



Jumelage

Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V. | Nr.101 | Dezember 2018



Herzlichen Glückwunsch, lieber Klaus Hultzsch !



Anlässlich des „Nauroder Abends“ am 23. Oktober 2018 erhielt unser Vereinsmitglied Dr. Klaus Hultzsch die „Nauroder Bürgerplakette“ des Jahres 2018 von Ortsvorsteher Wolfgang Nickel überreicht. Dies ist die höchste Auszeichnung, die nun zum achten Mal vom Ortsbeirat an eine Nauroder Persönlichkeit für herausragende, ehrenamtliche Leistungen im Stadtbezirk Wiesbaden-Naurod verliehen wurde.

Klaus Hultzsch ist den meisten Nauroder Bürgern als ehemaliger Inhaber der Falken-Apotheke bekannt, die er zusammen mit seiner Frau Elsbeth von 1972 bis 2004 führte. Er sorgte dadurch zum ersten Mal für eine pharmazeutische Versorgung in unserer Gemeinde.

Wir schätzen aber insbesondere seine Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit in vielen Nauroder Vereinen, wobei sein Engagement für die deutsch-französische Freundschaft bei uns natürlich im Vordergrund steht. Als die damals selbständige Gemeinde Naurod im Jahr 1975 die Partnerschaft zu unseren Freunden in Fondettes begründete, stellte sich der promovierte Apotheker als Mitglied der Partnerschaftskommission zur Verfügung. Als Gründungsmitglied des Partnerschaftsvereins Naurod – Fondettes, der 1976 aus der Taufe gehoben wurde, arbeitete er bis 2013 erfolgreich in den Funktionen eines Kassenwarts und Beisitzers im Vorstand unseres Vereins mit. Während seiner beruflichen Tätigkeit als Apotheker in Naurod war das Ehepaar Hultzsch häufig ein unverzichtbarer Ansprechpartner, wenn es um Anmeldungen für Fahrten nach Fondettes, Unterbringen von französischen Gästen oder den Verkauf von Teilnehmerkarten für Veranstaltungen des Partnerschaftsvereins ging.

Seine besondere Leidenschaft für den Sport, das Tennisspielen und insbesondere für das Laufen, konnte der nun Geehrte sehr gut mit seinem Engagement für die Völkerverständigung verbinden. 1989 nahm er am ersten Staffellauf der Turngemeinde Naurod in die 830 km entfernte Partnergemeinde Fondettes teil, der von unserem Vereinsmitglied Ottmar Weigel organisiert worden war. Viele weitere großartige, überregionale Laufereignisse - auch in andere Partnerstädte Wiesbadens - folgten.

Außerdem lag Klaus Hultzsch die Pflege des Beetes am Partnerschaftsmal Ecke Bremthaler Straße / Fondetter Straße am Herzen, für die er sich bis heute tatkräftig einsetzt. Und natürlich wurde auch dieses Jahr sein persönlicher Einsatz und der einiger anderer Vorstandsmitglieder zur Verschönerung des Ortsbildes mit einer Urkunde belohnt.

Der Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes gratuliert seinem langjährigen Vereinsmitglied ganz herzlich zu dieser besonderen Auszeichnung und wünscht ihm, seiner Frau und seiner Familie weiterhin alles Gute!

Bernd Siebold

Bürgerfahrt in die Partnerstädte Fondettes und Terrasson vom 9.-16.09. 2018

Die Idee zu dieser gemeinsamen Reise entstand bereits 2016, im Wiesbadener Jahr der Partnerschaften.

Warum sollten die zwei Stadtteile, die beide seit langem mit einer französischen Gemeinde verschwistert sind, nicht einmal eine Reise zusammen veranstalten und so den jeweils anderen Teilnehmern die eigene Partnerstadt, ihre attraktive Umgebung und vor allem die großartigen Menschen näher bringen?

Durch die Vorstände der beiden Vereine, insbesondere den beruflich prädestinierten ersten Vorsitzenden von Bierstadt-Terrasson Jürgen Fleischmann, gründlich vorbereitet ging die Reise im fast voll besetzten Bus am Sonntagmorgen bereits um 5.45 Uhr in Naurod los. Die Mitfahrer aus Bierstadt und Wiesbaden wurden vor Ort abgeholt, und wie geplant fand die erste größere Pause in Troyes in der Champagne statt. Sonntag und herrliches Wetter, die schöne Stadt mit mittelalterlichen Gassen und Plätzen, Kirchen und gut besuchten Restaurants stimmte passend auf die folgenden Tage ein.

Die Weiterfahrt nach Fondettes war problemlos. Wie wir Nauroder es gewohnt sind, standen der Vorstand des Partnerschaftsvereins, Sylvain Debeure, der Vertreter des Bürgermeisters und die anderen Gastfamilien vor der „Mairie“, um uns mit herzlichen Umarmungen und „bises“ zu empfangen. Nach Begrüßungs- und Dankesworten überreichten die Nauroder ein sichtbar „großes Geschenk“: 100 Becher mit Nauroder Motiven für den Weihnachtsmarkt in Fondettes, inklusive einiger Flaschen Glühwein. Auch die Bierstadter überreichten ein Gastgeschenk. Fast alle Gäste kamen in Familien unter, nur wenige schliefen in einem Hotel in Tours.



Der nächste Vormittag stand unter dem Thema „Auf den Spuren des Heiligen Martin“ und brachte uns die Bedeutung dieses Heiligen anhand seiner Lebensgeschichte in Wort und Wirkungsstätten in Tours näher. Dabei erwies es sich als

günstig, dass alle Teilnehmer der Reisegruppe mit der kompetenten Stadtführerin verkabelt waren und so alle Informationen mitbekamen.



