

Jahreshauptversammlung
verschoben auf den 30. Juni



Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V. | **Nr.108** | **Februar 2022**





Jugendfahrt nach Fondettes

9. April bis 15. April 2022

Ein Angebot für Jugendliche im Alter zwischen 12 und 17 Jahren

Nachdem sich die Jugendlichen unserer beiden Gemeinden wegen des Corona-Virus länger nicht treffen konnten, laden wir dieses Jahr wieder deutsche Jugendliche zur Fahrt nach Fondettes ein.

Mit dem Bus fährt die Gruppe in unsere Partnergemeinde, wo die Jugendlichen und ihre erwachsenen Begleiter in Familien untergebracht werden. Geringe Französischkenntnisse sind hier natürlich von Vorteil, aber nicht zwingend.

Der erste Tag wird dem gegenseitigen Kennenlernen dienen. Ab dem darauffolgenden Tag wird es ein Ausflugs- und Unterhaltungsprogramm geben, an dem auch die Fondetter Jugendlichen teilnehmen können, da sie zu diesem Zeitpunkt auch Ferien haben. Die Heimfahrt wird Karfreitag sein, so dass die Jugendlichen zu Ostern zuhause sind.

Ulrike Voigt

Die Programme der letzten Jahre sehen Sie auf den Webseiten der Partnerschaftsvereine: (www.naurod-fondettes.eu + www.fondettes-naurod.eu/jumelage)

Anmeldeformulare zur Jugendfahrt finden Sie auf unserer Homepage.

Der Reisepreis beträgt

Euro 180,-

Für Mitglieder des Partnerschaftsvereins

Euro 150,-

Weitere Informationen:

Christine Becht

0163 6181238

machbecht@t-online.de

Petra Opitz

06127 66882

petra.opitz@t-online.de

Wir bieten diese Reise an unter dem Vorbehalt möglicher gesetzlicher Änderungen durch das Corona-Virus. Diese könnten uns zwingen, die Reise kurzfristig abzusagen. Schon geleistete Zahlungen werden dann umgehend zurückerstattet.



30. 01. 2022

Hauptversammlung des Partnerschaftsvereins verschoben

Der Partnerschaftsverein Naurod - Fondettes bedauert sehr, die für

***Freitag, den 11. März 2022 um 20.00 Uhr im Nauroder
Forum, Kellerskopfstrasse 4, 65207 Wiesbaden***

geplante Mitgliederversammlung verschieben zu müssen. Die aktuell gültigen Corona – Bestimmungen lassen derzeit eine satzungsgemäße Durchführung der Versammlung nicht zu. Als Ersatztermin wurde

Donnerstag, der 30. Juni um 20 Uhr im Nauroder Forum,

festgelegt.

Bitte haben Sie Verständnis für diese Entscheidung.
Mit freundlichen Grüßen

Der Vorstand

Zum Titelfoto:

Nach langer Pause endlich wieder zusammen: die Mitglieder der beiden Vorstände gemeinsam mit ihren Partnern bei einem Ausflug auf den Neroberg.

Partnerschaftsverein verschönert Naurod



Rechtzeitig vor dem Osterfest waren auch im Frühjahr 2021 Mitglieder des Partnerschaftsvereins Naurod – Fondettes fleißig, um dem Beet am Partnerschaftsmal an der Ecke Fondetter Straße / Bremthaler Straße eine Verjüngungskur zu verordnen. Zunächst musste viel Unrat aufgelesen werden, den unvernünftige Menschen und der Wind in

die kleine Anlage vor dem früheren Hotel-Restaurant „Zur Rose“ transportiert hatten. Dann wurden die Ligusterhecke und die Rosenbüsche beschnitten, der Boden geharkt und verbessert und schließlich Stiefmütterchen und Lavendel gepflanzt. Das Herbeiholen des Wassers vom Born am „Weißen Roß“, das Angießen der neuen Pflanzen und das Abtransportieren des Mülls bildeten den Abschluss der Tätigkeit der Hobbygärtner.

Nach mehrstündiger Arbeit konnten Dr. Klaus Hultsch, Traudel Lauck, Iris Siebold und Ulrike Voigt zufrieden auf das Ergebnis ihrer Verschönerungsaktion blicken. Es bleibt zu hoffen, dass Hundebesitzer nicht, wie am folgenden Tag beobachtet wurde, ihre Lieblinge bewusst zu dieser kleinen Anlage führen.

Eine weitere lobenswerte Aktion war das Bepflanzen des Blumenkastens „vor Doktors“ mit Stiefmütterchen, der am Schild mit den Wappen von Fondettes und Naurod an der Gabelung der Straßen Bernsteinstraße/ Kirchhohl / Auf dem Bangert angebracht ist.

Zusammen mit der Orts- und Entfernungsangabe „FONDETTE 830“ – ein Geschenk des *Comité de Jumelage* von Fondettes aus dem Jahr 1994 - weist es Besucher, die aus Richtung Wiesbaden kommen, bereits am *Entrée* von Naurod auf die Partnerschaft unserer Gemeinde mit der französischen Stadt an der Loire hin.

Bernd Siebold



Deutsch-Französische Gesellschaft im Nauroder Tennis Club

Am 15. August 2021 fand nun schon zum dritten Mal auf dem Tennisgelände in Wiesbaden-Naurod ein Tennis-Event der Deutsch-Französischen Gesellschaft Wiesbaden (DFG) statt.

Die freundliche Begrüßung übernahmen DFG - Präsident Michael Geißler und Mitorganisator Jürgen Fleischmann. Dann wurden unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Turniers die Mixed-Partnerschaften und Herrenpartnerschaften ausgelost.

Nach kurzem Einspiel ging die erste Tennistrunde auch bereits los. Jeweils eine halbe Stunde wurde in einer Kombination gespielt, und das wurde gegen andere Gegner dann noch drei weitere Male ausgespielt.

Bei wunderbarem Sommerwetter waren alle mit dem sportlichen Teil zufrieden. Sie wurden für ihre Anstrengung mit leckeren Grillwürsten, Salaten und allerlei Getränken belohnt. Die Zuschauer nutzten die Zeit zu Gesprächen, Entspannung und Unterstützung der Spielerinnen und Spieler.



