches Wiedersehen. Wir haben uns im italienischen Restaurant Rotonda in der Innenstadt von Hannover getroffen. Das Lokal ist für seine gute und ausgefallene Küche bekannt. Meine Frau und ich bestellten *Wolfsbarsch im*

Speckmantel mit einer feinen Pfeffersoße und ich muss sagen, es war ein Genuss. Auch die, die etwas anderes bestellt hatten, waren sehr zufrieden. Die Gespräche, die geführt wurden, waren sehr lebhaft, denn es gab ja auch einiges zu erzählen und zu diskutieren.

Ich habe nur fröhliche und zufriedene Gesichter gesehen und ich muss feststellen : **die RONDE lebt noch !!!**

Liebe Grüße aus Niedersachsen
Dierk Werner



Empfang anlässlich der 90 Jahre-Feier von RONDE-Freund und Vizepräsident Victor Rizkallah

Von links: Prof. Dr. Ludger Lobaus, Vors. des Vorstandes der Victor Rizkallah-Stiftung, Prof. Dr. jur. Volker Epping, Präsident der UNI Hannover, Ebehaar Ursula und Victor Rizkallah als Stifter, Falko Mobrs, Minister für Wissenschaft, Prof. Dr. Martin Betzler, Präsident Ingenieurkammer Niedersachsen, Prof. Dr. Mark Hansmann, SV Vors. der enercity AG Hannover.



Region Bayern

50 Jahre »Käfer Wiesn-Schänke« am 16. September 2023 – Die RONDE-Freunde feiern mit!

50 Jahre war es heuer her, dass Gerd Käfer seine Schänke auf der Wiesn eröffnete – wenn man die beiden »Corona-Jahre« ohne Fest abzieht. Längst ist die Schänke zum Lieblingsziel von Hollywood-Größen, Spitzenpolitikern und Fußballstars des FC Bayern geworden. So konnte der heutige Wirt Michael Käfer in 2018 sogar den ehemaligen US-Präsidenten Bill Clinton und im vergangenen Jahr Apple-Chef Tim Cook begrüßen.

Im Jahr 1971 war es die Vision seines Vaters Gerd Käfer, kein Zelt, sondern eine Hütte auf der Wiesn aufzubauen. Der damals 38-jährige hatte sich mit seinem Party-Service einen Namen gemacht. Seine Idee, ein Bauernhaus aus dem Chiemgau auf das Oktoberfest zu holen, war ein voller Erfolg! Anfangs hatte die Hütte nur 40 Sitzplätze. Heute kann Sohn Michael Käfer in der Schänke fast 1.400 Gäste bewirten. Neben dem urigen Ambiente setzt man bei Käfer seit jeher auf die exklusive Küche. Kein Wunder also, dass sich die RONDE Bayern dort besonders wohl fühlt: Seit vielen Jahren ist es Tradition, den Oktoberfest-Auftakt in der Käfer-Schänke zu feiern.

So machte sich am 16. September wieder eine große Zahl von RONDE-Freunden auf den Weg. Wir waren so viele, dass wir Käfers erste Wiesn-Hütte gleich zweimal hätten ausbuchen können ...

Unsere liebe Ursula Fürsattel hatte zusammen mit ihrer Schwiegertochter Beatrix bestens für uns vorgesorgt: Im Obergeschoss der Wiesn-Schänke waren wie in jedem Jahr die schönsten Plätze für uns reserviert, wundervoll dekoriert und sogar

bereits mit den begehrten Kaffee-Haferl bestückt!

Das bereitstehende Brotzeitbrett ließ keine Wünsche offen:

*Geselchter Schinken vom Strobschwein,
kleine Kalbfleischpflanzerl,
Wiesn-Leberwurst, Obazda,
weinender Radi und Radieserl,
gekochte Landeier,
sauer eingelegte Gäubodengurkerl,
Mozzarella mit bunten Eifel-Tomaten,
geröstetes Auberginentartar, Bergkäse,
heiß geräuchertes Lachsforellenfilet,
bandaufgeschlagene Herzerlbutter,
dazu ofenfrisches Heimatbrot.*

Die Stimmung wurde immer besser: Schunkeln und Singen machte Appetit auf den Hauptgang:

*Das Beste vom saftigen Bauernbendl,
von der knusprigen Käfer-Ente,
vom röschen Bio Schwein
serviert mit Apfelblaukraut, Käfer-
Kartoffel- und Semmelknödel und mit
einer kräftigen Bratensoße.*

Respekt verdienen alle, die nach so viel Leckereien auf den Bänken stehend die Party weiter angeheizt haben! Doch bald kam zur Belohnung die grandiose Dessertauswahl:

*Das Feinste aus der Käfer Wiesn
Confiserie und Backstube.*

Es war wie immer in der Käfer-Schänke ein besonderes »Wiesn-Erlebnis«! In 2022 soll Apple-Chef Tim Cook aus dem Käfer-Zelt auf Bayerisch getwittert haben: »Schee, dass ma wieder amoi gmiaulich zam-sitzn.« Das Gleiche hätten wir alle auch



am 16. September diesen Jahres twittern können!

Übrigens: Michael Käfer hatte einen Tag vor unserem Wiesn-Auftakt 800 bedürftige Senioren in seine Schänke zur Jubiläumsfeier eingeladen. Eine schöne Geste, die uns das Gefühl gibt, den richtigen Wirt unterstützt zu haben ...

*Text: Johannes Schwarz
Fotos: aus dem Teilnehmerkreis*





Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

2. November 2023 – Rheinhessen genießen



Am 2. November 2023 treffen sich neun Aktive unserer Region im Kloster Engelthal in Ingelheim, dessen Ruinen von der Familie Wasem zu einem Gebäudekomplex umgewandelt wurde, der heute eine Vinothek und mehrere Restaurant-, Schulungs- und Tagungsräume aufweist. Die ehemalige Zisterzienserinnen-Abtei wurde urkundlich erstmals 1290 erwähnt und im 30-jährigen Krieg nahezu vollständig zerstört. Ab 2011 wurden die verbliebenen Gebäudereste restauriert und durch Ergänzungsbauten verbunden. Die Familie Wasem, deren Wirtschaftshof (»Rodensteiner Hof«) seit 1912 auf dem Nachbargrundstück aktiv ist, bewirtschaftet heute den Gebäudekomplex. Weinbau wird seit 1726 von der Familie im Ingelheimer

Grund betrieben; der heutige Wirtschaftshof geht auf das Adelsgeschlecht des Ritters Hundt von Saulheim und seiner Frau Anna Katharina geb. von Rodenstein zurück, dessen Wappen mit der Jahreszahl 1614 noch heute den Rodensteiner Hof schmückt. Seit 2019 – in der zehnten Generation generell und in der vierten auf dem Rodensteiner Hof – steuert Julius Wasem, Jungwinzer des Jahres 2023, gemeinsam mit seinem Vater Holger und seinem Bruder Philipp erfolgreich das Familienweingut. Seine Mutter Karin führt die Gastronomie.

Nach der Kellerführung durch ein Mitglied der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen hatten wir im alten

Kreuzgewölbe eine Weinprobe mit Wasem-Weinen und Rheinhessischen Tapas. Dabei wurde zu einem 2022er Blanc de Noir trocken ein *Salat vom Röstgemüse*, zu einem 2020er Spätburgunder trocken *Kalbsleber mit Merlot-Birne* und zu einer 2016er Siegerrebe Auslese ein *Kokos-Chia-Pudding* in kleinen Schälchen gereicht. Das anschließende gemeinsame dreigängige Menü bestand aus

Forellenmousse im Kräuter-Crêpe, Avocado-creme, jungem Spitzkohl, buntem Salat

Geschmorter Roulade vom Rind, Speckpflaume, Spätburgunder-Reduktion, Wirsing, Kartoffelstampf und

einem Spätsommertraum aus Mohnkuchen, Zwetschgenkompott, Quarkcreme

Als Wein wurde im Rahmen der zum achten Mal stattfindenden Aktion »Rheinhessen genießen«, an der neben der Familie Wasem 20 weitere Gastronomen teilnehmen, ein 2019er Ingelheimer Burgberg Spätburgunder trocken aus der Selection Rheinhessen empfohlen. Bei den jeweils empfohlenen Hauptgerichten wird Wert darauf gelegt, dass die Komponenten von »nebenan« sind (z.B. die Kartoffeln aus einem Ingelheimer Betrieb). Wir freuen uns schon heute auf das nächste Treffen im ersten Quartal 2024.