Nach individuell gestalteter Mittagspause, was im Zentrum von Tours in der Nähe der Halles und des Place Plumereau nicht schwer fällt, war der Nachmittag dann dem immer wieder bezaubernden Schloss Azay-le-Rideau gewidmet. Individuell konnten wir das stimmige Interieur oder den wundervollen englischen Park mit seinen Wasserflächen und den trutzigen hellen Außenmauern des Schlosses bewundern.

Am Abend fand in der neu eingeweihten Mehrzweckhalle im Zentrum von Fondettes, in der zweimal wöchentlich der Markt abgehalten wird, ein Treffen mit allen deutschen Teilnehmern, ihren Gastgebern und weiteren französischen Freunden statt. Im Stehen, beim Büfett oder an den „tables rondes“ unterhielten sich alle angeregt.



Der nächste Tag war Fondettes selbst gewidmet. Da die Erwachsenenfahrten immer nur von kurzer Dauer sind, finden die Ausflüge meistens in der attraktiven Umgebung statt, und manche Nauroder und natürlich sowieso die Bierstadter Gäste kennen den Ortskern von Fondettes nicht so gut. So führte uns Jean-



Paul Bineau, der Präsident des Fondetter Geschichts- und Heimatvereins, sachkundig zu einigen historischen Stätten. Wir hatten Glück und konnten auch die schöne Kirche Saint-Symphorien besichtigen. Die einstündige Führung, die von Marita Roßbach übersetzt wurde, endete an der Quelle, die einstmals Fondettes seinen Namen gegeben hatte.

In Blois, was nach wunderbarer Fahrt durch das Loiretal dann als weiteres Ziel ausgesucht war, stand uns wieder die vertraute Führerin vom Vortag zur Verfügung. Mit ihr stiegen wir durch enge Gassen an schönen Fachwerkhäusern, aber auch einer modernen Treppengestaltung in Schwarz-Weiß vorbei bis zum großen Vorplatz der Kathedrale Saint-Louis. Vor und hinter der Kirche bewunderten wir Blumen- und Pflanzengestaltung.

Nach der Mittagspause hatten wir dann zwei Stunden Zeit für einen individuellen Rundgang durch das geschichtsträchtige Renaissanceschloss, wo Namen wie Ludwig XII., Franz I., Katharina von Medici und Philipp von Orléans lebendig wurden. Voll von schönen Eindrücken, aber auch etwas erschöpft, kehrten wir in unsere Gastfamilien oder unser Hotel zurück, wo uns ein feines „Dîner“ erwartete.

„Aller guten Dinge sind drei“, und so schloss sich am nächsten Morgen nach herzlichem Abschied in Fondettes mit „Dédés Tra..La..La“ noch ein Besuch im nahe gelegenen Schloss Villandry an.

Hier findet man das Musterbeispiel eines Schlosses mit einem französisch gestalteten Garten, in dem Blumenbeete, Pflanzenumrahmungen und Gemüsebeete in Szene gesetzt sind. Am besten kletterte man gleich auf den Turm des Schlosses, um von dort den perfekten Überblick auf die Parterrebeete zu genießen.



Bevor wir die Fahrt in die zweite Partnerstadt antraten, stärkten wir uns noch mit einem Picknick, das unsere Fondetter Freunde liebevoll für uns zusammengestellt hatten aus dem überreichen Büffet vom Montagabend.

Je näher wir der Stadt Terrasson kamen, desto interessanter erschienen uns die Ausführungen der französischen Geschichte, mit denen uns der ehemalige erste Vorsitzende des Bierstadter Partnerschaftsvereins Dieter Atzert auf diesen Teil Frankreichs vorbereitete. So landeten wir gut gerüstet gegen 16.00 Uhr in Terrasson und waren sogleich beeindruckt von der großartigen Kulisse, die sich uns darbot: die mittelalterliche Stadt, die sich mit grauen Schieferdächern den Hang hinaufzieht bis zum Kirchplatz ohne stilistische Brüche, zu Füßen jedoch „le Pont Vieux“, der trutzig die Vézère überspannt. Der gemeinsame erste Spaziergang tat gut und vertiefte den ersten Eindruck. Welch wunderbare Stadt!



Um 18.00 Uhr wurden wir herzlich mit einem Umtrunk vom Vorstand des Partnerschaftsvereins empfangen und lernten unsere Gastgeber kennen. Beim Abendessen in den Familien oder im Hotel bekamen wir einen Eindruck von den Köstlichkeiten, die das Périgord zu bieten hat.



In den folgenden Tagen kamen die Reise- teilnehmer, die diesen Teil Frankreichs noch nicht so gut kannten, aus dem Staunen nicht mehr heraus.



Am Donnerstag lernten wir den Wallfahrtsort Rocamadour mit Kreuzweg, Andachtskirchen und Kapellen kennen, um uns dann am Nachmittag auf einer Fahrt auf einer nachgebauten „Gabarre“, einem historischen Transportschiff für Wein, auf der Dordogne zu entspannen. Für das stilvolle Abendessen, das von gemeinsamem Singen und freundschaftlichen Ansprachen untermalt war, hatte der Vorstand von Terrasson das Hotel „Moulin Rouge“ ausgewählt.

