



# RONDE REVUE

La Ronde des Gourmets – Ausgabe Nr. 99/ Dezember 2024



Foto: Helmut Friedrich

## Schöne Weihnachten!



### Wir gratulieren

Seite 12

### Region BAYERN

- Jahresauftakt Seite 3
- Oktoberfest Seite 11
- Advent in Bayern Seite 14

### Region HESSEN / RHEINLAND-PFALZ / SAARLAND

- Sardische Küche Seite 4
- In Vino Salvatio Seite 5
- Schloss Vollrads Seite 10
- Fassenacht und Martinsgans Seite 12

### Region NIEDERSACHSEN / BERLIN

- Am besten lässt sich immer speisen ... Seite 5
- Spargelessen in Hannover Seite 9
- Kam denn ein Vogel geflogen? Seite 13
- Zwei Kerzen erhellen das Dunkel? Seite 15

### RONDE Convent

- in Nürnberg vom 10. bis 12. Mai 2024 Seite 7

### Nachruf

- Jutta Stork-Felke Seite 16

### Vorschau 2025

Seite 15

### Kolumne

Seite 9, 16



## Liebe RONDE-Freundinnen und Freunde, liebe Freunde der Ronde,



das Jahr 2024 neigt sich dem Ende zu, ein Jahr mit vielen Ereignissen und Herausforderungen an den Einzelnen und an uns alle. Leider waren die meisten dieser Ereignisse negativ und belastend, sei es die Fortsetzung des Krieges in der Ukraine oder die Auseinandersetzungen im Nahen Osten, die zu einem Flächenbrand ausgeartet sind. Bei beiden Schauplätzen sind wir auch involviert und wer weiß, wie sich das entwickeln wird. Aber auch die Klimakrise und die damit verbundenen Naturkatastrophen (Überschwemmungen, Erdbeben und Großbrände) haben uns berührt. Nicht zuletzt war es die Wahl in den USA mit ihrem zweifelhaften Sieger und die Wahlen in den einzelnen Ländern rund um Europa, die mit einem Rechtsruck in ihren Regierungen unsere Demokratie gefährden. Nicht zuletzt die politische Kommunikation und das Auseinanderfallen unserer Regierung wird sich auf unser Leben mehr oder weniger auswirken.

Aber es gab auch schöne Momente, z.B. die gemeinsamen Stunden mit den RONDE-Freunden, den Reisen, Ausflügen und Veranstaltungen, insbesondere der sehr geglückte Jahreskonvent in Nürnberg, der vor allem durch das große Engagement von Ursel Fürsattel so hervorragend abgelaufen ist und der den RONDE-Freunden die historische Stadt noch nähergebracht hat.

Leider war es mir nicht möglich, an den einzelnen Veranstaltungen teilzunehmen, da ich zurzeit sehr gebandkapt bin und durch mehrere Aufenthalte in Kliniken und Reha-Einrichtungen noch nicht wieder einsatzbereit bin. Aber ich hoffe, dass ich bald wieder »auf die Beine kommen« kann und das kommende Jahr Besserung bringt.

Nun wünsche ich uns allen eine besinnliche Weihnachtszeit und ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie ein friedvolles, gesundes Jahr 2025.

Ihr Präsident

Karsten Steinbrück

## 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 11/963 73-0, Telefax 09 11/963 73-40 oder per E-Mail: info@la-ronde-des-gourmets.de

Herausgegeben von der »LA RONDE DES GOURMETS« durch Hans Karl Friedrich Schmidt, Zeppelinstraße 9, 91413 Neustadt a. d. Aisch.

Jeder Verfasser ist für seinen Beitrag verantwortlich. Nachdruck ohne besondere Genehmigung nicht gestattet.

Gesamtherstellung und Versand:  VDS Verlagsdruckerei Schmidt GmbH, Nürnberger Straße 27-31, 91413 Neustadt an der Aisch.

[www.la-ronde-des-gourmets.de](http://www.la-ronde-des-gourmets.de)



## Region Bayern

RONDE-Auftakt im Weinhaus Neuner am 27. Januar 2024



Zu Beginn des neuen RONDE-Jahres durften sich die Freunde in Bayern wie schon im letzten Jahr auf einen Nachmittag im Weinhaus Neuner in München freuen. Wir wurden an diesem zwar sonnigen, aber kalten Münchner Januarvormittag von einer ungewohnten Fassade des Gebäudes begrüßt, da diese, vollkommen eingestrichelt, zu dieser Zeit renoviert wurde. Im Inneren des Lokals wurden wir in gewohnt herzlicher und warmer Art empfangen und dort war von den Arbeiten auch keine Spur mehr zu sehen oder zu spüren.

Das mit zwei Gault & Millau-Hauben und sechs Gusto-Pfannen ausgezeichnete Restaurant verspricht überdurchschnittliche kulinarische Genüsse. Diese werden im Neuner von Küchenchef Stefan Kunz zubereitet, der diese Position auch im »Les Deux« innehat. Er vereint dabei die Kreativität bei der Weiterentwicklung bayerischer und österreichischer Küchenkultur mit den richtigen handwerklichen Kniffen, um die Gäste zu erfreuen.

Auf Einladung von Ursula freuten sich elf RONDE-Freunde mit Hund am Samstag, dem 27. Januar, auf

ein gemeinsames Wintermenü mit vier Gängen. Der Einstieg erfolgte traditionell mit einem geselligen Aperitif, bevor wir durch den Gruß aus der Küche auf das Menü eingestimmt wurden.

Der erste Gang mit dem *Tatar von der Fjordforelle* an Gurke, Sauerrahm und Dill. Ein angenehm leichter Einstieg in einer klassischen Kombination um den angenehmen Geschmack der gekonnt zubereiteten Forelle gut in den Vordergrund treten zu lassen.

Eigentlich erwarteten wir nun einen weiteren Gang vor dem Hauptgericht. Nach der Forelle ging es jedoch schon zum Hauptgericht. Für die RONDE-Freunde war das Drei-Gänge-Menü deswegen ein wenig überraschend, da wir doch mit einem Gang mehr gerechnet hatten, was die liebe Ursula Fürsattel eigentlich auch so in die Wege geleitet hatte. Ein kleines Gespräch durch unsere Ursula, eine nette entgegenkommende Geste der Restaurantleitung und schon war der fehlende Gang für Alle vergessen.

Zum zweiten Gang wurden wir somit mit *Kalbsrücken-Medallions an Trüffeljus* gerufen. Die dazu gereichte Sellerie Mousseline war perfekt abgestimmt, um auch die dazu servierten verschiedenen Gemüse der Saison und das Kartoffelgratin zu begleiten. Im Gesamtklang eine sehr harmonische Komposition, welche jedoch leider nicht bei allen RONDE-Freunden

auf gleich hohem Niveau gewesen zu sein scheint.