Text und Fotos: Dr. Günter Isenbruck





Region Niedersachsen / Berlin

11. November 2023 – Martins-Gans-Essen



Mir SCHWANTE etwas GANS enormes

»Mein lieber Schwan«. Das ist eine Redewendung, die man nicht selten als Kommentar anwendet, wenn man etwas Ungewöhnliches feststellt. Inspiriert vom Federkleid drängen sich Gedanken an die Gans auf. Auch die Erinnerung an MARTIN, den Namensgeber der Martins-Gans, wird wieder wach. Die Historie hatte ich ja in einem früheren Artikel ausreichend gewürdigt. Jetzt war es der 11. November 2023, an dem sich die RONDE-Freunde unserer Region samt Gästen im Restaurant »Steuerdieb« in Hannover erwartungsvoll zu folgendem Menü versammelten:

APERITIV
Birmenbowle

VORSPEISE

Kürbissuppe mit Scampi

HAUPTGANG

Knusprige Ente, feine Beifußsauce, Apfel und Rosinen, Rosenkohl, Zimtrotkraut und geschmälzte Kartoffelklöße

DESSERT

Dessertteller mit Sternanis, Crème brûlée, Quitte, Pumpernickel-Parfait

Wir konnten das sehr genießen. In manchen Familien fiel das ungleich schwerer, wenn sich dort ein liebevolles DUZ-Verhältnis zu dem noch lebenden Tier aufgebaut hatte. Der sonst majestätisch weiße Vogel war jetzt auf unseren Tellerminen



(der Kaloriengehalt zwingt zu diesem Begriff) herrlich braun und knusprig. Der Geräuschpegel unserer Gesellschaft war

ein Beleg dafür, dass die Begleitstimmung prächtig war. Die Phonstärke der Gespräche wurde allerdings nicht nur durch die fröhliche Atmosphäre geprägt, sondern war auch der Tatsache geschuldet, dass einige wohl vergessen hatten, sich die altersbedingten Hilfsmittel hinter die Ohren zu klemmen. Der Rahmen für unsere Veranstaltung erwies sich erneut als würdig und vermittelte von der ersten Minute an bei allen Beteiligten ein wohlige Gefühl.

Dem Ehepaar Rizkallah und da besonders unserer RONDE-Freundin Uschi ist dafür zu danken, dass die Tradition der niedersächsischen RONDE-Aktivitäten auf so wunderbare Weise fortgesetzt wurde.

Text und Fotos: Dr. Wolf-Dieter Kirsten

FREUNDKREIS
DER
FÜNFHUNDERT

La Ronde des Gourmets

Mitgliederverzeichnis 2024

www.la-ronde-des-gourmets.de

Liebe RONDE-Freundinnen und -Freunde

Eine aktualisierte Neuauflage des Mitgliederverzeichnisses ist für das erste Halbjahr 2024 geplant.

Bitte lassen Sie uns bis **Ende Februar 2024 Ihre gegenwärtigen Adressdaten sowie ein aktuelles Foto** an folgende Adresse zukommen, gerne per E-Mail:

RONDE-Sekretariat, Frau Ute Pock

Kösliner Straße 42, 90451 Nürnberg, Telefon 09 11/96 37 30

E-Mail: ute.pock@fuersattel.de



Region Bayern

Wir feiern Advent am Tegernsee vom 1. bis 3. Dezember 2023

Am 1. Dezember trafen sich 14 RONDE-Freundinnen und -Freunde (gemeldet waren anfänglich 26 Personen) im Hotel »Vier Jahreszeiten« in Starnberg.

Dieser überschaubare Kreis hatte ein, wie sich noch herausstellen wird, spannendes und ereignisreiches Wochenende vor sich.

Die heiter gestimmte Runde traf sich zur Begrüßung durch Ursula Fürsattel und den Autor dieser Zeilen am Spätnachmittag in der Hotelbar »Hemingway« zum Aperitiv.

Das anschließend präsentierte vorzügliche kulinarische Büfett wies bereits darauf hin, in welch' ausgezeichnetem Haus wir angeht waren.

Um 18.00 Uhr starteten wir bei dichtem Schneetreiben und völlig verschneiten Straßen zu einer abenteuerlichen Fahrt nach Kloster Andechs. Der Busfahrer war trotz risikohafter Fahrweise in der Lage, uns dort unverseht abzuliefern und auch wieder zurückzubringen.

