



Jumelage

Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V. | **Nr.109** | **November 2022**



Neuanlage des Beetes am Partnerschaftsschild



Ganz plötzlich war es da: das neu-gestaltete Beet an der Gabelung von Bernsteinstraße / Kirchhohl / Auf dem Bangert!

Das wohlvertraute Schild, das auf Naurods Partnerschaft mit Fondettes hinweist, steht nun vor einem kreisrunden, von einer Steinmauer eingerahmten Hochbeet! Offensichtlich hat die Stadt Wiesbaden diese Veränderung veranlasst, die das Schild, das auf unsere langjährige, intensive Verbindung mit der französischen Gemeinde aufmerksam macht, noch stärker hervorhebt.

Französische Taschenbücher zu verschenken

Im Fundus des Partnerschaftsvereins befinden sich zahlreiche ältere Taschenbücher, die wir gerne kostenlos an unsere Mitglieder abgeben möchten. Sie können angesehen und abgeholt werden bei

Ulrike Voigt, Rudolf-Dietz-Straße 2, Wiesbaden-Naurod, Tel.: 06127-62383



Zum Titelfoto:

Das Foto der Gäste aus Fondettes und ihrer Gastgeber entstand beim Besuch des Restaurants „Wiesenmühle“ in Flörsheim am 29. Mai 2022.

Mitgliederversammlung 2022



Am Donnerstag, dem 30. Juni 2022, 20.00 Uhr konnte Christine Becht, die Vorsitzende des Partnerschaftsvereins Naurod – Fondettes die etwa 50 Mitglieder, die ins Forum gekommen waren, begrüßen. Der Nauroder Ortsvorsteher Wolfgang Nickel sowie je ein Vertreter der Partnerschaftsvereine Wiesbaden – Tunbridge Wells, Bierstadt – Terrasson – Theux und Biebrich – Glarus waren ebenfalls anwesend.

Die ursprünglich für Freitag, den 11. März 2022, vorgesehene Veranstaltung musste – wieder einmal wegen Corona – verschoben werden, ganz ungewohnt auf einen Donnerstag. Dies und das coronabedingte Ausfallen der üblichen Verköstigung mit französischen Leckereien erklärt vielleicht die geringe Anzahl der Teilnehmer. Wein und Wasser wurden aber ausgeschenkt!

Schon im Vorfeld war einiges anders: Da das Jumelage-Heft, in dem üblicherweise die Einladung zur Mitgliederversammlung zu finden ist, noch nicht fertig war, musste diese extra in Briefumschläge gepackt werden und dann in Naurod ausgetragen und für den Rest per Post verschickt werden.

Nach Feststellen der fristgerechten Einladung und dem Einverständnis der Anwesenden zur Tagesordnung rief die Vorsitzende zum Gedenken an die in der vergangenen Wahlperiode verstorbenen Mitglieder auf. Die neuen Mitglieder des Vereins wurden offiziell vorgestellt und begrüßt. 17 Mitglieder traten in den vergangenen zwei Jahren aus dem Verein aus. Somit hat der PNF im Augenblick 273 Mitglieder.



Christine Becht gab einen Bericht über die Veranstaltungen, die seit der letzten Mitgliederversammlung durchgeführt worden waren. Im Anschluss erläuterte Schatzmeister Karl-Heinz Henning, wie immer in seiner launigen Art, die Ausgaben und Einnahmen des Vereins. Im Namen der beiden Kassenprüfer erklärte Dieter Schwalbach die Kassenführung für korrekt.

Nach der Aussprache über die Arbeit des Vorstandes wurde die neue Vereinssatzung verabschiedet. Sie war schon im vergangenen Jahr von einer Gruppe um Matthias Scherer, Marc Opitz und Karl-Heinz Henning mit den vom Finanzamt verlangten und den vom Vorstand gewünschten Änderungen ausgearbeitet worden (siehe Jumelage-Heft 107). Matthias Scherer stellte sie noch einmal vor und wusste alle notwendigen Antworten auf die von den Mitgliedern gestellten Fragen. Der Entlastung des Vorstandes stand nun nichts mehr im Wege.

Die Wahl des neuen Vorstandes brachte größere Veränderungen, da sich drei der bisherigen Vorstandsmitglieder nicht mehr aufstellen ließen. Christine Becht bedankte sich bei Martine Bates, Ute Nonn und Adi Raima für die jahrelange tätige Mitarbeit. Alle drei hatten schon im Vorfeld betont, auch weiterhin bei Veranstaltungen, auch beim Austragen des Jumelage-Heftes, zur Verfügung zu stehen. Michael Hördler, der lange Zeit im Vorstand mitgearbeitet hatte und sich eine Auszeit aus privaten Gründen nehmen musste, ließ sich wieder aufstellen und wurde natürlich mit Freuden aufgenommen. Als Jugendvorstand wurden Marielle Opitz und Anna Heße gewählt.

Nach der Neuwahl des Vorstandes und der Kassenprüfer erfolgte die Vorstellung der Programm-Vorhaben für das zweite Halbjahr 2022. Dies übernahm die alte wie auch neue Vorsitzende Christine Becht.



Der neue Vorstand: (von links) Petra Opitz, Andreas Brunk, Ulrike Waitz, die Vorsitzende Christine Becht, Marita Roßbach, Ulrike Voigt, Sabine Roll, Harald Schmidt, Karin Lehr, Karl-Heinz Henning, Traudel Lauck, Michael Hördler. Auf dem Foto fehlen Ingeborg Albrecht und Karin Schmitt-Reitz sowie Marielle Opitz und Anna Heße.



Nach dem Ende des offiziellen Teils versammelten sich noch einige Mitglieder um die Theke herum, während andere verdienstvollerweise das Aufräumen und Reinigen des Forums übernahmen. Gegen 23.00 Uhr war die Mitgliederversammlung zu Ende.