Wie schon im vorangegangenen Jahr bot sich ausreichend Zeit, um über die letzten Wochen des vergangenen Jahres zu plaudern und uns mit den geplanten Treffen im Laufe des neuen Jahres zu befassen. Es gab wieder einmal Vieles zu erzählen und der ganze Nachmittag verlief in äußerst fröhlicher und bekannt liebevoller Art.

Bevor wir nach der ersten Veranstaltung Bayerns in das Jahr 2024 starteten, durften wir zum Ende des Menüs noch einen *Warmen Schokoladenkuchen mit Beeren und Vanilleeis* genießen.

Ein liebevoller Dank geht an unsere Ursula Fürsattel und ihre Unterstützer bei der Organisation des Jahresauftakts. Schön, dass wir uns erneut so früh im Jahr treffen konnten.

*Text: Rainer Lebmeier  
Bilder: Helmut Friedrich*





## Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

Lyonel Feininger und Sardische Küche am 1. Februar 2024



Am 1. Februar 2024 treffen sich 13 Aktive unserer Region in Frankfurt zu der am Jahresbeginn schon traditionellen Kombination aus Kultur und einem Essen aus einer nichtdeutschen Region.

Zu Beginn besuchen wir in der Kunsthalle Schirn, die sehr erfolgreich darauf spezialisiert ist, einen Überblick zu einem künstlerischen Thema oder einer Person aus der Kunstszene zu zeigen, die Ausstellung zu (Charles-) **Lyonel Feininger**. Als Sohn deutschstämmiger Eltern wird er 1871 in New York geboren, siedelt aber mit 16 Jahren zum Violinstudium nach Deutschland um, wechselt aber umgehend zuerst in Hamburg als Dampfmaschinen-Fan ins Handwerkliche und bereits 1888 nach einem Jahr an die Hochschule für die bildenden Künste nach Berlin, die er aber schon 1891 wieder verlässt.

In Berlin beginnt er, bis 1914 – teilweise in Festanstellung – als Karikaturist und Illustrator für mehrere Magazine zu arbeiten. In seiner ersten Ehe mit der Pianistin Clara Fürst ab 1901 werden zwei Töchter geboren, bereits 1905 lernt er – noch verheiratet – seine spätere Frau Julia Berg kennen, die ab 1908 bis zu seinem Tod seine Ehefrau und, über eigenen



Zeichenunterricht in Berlin und in Weimar angeregt, seine lebenslange Unterstützerin wird. 1907 erstellt Feininger sein erstes Ölbild. Bis 1910 werden drei gemeinsame Söhne geboren. Gegen Ende des Ersten Weltkriegs wird in Berlin 1917 seine erste Einzelausstellung gezeigt. In das von Walter Gropius 1918 gegründete Bauhaus, zuerst in Weimar, dann in Dessau, wird er als Meister berufen und 1921 künstlerischer Direktor der graphischen Werkstatt. Aus dieser Zeit stammt als typisch das Bilderpaar »Der weiße Mann«, das zuerst als Karikatur, später dann gemalt von ihm erstellt wird. Aus der Zeit in Thüringen stammen auch viele Bilder mit Motiven in umliegenden Dörfern und Kleinstädten, z.B.

die Dorfkirche in Gelmeroda, die eines seiner Leitmotive wurde. Ein weiteres Leitmotiv von Beginn an sind Bilder von der Ostsee, z.B. mit Segelbooten. Erstmals 1936, dann wieder 1937 wird er in die USA eingeladen, um in Kalifornien an einem College zu unterrichten. Da seine Frau einen jüdischen Hintergrund hat und seine Kunst seit 1935 als »entartet« diffamiert wird, verlassen beide endgültig Deutschland und leben bis zu seinem Tod 1956 in New York.

Eine Reihe seiner Werke (Grafiken, Radierungen, Lithografien und Holzschnitte) wird bereits ab 1933 zuerst nach Halle in die Moritzburg und dann nach Quedlinburg ausgelagert, wo sie heute noch im

einzigem, nur ihm gewidmeten Museum zu bewundern sind. Bereits gegen Ende des Zweiten Weltkriegs und in den Folgejahren werden seine Werke in den USA (z.B. im MoMa), sogar in Frankreich und mehrmals in Deutschland in Einzelausstellungen oder im Rahmen von Bauhaus-Werken gezeigt. Die Kuratoren der Schirn haben nun versucht, einen Gesamtüberblick seiner Werke zu zeigen, einschließlich kleiner Figuren, die er für seine drei Söhne geschaffen hatte.

Von der Schirn aus begibt sich die Gruppe zu Fuß ins »Ristorante Sardegna«, ein italienisches Restaurant, das schon mehrere Jahrzehnte in Frankfurt bekannt und beliebt ist.



Wir durften ein typisches sardisches Dreigängemenü genießen, das im Hauptgang jedem eine Wahlmöglichkeit erlaubte:

*Sardische Trilogie aus  
Muzzo Murro,  
Oktopus Carpaccio und  
Antipasto Gennargento  
Spanferkel nach sardischer Art  
serviert mit Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse  
oder  
Gegrilltes Rinderfilet an Mirto  
mit Rosmarinkartoffeln  
und Gemüse  
oder  
Steinbuttfilet in Kräuteröl  
gebraten, mit jungem mildem*

*sardischem Pecorino bedeckt  
und Gemüse-Risotto  
Gemischtes sardisches Dessert  
(wahlweise Käse)*

Als Wein wurde ein typischer sardischer Weißwein – ein Cuvée aus 95 % Vermentino und 5 % Malvasier – getrunken, und wir wurden von der Bedienung nahezu wie eine Familie betreut.

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



## *Region Niedersachsen / Berlin*

*22. Februar 2024: Am besten lässt sich immer speisen, wo voll mit Wein die Gläser kreisen*

Diesem Motto bleiben wir stets treu, wobei nur die Lokalitäten wechseln. Dieses Mal war das Restaurant ALBERTZ Double-Tree by Hilton in Hannover die Anlaufstelle am Donnerstag, dem 22. Februar 2024. Für uns allerdings nicht neu, handelt es sich ja um den uns gut bekannten SCHWEIZER HOF »Auf ein Glas Wein« ist die Serie, die zwischen den größeren Veranstaltungen

unserer RONDE die Lücken füllt. Corona fehlte, aber die Quote an Damen war dennoch erfreulich. Maskenfrei und das nicht nur beim Essen, ließen sich so alle akustisch und inhaltlich sehr gut verstehen. Ich betrachte es als Gewinn, dass wir bei den Gesprächen und unserem Alter den Bogen von der Vergangenheit bis in die Zukunft weiter spannen konnten, wobei auch einzelne Biografien in ihrer Viel-

falt nicht zu kurz kamen. Keineswegs verwunderlich also, dass uns Jammern über das Altern fremd ist und Carpe diem für uns bedeutet, jeden Tag dankbar zu begrüßen und uns daran zu erfreuen. Auffallen dürfte, dass diese Zeilen dieses Mal nicht mit Bildern veredelt werden. Der übermächtige Datenschutz hat uns nicht davon abgehalten, der zahlreiche persönliche Einverständniserklärungen erfor-

derlich gemacht hätte. Mich hatte das einmal in einem Gremium zur Frage verleitet, ob man überhaupt noch seinen Namen benutzen darf. Wir lassen uns unsere Identität nicht rauben und schon gar nicht den Willen, mit unseren Freunden auch zukünftig nach unserer Tradition unser Leben voll zu genießen.