Im »Florianstadel« begrüßte die bekannte charmante Moderatorin Sabine Sauer im Namen des Bayerischen Rundfunks ihre Gäste zu einem altbayerischen Adventskonzert, das uns ganzheitlich zu erfreuen wusste. Dies war eine schöne Einstimmung auf unser Adventswochenende.

Glücklich und froh, die abenteuerliche Rückfahrt überstanden zu haben, fanden



wir uns anschließend in geselliger Runde in der Hotelbar ein.

Am Samstag trafen wir uns zum Frühstück. Ein auserlesener Service mit ausgewähltem höflichem Personal wurde gespiegelt durch ein wunderbares Frühstückbüfett. Das Hotel konnte hier erneut auf hohem Niveau punkten.

Nun waren wir bestens gerüstet für unseren Tagesausflug nach Schloss Possenhofen, zum Buchheim-Museum und zum Adventsmarkt nach Breitenbrunn am Ammersee.

Aber: Es sollte nicht sein! Unmittelbar nach dem Frühstück erteilte uns die Botschaft: »Unser Bus kann Sie heute nicht fahren, wir kommen nicht aus unserem Busgelände heraus, die Straßen sind nicht geräumt! Alles ist eingeschneit. Wir haben

nur den Ihnen bekannten Busfahrer, und die Fahrt ist zu gefährlich für Sie.«

Tatsächlich waren über Nacht mehr als 50 Zentimeter Schnee gefallen, was in früheren Zeiten in Oberbayern kein derartiges Problem dargestellt hätte und in wenigen Stunden bewältigt gewesen wäre.

Heute gilt dafür der Begriff »Schnee-chaos«: Es fuhren keine Taxen, Busse, S-Bahnen ... Also ein Alternativprogramm? Schwierig!

Unter Führung von Evelyn Schmidt versuchten wir mittels eines Wintergewaltmarsches auf ungeräumten Wegen, den 20 Minuten entfernten Starnberger Weihnachtsmarkt zu erreichen. Nach 45 Minuten waren wir unter größten Schwierigkeiten dann angelangt!

Dort konnten wir feststellen, dass der Weihnachtsmarkt: »wegen starker Schneefälle nicht durchgeführt werden kann«.

In Oberbayern war in vergangenen Zeiten ein tief verschneiter Weihnachtsmarkt ein Traum.

Offensichtlich hatten ein paar »Work-Life-Balancer« frühmorgens ihren Dienst an der Schaufel nicht antreten wollen!

Also zurück mittels der wiederholten »Wehrsportübung« in Richtung Hotel. Unterwegs fanden wir am Wegesrand ein nettes kleines Lädlechen von dem der Feinkost verbundenen Haus »Käfer«, das auch 15 gemütliche Sitzplätze für die RONDE bot.

Dort hatten wir einen sehr netten, etwa zweistündigen Aufenthalt zur Erholung



von den Strapazen. Danach war der Rückweg zu unserem wunderbaren Hotel dann leichter, das uns bereits heimelig illuminiert erwartete.

Gegen 19.00 Uhr trafen wir uns wieder an der »Hemmingway-Bar« zum Aperol. Anschließend kam nun der Höhepunkt der Reise nach Starnberg:

Im Michelin-Stern-Restaurant »Aubergine« erwartete uns Küchenchef Maximilian Moser mit seinem Team zu einem außergewöhnlichen, exzellenten Sechsgänge-Menue. Dreimal grüßte uns die Küche, bevor das Menue begann:

*Poltinger Entenbrust –
Blaukraut – Sanddorn*

*Wildfang Steinbutt
Schwarzer Trüffel – Kohlrabi –
Beurre blanc*

*Jakobsmuschel
Safran – Tomate*



*Hirschrücken
Pastinake – Kumquats – Grieß*

*Ziegenkäse
Orange – Safran – Cashew*

*Zwetschge
Marone – Pekanuss*

Alle Speisen waren auf höchstem Niveau zubereitet und glanzvoll präsentiert worden. Wir alle waren zutiefst beeindruckt von der Leistungsfähigkeit des Küchen- und Service-Teams.