Eine kleine Siegerehrung belohnte die Punktstärksten sogar noch mit einem französischen *Crémant*. Wieder einmal hatte sich gezeigt, wie vielfältig das Programm der Deutsch-Französischen Gesellschaft ist.

Marita Roßbach

Weinsommer der Städtepartnerschaften



Nachdem auch 2021 wie schon im Vorjahr in Wiesbaden keine Rheingauer Weinwoche stattfinden konnte, wurde im Rathaus die Idee geboren, ein Weinfest in kleinem Rahmen ganz Corona-konform vor der Marktkirche auszurichten. Die Vereine der 18 Wiesbadener Partnerstädte wurden angeschrieben und um Zusage und Unterstützung der Veranstaltung gebeten. Sie sollten beim Weinankauf helfen und Ideen für den Informationsstand einbringen. Sechzehn Vereine konnten zusagen. Sie teilten die 11 Tage vom 18. bis 29. August untereinander auf. Mit dem Getränke- und Essensverkauf war ein der Stadtverwaltung bekannter Caterer betraut, sodass diese aufwendigen Arbeiten

nicht von den Vereinen geleistet werden mussten.

Verschiedene Mitglieder unseres Vereins und des Vorstandes waren am Samstag, dem 28. August, für die Betreuung des Informationsstandes eingeteilt.



Neben vielen interessanten Gesprächen und dem Probieren der verschiedenen Weine gewannen wir auch ein neues Mitglied. Wir ernteten viel lobende Anerkennung für die gesamte Veranstaltung.



Eine Besucherin ließ es sich nicht nehmen, ihre Gefühle aufzuschreiben: „Wir haben den Weinsommer der Städtepartnerschaften sehr genossen...sehr gut organisiert, sehr entspannt, tolle Weine. Es wäre toll, wenn diese Veranstaltung regelmäßig stattfinden könnte, natürlich zusätzlich zur hoffentlich wieder stattfindenden Rheingauer Weinwoche.“



Am Sonntagnachmittag fand für angemeldete Vorstandsmitglieder der Partnerschaftsvereine eine Abschlussveranstaltung statt, wobei der Oberbürgermeister Gert-Uwe Mende allen für ihr Engagement dankte. Von den Vertretern der Partnerschaften wurde ebenfalls Dank ausgesprochen und die hervorragende Vorbereitung und das gute Gelingen hervorgehoben.

Marita Roßbach

Als neue Mitglieder begrüßen wir

Frau Nadra Kötteritzsch aus Wiesbaden

Herrn Walter Hosch aus Wiesbaden

Herrn Dr. Michael Schäper aus Wiesbaden

Frau Gabriele Uhing und Herrn Herbert Uhing aus Niedernhausen

Wir wünschen interessante Stunden beim Partnerschaftsverein und viele anregende Begegnungen mit den Fondetter Freunden.

Nachruf Axel Bernais



Im September bekamen wir die traurige Nachricht, dass der Grafiker unseres Jumelage-Heftes Axel Bernais mit 71 Jahren verstorben ist.

Als ich mit der Nummer 98 im Herbst 2017 die Redaktion und damit auch die Gestaltung des Heftes übernahm, lernte ich Herrn Bernais kennen, für den das Heft auch unbekannt war. Zusammen haben wir das heutige Erscheinungsbild entwickelt. Aus den von der Redaktion erstellten und mit Fotos versehenen Artikeln stellte er die Rohfassung her. Nach Einarbeitung meiner Änderungswünsche setzten wir uns zusammen an seinen großen Mac-Computer und erstellten die endgültige Fassung.

Jedes Heft wieder freute ich mich auf die gemeinsamen Arbeitssitzungen, in denen wir ausprobierten, wie die Fotos am besten angeordnet werden, oder Schnörkel für die Leerstellen suchten.

Auch sämtliche Plakate für den Nikolausmarkt, die Sommerlaune, die Weihnachtswünsche hat er für uns erstellt. Noch kurz vor seinem Tod hatte er unser Plakat für den Weinsommer der Städtepartnerschaften im August erstellt. Ich wusste, dass er gesundheitliche Probleme hatte. Bei meinem letzten Besuch bei ihm war ich überrascht über die ruhige Atmosphäre in der wir arbeiteten: keine plötzlich auftauchenden Kunden, Lieferungen oder Freunde, keine Telefonanrufe auf den beiden Handys.



Trotzdem kam sein Tod überraschend.

Zehn Jumelage-Hefte haben wir zusammen erstellt. Gerne hätte ich noch bei weiteren mit ihm zusammengearbeitet. Wir vermissen ihn sehr.

Ulrike Waitz



Die Boule-Saison 2021 im Rückblick

Auch 2021 war die Boule-Saison wieder durch die behördlich verordneten Auflagen zu Covid 19 geprägt. So konnte Bernd Siebold, der die Interessenten für den Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes zu den sportlichen Begegnungen einlädt, die etwa 20 Spieler erst im Juli zum „Boulespiel für Jedermann“ auf dem Nauroder *Boulodrome* begrüßen.

Die Amateure, die nicht nur aus Naurod, sondern auch aus verschiedenen anderen Wiesbadener Stadtteilen kamen, hatten schon sehnsüchtig den Wiederbeginn der Spiele erwartet. Natürlich gab es nach der langen Pause viel zu erzählen! Wie üblich gönnte man sich in den Spielpausen einen *Pastis*, einen roten *Chinon* von der Weinbauschule in Fondettes, oder einen Schluck vom köstlichen „Nauerder Kranewasser“.

Das „Bouleturnier der Nauroder Vereine“, das seit 2009 jährlich von Mitgliedern unseres Vereins organisiert wird und Menschen mit den verschiedensten Interessen zum fröhlichen Miteinander zusammenführt, musste leider auch dieses Jahr abgesagt werden.