Ulrike Waitz

Die Boule-Saison 2022



Mit Boule (von französisch *la boule* – die Kugel, der Ball) verbinden viele Menschen in Deutschland das vorwiegend von älteren Franzosen ausgetragene Freizeit-Kugelspiel, das bereits vor vielen Jahren von Frankreichurlaubern in unsere Heimat importiert wurde, oft viel Spaß und Entspannung verspricht und inzwischen auch hier immer beliebter wird.

Die Kugelsportart *Boule Lyonnaise* (aus der Region von Lyon) oder *Pétanque* (*Jeu de pieds tanqués* – Spiel der geschlossenen bzw. zusammengestellten Füße) ist jedoch ein Präzisionssport, bei dem das Ziel möglichst genau getroffen werden soll. Was beim Schießsport die Zielscheibe ist, nennt man beim Boulespiel

cochonnet (Schweinchen). Professionelle Spieler sind in zahlreichen Vereinen organisiert, die wiederum unter dem Hut eines *Pétanque*-Verbandes sind. Sie treffen sich zu Wettkämpfen und Meisterschaften. Dabei gibt es ein strenges Regelwerk, das beim Nichtbeachten sogar zum Ausschluss führen kann.

Während es in den beiden vergangenen Jahren aufgrund der Corona-Pandemie längere Pausen beim Spielbetrieb in Naurod gab, konnten nach dem Saisonauftakt im April dieses Jahres alle Termine zum „Boulespielen für Jedermann“ durchgeführt werden. Leider musste aber das bisher so beliebte „Bouleturnier der Nauroder Vereine“ – ein geselliger Höhepunkt im Vereinsleben – mangels Beteiligung abgesagt werden.

Vor Spielbeginn gab der Ehrenvorsitzende einen kurzen geschichtlichen Rückblick. Er erwähnte, dass bereits im 5. Jahrhundert vor Christi Geburt mit Steinkugeln gespielt wurde, wie der Arzt Hippokrates von Kos berichtete. Von dem griechischen Gelehrten Julius Pollux wissen wir, dass ein Ziegelstein das Ziel der Kugeln war. Die Verlierer mussten die Sieger zur Strafe auf ihren Schultern bis zum Ziel tragen. Diese Vorstellung löste bei den in Naurod anwesenden Spielern große Heiterkeit aus!

Im Mittelalter wurde das besonders in Frankreich beliebte Kugelspiel oft von der Obrigkeit verboten, weil es immer wieder zum Volksvergnügen ausartete. „Boule verführt zu lasterhaften Ausschweifungen und ist Ursache sonstiger Unverschämtheiten.“ Auch in London kannte man bereits im 12. Jahrhundert Bowls. Bei diesem Wort denken Wiesbadener natürlich sofort an das „Bowling Green“ vor dem Kurhaus der hessischen Landeshauptstadt. Bei den Olympischen Spielen im Jahr 1900 in Paris, die eigentlich „Internationaler Wettbewerb für Leibesübungen und Sport“ hießen, fand auch ein Wettbewerb in *Boules* statt. Dieser war aber kein offizieller Bestandteil der Olympischen Sommerspiele.

Nach dieser interessanten Rückblende wurden schnell die Mannschaften zusammengestellt. In den Spielpausen standen die von einigen Teilnehmern mitgebrachten Getränke wie Pastis, Wein und Knabbergebäck für alle zur Verfügung. Nach knapp drei Stunden waren alle Spielpartien beendet. Gut gelaunt verabschiedeten sich die Spieler und freuen sich schon auf die nächsten Begegnungen jeweils um 11 Uhr am ersten Sonntag im Monat auf dem Nauroder Sportgelände.

Und was konnte man im Zeitungsbericht über das Wetter beim „Anboulen“ im April lesen? „16 Personen waren trotz der frostigen Temperaturen zum *Boulodrome* hinter der Kellerskopfhalle gekommen. Während auf den Büschen und an den Rändern des Spielfeldes noch die Schneereste des Vortages lagen, freuten sich die Spieler über die wärmenden Sonnenstrahlen und den blauen Himmel über Naurod.“ Welch ein Kontrast zu heute, wo seit Wochen große Trockenheit herrscht und Mensch und Natur unter einer Sommerhitze von manchmal über 30 °C leiden!

Bernd Siebold

Äppelblütifest 2022

Auch dieses Jahr beteiligte sich der Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes wieder am Festumzug des Äppelblütefestes. Mit dem bei unzähligen Festen bewährten Leiterwagen, wie immer in den französischen Farben geschmückt, begleiteten mehrere Mitglieder unseres Vereins am Sonntag, dem 15. Mai, den Bandwurm der Gruppen aus Kindern und Wagen und schenkten französischen Rotwein an die erwachsenen Zuschauer aus.



Besuch der Fondetter Freunde in Naurod

Am 26. Mai 2022 war es endlich so weit: Unsere Freunde aus Fondettes, 23 an der Zahl, kamen nach Naurod. Zweimal hatten wir den Besuch verschieben müssen und nur schriftlich oder telefonisch Kontakt gehabt bis auf den Kurzbesuch des Fondetter *Bureau* (Vorstand) im letzten Herbst (siehe Bericht im Jumelage 108).



Pünktlich um 18.00 Uhr hielt der Bus mit unseren Gästen vor dem Nauroder Forum. Die meisten Freunde durchbrachen die Corona-Vorsichtsregeln und begrüßten sich herzlich mit *Bises*. Schließlich waren alle geimpft und getestet, also gesund.

Nach freundlichen Begrüßungsworten der Vorsitzenden Christine Becht und der Erwidern des französischen Vorsitzenden Jean-Pierre Choplain mit Überreichung eines Gastgeschenks erinnerte Ortsvorsteher Wolfgang Nickel in einer kurzen Ansprache an die lange und erfolgreiche Freundschaft der beiden Gemeinden. Auch die Äpfelblütেকönigin Lena I. sowie einige Mitglieder des Ortsbeirats waren unserer Einladung gefolgt und begrüßten mit uns die so lange vermissten Freunde.