Am Freitagmorgen geleitete uns eine sachkundige Führerin durch die sehenswerte Stadt Sarlat, die mit Hilfe eines Staatlichen Förderprogramms als erste vom damaligen Kulturminister André Malraux restauriert worden war. Der Nachmittag war der Steinzeit gewidmet. Wir wurden minutengenau durch die



Höhle Lascaux IV geführt, eine Nachbildung der ursprünglichen Höhle, die für Besucher nicht mehr geöffnet ist, und konnten uns hinterher digital noch weiter informieren.

Der Samstag schließlich war Abschiedstag in Terrasson mit dem Versprechen, uns wiederzusehen wann und wo auch immer. Merci beaucoup!

Aber nein, es fehlte ja noch eine Attraktion, die Terrasson seit kurzem stolz präsentieren kann: der "Jardin de l'Imaginaire". Gartenkünstler haben in der Hanglage oberhalb der Vézère einen Themenpark gestaltet, der von einer jungen Führerin erklärt in verschiedenen Teilen voller Symbolik immer wieder Bezug nimmt auf die Natur und Geschichte. Mutig gingen wir fast zum Schluss durch den Themengarten „Wasser“ und



hatten auch nichts dagegen, bei strahlendem Sonnenschein etwas nass zu werden.

Für die Rückfahrt war noch eine Unterbrechung in Dijon geplant, aber nicht ohne nach einem kurzen Weg durch das bezaubernde Beaune bei einer kleinen Weinprobe die Weiß- und Rotweine der „Côte d'Or“ kennenzulernen.

Beim Spaziergang durch das schöne Dijon am nächsten Morgen erklärte uns die versierte Führerin das Eulensymbol, mit dem messingfarbene Pflastersteine den Besuchern den Weg weisen zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt. So geleitete sie uns zum Palast der Herzöge und zeigte uns im Museum deren Gräber.

Auch die großartige Kirche Notre Dame mit den spektakulären Wasserspeiern, der Glocke Jacquemart und im Innern der schwarzen Madonna forderte unsere Aufmerksamkeit. An der Kirchenfassade fanden wir seitlich unsere kleine



Eule wieder: berührt man sie, kann man sich etwas wünschen, darf aber nicht darüber sprechen, sonst frisst der Teufel gleich in der Nähe den Wunsch auf.

Ob sich wohl viele aus der Reisegruppe gewünscht haben, dass sich solch eine interessante Bürgerfahrt in abgewandelter Form noch einmal durchführen ließe? Ich könnte es mir vorstellen.

Marita Roßbach

Nauroder Sommerlaune

Zum dritten Mal beteiligte sich der Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes an der von der Interessengemeinschaft Nauroder Ortsvereine ausgerichteten Veranstaltung mit dem Weinstand vor dem Gemeindehaus der evangelischen Kirche. Die Getränke-Frage war schnell beantwortet: Sekt und Rotweine aus unserer Partnergemeinde Fondettes: als Sekt den Vouvray blanc und den Crémant de la Loire rosé – das würden die Besucher von uns erwarten – wie auch den roten „Les Mûriers“ aus Chinon.

Vom „Les Mûriers“ rosé war nur noch wenig vorrätig, so dass wir ihn zum einmaligen Sonderpreis von 1,- Euro für das 0,1 l Glas anbieten konnten.

Die Weißweine sollten, wie in den vergangenen beiden Jahren, vom Weingut der Hochschule Geisenheim geliefert werden, um die Vielzahl der Rebsorten zu repräsentieren, die hier im Rheingau angebaut werden. Von trocken über classic bis halbtrocken war für jeden Weinliebhaber etwas dabei.

Da wir gerne etwas aus der französischen Küche anbieten wollten, war die Speisenfrage etwas schwieriger zu beantworten: vom Nikolausmarkt sind die süßen Crêpes des Vereins berühmt, also warum nicht einmal zum Wein passend, würzige Crêpes (Galette) anbieten?

Nach vielen Versuchen mit Teigvariationen einigten wir uns auf einen Teig, der halb aus Buchweizenmehl und halb aus Weizenmehl bestand. Vier verschiedene

Partnerschafts-Verein Naurod - Fondettes



Nauroder Sommerlaune

Freitag, 27. Juli 2018

ab 18 Uhr

vor dem Evangelischen Gemeindehaus

mit Weinen aus dem Loire – Tal und
vom Weingut der Hochschule Geisenheim.
Dazu würzige Crêpes (Galette) nach
französischen Original-Rezepten



Beläge wurden ausgetüftelt, die einfach auf den Crêpes zu verteilen waren.

Wer keine Crêpes essen wollte, konnte auf Käsewürfel mit Trauben und Spundekäs mit Salzbrezeln ausweichen. Als „trockene“ Variante gab es noch frisch gebackene Laugenbrezeln.

Bei wunderbarem Sommerwetter konnten wir am 27. Juli unseren Weinstand einrichten, gespannt auf

unsere Gäste warten und sehen, wie sie unser neues Angebot aufnehmen würden.

Schon früh am Morgen hatte Ulrike Voigt mit der Zubereitung des Teigs begonnen (für ca. 200 Crêpes!). Stephan Voigt wurde eingesetzt, um ihn dann zu Ulrike Waitz zu bringen, die einen Teil der Crêpes vorbackte, um die Zeit der Wartenden zu verkürzen: wie immer bekommen ja alle



Gäste zur selben Zeit Hunger! Traudl Lauck, Dietlind Adam und deren afghanische Freundin sowie Gerhard Waitz bereiteten die Beläge für die Crêpes vor.