Anfang Oktober gab es jedoch einen Höhepunkt im Boule-Jahr: eine Delegation der *Association de Jumelage Fondettes – Naurod*, wie der französische Partnerschaftsverein offiziell heißt, war nach Naurod eingeladen worden (Bericht auf Seite 12). Es war der erste Sonntag des Monats und so wurden die französischen Freunde kurzerhand zum *Boulen* eingeladen. So waren der 85-jährige „Dédé“ zusammen mit seiner Frau Nicole Doireau, der früheren Präsidentin der *Jumelage*, der jetzige Präsident Jean-Pierre Choplin sowie weitere Mitglieder des Fondetter Vorstands mit von der Partie. Um die herzliche Verbundenheit zu dokumentieren, spielten Deutsche und Franzosen nicht gegeneinander, sondern gemeinsam in einer *Equipe*. Als Abschluss wurde mit Rieslingsekt und Rheingauer Wein auf die Freundschaft angestoßen.



Nach der Winterpause wird das nächste „Boulespiel für Jedermann“ am Sonntag, dem 3. April 2022, 11.00 Uhr auf dem Sportgelände der Kellerskopfhalle stattfinden.

Bernd Siebold

Zwanzig Jahre Radfahrer-Freundschaft

Seit mittlerweile 20 Jahren verabreden sich Nauroder und Fondetter Radsportbegeisterte immer wieder zu phantastischen Rad-Reisen durch Europa. Dieses Jubiläum nahmen wir zum Anlass, uns in der Zeit vom 8. bis zum 11. Oktober 2021 in Moussy (Marne) zu treffen. Die Reise wurde in diesem Jahr von Michel Hubert aus Fondettes organisiert. Moussy liegt ca. 430 km von Naurod entfernt. Das ist ziemlich genau die Mitte zwischen Naurod und Fondettes, also ein idealer Treffpunkt, um unsere Freundschaft zu feiern.



Insgesamt 26 Teilnehmer aus Naurod und Fondettes machten sich am Freitag auf den Weg in die schöne Champagne. Treffpunkt war Hautvillers, das Dorf, in dem Dom Pérignon gelebt hat.

Er war Mönch und Kellermeister der Abtei von Hautvillers (1670-1715) und der Überlieferung nach der Erfinder des Champagners.

Als er ihn das erste Mal kostete, soll er gesagt haben: „Ich trinke Sterne“.

Wir trafen uns alle am *Hôtel de Ville* in Hautevillers. Was für eine herzliche Begrüßung nach den vielen Monaten des Corona-Lockdowns!

Unser Weg führte direkt zu einem Champagner-Tasting nur wenige Meter vom Treffpunkt entfernt. Gut gelaunt fuhren wir im Anschluss in unser Hotel in Moussy (<https://www.auberge-champenoise.fr>). Ein wirklich uriges Hotel, zwar mit einfachen Zimmern, dafür aber mit tollem Essen, sehr freundlichem Personal, sowie einer rustikalen Bar mit einem blinden Barkeeper.

Am Samstag fuhren wir dann in die *Cave aux Coquillages*, wo wir mehrere Millionen Jahre alte Fossilien in den unterirdischen Gängen besichtigen konnten.

Absolut faszinierend! Die Wanderung durch die kühlen Höhlengänge machte uns hungrig, und so gab es ein uriges Picknick in den Weinbergen.





Nach dem Picknick ging es weiter nach Epernay, einem der Hauptzentren der Champagner-Produktion. Bei Kaiserwetter schlenderten wir gemütlich die Prachtstraße *Avenue de Champagne* entlang, und in dem einen oder anderen Hof gab es dann ein kleines Champagner-Tasting.

Die Caves des Champagner-Herstellers Champagne De Castellane wurde auch noch besucht. Am Sonntag machten wir uns auf zur obligatorischen Weinbergwanderung. Da das Wetter immer noch herrlich war, waren die Teilnehmer auf der sieben Kilometer langen Wanderung bestens gelaunt. Anschließend konnten wir die Produktionsstätte des Champagner-Herstellers Renaudin besichtigen, bei dem es eine Probe im Hof gab. Einfach großartig! Vor der Rückreise am Montag fuhren wir noch nach Reims, um die weltberühmte Kathedrale zu besichtigen.



Notre-Dame de Reims gilt als eine der architektonisch bedeutendsten gotischen Kirchen Frankreichs. Seit 1991 gehört sie zum UNESCO-Welterbe.

Gegen 12:00 Uhr verabschiedeten wir uns von unseren Fondetter Freunden und machten uns auf den Rückweg in Richtung Heimat.

Traditionell wurden auf dem Nachhauseweg noch ein paar französische Spezialitäten eingekauft.

Wir freuen uns jetzt schon auf ein Wiedersehen im Mai 2022 für eine tolle Radtour entlang der Loire.

Michael Gurlt

Endlich wieder Besuch aus Fondettes

Wir haben sie wirklich vermisst, unsere lieben Freunde aus Fondettes. Auch wenn wir uns das eine oder andere – sonst in Frankreich übliche Küsschen – verkneifen haben, so war es doch eine sehr herzliche Begrüßung in der hübschen Hofreite unseres Vorstandsmitglieds Traudl Lauck. Es waren acht Vorstandsmitglieder bzw. Ehepartner, die mit einem Minibus aus der Partnerstadt angereist sind und von einem größeren Empfangskomitee mit Sekt und leckeren Knabberereien an der wärmenden Feuerschale auf dem herbstlich dekorierten Hof erwartet wurden.



Am nächsten Morgen hielten die beiden Vereinsvorsitzenden Christine Becht und Jean-Pierre Choplain bei einer gemeinsamen Arbeitssitzung Rückblick.



Ehrenpräsident Bernd Siebold und Ortsvorsteher Wolfgang Nickel waren trotz der aufgrund der Pandemie leider notwendigen Begrenzung der Teilnehmerzahl anwesend und folgten aufmerksam den Berichten über die vergangenen zwei Jahre. Schade, wie viel Vereinsleben durch die angeordnete Kontakteinschränkung in beiden Partnergemeinden stillstehen musste.