Nach der Vorstellung des Programms für die folgenden zwei Tage prosteten wir uns mit Sekt aus dem Rheingau frohgelaunt zu und nahmen die persönlichen Gäste in Empfang. Der Abend wurde nach der langen Reise in den Gastfamilien, die auch für das leibliche Wohl sorgten, verbracht.



Für den Freitag hatten wir ein besonderes Programm geplant. Wir fuhren mit dem Bus, der die Fondetter zu uns gebracht hatte, und einigen Privatautos nach Oppenheim, wo wir an einer Stadtbesichtigung teilnahmen. Wir besuchten mit Schutzhelmen versehen die berühmte Unterstadt und erfuhren viele Details über die Geschichte der unterirdischen Räume.





Dann lernten wir die attraktive Altstadt kennen, um schließlich ausgiebig die großartige Katharinenkirche von außen und auch von innen zu bewundern.



Für das leibliche Wohl hatten wir das kleine Restaurant „Weinhöfchen“ ausgewählt. Wegen des kühlen Wetters nahmen wir unser leckeres Drei-Gänge-Menü im engen aber sehr gemütlichen Innern ein.





Nur wenige nutzten am Nachmittag das für „Fußkranke“ gedachte Angebot, einen Wein oder Sekt in der Ortsmitte zu genießen.

Alle waren so mutig und machten sich auf den steilen Anstieg zur Burgruine Landskron, wo uns ein Stand mit Weinen aus der Region Rheinhessen erwartete.

Wir genossen den Wein, das herrliche Wetter und den schönen Ausblick auf Oppenheim und das Rheintal.



Der Nachmittag endete mit einem wunderschönen Spaziergang durch die Weinberge zurück zum Parkplatz oberhalb der Stadt, wo uns der Bus erwartete.



Die Gestaltung des Samstagvormittags war den Gastfamilien und ihren Gästen überlassen. Am Nachmittag trafen wir uns wieder, um mit dem Bus in ein vorgbuchtes Lokal in der Nähe von Flörsheim zu fahren. Die "Wiesenmühle" ist wunderschön gelegen und bietet neben ihrer Lage im Grünen, verschiedenen Spazierwegen, den Blick auf die Skyline von Frankfurt auch eine gute deutsche Küche.



Empfangen wurden wir mit einem Glas Sekt, musikalisch begleitet von unserem Mitglied Albert Hempel. Wir wurden zum Mitsingen aufgefordert, was auch klappte dank der ausgeteilten Liedtextvorlagen.



Nach einem kurzen, leicht zu bewältigenden Spaziergang, einem guten Essen, begleitet von einem von den französischen Gästen besonders geschätzten Glas Bier und intensiven Gesprächen ging ein schöner Tag zu Ende.



Am Sonntagmorgen hieß es bereits Abschied nehmen, wohl wissend, dass dieser Besuch unserer Partnerschaft wieder sehr gut getan hatte.

Marita Roßbach



Als neue Mitglieder begrüßen wir

Herrn Christian Basting aus Wiesbaden-Naurod

Familie Proschek (5 Personen) aus Wiesbaden

Herrn Christoph Leistner aus Wiesbaden-Bierstadt

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

20 Jahre Freundschaft der Nauroder und Fondetter Radfahrer

Mittlerweile sind schon über 20 Jahre vergangen, dass sich Nauroder und Fondetter Radsportbegeisterte immer wieder zu erlebnisreichen Rad-Etappenfahrten durch Europa treffen.

Nachdem wir uns im Oktober 2021 in der Champagne an einem verlängerten Wochenende zu einigen wunderschönen Wanderungen und Champagnerproben getroffen hatten, ging die Reise in diesem Jahr zunächst nach Mâcon im Burgund. Von hier aus begann unsere gemeinsame Rad-Etappenfahrt Beaujolais - Fondettes mit dem Mountainbike in der Zeit vom 21. bis 29. Mai 2022 (9 Tage).

Geplant hatte die Tour in diesem Jahr unser Freund Michel Hubert aus Fondettes. Nachdem die Organisation der letzten Jahre von Jürgen Becker geplant wurde, übernahm auf Nauroder Seite dieses Jahr Martina Schaad diese Aufgabe.

Es gab doch einiges zu erledigen, besonders die drei Begleitfahrzeuge in der richtigen Größe zu finden war dieses Mal sehr schwierig. Dankenswerterweise übernahmen Sigrun und Aileen Becker jeweils ein Fahrzeug. Das dritte Fahrzeug wurde dann im Wechsel von verschiedenen Teilnehmern gefahren.

Insgesamt gingen 38 Aktive aus Naurod und Fondettes an den Start in Mâcon. Die Strecke hatte eine Länge von rund 590 km und fast 4150 Höhenmeter waren zu überwinden.

Am Sonntag, dem 22. Mai 2022, gab es zum „Warmfahren“ eine Radrundfahrt um Crêches-sur-Loire. Am Nachmittag hatten wir Temperaturen von 31°Celsius. Zum Glück gab es gegen 15.00 Uhr die erste Weinprobe in Juliéna.



Start pünktlich um 09.00 Uhr zur ersten Rundfahrt in Mâcon

Die Abende verbrachten wir immer gemeinsam in Restaurants in der Nähe der Hotels oder auch im Hotel selbst. Michel hatte das toll organisiert. Die einzelnen Etappen sahen wie folgt aus:

23.05.2022 - Mâcon - Haute Fond
24.05.2022 - Hautefond - Decize
25.05.2022 - Decize - La Charité sur Loire
26.05.2022 - La Charité sur Loire - Vierzon
27.05.2022 - Vierzon - Loches
28.05.2022 - Loches - Fondettes



So manche Steigung (>20%) hatte es in sich und das bei 30°C



Geschafft auf dem Gipfel bei Saint-Lager am 22. Mai 2022

Traditionell gab es nach rund zwei Stunden Fahrzeit immer eine kurze „Bananenpause“ und zwischen 13.00 und 14.00 Uhr eine stärkende Mittagspause an so manch idyllischem Örtchen.