Auf dem Gelände waren unsere Mitglieder Karin und Christian Schmidt eine große Hilfe, die sowohl beim Aufbau als auch beim Aufräumen am nächsten Tag dabei waren. Eine ganz

besondere Hilfe waren die beiden jungen Vereinsmitglieder Pauline Hüller und Lorena Zapfe, die den ganzen Abend mit Liebe und Hingabe Crêpes gebacken haben.

Obwohl wir etwas ganz Besonderes zu bieten hatten, nämlich eine totale Mondfinsternis, die einzige in unserem Jahrhundert! – leider konnte man sie von unserem Standpunkt aus nicht wahrnehmen – kamen mit etwa 200 Gästen weniger als erhofft. Trotzdem wurde bis Mitternacht geklönt, getrunken, gegessen und die warme Sommernacht genossen.



Auch am nächsten Vormittag, beim großen Aufräumen, fanden sich wieder viele Mitglieder ein. Nach getaner Arbeit wurden noch einige der Reste aufgegessen.



Es gab Kaffee dazu, keinen Wein mehr!

Ein ganz großes Lob und der ganze Dank des Vorstands gehen an die Vereinsmitglieder, die so zahlreich mitgeholfen haben, diese „Sommerlaune“ zu einem Erfolg zu machen!

Bei Planung, Beschaffung, Zubereitung, Aufbau, Standdienst in

mehreren Schichten, sowie dem Abbau haben viele, viele Mitglieder geholfen, ohne deren tatkräftige Unterstützung es nicht möglich wäre, an dieser für Naurod so wunderbaren Veranstaltung teilzunehmen.

Auf eine neue Sommerlaune im Jahr 2019! *Marita Roßbach und Ulrike Waitz*

Frankreich oder Deutschland?



Es gibt viele Unterschiede zwischen Deutschland und Frankreich, bei den Produkten, den Objekten des täglichen Gebrauchs, der Beschilderung. Hier wieder unsere Frage: In welchem Land ist das Foto aufgenommen, in Frankreich oder Deutschland?

Wie immer gibt es einen eindeutigen Hinweis.

Auflösung auf Seite 22

Botanischer Garten in Fondettes eröffnet



Auf Einladung von Bürgermeister Cédric de Oliveira fuhren Naurods Ortsvorsteher Wolfgang Nickel und Bernd Siebold, der Ehrenvorsitzende des Partnerschaftsvereins Naurod - Fondettes, mit ihren Ehefrauen Mitte September in die französische Partnerstadt. Der Anlass war die offizielle Einweihung des erst im Juni fertiggestellten botanischen Gartens im Stadtzentrum.

Bei herrlichem Sonnenschein versammelten sich mehrere Stadträte, die frühere Vorsitzende Nicole Doireau und der jetzige Präsident des Comité de Jumelage Jean-Pierre Choplain sowie die Ehrengäste aus Wiesbaden um den Bürgermeister am Eingang des Parks. Cédric de Oliveira hob die Bedeutung dieser neuen Grünanlage mit Brunnen, Kinderspielplatz, Kleintierzoo und zahlreichen Bänken unter Schatten spendenden Bäumen im „historischen



Herzen der Stadt“ hervor. Auf 2.600 m² sei eine Anlage entstanden, in der sich Eltern und alte Menschen erholen und Kinder auf Entdeckungsjagd gehen könnten. Bei der Planung des Gartens nach englischem Vorbild seien die Fondetter Kinder sowohl bei der Gestaltung des Spielplatzes als auch bei der Auswahl der Kleintiere einbezogen worden. Dies sei ein weiteres Beispiel für die besondere Auszeichnung, die Fondettes als „Ville amie des enfants“ (kinderfreundliche Stadt) durch die UNESCO erhalten habe.

In seiner in Französisch gehaltenen Ansprache erwähnte Bernd Siebold, dass er bereits zweimal zuvor zu einem feierlichen Anlass an gleicher Stelle eingeladen worden sei: 1981 hatte er mit dem früheren Wiesbadener Oberbürgermeister Georg-Berndt Oschatz und Bürgermeister Jean Roux den „Square de Wiesbaden-Naurod“ eingeweiht und 1989 mit dem Fondetter Bürgermeister hier einen „Europa-Baum“ gepflanzt, der inzwischen prächtig gewachsen ist. Der frühere

Nauroder Partnerschaftsvorsitzende lobte den sehr gelungenen Stadtpark, der nicht nur von Kindern und älteren Bürgern sofort angenommen wurde. Die Parkbänke seien sicherlich auch für Verliebte gedacht, so wie es Georges Brassens in seinem Lied „Les amoureux des bancs publics“ treffend zum Ausdruck brachte. Und siehe da, beim Rundgang durch den Park saß ein eng umschlungenes junges Pärchen wie bestellt auf einer Bank. Auch die Nauroder Bürger könnten stolz auf den botanischen Garten sein, meinte Siebold, hätten sie doch durch die heutige Taufe des Fondetter Stadtparks auf den Namen „Naurod – Wiesbaden“ gewissermaßen ein zweites Standbein in Frankreich.

Ortsvorsteher Wolfgang Nickel brachte seine besondere Freude zum Ausdruck, wieder einmal in seiner „zweiten Heimat“ zu sein. Auch er lobte die schöne Parkanlage, die erneut ein sichtbares Zeichen der Verbundenheit Naurods mit Fondettes sei. Von seinem ersten Besuch in Fondettes als Mitglied der Gemeindevertretung des früher selbständigen Dorfes Naurod im Jahr 1974 bis zum heutigen Tage könne man die Fortschritte in der Stadtentwicklung auf Schritt und Tritt erkennen.