Dennoch pflegte man telefonisch und schriftlich engen Kontakt miteinander und nahm regen Anteil an den jeweiligen Krisenumständen der Freunde.

Umso engagierter ging es dann an die Besprechung der Planungen für das kommende Jahr. In der ersten Woche der Osterferien 2022 an den hessischen Schulen soll nun die in 2020 abgesagte, einwöchige Jugendfahrt nach Fondettes nachgeholt werden. Erfreulicherweise gibt es hierfür bereits viele Interessenten.

Für das verlängerte Wochenende um den Feiertag Christi Himmelfahrt haben die Vorstände eine Reise von Fondetter Erwachsenen nach Naurod vorgesehen. Neben weiteren Vereinsaktivitäten soll auch das *Pétanque*-Turnier der Nauroder Ortsvereine wieder im Juli 2022 auf dem Nauroder Sportplatz stattfinden.

Das Boulespiel für Jedermann, das regelmäßig am ersten Sonntag eines Monats stattfindet, wurde im Juli wieder aufgenommen, worüber sich die „Boulisten“ natürlich sehr freuten.

Seit August 2021 darf auch der Französischkurs von Monsieur Guy Icard wieder in zwei Niveaugruppen als Präsenzünterricht im Nauroder FORUM stattfinden.

Ein herrlicher, sonniger Nachmittag mit Fahrt in der Nerobergbahn auf den Wiesbadener Hausberg rundete das Programm des Tages ab.

Darin enthalten war ein Spaziergang zur Griechischen Kapelle sowie ein *Apéritif* am Weinstand „Château Noir“ gefolgt von einem leckeren Abendessen in der Gastronomie „Wagner's“ am Opelbad.



Fast alle Fondetter Freunde nutzten die Gelegenheit, den Erntedank-Gottesdienst mit Pfarrerin Arami Neumann und den neuen Konfirmanden auf dem Platz hinter der evangelischen Kirche zu feiern.



Anschließend ging es mit den Gastgebern und anderen Wiesbadener Spielern zum „Nauroder Boulodrome“, um dort dem französischen Volkssport zu fröhnen. Bei Rheingauer Wein und Picknick gab es dann viel zu erzählen.



Am Abend des „Tags der Deutschen Einheit“ waren alle Fondetter Gäste der Einladung des Ortsbeirats und der Ortsverwaltung zur 675-Jahr-Feier anlässlich der ersten urkundlichen Erwähnung Naurods am 3. Oktober 1346 in das FORUM gefolgt. Wolfgang Nickel begrüßte sie dort sehr herzlich und betonte die für Naurod

so große Bedeutung dieser grenzüberschreitenden, innigen Freundschaft.

Wiesbadens Oberbürgermeister Gert-Uwe Mende, der Abgeordnete des Deutschen Bundestags Ingmar Jung, der Hessische Kultusminister Prof. Dr. Alexander Lorz und der Stadtverordnetenvorsteher Dr. Gerhard Obermayer saßen neben Äppelblütekönigin Julia III. als Ehrengäste in der ersten Reihe. Der lebhafteste Festvortrag



des Heimatforschers Dr. Rolf Faber über die historische Entwicklung Naurods enthielt viele interessante Details seit der erstmaligen Erwähnung des Dorfes in einer Urkunde von Graf Gerlach von Nassau, einem Sohn von König Adolf von Nassau. Eine junge Violinistin und ein junger Pianist der Wiesbadener Musikakademie setzten stilvolle, musikalische Akzente bei dieser besonderen Festveranstaltung.

Als sich die Gäste am nächsten Morgen von ihren Gastgebern verabschiedeten, waren sich alle einig, dass sich die lange Fahrstrecke von 800 km immer wieder lohnt und dass es bald wieder ein fröhliches Wiedersehen geben soll. Das nächste Mal aber hoffentlich --- mit Küsschen!

Petra C. Opitz

Wieder Stammtisch im „Ross“

Am Montag, dem 8. November 2021, konnten sich erstmals wieder Mitglieder und Freunde des Partnerschaftsvereins zum Stammtisch im „Weißen Ross“ in Naurod treffen. Seit dem letzten Treffen am 11. Februar 2020 war er wegen der Bedrohung durch das Corona-Virus ausgefallen. Pünktlich um 19.00 Uhr trafen alle elf Teilnehmer, die sich im Vorfeld anmelden mussten, ein und wurden von den Mitarbeitern des Gasthauses auf ihre Impfung, Genesung oder negatives Testergebnis überprüft.

Zur allgemeinen Freude hatte die Belegschaft, trotz gegenteiliger Ankündigung, einen langen Tisch hergerichtet, so dass die Gespräche wie gewohnt rege und lautstark hin und her gingen.

Für den zweiten Montag im Dezember wurde gleich ein Tisch vorbestellt, in der Hoffnung, dass es zu keinen neuen Einschränkungen kommen wird. Dies war leider nicht der Fall. Durch das Auftreten der neuen Virus-Variante Omikron und den damit verbundenen Einschränkungen musste der Stammtisch im Dezember abgesagt werden und auch darüber hinaus bis ins neue Jahr.



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 27

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 Französinen oder Franzosen.



Als Lesestoff habe ich mir vor kurzem wieder einmal die Fabeln La Fontaines vorgenommen, dessen 400sten Geburtstag wir ja 2021 feiern konnten. Ich bin wieder ganz begeistert von der Zeitlosigkeit und Allgemeingültigkeit der Aussagen in diesen kurzen Texten.

Als Beispiel habe ich mir „*La cigale et la fourmi*“ herausgesucht. „Die Grille und die Ameise“ ist die Eingangsabel des ersten Bandes und

erschien 1668. Sie ist dem sechsjährigen Sohn Ludwigs XIV gewidmet.

Die Grille, die den ganzen Sommer gesungen hat, leidet im hereinbrechenden Winter Hunger und bittet die Ameise, ihr zu helfen. Sie werde ihr alles im nächsten Jahr zurückgeben. Aber die Ameise erweist sich als hartherzig und antwortet ironisch, wenn die Grille den ganzen Sommer gesungen habe, so solle sie doch jetzt tanzen.