Kurz vor dem Ziel in Tours an der Loire bei Kaiserwetter, 28. Mai 2022

Vorher sind wir an dem wunderschönen Schloss Chenonceau vorbeigefahren.



Geschafft! Nach sechs Etappen sind wir glücklich in Fondettes angekommen. Wir wurden zeitnah von den Familien in Fondettes aufgenommen, und am Samstagabend hatten unsere Fondetter Freunde noch einen gemütlichen Grillabend in Ihrem Vereinsheim organisiert.

Gegen 8.00 Uhr am Sonntag, dem 29. Mai 2022, verabschiedeten wir uns von unseren Fondetter Freunden und machten uns auf den Weg in

Richtung Heimat. Traditionell wurden auf dem Nachhauseweg noch ein paar französische Spezialitäten in einem Supermarkt eingekauft.

Die nächste gemeinsame Tour ist für 2024 geplant.

Michael Gurtl

Stammtisch im Gasthaus „Zum weißen Roß“



Unsere Hoffnung, wieder regelmäßig den monatlichen Stammtisch abhalten zu können, wurde durch die nächste Corona-Welle zerstört. Nachdem wir im November 2021 nach langer Zeit erneut zum Stammtisch einladen konnten und einen schönen Abend erlebten (siehe Jumelage 108), musste der schon angekündigte Termin für Dezember wegen Corona abgesagt werden.

Als die Infektionszahlen im März wieder fielen, luden wir gleich zum Stammtisch ein. Es mussten aber die strengen Vorgaben für Veranstaltungen in geschlossenen Räumen eingehalten werden. Das heißt, das „Roß“ musste am Vorabend die genaue Anzahl der Teilnehmer mitgeteilt bekommen, inklusive der Namen. Es mussten Masken getragen werden, die erst am Platz abgelegt werden durften. Trotz dieser Erschwernis freuten sich am 14. März 17 Mitglieder wieder miteinander plaudern zu können.

Am zweiten Montag des Aprils trafen sich unter den gleichen Auflagen 14 Interessierte zum Plaudern, Essen und Trinken und um über den anstehenden Besuch der Fondetter Freunde zu diskutieren. War im März Jürgen Fleischmann, der Vorsitzende des Partnerschaftsvereins Bierstadt – Terrasson – Theux dabei, hatte wir im April die ehemalige und jetzige stellvertretende Vorsitzende der Partnerschaft Wiesbaden – Tunbridge Wells, Alix Laubach, zu Gast.



Im Mai, nämlich am 9., kamen wieder 16 Mitglieder und Freunde zusammen. Hauptthema war dieses Mal der für Ende des Monats erwartete Besuch aus Frankreich. Ausführlich wurde das vorgesehene Programm diskutiert und Pläne für den freien Samstag-Vormittag besprochen.

Im Juni waren wir nur zu fünf, im Juli dann zu sechst. Aber die beiden Monate sind die bevorzugten Urlaubsmonate für Leute, die nicht mehr auf die Zeit der Schulferien angewiesen sind.

Im August fand der Stammtisch im Freien statt: Auch abends war es noch so heiß, dass man herrlich im Hof des „Weißen Roß“ feiern konnte.

Waren im August schon mehr Stammtischler zugegen, freuten wir uns im September über die wieder auf das Vor-Corona-Niveau angestiegene Gästezahl von 19 Mitgliedern, zu denen auch unser Ortsvorsteher Wolfgang Nickel zählte.

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 31

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 vom...**Mont Saint-Michel**



An der Grenze zwischen Bretagne und Normandie überrascht ein ungewöhnlicher Anblick: Wie eine Fata Morgana schwebt der Mont Saint-Michel über dem Meer. Aus der Nähe unterscheidet man eine felsige, bergige Insel im Meer mit Türmen und hohen befestigten Gebäuden.

Am Fuße des Felsens umgibt eine Befestigungsmauer eine kleine Ortschaft. Wo sich heute viele Touristen zu der Insel bewegen, auf einer gut ausgebauten Straße, mit Pendelbussen, ergossen sich früher Pilgerströme zu dem Berg mit seiner Klosteranlage, die dem Heiligen Michael geweiht war. Die Gründung des Klosters geht auf das Jahr 965 zurück und erfuhr im Laufe der Zeit ständigen Ausbau und eine immer größere Prachtentfaltung.

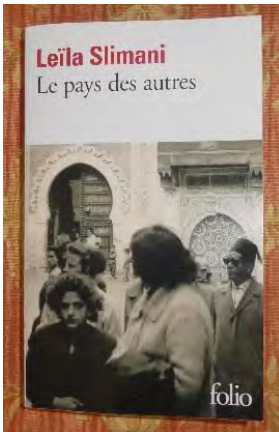
Heute ist der Mont Saint-Michel Weltkulturerbe. Jedes Jahr besichtigen mehr als drei Millionen Touristen diese historische Stätte. Viele Stufen müssen erklommen werden, um zu dem architektonischen Juwel zu gelangen. Hat man den Gipfel erklommen, wird man durch einen wunderbaren An- und Ausblick belohnt.

Es grüßt eine schwer beeindruckte

Dietlind Adam

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.



Die französisch-marokkanische Schriftstellerin Leïla Slimani hat 2016 den wichtigsten französischen Literaturpreis, den Prix Goncourt erhalten für ihren Roman „Dann schlaf auch du“ („*Chanson douce*“). Wir wurden neugierig auf die Autorin und haben kürzlich ihren Roman „Das Land der Anderen“ („*Le pays des autres*“) gelesen, dessen Handlung in Marokko spielt.