Es sei bemerkenswert, dass Fondettes jedes Jahr ein bisschen schöner würde. Danach durfte eine Fondetter Schülerin das neue Schild am Eingangstor zum Park enthüllen.

Beim sich anschließenden Spaziergang durch den „Jardin botanique“ konnten die Gäste mehrere Skulpturen von Laurence Dréano bewundern und sich auch mit der Künstlerin unterhalten. Insgesamt hatten zwölf national

und international bekannte Künstler anlässlich der „Journées Européennes du Patrimoine“ (vergleichbar mit dem Denkmalschutztag) in historischen öffentlichen und privaten Gärten unserer französischen Partnerstadt ihre Werke ausgestellt. Den Wiesbadenern ist Laurence Dréano ebenfalls bekannt, hatte sie doch beim „Kunstsommer 2014“ unter der Brücke des Luisenforums in der Schwalbacher Straße zwei viel beachtete überlebensgroße rote Plastiken installiert. Leider hatten sich damals keine Mäzene gefunden, um dieses anschauliche



Symbol der Kommunikation zwischen Menschen verschiedener Kulturen, die in einer Geste des Willkommens einander zugewandt sind, für die hessische Landeshauptstadt zu erwerben.

Ein weiterer Programmpunkt war die Enthüllung einer Plakette an der ehemals gelben, deutschen Telefonkabine auf dem Platz neben dem Fondetter Rathaus, die 1995 ein Gastgeschenk des Nauroder Partnerschaftsvereins war. Bernd Siebold überreichte den Fondetern eine kleine Auswahl von Büchern in deutscher Sprache für die jetzige Minibibliothek.

Am Abend wurde den Nauroder Gästen und vierhundert weiteren Zuhörern ein klassisches Konzert in der neuen „Halle de la Morandière“ geboten, die auch als Markthalle dient. 21 Instrumentalisten und 15 Chorsänger des „Ensemble Consonance“ aus



Tours setzten mit Werken aus der Zeit von König Ludwig XIV. einen besonderen kulturellen Akzent in der lebendigen Wiesbadener Partnerstadt. Mit vielen schönen Eindrücken fuhren die Nauroder Gäste am übernächsten Tag wieder nach Hause.

Bernd Siebold

Gasteltern gesucht

Wir erwarten vom 13. bis 20. April 2019 die Jugendlichen aus Fondettes und ihre Begleiter hier bei uns in Naurod (Woche der Partnerschaft).

Wir freuen uns über jede Familie, die einen oder mehrere Teilnehmer der Reise bei sich unterbringen können.

Bitte melden Sie sich bei

unserer Vorsitzenden ***Christine Becht***

Telefon: 06127-61307; Mail: christine.becht@web.de

oder

unserem Vorstandsmitglied ***Ulrike Voigt***

Telefon: 06127-62383; Mail: ulrikevoigt.naurod@gmx.de

Cathérine Gauvain nous a quittés



Mit großer Bestürzung haben wir vom Tod Cathérine Gauvains erfahren, die am 26. August 2018 in Fondettes im Alter von 59 Jahren verstorben ist.

Cathérine Gauvain arbeitete bis zur Pensionierung als Hebamme und lebte zuletzt mit ihrem Ehemann Marc und zwei ihrer vier Kinder in Fondettes.

Cathérine engagierte sich als Mitglied des Vorstands im Fondetter Partnerschaftsverein in der Jugendarbeit und als stellvertretende Schatzmeisterin. Sie war immer zur Stelle, wenn Unterstützung im Verein gefragt war.

So begleitete sie 2017 die Fondetter Jugendlichen nach Naurod. Trotz ihrer langjährigen schweren Krankheit tat sie dies immer voller Enthusiasmus und mit großem Engagement.

Ebenso haben viele unserer Mitglieder Cathérine und ihren Ehemann Marc als herzliche und zuvorkommende Gastgeber in Fondettes erlebt. Dann erzählte Cathérine gerne und mit viel Humor von ihrer Zeit als Au-pair-Oma in Leipzig, wo sie in der Familie eines Bandmitglieds der „Prinzen“ eingesetzt war.

Die Partnerschaftsvereine von Fondettes und Naurod trauern um Cathérine Gauvain, die sich um die deutsch-französische Freundschaft verdient gemacht hat.

Wir werden sie und ihr Lächeln vermissen.

Sabine Roll

Kürzlich gelesen oder gesehen

Wir wollen Ihnen hier Bücher oder Filme vorstellen, die mit Frankreich zu tun haben: sie spielen in Frankreich oder die Autoren / Regisseure sind gebürtige Französinnen oder Franzosen.



Für die nun länger werdenden Abende empfehlen wir als Lektüre die Kommissar-Dupin-Reihe von Jean-Luc Bannalec.

Jean-Luc Bannalec wurde 1967 in Brest geboren; sein Vater ist Bretone, seine Mutter Rheinländerin. Unter diesem Pseudonym arbeitet der Autor in Deutschland und Frankreich und lebt mit seiner Familie in beiden Ländern – soweit die spärlichen Informationen.

Beim Lesen der Reihe um den aus Paris nach Concarneau strafversetzten und manchmal recht grantelnden Kommissar Georges Dupin lernt man viel über die Bretagne und die Bretonen. Mit viel Liebe und in den glühendsten Farben beschreibt er Land und Leute. Beim Lesen jedes Bandes entsteht der Wunsch: sofort Koffer packen und nichts wie hin! Nicht umsonst wurde Jean-Luc Bannalec von der Region Bretagne mit dem Titel „Mécène de Bretagne“ ausgezeichnet.