Diese Fabel ist ein Beispiel für zwei Lebensentwürfe: Die Grille ist eine Künstlerin, die Ameise denkt vor allem an ihre Pflichten und sammelt für den Winter. Beide sind auf ihre Weise fleißig und wichtig. Also ist die Moral sehr ironisch. Beide haben ihre Daseinsberechtigung und sollten sich akzeptieren und unterstützen.

Jean de La Fontaine gilt als einer der größten Klassiker der französischen Literatur und ist mit seinen wunderbaren Fabeln noch heute jedem Schulkind bekannt.

Er wurde am 8. Juli 1621 in der Champagne geboren und starb mit 74 Jahren in Paris. Er war der Sohn eines zum niedrigen Amtsadel zählenden königlichen Rats, dessen Amt er erbte, aber nie ausübte. Nach zweijährigem Theologiestudium zog er nach Paris, wo er schließlich Jura studierte. 1647 heiratete er die erst 14jährige Marie Héricart. Er hatte nach sechs Ehejahren mit ihr einen Sohn, beide pflegten aber im gegenseitigen Einverständnis keine enge Beziehung.

Weder als Jurist noch als Schriftsteller trat er bis zum Jahr 1658 in Erscheinung. Dann jedoch veröffentlichte er durch die Bekanntschaft und von dem reichen und mächtigen Finanzminister Nicolas Fouquet beeinflusst mehrere Werke wie zum Beispiel das Epos „Adonis“ und neben anderen Gedichten auch das idyllische Gedicht „*Le songe de Vaux*“ (Der Traum von Vaux).

Vorbild war Fouquets prächtiges Schloss Vaux-le Vicomte. 1662 geriet Fouquet in Ungnade bei Ludwig XIV und wurde inhaftiert.

La Fontaine zog sich vorsichtshalber zu Verwandten nach Limoges zurück, wo er seine „*Contes et nouvelles*“ veröffentlichte. Zwei Jahre später gewann er mit der Bekanntschaft von Madame de La Sablière eine vermögende, einflussreiche Gönnerin und begann seine beste Schaffenszeit.

Er schrieb seine bekanntesten Fabeln, deren Quellen sowohl aus der antiken (Aesop) als auch aus der zeitgenössischen Literatur stammten.

1668 erschien die erste Ausgabe unter dem Titel: „*Fables choisies, mises en vers par M. de La Fontaine*“. Die Fabeln wurden sehr schnell bekannt und beliebt, nicht nur in den vornehmen Salons, sondern auch bei den einfachen Menschen.

La Fontaine schrieb seine Fabeln in freien Versen. Tiere und Pflanzen treten als Menschen auf und verkörpern alle denkbaren Schwächen wie Neid, Dummheit, Geiz und Eitelkeit. Wichtige Persönlichkeiten seiner Zeit wurden in den Geschichten angegriffen. Am Ende stand meistens eine Moral.

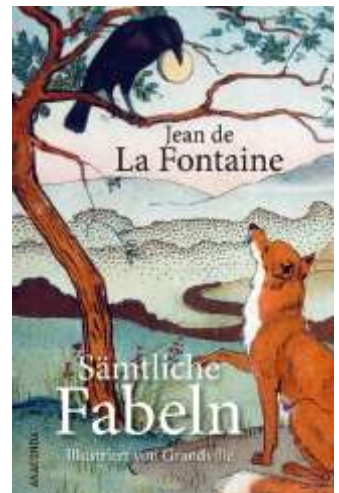
Verständlich, dass der mächtige Minister Colbert ihn nicht in seine „Künstlerliste“ eintrug. Aber immerhin wurde der Verfasser von 250 Fabeln im Jahr 1684 in die ehrwürdige *Académie française* aufgenommen.

Fabeln zu lesen ist bereichernd. Thema, Entwurf, Sprache und Moral interessieren auch uns heutige Leserinnen und Leser und zeigen immer wieder, dass viele Themen zeitlos sind und die allgemeingültigen Lehren zum Nachdenken anregen.

Marita Roßbach

Jean de La Fontaine
Sämtliche Fabeln. Illustriert.
Anaconda Verlag. 2021. 640 S.

Das Buch ist auch als Kindle eBook verfügbar.



Quelle: Anaconda Verlag

Feuilleté de saumon



Bei der Suche nach einem Rezept für einen französischen Küchen-Klassiker, der mir Lust zum Nachkochen macht, bin ich einmal mehr im Internet bei Chef Michel Dumas gelandet. Sein Rezept für *Feuilleté de saumon* ließ mir beim Zuschauen das Wasser im Munde zusammenlaufen; und es sah einfach nachzukochen aus. Das dachten demnach auch andere Kochverrückte, denn es wurde in den sechs Jahren, die es auf youtube steht, 1,4 Millionen Mal aufgerufen.

Le Marché (Einkaufsliste) für 6 Personen:

Zutaten für 6 Personen:

filet de saumon	500g
pâte feuilletée	2 paquets congelés
échalottes	250 g
champignons de Paris	300 g
feuilles d'épinard	100 g
estragon	5 branches ca.
crème (35%)	200 g
vin blanc	50 cl
beurre	30 g
oeuf	1
sel, poivre	

Lachsfilet	500 g
Blätterteig	2 Packungen, aufgetaut
Schalotten	250 g
Champignons	300 g
Spinat	100 g
Estragon	5 Zweige ca.
Sahne (35%)	200 g
Weißwein	50 ccm
Butter	30 g
Ei	1
Salz, Pfeffer	

Pour la sauce :

échalottes	250 g
estragon	5 branches ca.
crème	200 g
beurre	20 g
sel, poivre	

Für die Sauce :

Schalotten	250 g
Estragon	5 Zweige ca.
Sahne	200 g
Butter	20 g
Salz, Pfeffer	

Die Einkaufsliste war dieses Mal leider nicht sehr klar; es gab keine Mengenangaben, nur für den Lachs. Den Rest der Liste habe ich nach dem Nachkochen aus meinen Erfahrungen hinzugefügt. Das Rezept besteht aus drei Teilen: der Farce, dem Lachs und dem Blätterteig. Als Teil Nummer vier kommt dann noch die Sauce dazu.