Der Autor dieses Beitrages bedankte sich nach einem kleinen Rückblick auf unser RONDE-Leben ausführlich bei Ursula Fürsattel und ihrer flankierend vorbereitenden, mitgereisten Frau Braun, ebenfalls bei der im Hintergrund der Vorbe-

reitungen immer erfolgreich agierenden Schwiegertochter Beatrix Fürsattel.

Zum Ausklang dieses wunderbaren Abends fand sich unser RONDE-Grüppchen höchst zufrieden erneut an der Bar des Literaten Hemmingway ein.

Am Sonntagmorgen genossen wir wieder ausführlich den bereits beschriebenen exzellenten Service und das variantenreiche Frühstück des Hauses. Nun hieß es Abschied nehmen, nicht ohne uns gegenseitig zu versichern, dass diese Reise am gleichen Ort, aber mit dem geplanten, vollständigem Programm der Wiederholung bedarf.

*Text: Hans Karl Friedrich Schmidt
Fotos: Hans Karl Friedrich Schmidt
und Ursula Medenwald*

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

Carpe diem verdrängt ein Problem – Advent am 10. Dezember 2023



Es ist schon merkwürdig, wie sich mit zunehmendem Alter auch das Zeitempfinden wandelt. Alles rückt näher, auch die Sorge erscheint aktuell: Wohin mit dem ausgedienten Weihnachtsbaum? Was aber heißt hier Alter? Nicht weglaufen bitte, sondern ankommen. ADVENT eben. Das sind wir auch. Am 10. Dezember 2023 fand unsere Advents- bzw. Weihnachtsfeier in dem Restaurant »Steuerndieb« in Hannover statt, wieder bestens organisiert von unseren RONDE-Freunden Uschi und Victor Rizkallah. Die festliche Kleidung der Gäste bildete das Sahnehäubchen

der stimmungsvollen Atmosphäre. Kommen wir für unsere Gourmet-Begeisterten gleich zu etwas Wesentlichem, nämlich dem Menü dieses Abends:

VORSPEISE

Weihnachtliche Maronensuppe

HAUPTSPEISE

*Rinderfilet am Stück gebraten,
Estragon-Kerbelsauce und
Bearnaise mit grünem Pfeffer,
Champignonköpfen,
Gemüse der Saison, Kartoffelkräpfen*

DESSERT

*Überraschungsteller weihnachtlich:
Desserteller Steuerndieb*

Nun darf man uns sicher nicht den Vorwurf machen, wir hätten nur eine Verpflichtung gegenüber unseren Geschmacksdriisen erfüllt. Wie in den Vorjahren hatte selbstverständlich auch die Kultur ihren Stellenwert. Das uns bereits bekannte Duo mit der überraschenden Kombination von Akkordeon (Frau Nastia Schkinder) und Violine (Herr Dainis Medjaniks) führte uns mit Temperament und

Besinnlichkeit auf eine Reise durch die Klassik und Moderne.

Beim Abschied an diesem Abend fiel unser letzter Blick auf den Weihnachtsbaum des Restaurants. Wir fühlten uns in unserer Philosophie bestätigt: In jedem Alter, auch in dem unsrigen, kann man immer wieder auf den grünen Zweig kommen. Für uns heißt das also, die Lebensfreude in den Vordergrund zu rücken und nach stimmungsvollen Weihnachtsfeiertagen mit Schwung in das neue Jahr zu starten.

Text und Fotos: Dr. Wolf-Dieter Kirsten

ACHTUNG: Unser Convent in Nürnberg findet nächstes Jahr von Freitag, 10. Mai bis Montag, 13. Mai 2024 statt.

Wir gratulieren

Januar

29.01. Dr. Isabel Fürsattel

Februar

10.02. Marion Streng

Mai

15.05. Ursula Rizkallah

Juni

05.06. Hannelore Steinbrück-Kriener
05.06.1934 Prof. Georg Nemetschek 90. Geburtstag
13.06.1939 Heinz-Walter Truß 85. Geburtstag

Juli

05.07. Christine Lebemeier
08.07.1949 Hans Karl Friedrich Schmidt 75. Geburtstag

September

07.09. Barbara Pranschke
20.09. Gabriele Binzel
24.09.1944 Dieter Czarnetzki 80. Geburtstag

Oktober

22.10. Ursula Fürsattel

November

21.11. Erika Lammert

Dezember

17.12. Dr. Hannelore Intoppa