

## Festessen 2014

Nach dem Supersommer 2014 hier in Cuxhaven zeigt uns nun der Kalender schon den November 2014 an. In dieser Jahreszeit im Herbst findet das jährlich wiederkehrende, traditionelle Festessen für Mitglieder der Ingenieur-Vereinigung Cuxhaven statt. Die Auswahl einer geeigneten Lokalität für diese Veranstaltung mit einem festlichen Menüessen und entsprechendem Ambiente für eine größere Teilnehmerzahl ist nicht ganz einfach, denn die in Frage kommenden Restaurants sollten abwechselnd berücksichtigt werden.

In diesem Jahr hatte der Vorstand zu diesem gemütlichen Abend am 07. November 2014 eingeladen. 32 Mitglieder, davon 2 Damen, hatten sich angemeldet und waren zu 18:30 Uhr erschienen.



Das „Fischereihafen – Restaurant“ in der Neufelder Straße in Cuxhaven war zu diesem Abend ausgewählt worden. In der Einladung waren Ablauf und die Menüwahl aufgezeigt. Die Auswahl zwischen „Gans“ und „Fisch“ gewann wieder eindeutig mit 22 Nennungen das Menü mit dem Geflügel.

Nach dem Begrüßungstrunk hieß uns unser 1. Vors. H. Pape in dieser größeren Runde der teilnehmenden Mitglieder herzlich willkommen und wünschte uns einen schönen Abend mit viel Appetit und Geselligkeit.

Vier parallel verlaufende Tische waren entsprechend dem Menü liebevoll eingedeckt. Eine sehr mundende Vorsuppe wurde serviert. An den Hauptgang waren die Erwartungen sehr hoch. Diese wurden mit dem „Gänsebraten“ usw. bzw. „Limandesfilet“ usw. bestens erfüllt. Ein großes Dankeschön und Lob an die Küche und Bedienung sei angebracht. Auf Nachfrage hat es allen Teilnehmern geschmeckt und sie sind durch Nachreichen im Hauptgang auch bestimmt satt geworden. Wein und andere Getränke rundeten das Essen ab. Zum Abschluß wurde uns eine vorzüglich schmeckende Nachspeise gereicht.

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehaube

\*\*\*

Dithmarscher Gänsebraten, von Brust und Keule, kross aus dem Ofen, dazu Marzipanschmorapfel, Rotkohl mit Preiselbeeren und gefüllte Kartoffelklöße

oder

Limandesfilet in der Kräuterhülle gebraten mit frischen Nordseekrabben, geschmorten Datteltomaten mit Balsamico und Parmesan, dazu kleine Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Mandelparfait mit Rumfrüchten



Eine alte Gepflogenheit, ein Kurzbeitrag nach dem Essen, sollte einmal wieder aufleben. Hierfür konnten wir unseren Kollegen Dr. Achim Taubert überreden. Das Thema war ihm überlassen.

*Dr. Achim Taubert*

Am Anfang des Vortrages verglich er den menschlichen Verdauungsvorgang mit seinem Lieblingsthema „Die Elbe als Tidebecken“. Der Mündungstrichter und der Elbverlauf könnten doch verglichen werden, oder ??? . Weitere Anekdoten und Tatsachen aus dem Lebenslauf des Vortragenden brachten uns zum Schmunzeln. Bei dem Thema Elbvertiefung kam noch einmal in einer Diskussion die ganze Problematik dieser Flußveränderung ins Gespräch. Nach ca. einer halben Stunde meinte „Achim“, nun sei seine Zeit des Redens abgelaufen. Vielen Dank für diesen unterhaltsamen Kurzvortrag.

Beim Einsammeln des Kostenbeitrags von 20 € gab es keine Probleme, denn der 1. Kassenwart nahm diesen „Geschäftsgang“ allein auf sich. Die Versammlung löste sich gegen 22:00 Uhr nach ein wenig „Smalltalk“ langsam auf. Mit gutgelaunten Teilnehmern war es wieder einmal ein schöner Abend in lockerer Runde. Ein Dankeschön an unseren Organisator Matthias Brütt.

Berthold Eckhoff