Zunächst zum Lachs:

Das Filet (ohne Haut) habe ich in drei Stücke geteilt, die natürlich möglichst gleich groß sein sollen. Im Gegensatz zum Chefkoch habe ich die grauen Partien unter der Haut herausgeschnitten; nach meiner Erfahrung sind sie meist tranig. Nach dem Salzen und Pfeffern auf beiden Seiten habe ich sie auf einem Teller abgedeckt

– *filmer* wie Michel Dumas es nennt – und bis zur Verwendung in den Kühlschrank gestellt. Jetzt ist es Zeit, den Backofen vorzuheizen auf 300° Fahrenheit. Also mal wieder umrechnen! Das ist dank Tabelle im Internet kein Problem: es sind genau 148,889° C, also 150°C.

Nun zur Farce:

Erst mal die Schalotten schälen und in winzige Würfel schneiden. Sie wissen es schon, mein Mann musste das mal wieder für mich erledigen. Die Champignons habe ich mir vorgenommen: säubern, Stiel abschneiden und alles in kleine Stücke hacken. Die Spinatblätter werden gewaschen, trockengetupft oder -geschleudert und kleingeschnitten. *Grossièrement* sagt der Meister, also nicht allzu klein. Ebenso der Estragon.



Jetzt geht es ans Garen:

Eine Pfanne, nicht zu klein – meine hat 28 cm – wird mit der Butter erhitzt. Wenn



diese schäumt, kommen die Schalotten hinein und werden glasig gedünstet. Dann kommen die Champignons dazu. Sobald das Wasser, das diese verlieren, verdampft ist, wird der Spinat zugegeben.

Jetzt heißt es rühren, damit nichts anbrennt. Spinat besteht zu 97% aus Wasser, eine weitere Zugabe ist also nicht erforderlich, wenn man am Anfang gut rührt. Der gehackte Estragon darf jetzt auch in die Pfanne.

Wenn alles zusammengefallen ist, wird gepfeffert und gesalzen, mit dem Weißwein – bei mir war das ein Riesling – abgelöscht und etwas eingeköchelt. Zum Schluss kommt noch die Sahne hinzu. Noch etwas einkochen und die Farce ist fertig.

Zum Abkühlen wird sie in eine Schale mit breitem Boden oder auf einen großen Teller gegeben. Bei Michel Dumas kommt sie in den Kühlschrank, bei mir in den Keller, im Winter auch in die Garage; ein prima Platz - wenn nicht gerade ein Auto rausfahren muss! Nun ist der Blätterteig dran. Wie schon auf dem Zutatenfoto zu erkennen, habe ich es mir einfach gemacht und schon fix und fertig ausgerollten Blätterteig genommen.



Der Meister wellt seine – aufgetauten – Blätterteigplatten auf Backblechgröße aus auf der vorher bemehlten („*je fleur*“) Arbeitsplatte aus. Der Teig wird einmal quer und einmal längs geteilt, so dass vier gleichgroße Stücke entstehen: drei Stücke für den Fisch, das restliche für die Dekoration. Auch ich habe meinen Teig geteilt, allerdings in mehrere Teile. Lieber zwei kleine Portionen pro Person als eine große!

Jetzt wird der Lachs aus dem Kühlschrank geholt. Bei Michel Dumas wird jedes der drei Stücke quer in zwei Hälften geschnitten, die dann aufeinandergesetzt werden – dünnes Ende auf das dicke – damit ein gleichmäßiges Päckchen entsteht.



Diese Lachspäckchen kommen nun jedes auf ein Teigstück und zwar so, dass man den Teig über die Füllung klappen kann. Also nicht in die Mitte setzen, sondern auf das erste Drittel. Auf dem Lachs wird nun die abgekühlte Farce verteilt.

Nun werden die Päckchen geschlossen, indem der Teig über die Füllung geklappt wird und die Ränder fest angedrückt werden. Teigüberstände

werden abgeschnitten, der Schönheit zuliebe. Mit einem kleinen Messer wird in jede Oberseite drei Mal eingestochen, damit der sich bildende Dampf entweichen kann.

Der Meister bemehlt ein Backblech - auch ich *fleur* das meine - und verteilt seine drei Päckchen darauf. Mit den Zinken einer Gabel werden die Seiten noch gut zusammengedrückt, damit sie nicht aufplatzen und die Füllung rauslaufen kann. Das ganze Ei wird aufgeschlagen und in einer Tasse oder einer kleinen Schüssel verkleppert. Aus der noch verbleibenden Teigplatte wird die Dekoration gefertigt.

Monsieur Dumas schneidet einfach Streifen zu, von denen er jeweils zwei diagonal über die Päckchen legt. Jetzt noch einmal Ei auftragen und ab in den vorgeheizten Backofen.

Ich habe meine Lachsfilets nicht übereinander geschichtet, sondern kleinere Päckchen gemacht. Die Dekoration mit den Streifen habe ich übernommen.

Nun müssen die *Feuilletés* für 30 Minuten im Backofen bleiben.



Da der Chef keine Angabe über die Position des Blechs im Backofen macht, habe ich mich für die zweite Schiene von unten entschieden. Die Backzeit reicht aus, um sich der Sauce zu widmen. Die Schalotten und den Estragon für die Sauce hat mein Mann schon, gleichzeitig mit den für die *Feuilletés* benötigten, kleingeschnitten.

In die Pfanne kommt wieder Butter, und wenn diese heiß ist, werden die Schalotten angeschwitzt, bis sie glasig sind. Estragon dazu, salzen, pfeffern und mit Wein ablöschen.

Mit der zugegebenen Sahne wird alles bis zur gewünschten Konsistenz eingekocht. Ich habe die Sauce noch mit etwas frisch geriebenem Muskat verfeinert.