*Text: Dr. Wolf-Dieter Kirsten*



## *Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland*

*25. April 2024 – In Vino Salvatio*

Mit dieser Feststellung (»Der Wein erlöst von den Bedrängnissen des Lebens«) begrüßen sich die Mitglieder der Weinbruderschaft Rheinhessen bei ihren Treffen im Verlauf eines Jahres. Wir hatten das Vergnügen durch die Vermittlung des früheren Brudermeisters (quasi der Vorstandsvorsitzende) dieser Weinbruderschaft, Otto Schätzel, am 25. April 2024 mit zunächst 15 Aktiven unserer Region in Oppenheim die Berufsbildende Schule Agrarwirtschaft (»DLR R-N-H«) zu besuchen, in der sich neben

der berufsbegleitenden Schule für Winzer- und Gärtnergesellen auch eine Fachschule befindet, in der u. a. Techniker oder Wirtschaftler für Weinbau/Oenologie ausgebildet werden. Im Rahmen der Schule werden auch verschiedene Rebsorten an- und ausgebaut, die käuflich z. B. in der auf der anderen Straßenseite gelegenen Staatlichen Weinbaudomäne zu erwerben sind. Zwei aktive Dozent(inn)en dieser Fachschule führten uns im ersten Teil in aktuelle Themen des Weinbaus ein, z. B. eine Biologin über





die Züchtung von besonders schädlingsresistenten Reben (»Piwis«) oder den Anbau von schattenspendenden Bäumen in den Weinbergen.

Im zweiten Teil wurden die Anforderungen an die Oenologie erläutert, z. B. der Einfluss des Bodens auf den späteren Geschmack des Weins (Gehalt an Mineralstoffen abhängig von der Bodenqualität) oder die Anforderungen an alkoholarme oder -freie Weine/Sekte. Wir durften dann zum Abschluss zwei typische Riesling-Weine in einem (Sensorik-)Raum »erschmecken«,

in dem die Student(inn)en der Fachschule oder Teilnehmer(innen) in Fortbildungen trainieren, die Unterschiede im Geschmack eines Weins zu erkennen.

Von der Schule aus begibt sich die Gruppe zu Fuß bzw. per Auto ins fußläufig entfernte Restaurant Völker, das von einem früheren Kellermeister der Weinbruderschaft und seiner Frau geführt wird.

Wir durften – jetzt mit 17 Personen – nach einem Crémant oder einem alkoholfreien Sekt ein jahreszeitlich typisches rheinhessisches Dreigängemü genießen:



*Grüß aus der Küche  
(Bärlauchsüppchen im Glas)*

*Spargelspitzen Salat mit  
marinierten Wildfanggarnelen,  
dazu hausgebackenes Brot  
bzw. Knäckebrot*

*Kalbstafelspitz mit grüner Sauce,  
Buttermöhrchen und  
Kartoffelplätzchen*

*Parfait von der weißen  
Schokolade, Erdbeersorbet,  
marinierte Erdbeeren und  
Kichererbsencrumble*

Passende Weine konnte sich jede(r) aus einer Gruppe rheinhessischer Weißweine aussuchen.

Danach gab es noch die besondere Gelegenheit, ein »Highlight« von Oppenheim selbst zu erleben, näm-

lich einen Teil des Kellerlabyrinths mit 650 m zugänglichen Gängen rund um das Rathaus (von möglicherweise insgesamt 40 km) zu besuchen, in dem z. B. in einem zum Theater erweiterten Kellerraum »Dinner for One« auf Rhein Hessisch aufgeführt wird. Die ältesten Räume unter dem Restaurant stammen aus dem 13. Jahrhundert und strahlen eine außergewöhnliche Atmosphäre aus. Oppenheim war im Spätmittelalter Reichsstadt im Heiligen Römischen Reich; einer der bekanntesten Oppenheimer war Paul Wallot, der Erbauer des Berliner Reichstags.

*Text und Fotos:  
Dr. Günter Isenbruck*





## La Ronde des Gourmets – Jahresconvent 2024 in Nürnberg vom 10. bis 12. Mai 2024

Dieses Jahr trafen die RONDE-Freunde sich zum Convent in Nürnberg.

Der Auftakt begann in einem Nürnberger Traditionslokal, dem Goldenen Posthorn, in dem schon illustre Persönlichkeiten wie Albrecht Dürer, Hans Sachs und Richard Wagner die fränkischen Schmankerln genossen haben.

Am nächsten Tag, nach der Mitgliederversammlung, blieb noch Zeit für einen Bummel über einen Flohmarkt oder an die malerischen Ecken der Pegnitz. Dann brachen wir gemeinsam zur kulinarischen Führung »Wie schmeckt meine Stadt« auf. Zur Einstimmung und Lockerung gab es zuerst einen Prosecco. Vorbei an der besten Konditorei Nürnbergs (Konditorei Neef), mit den wunderschön dekorierten Torten im Schaufenster, ging es zum »Essigbrätlein«. Dort überraschte uns André Köthe (einer der beiden Sternköche dieses Lokals) mit außergewöhnlichen Kreationen, wie ein *kleines eingelegtes Stück Wassermelone und süße Radieschen mit Rettichpaste*.



Weiter ging's an der sehenswerten Sebalduskirche und der Albrecht Dürer-Statue vorbei. Zwischendurch wurden wir von unserer Stadtführerin mit süßen »Pops« (Kuchen am Stiel, überzogen mit Schokolade) aufgeheitert. Wir lernten, dass ein Erker in Nürnberg »Chörlein« heißt. Ursprünglich als Hauskapelle, später als Informations- und Ratsbalkon genutzt.

Die Gewürzhändler wurden Pfeffersäcke genannt, da sie mit allen möglichen Gewürzen für Fleisch und die berühmten Lebkuchen handelten. Ihre alten Häuser wurden im 2. Weltkrieg zerstört und sind sehr schön wieder aufgebaut und restauriert worden.

Bevor es ins »Muro« (ein italienisches Restaurant, in dem es leckere ital. Kleinigkeiten zu essen

gab) ging, machten wir noch einen Abstecher in einen sonnigen Wirtshausinnenhof und tranken dort das für uns unbekannte Rotbier.