Um das Buch besser einordnen zu können, haben wir uns mit Marokkos neuerer Geschichte beschäftigt. Nach einer langen eigenständigen Zeit wurde das Land 1912 französisches Protektorat. Darauf folgte eine intensive Einwanderung französischer Kolonisten, die immer größeren politischen und wirtschaftlichen Einfluss nahmen und zur Oberschicht wurden. Die Marokkaner selbst wurden durch Diskriminierung und Benachteiligung zur Unterschicht. Es kam zu Spannungen und Revolten im Land. Nach der Landung der Alliierten 1942 in Casablanca wurde die marokkanische Armee in das französische Heer eingegliedert.

Vor dem Hintergrund dieser politischen Situation entwickelt Leïla Slimani die packende Geschichte von Mathilde und Amine. Es ist ein ungleiches Paar: Sie ist Französin, groß, abenteuerlustig und tatkräftig. Er ist marokkanischer Offizier in der französischen Armee und wird als klein, gut aussehend und zielstrebig geschildert. Sie lernen sich am Ende des zweiten Weltkriegs im Elsass kennen. Die beiden verlieben sich in einander, heiraten und sie begleitet ihn in seine Heimat, wo sie sich auf einem kleinen Hof in der Nähe von Meknes am Fuße des Atlas-Gebirges niederlassen. Der Boden ist steinig und unfruchtbar. Das Haus darauf schäbig und klein. Mathilde muss gegen die Vorurteile einer patriarchalischen Gesellschaft kämpfen, und Amine sieht sich mit dem Misstrauen seiner Landsleute konfrontiert. Dazu kommt der alltägliche Rassismus der französischen Kolonialgesellschaft. Das Paar sitzt zwischen allen Stühlen. Aber mit Tatkraft und Liebe zu Mann und Kindern schafft Mathilde ein Heim nach ihren Vorstellungen, während Amine mit Hartnäckigkeit und Erfindungsgeist dem Boden Erträge abringt.

Leïla Slimani nimmt uns mit in die Geschichte dieses Paares aus zwei Kulturen. Trotz ihres nüchternen und sachlichen Stils fühlen wir uns emotional berührt und verfolgen mit Spannung die Handlung. Auch durch die Schilderungen der politischen

Ereignisse ist das Buch eine interessante Lektüre. Am Ende stellt man sich die Frage: „Wer sind die Anderen?“

Dietlind Adam und Françoise Schmitt-Chandon

Leïla Slimani

Das Land der Anderen

München: Luchterhand Literaturverlag. 2021.

Erscheint demnächst als Taschenbuch, Euro 13,-



Antike Truhe aus der Kabylei

Molière zum vierhundertsten Geburtstag



Molière, mit bürgerlichem Namen Jean-Baptiste Poquelin, gilt als bekanntester Komödiendichter Frankreichs. Er wird im Januar 1622 in Paris geboren und stirbt dort schon mit 51 Jahren, während er die Rolle des Argan aus seiner berühmten Komödie „*Le malade imaginaire*“ (Der eingebildete Kranke) trotz Unwohlseins noch zu Ende spielt.

Molières Vater ist *tapissier*, ein angesehener Raumausstatter und Dekorateur, der dem Adel und auch dem König dient. Er lässt seinem Sohn eine akademische Ausbildung in dem von Jesuiten geleiteten „*Collège de Clermont*“ in Paris zu Teil werden, dem dann noch ein Studium der Rechte in Orléans folgt.

Mit 20/21 Jahren lernt Molière jedoch die vier Jahre ältere Schauspielerin Madeleine Béjart kennen. Durch vielerlei Begegnungen mit Schauspieltruppen aus Italien und Spanien, die auf Straßen, in *Cafés* und auf Märkten spielten, hatte Molière seine wahre Neigung schon lange gespürt. Er konnte nicht in die Fußstapfen seines Vaters treten, er konnte auch kein Advokat werden, er muss sich der Schauspielerei und der Schreibkunst widmen. So schließt er sich schicksalhaft Madeleine Béjarts Truppe „*L'illustre Théâtre*“ an.

Nach wenigen Vorstellungen in Paris, die noch stark der Commedia dell'Arte verhaftet sind, steht die Truppe jedoch vor dem finanziellen Ruin und muss Paris Hals über Kopf verlassen. Dreizehn Jahre lang zieht die Schauspieltruppe nun durch Frankreich. Molière schreibt eigene Stücke, vielfach Farcen, und spielt auch diverse Rollen, bis er schließlich die Leitung übernimmt. In dem winzigen Städtchen Pézenac begegnet er dem Prince de Conti, der ihn von nun an zwei Jahre lang finanziell unterstützt.

In dieser Zeit lernt Molière alles, was für die nun folgenden anspruchsvollen Jahre in Paris wichtig sein wird: das Handwerk als Schauspieler, als Theaterdirektor und als Autor.

Die wohl wichtigste Begegnung seiner Karriere findet am 24. Oktober 1658 im Palais du Louvre statt. Vor dem Sonnenkönig, dessen Bruder Philippe d'Orléans und dem ganzen Hof kann die Theatertruppe die Tragödie „*Nicomède*“ von Corneille spielen. Kein Erfolg! Erst Molières Stück „*Le docteur amoureux*“ bringt den König und Paris zum Lachen. Molière hat den König für sich gewonnen. Er erhält ein eigenes Theater, nach ein paar Jahren wird es das Palais Royal sein. Hier werden alle seine berühmt gewordenen Stücke aufgeführt: „*Les Fourberies de Scapin*“, „*L'Avare*“, „*Les Femmes Savantes*“, „*Le Misanthrope*“... und „*Le Malade Imaginaire*“ (Scapins Schelmenstreiche, Der Geizige, Die gelehrten Frauen, Der Menschenfeind, Der eingebildete Kranke).