Schon im Backofen sehen die Päckchen sehr lecker aus! Und der Duft, der sich beim Öffnen der Türe durch die Küche zieht! Nach 30 Minuten waren die *Feuilletés* noch sehr blond und ich gab ihnen noch einmal fünf Minuten im Ofen. Jetzt waren sie perfekt!



Der Meister dekoriert die Teller mit der Scheibe einer Salatgurke, zwei Tomatenvierteln und ein wenig Feldsalat. Ich habe auf die Dekoration verzichtet und lieber die Teller vorgewärmt!

Jedes Päckchen wird nun schräg in zwei Hälften geschnitten und auf die Teller gegeben. Einen Löffel Sauce dazu und fertig. Guten Appetit!

Das Rezept sah so einfach aus! Das Vorrichten und Kleinschneiden, das alles ist nicht schwer, doch es dauert! Kein Essen für alle Tage!!

Die *Feuilletés* waren sehr lecker. Von der Sauce war ich nicht begeistert, sie hat ja annähernd die gleichen Zutaten und auch die gleiche Konsistenz wie die Farce.

Bei der nächsten Zubereitung werde ich die Sauce im Mixer pürieren, damit sie eine andere Körnung hat und vielleicht einen Teil des Weins durch Sherry ersetzen, um einen intensiveren Geschmack zu erhalten. Auch die Dekoration kann man kreativer gestalten.

An Weihnachten vielleicht Sterne aus dem Blätterteig ausstechen oder zu Ostern Eier oder Blütenblätter.

Ich freue mich auf das Experiment!

Ulrike Waitz



Die Redaktion wünscht viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen.

Stilles Gedenken

Wir trauern um unsere Mitglieder:

Bernhard Fill

04. Juni 2021

Ulrike Buchheister

26. August 2021

Heinz Bernhardt

10. Dezember 2021

Wir werden ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

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 von... **Ste-Radegonde in Talmont**



Was für eine spektakuläre Lage! Die romanische Kirche Ste-Radegonde in Talmont (Département Charente-Maritime) befindet sich auf einer Uferklippe über dem Mündungstrichter der Gironde. Sie ist nach Radegundis, einer fränkischen Königin thüringischer Herkunft benannt, die als Nonne nach einem wohlthätigen Leben in einem von ihr gegründeten Kloster starb.

Auf der am weitesten ins Meer hinausreichenden Klippe wurde die Kirche im frühen 12. Jahrhundert im Stil der Hochromanik der Saintonge (Region um die Stadt Saintes) erbaut. Eine der vier Hauptrouten nach Santiago de Compostella, die Via Turonensis, führte über Saintes direkt nach Talmont.

Im 14. Jahrhundert zerstörte ein verheerendes Hochwasser große Teile des Kirchenschiffs. Beim Wiederaufbau bekam die Westfassade ein gotisches Portal. Nicht nur die Lage, auch die Gestaltung der Kapitelle ist spektakulär und wäre eine ganze Fotostrecke wert.

Es grüßt aus der Saintonge

Ulrike Waitz

Käsespezialitäten aus Frankreich

An den Artikel der Käse-Sommelière aus Heft Nr. 105 anschließend, wollen wir Ihnen in loser Folge einige Highlights der französischen Käsekunst vorstellen. Heute:



Le Langres ist ein cremig-würziger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit Rotschimmel-Kruste und stammt vom *Plateau de Langres* (an der Seine-Quelle).

Hinweise auf seine Herstellung finden sich in der Region seit dem Mittelalter. 1874 wird die Herstellungstechnik erstmals erwähnt. Die Bauern verkauften ihren noch unreifen Käse an die Händler der Stadt Langres. Bis zum ersten Weltkrieg stieg seine Beliebtheit stetig. Danach kommt die Produktion weitgehend zum Erliegen, da durch die

industrielle Herstellung andere Käsesorten beliebter wurden.

1950 fingen einige Bauern wieder an, *Langres* im größeren Maßstab zu produzieren. Sie schlossen sich zu einer Interessengemeinschaft zusammen und erreichten 1991 den AOC-Status für ihren Käse, 2006 dann die *Appellation d'Origine Protégée*.

Die Regeln besagen, dass das Herstellungsgebiet auf wenige Gemeinden in den *Départements Côte-d'Or, Haute-Marne* und *Vosges* beschränkt ist. Die Milch muss mindestens zur Hälfte von regionalen Kuhrassen wie *Brune, Montbéliarde* und *Simmental Française* stammen.

Sie kommt in zylindrische Tonformen, aus denen die Molke abtropfen kann. Der Jungkäse wird dann auf Gittern getrocknet und muss, je nach Durchmesser, mindestens 15-21 Tage ruhen. Wie der Münster-Käse (Jumelage Heft 107) hat der *Langres* eine Rotkultur-Rinde, die essbar ist.

Während der Reife wird der Käse nicht gewendet, was zu einer Vertiefung in der Oberfläche zur Mitte hinführt. In diese Mulde, die *Fontaine*, wird *Marc de Bourgogne* oder Champagner gegossen, der allmählich in den Käse einzieht. Die Form des Käses soll die Form der Stadt Langres mit ihren Festungsmauern darstellen.

Eine Schönheit ist der *Langres* nicht! Er besitzt einen intensiven würzigen Geruch und Geschmack, der ihn einzigartig macht. Er ist einer meiner Lieblingskäse und wenn ich ihn in einem Geschäft sehe, muss er sofort mit nach Hause! Er bereichert jede Käseplatte! Probieren Sie ihn mit einem Stück *Baguette* und vielleicht einem Chutney oder Feigensenf: Hmh! Mit einem Glas *Marc de Bourgogne* zusammen zergeht er einem wirklich auf der Zunge!

Ulrike Waitz

Termine

Die folgenden Veranstaltungen sind geplant. Ihre Durchführung hängt von den Auflagen zur Corona-Pandemie ab.