Abends trafen wir uns im BMF-Museum. Diese Firma gehört heute noch der Familie Streng. Bei köstlichem Drappier Champagner (Carte D'Or brut oder Drappier Rosé) und Amuse Gueules bestaunten wir die Ausstellungs-





stücke dieser bayer. Metallwaren-Fabrik. Es waren Haushaltswaren aus den 1950 u. 60er Jahren – eine Reise in die Vergangenheit. Das oberste Stockwerk dieses ehemaligen Fabrikgebäudes war sehr festlich mit wunderschönem Blumenschmuck gedeckt. Wir genossen das vorzügliche 5-Gänge Menü mit den ausgesuchten köstlichen Weinen von Sternekoch Christian Wonka bis spät in die Nacht.

Speisekarte:

*Hausgemachtes Brot und Butter*

*Spargel-Miso-Eigelb*

*Karotte-Reis-Koriander*

*Onsenai-Kartoffel-Trüffel*

*Lamm-Aubergine-Granatapfel*

*Erdbeer-Grieß-Shisoeis*

*Petits fours*

Weißwein:  
*Sauvignon blanc,*  
*Weingut Luckert, Franken,*  
*Jabrg. 2022*

*Weißburgunder »Herrenstück«,*  
*Weingut Holger Koch, Jabrg.2021*

Rotwein:  
*Pinot Noir; Weingut Holger Koch,*  
*Jabrg. 2019*

*»Bonne Pinoche« Pic St. Loup,*  
*Dom. Pierre Clavel, Languedoc*

Am nächsten Tag fuhren wir mit dem Bus an dem alten Johanns-Friedhof (seit 1234) mit den schönen blühenden Rosenstöcken (auf dem Dürer und andere Berühmtheiten bestattet sind) vorbei. Ebenfalls an der Weißerbergasse (mit den schönsten Nürnberger Fachwerkhäusern) und am Donaukanal zur Cadolzburg.



Diese mächtige Burg wurde vor einigen Jahren für mehrere Millionen Euro vom Freistaat Bayern renoviert. In dieser Burg lebte im Mittelalter eine bemerkenswerte Regentin: Elisabeth von Bayern. Da ihr Ehemann an den Kreuzzügen teilnahm, regierte sie (da sie lesen und rechnen konnte) geschickt die Güter. Sie wurde durch ihre Nachkommen die Stammutter der Hohenzollern.

Das Mittagessen nahmen wir im »Humbser und Freunde«, einer restaurierten Brauerei in der Fürther Südstadt, ein. Es gab ein gutes naturtrübes Bier und bodenständige Hausmannskost.

Danach befassten wir uns in Fürth im »Ludwig Erhard Museum« mit unserer neueren Geschichte. Konfrontiert wurden wir mit etlichen Vintagedingen, wie Musiktruhe, Plattenspieler, Isetta »Knutschku-

gel« und einem Kleid, das man früher nur mit Petticoat tragen konnte.

Zurück ging es wieder am Donaukanal entlang nach Nürnberg – aber vorher fuhren wir noch an dem früheren Schickedanz-Imperium vorbei, das als Büro-, Geschäfts- und Wohnhaus umgebaut wird. Wir streiften auf der Rückfahrt in Nürnberg den alten Rochusfriedhof und erreichten unser Hotel.

Nach einer kurzen Verschnaufpause trafen wir uns zum Buffet-Abendessen im Restaurant »Pauls«. Einige Teilnehmer nahmen schon dort voneinander Abschied nach diesen zwei schönen, interessanten und kulinarisch abwechslungsreichen Tagen.

*Text: Dr. Christine Sobel-Besig*

*Bilder: Helmut Friedrich*







## Region Niedersachsen / Berlin

21. Juni 2024: Spargelessen im Restaurant »Steuerndieb« in Hannover



*»Alle Jahre wieder sprengt Spargel manches Mieder und ebenso die Gürtel mit guten Weines Viertel«*

Am 21. Juni 2024 haben wir uns als RONDE-Freunde mit lukullischer Erwartung getroffen. Diese

Zusammenkunft und das Restaurant »Steuerndieb« in Hannover haben schon langjährige Tradition. Wiederholungen haben auch hier ihren Reiz. Nicht so im Fernsehen. Dort hat man das Gefühl, dass wegen der kurzen Abstände die Wiederholung läuft, bevor das Original

über die Mattscheiben geflimmert ist. Die Menüfolge von Spargelessen bietet generell keine besonderen Variationen. Vielmehr stand auch dieses Mal die persönliche Begegnung eindeutig im Vordergrund. Das Motto wäre jetzt passend: »Kleiner Kreis mit großer Freude«.

Trotz biologischer Grenzen blicken wir mit hoffnungsfroher Erwartung auf die zukünftigen Ereignisse mit langjährig gewachsener intensiver Freundschaft.

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



### **Bürokratie stört Therapie**

Wir Menschen haben einen wunderbar funktionierenden Organismus. Droht ihm irgendein Schaden, gibt es den Schmerz als Alarmsignal. Das ist lästig und lässt sich mit Medikamenten lindern. Geht das so einfach? Jeder Arzneimittel-Packung ist ein Beipackzettel beigefügt, der im Volksmund als »Waschzettel« bekannt ist. Dieser Begriff ist deshalb so bedeutungsvoll, weil man sich mit dessen Informationen von Risiken und Verantwortungen »freiwaschen« will.

Der Bibelkundige erinnert sich an den Psalm 26,6: »Ich wasche meine Hände in Unschuld«. Bürokratische Unschuld beim Beipackzettel? Dazu jüngstes Beispiel bei dem Präparat Ibuprofen 800: Ein »Waschzettel« mit 14 cm Breite, 20 Rubriken mit jeweils 48 Zeilen und einer Gesamtlänge von 68,5 cm. Ich habe mir ein Wochenende freigehalten, um mit erforderlichen Zwischennotizen die Inhalte aufzuarbeiten. Erleichtert am Ende dieses Papiermonsters angekommen, traf mich der Schock auf der Rückseite. Das ganze Spiel von vorn! Aus den 68,5 cm waren so 137 cm geworden. Das grenzt an eine wissenschaftliche Abhandlung, die den Normalbürger völlig überfordert. Vor allem dann, wenn er in einem vorgerückten Alter die kleine Schrift kaum entziffern und viele Details kaum verstehen kann.

Wie in vielen Bereichen unserer Gesellschaft kommt es offensichtlich nur darauf an, formal dem Reglement und der Bürokratie ausreichend gerecht zu werden, auch wenn der eigentlich angestrebte Zweck deutlich verfehlt wird.

*Dr. Wolf-Dieter Kirsten*



## Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

22. August 2024 – Schloss Vollrads



Kurz vor Ende der Sommersaison, am 22. August, trafen sich 17 RONDE-Freunde im Schloss Vollrads in Winkel im hessischen Rheingau, etwa 2 km vom Rhein entfernt, umgeben von Wald und Weinbergen. Dort erwartete uns Herr Ujen zu einer Schlenkerweinprobe durch das Schloss. Den Kern des heutigen Schlosses bildet ein als Wasserburg errichteter wichtiger Wohnturm, der von einem quadratischen Teich umgeben und nur über eine Brücke zu erreichen ist.