Nachdem man in den ersten Bänden Concarneau und den Künstlerort Pont-Aven, die Glénan-Inseln, das Salzland Guérande, die Austerngegend Belon, die Côte de Granit Rose kennen und lieben gelernt hat, geht es nun im siebten Band ins Landesinnere, in den sagenumwobenen Forêt de Brocéliande. Hier spielt ein Teil der Arthus-Sage um Merlin, Lancelot, den Gral. Das alles lernt man kennen und noch viel mehr aus dem überbordenden Legendenschatz der Bretagne! Und dazu noch eine wirklich spannende Geschichte, die der Kommissar mit Hilfe seiner urbretonischen Assistentin Nolwen und seinen beiden Inspektoren aufklärt.

Die nach seinen Büchern entstandenen Filme treffen meiner Meinung nach leider weder die Personen noch die Stimmungen.

Da hilft nur: unbedingt selbst lesen und sich Lust auf die Bretagne machen lassen!

Ulrike Waitz

Postkarte aus...

Die meisten von uns verreisen nach Frankreich. Nicht nur nach Fondettes, unserer Partnergemeinde, sondern auch in andere Städte oder Gegenden, zu anderen Sehenswürdigkeiten. Dieses Mal eine Postkarte aus... **Lyon**



Lyon ist die am meisten unterschätzte Stadt Frankreichs. Jeder, der den Tunnel unter der Kirche Fourvière passiert hat und dann gleich im Hafen mit seinen riesigen Ladekränen und Raffinerien gelandet ist, ist froh, sie hinter sich zu haben. Doch Lyon ist eine Reise wert!

Der zweitgrößte Ballungsraum Frankreichs (ca. 2,2 Millionen Einwohner) ist durch Handel geprägt, bedingt durch die Lage am „Confluent“ von Saône und Rhône. Von den Römern (2 Theater) über das Mittelalter (Kathedrale St. Jean mit ihrer astronomischen Uhr, Basilika St-Martin d'Ainay), über das komplette Ensemble der Renaissance-Häuser der Altstadt Vieux Lyon (Weltkulturerbe der UNESCO) mit seinen „Traboules“, den überdachten Passagen durch die Häuser, über das Barock (Place Bellecour), das 19. Jahrhundert (Seidenweberviertel Croix-Rousse) bis zur herausragenden modernen Architektur (Opéra, neues Stadtviertel „La Confluence“) ist Lyon veranschaulichte Geschichte. Einzigartige Museen finden sich hier: das Musée des Tissus, das Musée Lumière, das Musée Gadagne mit seiner Sammlung von Marionetten (Guignol) und Möbeln der Lyoner Kunstschreiner. Die unzähligen „Bouchons“, so heißen die kleinen Lokale mit einheimischer Küche, aber auch Spitzenküche (Paul Bocuse und andere Sterneköche) zeugen von Lyons Ruf als „Welthauptstadt der Gastronomie“ (ununterbrochen seit 1935!!!). Also übernachten Sie das nächste Mal in Lyon, wenn Sie mal wieder in Frankreichs Süden fahren.

Liebe Grüße Ulrike Waitz

Santons - Weihnachtskrippe auf Französisch



In Frankreich hat das Aufstellen von Krippenfiguren an Weihnachten ebenfalls Tradition. Wie bei uns in Deutschland stehen Jungfrau Maria, Joseph und das Jesuskind im Zentrum, umgeben von Ochs und Esel, den Hirten und den heiligen drei Königen. Auch in Frankreich steht der Stern von Bethlehem über dem Stall und beleuchtet die Szene.

Hinzu kommen Figuren, welche die Einwohner eines ganzen Städtchens repräsentieren. Sie wollen das Jesuskind begrüßen und ihm Geschenke bringen. Diese Santons, aus dem Provenzalischen „Santoun“ – kleine Heilige, bilden eine äußerst farbenfrohe Gesellschaft. Bekleidet sind sie mit ihren bunten südfranzösischen Kostümen; die Männer beladen mit den Zeichen ihrer traditionellen Handwerksberufe, die Frauen mit den alltäglichen Dingen des Haushalts.

Der Stall mit der Heiligen Familie steht in einer typisch provenzalischen Umgebung: ein Hügel, ein Flüsschen mit einer Brücke, mit Mühle und Kirche, mit Olivenbäumen.

Einer Legende nach hat Franz von Assisi, dessen Mutter aus Tarascon stammte, die erste lebende Krippe im Jahr 1223 erfunden. Später wurden die Personen und Tiere durch solche aus Holz, Wachs oder Fayence ersetzt.

Die erste in Frankreich bekannte Krippe war die im Jahre 1775 in Marseille aufgebaute, deren Figuren die dortige lokale Kleidung trugen. Nach der Revolution – die Kirchen wurden geschlossen und die Mitternachtsmesse verboten – entstanden im häuslichen Umfeld die ganz persönlichen kleinen Krippen, wie auch wir sie kennen. Die Santons werden noch heute in reiner Handarbeit in verschiedenen Größen aus dem roten Ton der Provence hergestellt. Nach dem Brand werden die kleineren farbenfroh bemalt oder, die größeren, aufwendig mit den traditionellen Stoffen der Provence bekleidet. Sie üben ihre teilweise längst ausgestorbenen Berufe aus: der Wasserträger, der Holzlieferant, die Lavendelpflückerin und mischen sich unter die Honoratioren der Gemeinde, den Bürgermeister, den Curé, die vornehme Dame aus Arles. Auch nicht so gerne gesehene Personen wollen das Jesuskind sehen: der Zigeuner, mit seinem Messer und die Handleserin, ein Kopftuch umgeknüpft, ein Tamburin in der Hand und ihr Kind auf der Hüfte.