Molière weiß zu unterhalten, zu amüsieren, aber hinter der Komik steckt immer wieder die Anspielung auf die ernsten Themen seiner Zeit. Er offenbart die Schwächen der Kirche, der oberen Schicht, der Ärzte, der Juristen, der Snobs. Er zeigt als Gegenspieler die Dienerschaft, die Frauen und die einfachen Leute.

Ab 1664 sorgt Molière in immer größerem Umfang für die Zerstreuung des Sonnenkönigs und des Adels. Er inszeniert ein mehrtägiges Hoffest in Versailles. Es werden Stücke mit Musik und Balletteinlagen, die der Hofkomponist Jean-Baptiste Lully komponiert hatte, aufgeführt.

Die Verskomödie „*Tartuffe*“ am sechsten Tag der Veranstaltung wird jedoch ein Eklat. Auf Intervention der Königinmutter und aller „frommen“ Höflinge wird jede weitere Aufführung verboten. Der König beugt sich dieser Entscheidung, hält jedoch weiter zu Molière, dessen Truppe sich bald „*Troupe du Roi*“ nennen darf. Der „*Tartuffe*“ darf jedoch erst nach dem Tod der Königinmutter 1669 in überarbeiteter Form wiederaufgeführt werden. Endlich erhält Molière die Anerkennung für sein Stück, das als eines der größten in der französischen Theatergeschichte gilt.

Molières letzte Lebensjahre sind gezeichnet von einem sich stets verschlechternden Gesundheitszustand. Die anstrengenden Wanderjahre, der Kampf um Anerkennung, aber auch seine schwierige Ehe mit Armande, einer 20 Jahre jüngeren Schwester von Madeleine Béjart, hatten ihn geschwächt. Am Ende der vierten Aufführung des „*Malade imaginaire*“ bricht Molière zusammen und stirbt kurze Zeit später in seinem Bett.

In der berühmten „*Comédie française*“ in Paris, auch „*Maison de Molière*“ genannt, steht eine Büste von ihm im Foyer. Es wird gesagt, dass die Schauspieler vor ihrem Auftritt diese immer grüßen oder berühren. Der *fauteuil* jedoch, in dem Molière auf der Bühne saß, kurz bevor er starb, wird einmal im Jahr zu seinem Geburtstag am 15. Januar auf die Bühne gestellt und gewürdigt.

Sicherlich bereitet es schon großes Vergnügen, einmal wieder die ein oder andere Komödie von Molière in die Hand zu nehmen und in Französisch oder auch in Deutsch zu lesen.

Ein größeres sinnliches Erlebnis ist es jedoch, eines seiner Stücke auf der Bühne zu erleben.

Das Wiesbadener Staatstheater zeigte bereits wunderbare Inszenierungen des „L'Avare“ und des „Tartuffe“. Es ist lange her. Sicherlich auch aus Anlass seines 400. Geburtstages wird Molières berühmtes Stück „Tartuffe“ neu inszeniert und hat am 29. April 2023 Premiere im Kleinen Haus.



Marita Roßbach

Ganz links Molière als Arnolphe in seinem Stück
„L'école des femmes“

Beide Fotos zeigen das Buch von
André Lagarde & Laurent Michard
XVIIe Siècle.

Les grands auteurs français
Editions Bordas à Paris

Nauroder Sommerlaune mit dem Partnerschaftsverein



**PARTNERSCHAFTSVEREIN
NAUROD-FONDETTES e. V.**



Nauroder Sommerlaune

Freitag, 15. Juli 2022
17 - 22 Uhr
vor dem Evangelischen Gemeindehaus

mit Weinen aus dem Loire – Tal, vom Weingut
der Hochschule Geisenheim
und vom Weinhaus Schramm, Saulheim.
Dazu Quiche Lorraine (auch vegetarisch)
und Brötchen mit Fleischkäse.
Wir freuen uns auf Ihren/Euren Besuch

Nach zwei Jahren Abstinenz bedingt durch das Corona-Virus entschloss sich der Vorstand in diesem Jahr wieder an der Sommerlaune teilzunehmen. Schon im Februar wurde eine Arbeitsgruppe gebildet, die diesen Event in allen Aspekten überdenken und vorbereiten würde.

Es sieht so einfach aus: Wein ausschenken und etwas zu essen verkaufen. Das ist doch kein Problem! Doch wie immer, die Arbeiten im Hintergrund sind die aufwändigsten! Das fängt mit dem Einkauf der Lebensmittel und der Getränke an, geht über das Suchen und Finden von Mitstreitern für den Verkauf, den Aufbau der Tische und Bänke bis zum Abbau, Aufräumen und Saubermachen am nächsten Tag. Dank Michael Hördler, der die zu erledigenden Aufgaben akribisch notiert hatte – wir haben ja schon an einer ganzen Reihe von Sommerlaunen teilgenommen – war das Grundgerüst, an dem wir uns entlang hangeln konnten, vorhanden.

Das Getränke-Angebot war klar: Rotwein und Vouvray, den trockenen, weißen Sekt aus der Loire-Region, hatten uns unsere Fondetter Freunde beim Besuch Ende Mai mitgebracht. Leider keinen Rosé, so dass dieser, wie auch die Weißweine, altbewährt vom Weingut der Hochschule Geisenheim kamen. Neu in diesem Jahr war ein Wein aus Rheinhessen, der vom Weinhaus Schramm in Saulheim stammte. Eine als lieblich gekennzeichnete Spätlese der Muscaris-Rebe sollte unser Angebot ergänzen und Interesse für Neues wecken. Das tat er, denn er war nicht nur süß, sondern hatte genug ausgleichende Säure, um seine Liebhaber zu finden.

Unser Ess-Angebot musste natürlich französisch angehaucht sein! Wie schon bei unserer letzten Sommerlaune entschieden wir uns für *Quiche Lorraine*.