Er geht auf das erste Drittel des 14. Jahrhunderts und die Familie

von Greiffenclau zurück. Deren Stammhaus war seit 1089 das Graue Haus in Winkel. Mit zunehmendem Wohlstand war dieses aber nicht mehr standesgemäß und repräsentativ genug, so dass man begonnen hat, einen Wohnturm an dem jetzigen Standort des Schlosses zu errichten. Der achteckige Treppenturm wurde 1471 angebaut; der Erker ist eine Ergänzung von 1620. 1684 wurde das heutige zweiflügelige Herrenhaus von Georg Phillip Greiffenclau neben dem Turm erbaut. Im Ledertapetensaal aus dem 17. Jahrhundert, der zu den kunsthistorisch bedeutsamsten Räumen des Schlosses zählt, verkosteten wir einen 22iger Riesling trocken VDP Gutswein und bewunderten das einzigartige Ambiente des Raumes und die zur damaligen Zeit sehr seltenen und wertvollen Ledertapeten.

Im 1. Stock des Herrenhauses wurde ein 21iger Riesling Edition feinherb (Gutswein) ausgeschenkt. Dabei erfuhren wir, dass Weinbau in der gegenwärtigen Rheingauer Einzellage Schlossberg gemeinsam mit anderen Lagen erstmals 1412 dokumentiert wurde; die älteste

Weinrechnung von Schloss Vollrads stammt aus dem Jahr 1211 und ist vermutlich die älteste in Deutschland. Das Schlossweingut, das zur Rheingauer Großlage Erntebringer gehört, umfasst neben der Rebfläche im Ortsteil Schloss Vollrads mit 48 Hektar auch andere Lagen in Oestrich-Winkel sowie solche in Hattenheim und Geisenheim und damit insgesamt aktuell 70 Hektar. Schloss Vollrads setzt bei der Weinproduktion ausschließlich auf Riesling, aus dem alle Qualitätsstufen von Qualitätswein über Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese bis zum Eiswein erzeugt werden. Bereits vor einigen Jahren stellte das Weingut auf ökologische Bewirtschaftung um, so dass der Jahrgang 2022 bereits als zertifizierter Biowein verkauft werden konnte. Im Jahr 2022 begann auch der Neubau eines Kellergebäudes auf dem Gelände nördlich des Schlosses. Er dient zum einen der Weinproduktion, aber auch der Energieversorgung des gesamten Schlosses. Mit Hilfe von Photovoltaik, Batteriespeichern und Blockheizwerk deckt das Gebäude den Wärme- und Energiebedarf der gesamten Schloss-

anlage zu 80% aus erneuerbarer Energie. Der Weinkeller von Schloss Vollrads ist einer der modernsten und größten des Rheingaus.

1975 übernahm Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau das hochverschuldete Anwesen. Leider gelang es ihm nicht, den Besitz finanziell zu sanieren. Als die Hausbank die Eröffnung des Konkursverfahrens beantragte, nahm sich Matuschka-Greiffenclau im Jahr 1997 das Leben. Heute befindet sich das Schloss im Eigentum der Nassauischen Sparkasse, die es im Bewusstsein der Tradition als historische Einheit fortführt.

Der dritte und damit letzte Wein der Schlenkerweinprobe wurde im sogenannten Trauungszimmer des Herrenhauses ins Glas geschenkt, eine 21iger Riesling Spätlese (Ortswein). Mit 78 g Zuckergehalt kommt er schon einem Dessertwein sehr nahe.

Nach der 1½-stündigen Schlenkerweinprobe erwarteten uns auf der Sonnenterrasse des Schlossgutsrestaurants zwei schön gedeckte Tische mit Blick auf den Schlossgarten. Dort wurde das Drei-Gang-RONDE-Menü serviert.



*Kalbscarpaccio mit kleinem Pfifferlingssalat, gebratener Garnele und Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette*

*Kross gebratene Maispouardenbrust auf Kartoffel-Bohnenfondue und Kräuterjus oder*

*krosses Doradenfilet auf Tomaten-Basilikum-Risotto und Olivenölschaum*



*Lauwarmes Pfirsich-Lavendelküchlein mit Pfirsichragout und Vanille-Rabmeis*

Das Wetter war ideal, Temperaturen wie abends im Urlaub am Mittelmeer, alle RONDE-Freunde strahlten fröhlich und zufrieden. Es durfte auch ein Glas mehr getrunken werden, da fast alle RONDE-Freunde mit dem Bus nach Hause gefahren wurden.

*Text und Bilder:  
Jürgen Wacker*



## Region Bayern

*Die Wiesn ist ein Hit – auch ohne Wiesn-Hit: Oktoberfest-Auftakt am 21. September 2024*

Der weltberühmte Ausruf »Ozapft is« hat inzwischen Kultstatus. Am Samstag, dem 21. September war es auf der Münchner Theresienwiese wieder so weit: Zwölf traditionell vor der Bavaria abgegebene Böllerschüsse signalisierten den Festzelten: Das Oktoberfest ist eröffnet, das Bier darf nun in die Maßkrüge fließen!

Auf Einladung der »RONDE-Bayern« kamen in Käfers Wiesn-Schänke 67 RONDE-Freunde zusammen und durften miterleben, was Deutschland und die ganze Welt an der bayerischen Kultur so lieben: Fesche Madln, deftige Speisen und zünftige Tanzmusik. Bei einer Maß süffigem Wiesnbier und einer herzhaften Brotzeit ist es fast unmöglich, sich nicht der ausgelassenen Festzelt-Stimmung hinzugeben und zu zünftigen Oktoberfest-Schlagern zu schunkeln. Wir wissen nicht genau, wer die Gemütlichkeit erfunden hat, aber mit ziemlicher Sicherheit waren es die Bayern.

Für uns RONDE-Freunde hatte Familie Fürsattel wieder alles wunderschön arrangiert: Bei der Ankunft wartete an den liebevoll dekorierten Tischen schon das

legendäre »Käfer-Traditions-Brettl« auf uns mit allem, was eine bayerische Brotzeit ausmacht: Geselchter Schinken vom Strohschwein, kleine Kalbfleischpflanzerl, Wiesn-Leberwurst, Obazda, weinender Radi und Radieserl, gekochte Landeier, sauer eingelegte Gäubodengurkerl, Büffel-Mozzarella mit bunten Eifel-Tomaten, Rote Bete-Hummus, Käfer Heimat Bergkäse, heiß geräuchertes Lachsforellenfilet von der Donaufischerin Mayer aus Straubing. Dazu wurde uns ofenfrisches Käfer Heimatbrot mit handaufgeschlagener Herzerlbutter gereicht.