Die Santons erinnern an eine funktionierende Gemeinschaft, in der jeder seinen Platz hatte, in der wunderschönen idyllischen Umgebung der Provence. Das macht den Zauber dieser Krippen aus.

Ulrike Waitz

Termine



Nikolausmarkt

8. Dezember 2018

in der Obergasse, Naurod

Dieses Jahr bieten wir Ihnen an unserem Stand auf dem Nikolausmarkt neu Kaffee in mehreren Variationen an, natürlich auch mit aus Frankreich stammendem Calvados. Wie in den letzten Jahren gibt es wieder Crêpes, Vouvray und den beim letzten Nikolausmarkt neu angebotenen „Cardinal“.

Französisch mit Monsieur Guy Icard

donnerstags (Termine siehe PNF Homepage)

Französisch für Wiedereinsteiger

mit Marita Roßbach

montags, 18.00 Uhr bis 19.15 Uhr in der Ortsverwaltung

Stammtisch im „weißen Roß“

jeden 2. Dienstag im Monat, 19.00 Uhr

(ausnahmsweise im Dezember schon am 04.12.2018)

Jahreshauptversammlung des Partnerschaftsvereins

Freitag, den 5. April 2019, 20.00 Uhr im Forum

Fondetter Jugendliche in Naurod

13. bis 20. April 2019

Mitgliederreise nach Fondettes

30. Mai – 2. Juni 2019

11. Boule-Turnier der Nauroder Ortsvereine

Sonntag, den 23. Juni 2019, 11.30 Uhr

Sportplatz Kellerskopfhalle (Bouleplatz)

Bœuf bourgignon

Ein wunderbares Fleischgericht, das man sehr gut vorbereiten kann. Wir haben es ausprobiert, es schmeckt auch am nächsten Tag hervorragend. Das Rezept habe ich vor vielen Jahren von meiner französischen Freundin Mauricette, die in Dijon lebt, bekommen. Es hatte mir bei ihr so gut geschmeckt, dass ich es unbedingt nachkochen wollte! Das Rezept stammt aus „Le Grand Larousse de la Cuisine“.



„Le Marché“ (Zutatenliste) für 4–6 Personen:

1,2 kg de bœuf à braiser	1,2 kg Rindfleisch zum Schmoren
2 carottes	2 Karotten
2 gros oignons	2 große Zwiebeln
3 gousses d’ail	3 Knoblauchzehen
5 dl de fond de veau	500 ml Kalbsfond
2 c. à soupe d’huile	2 Suppenlöffel Öl
150 g de lardons tout prêts	150 g Speckwürfel
2 c. à soupe de farine	2 Suppenlöffel Mehl
6 dl de vin de Bourgogne	600 ml Wein aus Burgund
1 bouquet garni	1 Kräutersträußchen
12 petits oignons glacés	12 Perlzwiebeln, glasiert
200 g de champignons de Paris	200 g Champignons
20 g de beurre	20 g Butter
200 g de croûtons à l’ail	200 g mit Knoblauch geröstete Brotwürfelchen
Sel, poivre	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Der erste Schritt war das Aufheizen des Backofens auf 250° Celsius.

Das Fleisch hatte ich am Stück gekauft und so musste ich es, nach dem Entfernen von Fettresten und Sehnen, in Würfel von ca. 5 cm Seitenlänge schneiden.

Die Karotten habe ich geschält und dann in zwei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Die Zwiebeln hat mein Mann in halbe Ringe geschnitten, sowie den Knoblauch kleingehackt.

Im Schmortopf auf der Herdplatte habe ich das Öl erhitzt und darin die Speckwürfel angebraten. Speckwürfel raus und für später beiseite stellen. Jetzt die Fleischstücke von allen Seiten goldbraun anbraten. Zwiebeln und Karottenstücke dazu und kurz mit anbraten.



Im Rezept steht: alles aus dem Topf nehmen und das überschüssige Fett abgießen. Das war bei mir nicht nötig, da das vorbereitete Fleisch kaum noch Fett hatte.

Jetzt den Inhalt des Topfes mit dem Mehl bestäuben, gut mischen und noch etwas bräunen lassen.

Nun den Kalbsfond und den Wein dazu. In Ermangelung eines Burgunders habe ich auf einen Merlot aus der Ardèche zurückgegriffen: welch ein Sakrileg!!!

Den Knoblauch dazu und das Kräuterbündel, das ich dieses Mal eher deutsch aus Sellerie, Lauch, Petersilie und einem Lorbeerblatt gebunden habe.

Umrühren, Deckel drauf und ab in den Ofen. Laut Rezept für 2 h 15 bis 2 h 30. Laut Rezept soll die Backtemperatur bei 250°C bleiben. Trotzdem habe ich nach 30 Minuten auf 180°C heruntergeschaltet, um einem Verbrennen des Topfinhaltes vorzubeugen.

Während des Schmorens ist nun genug Zeit, die Champignons zu putzen und in Stücke zu schneiden. Wie ich es aus Dijon kenne, habe ich sie



geviertelt, was im fertigen Gericht besonders schön aussieht. In einer Pfanne habe ich sie ca. 10 Minuten in Butter gebraten.