Um einem Verbesserungsvorschlag von 2019 nachzukommen – die ungleiche Größe der Quiche-Stücke wurde beanstandet – wurden einheitliche Aluschalen besorgt und an alle Bäckerinnen verteilt. Außerdem wurde wieder Fleischkäse mit Brötchen angeboten, sowie Spundekäs mit Brezelchen und Laugenbrezeln.

Am Vorabend der Sommerlaune musste der Kühlwagen, der während der ganzen Sommerlaune-Zeit unterhalb des Geländes steht, mit den Getränken bestückt werden. Es waren ausreichend Vereinsmitglieder da, um diese Arbeit schnell zu erledigen. Außerdem bekamen wir von der Interessengemeinschaft Nauroder Vereine eine Einweisung in die zu beachtenden Verhaltensregeln.

Am Freitag um 14.00 Uhr startete der Aufbau. Auch hierbei waren viele Mitstreiter da, so dass alle Vorbereitungen zügig erledigt werden konnten. Es blieb sogar etwas Zeit, um schon einmal gemeinsam einen Wein zu probieren.



Fünf Minuten vor 17.00 Uhr zeigten sich die ersten Kunden, die auch gleich mit Wein und Fleischkäse versorgt wurden. Zuerst tröpfelte der Strom der Besucher nur: um 18.00 Uhr war noch nicht viel los. Da ging bei uns die Angst um, dass wir auf unseren Fleischkäse-Barren sitzenbleiben würden, wie auch auf den, von fünf Bäckerinnen hergestellten, 15 Quiches. Doch wir hätten uns keine Sorgen machen müssen, um 19.00 Uhr füllte sich das Gelände, und ab da war kaum noch ein Durchkommen möglich. Schlangen bildeten sich sowohl vor dem Weinstand als auch vor dem Essenszelt.



In zwei Schichten wurden Getränke und Essen ausgegeben, so dass auch die Helfer etwas vom Fest hatten und sich mit Freunden treffen konnten.



Punkt 22.00 Uhr wurden die Stände geschlossen. Schon 21.45 Uhr wurde die „last order“ angekündigt, doch einige Gäste fühlten sich so wohl, dass sie noch nicht nach Hause wollten. Aber auch diese Gruppe löste sich auf, so dass wieder Stille für die Nachbarschaft einkehrte.



Schon um 9.00 Uhr am Samstag traf sich die Aufräum-Gruppe, um die Hinterlassenschaften des Vorabends zu beseitigen. Auch dies ging schnell und effektiv, so dass der kontrollierende Vertreter der IG mit unserem Partnerschaftsverein zufrieden war.



Der verbleibende Wein wurde den Vereinsmitgliedern zum Kauf angeboten, und zwar zu den gleichen Bedingungen, die der Verein bekommen hatte. Dies wurde von einigen genutzt, um ihre Vorräte zu ergänzen, so dass nur eine geringe Flaschen-Anzahl nach Geisenheim zurückgebracht werden musste.

Alle 15 Quiches waren aufgegessen, auch die drei vegetarischen, nur vom Fleischkäse blieb etwas übrig. Dieser Rest wurde auf die Vorstandsmitglieder verteilt, deren Kühltruhen ausreichend Platz boten.

Der Grundstock für ein Helferfest?

Denn ohne die tätige Hilfe einer ganzen Anzahl von Vereinsmitgliedern wäre dieses Fest nicht zu stemmen gewesen! Ihnen gilt unser ganz besonderer Dank!

Ulrike Waitz



Macarons vanille-chocolat



Bei den Sommerurlaube in Frankreich findet man auf den Wochenmärkten einen Stand, der Macarons anbietet. Für mich sind Macarons daher immer mit Sommer verbunden. Es ist August, also die beste Gelegenheit, es einmal selbst zu versuchen.

Das Rezept stammt aus meiner französischen Lieblingszeitschrift *Saveur*, dieses Mal aus dem Sonderheft *Spécial Dessert* aus dem Jahr 2015.

Le Marché (Einkaufsliste) für etwa 50 Stück:

250 g d'amandes en poudre
450 g de sucre glace
200 g de blanc d'œufs (soit 5 blancs)
50 g de sucre semoule
2 gousses de vanille

Pour la ganache au chocolat:

200 g de chocolat noir à pâtisser
200 g de crème fleurette

Ustensile:

1 poche à douille lisse de taille moyenne

Zutaten für ca. 50 Stück:

250 g Mandeln, gerieben
450 g Puderzucker
200 g Eiweiß (von 5 Eiern)
50 g Zucker
2 Vanillestangen

Für die Schokoladenfüllung:

200 g Kuvertüre, Zartbitter
200 g Schlagsahne

Außerdem benötigt man:

1 Spritzbeutel mittlerer Größe

Um es gleich zu sagen, dieses Rezept war nicht einfach zu verwirklichen! Also nichts für Küchenfeiglinge! Aber Mutige vor, das Ergebnis lohnt sich!



Am Vorabend heißt es, die geriebenen blanchierten Mandeln mit dem Puderzucker zu mischen und das Mark der aufgeschlitzten Vanilleschoten dazu zu geben. Das Ganze abdecken und durchziehen lassen. Die Eier aus dem Kühlschrank zu nehmen war der letzte Auftrag für den Vorabend.



Am nächsten Morgen soll der Schüsselinhalt *tamisez*, also gesiebt werden. Als Sieb nahm ich mein normales Edelstahlsieb, doch so gut wie nichts ging durch! Ein Sieb mit größeren Löchern musste her! So kam mein uraltes Plastiksieb mal wieder zum Einsatz. Mit ihm klappte es dann!

Jetzt schnell den Backofen vorheizen auf 150 – 180° C. Ich entschied mich für die Mitte: 165°C.



Nun zum Eiweiß: 200 g sind verlangt, das soll von 5 Eiern kommen. Bei mir waren es nur 156 Gramm. Also habe ich noch zwei zusätzliche Eier aufgeschlagen. Ergebnis: 218 Gramm. Das muss gehen.