Mit dieser hervorragenden Grundlage schmeckte das Wiesn-Bier gleich noch besser und es dauerte nicht lange, bis an den Tischen lebhaft mitgesungen und geschunkelt wurde. Und so bot uns der Hauptgang eine willkommene Schunkelpause: Im Kupferreindl wurde uns das Beste vom Bauernhof serviert: Saftiges Bauernhendl, knusprige Käfer Ente, rösches Bio-Schwein mit Apfelblaukraut, Käfer Kartoffel- und Semmelknödel mit einer kräftigen Bratensoße.

Nach dem Hauptgericht läuft die Käfer-Band traditionell zur Hoch-



form auf. Und da macht es nichts aus, dass sich dieses Jahr erneut kein Lied als Hit des Oktoberfests herauskristallisiert hat. Dafür gab es ein Medley, also eine Mischung aus Teilen mehrerer Songs, die in den letzten Jahren für besonders gute Stimmung gesorgt haben. Es gelang: Niemanden hielt es mehr auf seiner Bank. Alle standen, sangen und schunkelten!

Zum kulinarischen Abschluss servierte uns das Käfer-Team eine Dessertauswahl – das Feinste aus der Käfer Wiesn Coniserie und Backstube! Dabei war an unseren Tischen auch für ein Oktoberfest-Andenken gesorgt: Jedes Jahr gibt es in der Käfer Schänke die originell verzierten Käfer Wiesn-Haferl. Das jährlich wechselnde Motiv hat

die Tassen zu richtigen Sammlerstückchen werden lassen. Als Dekoration hing eine Vielzahl der beliebten Haferl bei unserer Ankunft schon über unseren Tischen und war zum Mitnehmen bestimmt!

Sogar zu Petrus scheint unsere liebe Familie Fürsattel einen guten Draht zu haben: Das sonnige und milde Wetter sorgte für perfekte Bedingungen zum Wiesn-Auftakt! Für alle, die dabei waren, war dieser Tag bestimmt eines der Highlights des Jahres 2024! Ein herzliches »Dankeschön« sagen wir unserer Ursula Fürsattel und ihrer Familie.

*Text: Johannes Schwarz  
Bild: privat*



## Region Hessen / Rheinland-Pfalz / Saarland

10. November 2024 – Fassenacht und Martinsgans – ein echt Mäinzer RONDE-Treffen



Fragt man nach Ursprung und Geschichte der Fastnacht, so ist sie so alt wie unsere Zeitrechnung oder noch älter! Heute erklärt man sie sich meist christlich als die Nacht vor Beginn des Fastens. Während anderswo die Sitten der heidnischen Wintersonnenwendfeiern weitergepflegt werden, entstand in Mainz unter dem Einfluss des Freiheitstaumels der Französischen Revolution neben den ausgelassenen Feiern in der Straßenfastnacht die sogenannte Saalfastnacht mit ihrem politisch-literarischen Charakter, der der Mainzer Fastnacht ihre besondere Eigenständigkeit verleiht.

Das Mainzer Fastnachtsmuseum, 2004 im hinteren Teil des sogenannten Proviantmagazins eröffnet, beschränkt sich auf alles Typische der in der Rheinischen Tradition wurzelnden Mainzer Fastnacht: Narrenkappen, Zugpla-



kettcher, Schwellköpp, Uniformen der Mainzer Garden und Orden. Die Original-Bütt mit Eule ist nicht nur zum Anschauen da, sondern der Besucher kann sich als Redner versuchen und sich per Knopfdruck mit einem dreifachdonnernden Helau belohnen. Keiner der dreizehn (beim späteren Essen waren es dann 16) Teilnehmer wagte es!

Während die RONDE-Mitglieder den Ausführungen des Führers zuhörten und sich schließlich vor der Video-Wand mit Ausschnitten aus legendären Sitzungen versammelten und den Helden früherer Zeit wie Ernst Neger (»Heile, heile Gänse«), Margit Sponheimer, den Hofsängern, Herbert Bonewitz und den nicht weniger unterhalt-samen Kokolores-Rednern lausch-

ten, schmorte in den Öfen von »Geberts Weinstube« die zu diesem Datum (10. 11.) obligatorische Martinsgans.

Geberts Weinstube ist ein echt mainzerisches Traditions Haus in Rheinnähe. Frau Gebert ist die Seele des Hauses, sie kennt ihre Gäste seit Jahrzehnten, ihr Sohn kocht exquisit. Die Wohnzimmeratmosphäre des Lokals mit Gardinen und pflaumenfarbigen Stühlen und der Rubens-Kopie an der Rückwand ist berühmt und beliebt. Die Gänse waren kross, und wer seine Portion nicht schaffte, bekam ein Doggy-Bag für zu Hause. Auch diejenigen, die Rehragout bevorzugt hatten, zogen satt und zufrieden von dannen.

*Text und Bilder:  
Dr. Katja Profes*

### Wir gratulieren

#### Januar

19.01. Dr. H. Joachim Eickelmann 85. Geburtstag

#### Mai

15.05. Marion Lindemann  
21.05.1940 Hans-Joachim Will 85. Geburtstag  
23.05. Margit Moreau

#### Juni

17.06.1965 Martin Fürsattel 60. Geburtstag

#### September

13.09.1940 Karl-Heinz Kreissl 85. Geburtstag  
21.09.1940 Helmut Friedrich 85. Geburtstag

#### Dezember

04.12. Ursula Micheelsen



## Region Niedersachsen / Berlin

15. November 2024: Kam denn ein Vogel geflogen?



Wieso EIN Vogel? Es waren gleich mehrere, die ihre Bezeichnung Martinsgans von dem aus Ungarn stammenden Bischof Martin bekamen. Sie flogen auf unsere Teller und konnten niemanden mehr schnatternd verraten. Erfreulicherweise hatten sie nicht zu viele Flugstunden hinter sich, so dass nach dem Aufwärmen in der Bratpfanne ihr Fleisch weich und doch knusprig die Gaumen verwöhnte. Unser RONDE-Kreis konnte das am 15. November 2024 in dem Restaurant »Steuerndieb« in Hannover mit Gästen genießen und dort kontakt- und redefreudig einige unbeschwerte Stunden verbringen. Gedanken des Trübsals blieben

ausgeklammert und wichen dem fatalistischen Optimismus für die Zukunft. Dazu verhalf auch die folgende Lebensregel:

- *Achte auf Deine Gedanken.*  
*Sie werden zu Worten.*
- *Achte auf Deine Worte.*  
*Sie werden zu Handlungen.*
- *Achte auf Deine Handlungen.*  
*Sie werden zur Gewohnheit.*
- *Achte auf Deine Gewohnheiten.*  
*Sie werden zum Charakter.*
- *Achte auf Deinen Charakter.*  
*Er wird zu Deinem Schicksal.*

Ein Kabarettist hat diesen Grundgedanken etwas anders formuliert: »Mir geht es schlecht, wenn es meinem Nachbarn besser geht«. Wollen wir uns etwa von diesem weit

verbreiteten Gefühl beeinflussen lassen? Doch wohl nicht! Erinnern wir uns an das gerade genossene Menü:

- A.  
*Steinpilzcreme, Pilz-Schaschlik*
- B.  
*Ganze Gänse, Rotkohl, Klöße, Rosenkohl*
- C.  
*Dessert-Teller*

Welcher Genuss. In Vorfreude auf Zukünftiges – im Übrigen ohne Ampel – werden wir unser Leben weiter genießen und freuen uns auf die bevorstehenden Feiertage. Nicht vergessen darf hier, dass wir dem Ehepaar und RONDE-Freunden Rizkallah für ihren jahrelangen engagierten Einsatz für unsere Gemeinschaft danken.