Französisch mit Monsieur Guy Icard
donnerstags (Termine siehe PNF Homepage)

Französisch für Wiedereinsteiger
mit Marita Roßbach
montags, 17.30 Uhr bis 18.45 Uhr
(neue Mitstreiter und Mitstreiterinnen sind herzlich willkommen)

Stammtisch im „weißen Roß“
jeweils am 2. Montag eines Monats, 19.00 Uhr

Start in die Boule-Saison
auf dem Nauroder Sportgelände
Sonntag, den 3. April 2022, um 11.00 Uhr
Sportplatz Kellerskopfhalle (Bouleplatz)

Nauroder Jugendliche in Fondettes
9. April bis 15. April 2022

Fondetter Erwachsene in Naurod
26. Mai bis 29. Mai 2022

„Nauroder Sommerlaune“
(Weinstand neben der Kirche)
ausgerichtet vom Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes
15. Juli 2022, von 17.00 – 22.00 Uhr



Chers amis de Naurod,

Les membres du Conseil d'Administration de notre Jumelage et tous vos amis de Fondettes vous souhaitent une bonne et heureuse année 2022.

Nous espérons vous revoir très rapidement, prenez soin de vous.

Jean-Pierre Choplain

Rétrospective 2021

Wie kommt das neue Jumelage-Heft eigentlich zu Ihnen?

Haben Sie sich schon einmal diese Frage gestellt? Per Post für die Wiesbadener, Niedernhausener und andere weiter entfernte Gemeinden. Den Naurodern aber wird ihr Heft von Austrägern in den Briefkasten geworfen. Zeit, Ihnen einmal diese freundlichen Helfer in loser Folge vorzustellen. Allen, Austrägern wie auch ihren Stellvertretern, stellen wir die gleichen Fragen.

1. Welches ist Dein/Ihr Bezirk?
2. Wohnst Du/wohnen Sie in diesem Bezirk?
3. Gehst Du/gehen Sie zu Fuß? Mit dem Fahrrad?
4. Wie lange brauchst Du/brauchen Sie?
5. Seit wie vielen Jahren machst Du/machen Sie das?
6. Macht es Dir/Ihnen noch immer Spaß oder ist es Dir/Ihnen schon mal schwer gefallen, das Heft auszutragen? Vielleicht weil das Wetter schlecht war?
7. Trägst Du/tragen Sie alleine aus oder nimmst Du/nehmen Sie jemanden als Begleitung mit?

Ingeborg Albrecht



1. Ich verteile das Heft im schönen Auringen, leider wohnen hier nicht so viele Mitglieder, was sich ja noch ändern kann.
2. Ja, ich bin von Naurod 1986 nach Auringen gezogen.
3. Ich verbinde das Austragen immer mit einem Spaziergang und hoffe auf gutes Wetter.
4. Gut eineinhalb Stunden, da die Mitglieder im kompletten Ort verteilt sind. Wenn man Freunde trifft auch länger.
5. Seit ca. 5 bis 6 Jahren, seit ich im erweiterten Vorstand tätig bin.
6. Wenn es regnet, kostet es mich schon etwas Überwindung und ich warte meist auf die nächsten Sonnenstrahlen.
7. Meist begleitet mich mein Mann und wir nutzen die Zeit für einen ausgiebigen Spaziergang.

Stephan Voigt



Austrägerin für den Bezirk ist gemäß Verteilungsplan Ulrike Voigt. Da diese, meine liebe Ehefrau, durch Vorstandstätigkeiten stark belastet ist, wird die Verteilung auf ihren Wunsch durch mich, ihren "Vertretungsausträger" erledigt.

1. Der Bezirk erstreckt sich zwischen Obergasse - Ortsrand und Kirchhohl.
2. Da wir unseren Wohnsitz am entgegengesetzten Ortsrand, nämlich in der Rudolf -Dietz -Straße haben, bringt bereits der Transport der zahlreichen Broschüren nicht unerhebliche Schwierigkeiten mit sich.
3. Das Austragen erfolgt sowohl zu Fuß, als auch, vornehmlich in der wärmeren Jahreszeit, *avec la bicyclette*.

4. Die Dauer beträgt ca. zwei Stunden, je nachdem ob ein *petit café* bei der Chefredakteurin oder Unterhaltungen mit Empfängern der Broschüre stattfinden.
5. Wenn ich es recht in Erinnerung habe, übe ich die Tätigkeit seit 2013 aus.
6. Je nach Wetterlage und körperlichem Wohlbefinden ist der Spaß unterschiedlich groß.
7. Dank ausreichender sowohl körperlicher als auch geistiger Verfassung und weil mein Fahrrad kein Tandem ist, bin ich in der Lage, die Tour alleine durchzuführen, was ich auch tue.

Auflösung:

Wir sind in Frankreich. Das deutsche Äquivalent ist das Verkehrszeichen 101-52 Splitt, Schotter. Die Untergrundfarbe ist weiß und zeigt nur einen Teil der Vorderfront des Fahrzeugs.



Impressum

- Herausgeber: Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes e.V.
Christine Becht, Schillerstraße 10, Telefon 06127 – 61307
65207 Wiesbaden – Naurod
Bankverbindung: IBAN DE50 5105 0015 0188 0170 88
BIC: NASSDE55XXX
- Redaktion: Ulrike Waitz (verantw.) ulrike.waitz@gmx.de
Marita Roßbach marita.rossbach@online.de
Ulrike Voigt ulrikevoigt.naurod@gmx.de
Petra Opitz (Schlussredaktion) petra.opitz@t-online.de
- Texte: Christine Becht, Michael Gurlt, Petra Opitz, Marita Roßbach, Bernd Siebold, Ulrike Voigt, Ulrike Waitz
- Fotos: Anacondaverlag, BDR-Medienservice, Jean-Louis Blond, Karl-Heinz Henning, Michael Gurlt, Petra Opitz, Marita Roßbach, Bernd Siebold, Iris Siebold, Ulrike Waitz
- Gestaltung und Produktion: Gerhard Waitz

Druck:





Man sieht, alle hatten mächtig Spaß beim Weinfest der Städtepartnerschaften im August. Die selbstgestrickten Jacques-Cousteau-Mützen in den Farben Frankreichs lagen für Fotos an unserem Stand bereit.

Idee und Strickwerk: Ulrike Waitz