Jetzt standen die Perlwiebeln an. Französische Perlwiebeln sind offenbar etwas anderes als unsere im Glas eingelegten! Vermutlich gibt es sie unverarbeitet und man kann sie selbst glasieren. Ich habe die fertigen genommen: nie wieder! Sie schmecken so aufdringlich nach Essig, dass sie den ganzen Geschmack verderben!

Wenn man möchte, ist jetzt auch die Zeit zur Herstellung der Knoblauchcroutons, wie im Rezept empfohlen, aus Bauernbrot.

Nach zwei Stunden war ich neugierig und habe den Deckel gelüftet: es sah sehr lecker aus und roch auch so! Da sehr viel Flüssigkeit im Topf war, ließ ich den Deckel für den Rest der Schmorzeit weg.

Da ich Schmorfleisch gerne sehr mürbe mag – für mich ist das Fleisch richtig, wenn man es mit der Gabel zerteilen kann – ließ ich es 3 Stunden im Backofen. Das fiel uns sehr schwer, denn der Duft war überwältigend!

Dann war es endlich soweit und ich konnte den Topf aus dem Backofen holen.



Jetzt mussten die Fleischstücke aus der Sauce, um diese fertig machen zu können.

Mit einem Sieblöffel legte ich sie in einen kleineren Topf und hielt sie warm.

Das Kräuterbündel hatte sich nach der langen Garzeit aufgelöst und so gab ich den kompletten restlichen Inhalt des Schmortopfes in ein Sieb und passierte ihn durch.

Das ergab eine herrlich sämige Sauce!

Jetzt kamen die schon gebratenen Lardons und die Pilze dazu und auch die Perlwiebeln aus dem Glas (bitte nicht nachmachen!). Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen und die fertige Sauce über die Fleischstücke geben.



Vor lauter Begeisterung haben wir die Knoblauchcroutons vergessen!!! Wir haben unser Bœuf bourgignon (bei uns ardèchois) ohne Beilagen genossen!

Ergebnis: Bei der nächsten Gelegenheit werde ich es wieder kochen!

Ulrike Waitz

Auflösung: Wir sind in Deutschland.

Das Zeichen für die S-Bahn ist der eindeutige Hinweis.

Das Foto zeigt die Haltestelle in Lorsbach.



Weihnachten naht und da kann man ein schnelles Dessert gut gebrauchen. Deshalb heute noch ein wirklich einfacher und schnell zu machender Nachtisch.

Eisgekühltes Schokodessert

Das Rezept stammt aus der deutschen Ausgabe meiner französischen Lieblingskochzeitschrift „Saveur“, aus dem Weihnachtsheft des Jahres 2012 (Die deutsche Version wurde 2013 leider eingestellt).



Zutaten für 6 Personen:

100 g zartbittere Schokolade
100 g Milkschokolade
100 g weiße Schokolade
300 ml Sahne

Zubereitung: Alle drei Schokoladensorten habe ich in Stücke gebrochen. In drei Töpfe jeweils 100 ml Sahne gegeben, aufgekocht und vom Herd genommen. In jeden Topf kommt eine Sorte Schokoladenstücke, die in der Sahne schmelzen und zu einer glatten Masse gerührt werden müssen. In Förmchen habe ich zunächst die dunkle Schokolade gefüllt, darauf die Milkschokolade und obenauf die weiße. Jetzt nur noch mit einer Gabel marmorieren und schon ist der Nachtisch fertig! Nach dem Abkühlen habe ich die Förmchen abgedeckt und in den Kühlschrank gestellt. Laut Rezept sollen sie nach zwei Stunden im Kühlschrank für mindestens eine Stunde ins Gefrierfach.

Ergebnis: Weihnachten werde ich den Nachtisch statt mit Milkschokolade mit Weihnachtsschokolade zubereiten!

Ulrike Waitz

Das Redaktionsteam wünscht viel Erfolg und Spaß beim Nachkochen.

Impressum

Herausgeber: Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes e.V.

Christine Becht, Schillerstraße 10 – 65207 Wiesbaden - Naurod

Telefon 06127-61307

Bankverbindung: IBAN DE50 5105 0015 0188 0170 88

BIC: NASSDE55XXX

Redaktion: Ulrike Waitz (verantw.)

Marita Roßbach

Ulrike Voigt

Michael Hördler

Petra Opitz (Schlussredaktion)

ulrike.waitz@gmx.de

marita.rossbach@online.de

UlrikeVoigt.Naurod@gmx.de

michi.hoe@web.de

petra.opitz@t-online.de

Texte: Sabine Roll, Marita Roßbach, Bernd Siebold, Ulrike Waitz

Fotos : Ingeborg Albrecht, Jürgen Fleischmann, Michael Hördler, Helga Nickel, Marita Roßbach, Dieter Schwalbach, Iris und Bernd Siebold, Ulrike Waitz

Gestaltung: Axel Bernais

Druck: Typowerbung Axel Bernais www.typowerbung.de

*Nous vous souhaitons, ainsi qu'à toutes vos familles,
un joyeux Noël.*

*Une nouvelle année va commencer, qu'elle soit porteuse
de bonheur pour vous, vos familles et ceux qui vous sont chers.
Que la santé et le succès soient aussi au rendez-vous.*



*Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien
fröhliche Weihnachten.*

*Ein neues Jahr beginnt, für das wir Ihnen, Ihren Familien
und allen, die Ihnen am Herzen liegen, viel Glück wünschen.
Möge Ihnen dieses Jahr Gesundheit und Erfolg bringen.*