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





## Region Bayern

Advent in Oberammergau vom 29. November bis 1. Dezember 2024

Zu unserer Adventreise am 29. 11. trafen sich 20 RONDE-Freundinnen und Freunde im Hotel Maximilian in Oberammergau.

Zur Begrüßung am Abend durch Ursula Fürsattel, trafen wir uns alle gutgelaunt auf der Hotel-Terrasse bei Feuerschein mit Glühwein, Crostini und Quiche-Häppchen.

Anschließend wurde uns im Maxbräu-Stüberl, ein vom Küchenchef Herrn Gensmantel, zubereitetes Saison-Menü in 3 Gängen serviert, welches uns schon in freudige Erwartung auf den nächsten Abend in diesem ausgezeichneten Haus versetzte.

Am Samstag trafen wir uns ausgeschlafen zum Frühstück, das keine Wünsche offen ließ. Auch der sehr aufmerksame Service vom Personal beeindruckte sehr. Es erwies sich abermals, dass das Hotel eine sehr gute Wahl war.

Um 9.30 Uhr wartete schon der Bus um uns zum Kloster Ettal zu fahren. Nach der kurzen Fahrt wurden wir dort von Frau Lidl begrüßt, die uns die Geschichte und die vielen Sehenswürdigkeiten der seit 1330 bestehenden Benediktiner Abtei in beeindruckender und humorvoller Weise vermittelte. Die prachtvolle Basilika mit ihrer historischen Barockorgel war überwältigend.

Nach all dem Prunk den wir bestaunen durften wurden wir durch die Ettaler Brauerei und Destillerie geführt, wo wir uns bei verschiedenen Bieren und Likören stärken konnten. Auch wurde uns die Kräutertube mit den vielen duftenden Kräutern, die zur Herstellung der heilbringenden Liköre Verwendung finden nicht vorenthalten. Da war es nicht verwunderlich dass einige



von uns den einen oder anderen Likör mit nach Hause nahmen.

Wieder im Hotel angekommen hatten wir etwas Zeit uns von den vielen Eindrücken zu erholen. Am Nachmittag folgten wir mit neuer Kraft der Führung von Frau Stuckenberg durch Oberammergau mit Pilatushaus und dem Geburtshaus von Ludwig Thoma. Anschließend besichtigten wir das Passionstheater mit dazugehörigem Museum. Wir waren sehr erstaunt über die Größe der 4800 Personen fassenden Halle und der hervorragenden Akustik. Zum Schluss wurden wir noch mit einer kleinen Kostprobe von Frau Stuckenbergers letztem Passionsspiel Auftritt als Maria Magdalena überrascht, welche sie uns auf der Bühne darbot. Nach all den erlebten Sehenswürdigkeiten, konnte wer wollte noch das Krippenmuseum besuchen und die Handgeschnitzten Krippen bestaunen.

Gegen 19.00 Uhr trafen wir uns dann wieder in der Hotel Lobby zum Sekt Aperitif. Im festlich geschmückten Restaurant »Benedikt« erwartete uns dann vom Küchenchef Kurt Gensmantel und seinem Team kreiert, ein exzellentes Fünf-Gänge-Menü welches mit einem Gruß aus der Küche begann:

*Lachstatar*

\*\*\*\*

*Entenkraftbrühe – Ravioli*

\*\*\*\*

*Steinbutt*

*Hummerbisque – Pack Choi –*

*Risotto*

\*\*\*\*

*Duett vom Hirsch und Reh  
Hirschkalbsrücken – Rebkeule*

*Wurzelgemüse – Wirsing –*

*Kirsche*

\*\*\*\*

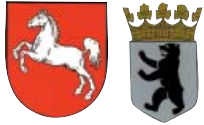
*Schokolade –*

*Karamell*

Wir alle waren beeindruckt von den Niveaull zubereiteten und schön präsentierten Speisen und bedankten uns beim Küchen- und Serviceteam für die überaus gelungene Leistung. Die Pausen zwischen den Menü-Gängen wurden uns mit lustigen und nachdenklichen Weihnachtsgeschichten, die uns Herr Klaus Schwarz, seines Zeichens der Seniorchef der ortsansässigen Buchhandlung, vorgelesen hat, auf unterhaltsame Weise verkürzt.

Am Sonntagmorgen genossen wir noch einmal das variantenreiche Frühstück und den exzellenten Service des Hauses, bevor es hieß Abschied zu nehmen nicht ohne uns bei Ursula Fürsattel und Frau Braun für das wieder gut vorbereitete und schöne Adventswochenende zu bedanken.

*Text: Ursula Medenwald  
Bilder: Helmut Friedrich*



## Region Niedersachsen / Berlin

8. Dezember 2024: Zwei Kerzen erhellen das Dunkel

Es handelt sich nicht um einen Zweitakter mit zwei Zündkerzen. Das Verbrennungsgarage steht ja vor dem Aus. Vielmehr geht es hier um die christliche Festzeit Advent. Ein wunderbares Ereignis, das alljährlich wiederkehrt und bei unserem Zeitempfinden immer schneller einzutreffen scheint. Was macht dabei in unserer RONDE-Region den Reiz aus? Wir genossen nach Tradition wieder einmal in dem Kaminzimmer im Kastens Hotel »Luisenhof« in Hannover den Rahmen, wobei das Programm von unseren RONDE-Freunden, dem Ehepaar Rizkallah, erneut bestens vorbereitet und gestaltet wurde.

Bereichert wurde das durch ein musikalisches Intermezzo und natürlich durch das für unsere Gruppierung unverzichtbare Menü. Dazu im Einzelnen: Das Treffen fand in festlicher Verkleidung am 8. Dezember 2024 statt. Die musikalische Darbietung erfolgte von zwei Schülern der Musikhochschule Hannover mit Violoncello

und Akkordeon mit u.a. Stücken aus zwei Opern, »Ich bin Maria« und selbstverständlich saisonal einem Weihnachtsklassiker. Aber nach dem von unserem Ehepaar Bredemeier großzügig gespendeten Aperitif als weiterer Höhepunkt das Menü als integraler Bestandteil unseres Selbstverständnisses:

### Vorspeise:

*Pastete vom Fasan, Pistazien Pesto, Quittenkompott, Frise'e*

### Zwischengericht:

*Essenz vom Ochsenchwanz, Markklößchen, Wan Tan*

### Hauptspeise:

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

### Dessert:

*Gebranntes Mandelmousse, mazerierte Sauerkirschen, weißes Zimteis*

Auf der liebevoll von unserer RONDE-Freundin Uschi dekorierten



ten Tafel tummelten sich auch einige Hirsche. Sie gehören zu einer geschützten Tierspezies und können mit Nachhaltigkeit jedes Jahr wieder auflaufen.

Insgesamt konnten wir uns auch dieses Mal darüber freuen, dass wir unseren RONDE-Kreis um einige Gäste erweitern konnten. Sie verkörperten unser verfolgtes Motto,

nämlich die intensive Pflege unserer freundschaftlichen Verbindungen in unserer RONDE-Region.

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

## Veranstaltungsvorschau 2025

### Februar

Zweite Hälfte

08.02.

20.02.

**Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** »Frühjahrestreff«

**Bayern:** Jahresauftakt/Zum Mittagessen in München

**Niedersachsen/Berlin:** Auf ein Glas Wein – Frühlingserwachen

### April

10.04.

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

### Mai

29.05.-01.06.

**Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** CONVENT IN MAINZ

### Juni

20.06.

**Niedersachsen/Berlin:** Spargelesen

### August

10.08.

21.08.

**Bayern:** Festival Immling zum Finale Grande

**Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** »Sommertreff«

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

### September

25.09.

20.09.

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

**Bayern:** ERÖFFNUNG DES MÜNCHNER OKTOBERFESTES

### November

11.11.

28.-30.11.

**Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland:** »Herbsttreff«

**Niedersachsen/Berlin:** Gänseessen – Martinstag

**Bayern:** WIR FEIERN ADVENT

### Dezember

07.12.

**Niedersachsen/Berlin:** 2. Adventsfeier

**Alle in GROSSEN Buchstaben geschriebenen Veranstaltungen sind ÜBERREGIONAL !!!**

## Nachruf

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

## Jutta Stork-Felke.

Sie ist in Wiesbaden am 9. März 2024 im 83. Lebensjahr verstorben.

Sie ist im Jahr 2006 in die RONDE eingetreten und wurde am 19. 5. 2007 in Baden-Baden investiert. Bereits vorher, etwa ab 1992, war sie aber in der Regel gemeinsam mit ihrem vor einem Jahr verstorbenen Mann, Dieter Felke, bei Veranstaltungen der RONDE dabei. Sie trat beruflich als Freie Mitarbeiterin in die neu-gegründete Verkehrsredaktion des Hessischen Rundfunks in Frankfurt als Redakteurin ein und wurde in der später thematisch um das Reisen erweiterten Redaktion festangestellt; sie beendete ihre aktive Zeit beim Rundfunk als Vertreterin des Redaktionsleiters in 2005. Mehrere beliebte Radiosendungen, z. B. »Meridian«, betreute sie gemeinsam mit Frank Franke, einem auch heute noch aktiven Förderer der Luftfahrt (»wings of help«); in die gemeinsame Zeit beim HR fiel das Aufkommen des Verkehrsfunks 1992 im HR3. Während ihrer mehr als 12-jährigen Aktivität bis 2019 als Regionalpräsidentin für Hessen, Rheinland-Pfalz und das Saarland hatte sie für alle die RONDE-Convente in Erfurt und Fulda organisiert; aber bereits vor dieser offiziellen Funktion hat sie mit ihrer Erfahrung bei mehreren kulturellen Anlässen mitgewirkt. Wir haben mit ihr in der Region viele unterschiedlichste Treffen genießen dürfen, die häufig eine gelungene und anregende Kombination aus einem kulturellen Teil (z. B. einem Kirchenbesuch mit einem Orgelkonzert) und einem Restaurantbesuch waren. Das letzte gemeinsame RONDE-Treffen unserer Region mit ihr war nach der Führung durch die Saalburg, einem römischen Kohortenkastell, am 10. August 2023 das gemeinsame Abendessen in Königstein in der seit 1860 bestehenden Villa Borgnis.

Wir werden sie in liebevoller Erinnerung behalten.

### ***LA RONDE IST FRÖHLICH, LEBT, BEBT UND FEIERT. WIR AMPELN NICHT***

Wenn man die Nachrichten hört oder in den Medien liest, so erinnert sich vor allem die in LA RONDE mehrheitlich vertretene ältere Generation an die Frage des verstorbenen Journalisten Peter Scholl-Latour: *»Ist die Welt aus den Fugen geraten?«*.

An die heutige Gesellschaft angepasst, sollte unsere Antwort heißen:

*„Wir ampeln nicht, wir wollen eine neue Politik, wir wollen solidarisch bleiben, wir sollten nicht soziale Gerechtigkeit gegen die Unterstützung für die Ukraine ausspielen.“*

Der *Trumpismus* und seine groteske Gesichtsmaske sind ebenso wieder da wie seine Fake News mit ihrer Maxime:

*»Man sollte solange falsche Meldungen oder Lügen verbreiten, bis das Volk sie glaubt. Es gibt keine globale Erwärmung der Erde. Überschwemmungen und gleichzeitig Dürre ergänzen sich weltweit, so dass die Welt im Durchschnitt in Ordnung ist und der Klimawandel als eine Verschwörungstheorie deklariert werden kann. Wir reden zu viel und entscheiden zu wenig.«*

Liebe RONDE-Freunde und Freundinnen von LA RONDE,

manchmal scheint es von Vorteil zu sein, wenn man nicht in Deutschland geboren ist, genetisch eine gelassene Mentalität hat und die Schönheiten des Lebens eher genießen kann, anstatt Horror, Panik und „Fake News“ zu verbreiten.

Unser Planet wird sich zu helfen wissen, auch wenn wir Menschen die Signale der Natur ignorieren und wir uns trotz Art und Heftigkeit der Naturgewalten blind und taub stellen.

Im Jahr 1950 dauerte der Generationswechsel im Denken und in der Art zu denken vielleicht 15 Jahre; im Jahr 2024 und im Zeitalter der KI offenbar nur noch einige Monate – und die Welt wird sich wohl auch weiterhin so schnell ändern.

*Wie oft und wie lange wurde über eine düstere Zukunft von LA RONDE philosophiert und über die stets erfolglose Gewinnung von jungen Mitgliedern debattiert? Wir RONDE-Seniorinnen und -Senioren sollten uns aber lieber weiterhin mit Treffen und Feiern beschäftigen als mit unrealistischen Träumen und Befürchtungen. Und wir sollten unseren Optimismus dadurch beweisen, dass wir unsere Convents regelmäßig feiern, solange uns die Füße tragen – und solange wir einige kämpferische RP haben, die an die Zukunft glauben und diese planen!«*

Wir wünschen allen Freundinnen und Freunden der RONDE besinnliche, fröhliche Weihnachten und für 2025 viel Gesundheit, Freude, Zufriedenheit und natürlich viele gemeinsame RONDE-Begegnungen.

*Prof. Dr. Victor Rizkallah*