Drei Minuten auf kleiner Stufe anschlagen, dann ein Viertel des Haushaltzuckers dazu geben und die Geschwindigkeit erhöhen. Beim Weiterschlagen portionsweise immer wieder Zucker in die Masse geben. Das Eiweiß muss so steif sein, dass man die Schüssel auf den Kopf stellen kann, und nichts kommt raus! Sicherheitshalber habe ich es 10 Minuten mit den Rührbesen bearbeitet! Es sah wirklich steif aus!



Jetzt in einem Schwung den gesiebten Inhalt der anderen Schüssel dazu geben und *à la spatule* untermischen bis *une masse homogène* entsteht, *qui forme un ruban ???* Die ein Band bildet? Das habe ich noch nie gehört.

Ich beschloss einfach alles mit der Gummizunge gut zu mischen, was angesichts der Menge eine schwierige Angelegenheit ist.

Als *poche à douille* nahm ich einen Einmalspritzbeutel. Sehr praktisch, man muss aber selbst entscheiden, wieviel man von der Spitze abschneidet. Auf jeden Fall war mein Spritzbeutel viel zu klein: ich musste zwei Mal nachfüllen!

Zwei Backbleche habe ich mit Backpapier belegt und kleine Häufchen darauf gespritzt, die liefen auseinander und wurden viel größer als beabsichtigt. Nun den Backofen auf und hinein. Ich entschied mich für die mittlere Schiene.

Enfournez, en posant la tôle garnie sur une seconde tôle pour avoir des macarons moelleux. Um weiche Macarons zu erhalten, sollte man das bestückte Backblech auf ein weiteres stellen. *Moelleux* klingt gut, also folgte ich der Anweisung. Nach drei Minuten Backzeit wird die Ofentür drei Mal kurz geöffnet, damit der sich bildende Dampf abziehen kann. Angegebene Backzeit: 15 bis 18 Minuten. Nach 18 Minuten nahm ich das Blech heraus, hob das Backpapier an und spritzte, wie verlangt, etwas Wasser auf das Blech. Noch zwei Minuten warten, dann sind die Macarons bereit zum Herunternehmen vom Blech.

Welch ein Schock: sie ließen sich einfach nicht vom Papier lösen! Die naheliegende Erklärung war das zweite Backblech, das die Hitze von unten abhielt! Also nahm ich schnell das zusätzliche zweite Blech aus dem Ofen heraus!

Dem zweiten Blech gestand ich zwanzig Minuten Backzeit zu, und siehe da, beim Herausnehmen aus dem Ofen und der gleichen Behandlung mit kaltem Wasser auf dem Backblech ließen sie sich perfekt vom Backpapier lösen und umgedreht zum Abkühlen auf ein Kuchengitter platzieren.



Natürlich behandelte ich das dritte Blech ebenso: die abgekratzten Reste von Blech eins schmeckten übrigens sehr lecker! Für die Füllung hackte ich die Schokolade und gab sie in die aufgekochte Sahne. Alles gut mischen und schon war die Füllung fertig. Leider war es nicht so einfach:

nach zwei Stunden abkühlen war die Masse immer noch flüssig. Also gab ich noch einmal 50 Gramm hinzu, sowie 20 Gramm Butter. Wenn sie kalt wird, wird Butter ja fest. So hatte ich dieses Mal nach dem Abkühlen auf Zimmertemperatur die perfekte Füllung.

Die Masse in einen Spritzbeutel, eine nur kleine Öffnung abgeschnitten und dann in Kreisen auf die eine Hälfte der Macarons verteilt. Nun vorsichtig die oberen Hälften aufgesetzt, leicht angedrückt und fertig.



Patientez deux jours avant de déguster (zwei Tage warten vor dem Probieren), das war wie immer die schwerste Hürde! Das Ergebnis schmeckte einfach super! Die bittere Schokoladenfüllung in der süßen Hülle einfach ein Genuss!

Die angegebene Arbeitszeit von 15 Minuten habe ich mehrfach überschritten: das ist einfach unrealistisch. Die

Ganache ist leicht zu verwirklichen. Durch den Backfehler beim ersten Blech sind übrigens genau 31 Macarons fertig geworden. Das nächste Mal werde ich nur die Hälfte der angegebenen Mengen nehmen: es schmeckt so großartig, dass man einfach mehr isst, als man sollte!

Ulrike Waitz

Die Redaktion wünscht viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen.

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:



Comté in verschiedenen Reifestufen

Le Comté

Ich bin sicher, jeder hat ihn schon einmal gegessen, den Comté: Er ist der beliebteste Käse Frankreichs. Der Comté ist auch einer meiner liebsten Hartkäse, neben den Schweizern Gruyère und Appenzeller und dem Holländer Gouda.

Der Comté ist ein Hartkäse aus Rohmilch und wird in der Region Franche-Comté hergestellt, also in den Départements Jura, Doubs, Ain und einem kleinen Teil von Saône-et-Loire, nicht weit von der Schweiz entfernt. Das erklärt auch die Verwandtschaft zum dortigen Gruyère.

Ausschließlich die Milch der Rinder-Rassen Montbéliarde oder Simmental française darf für den Käse benutzt werden. Das Futter muss von den Pflanzen der Jurawiesen stammen, die sich ja je nach Jahreszeit ändern und so dem Käse sein unverwechselbares Aroma geben. Silofutter ist absolut untersagt. Bei Einhaltung all dieser Kriterien bekommt der Käse das AOP-Schutzsiegel (*Appellation d'Origine Protégée*).

In der Regel wird der Comté in kleinen Käsereien hergestellt, in Laiben von ca. 40 Kilogramm. Für einen Laib braucht es etwa 450 Liter Milch. Dann muss er mindestens vier Monate im Reifungskeller lagern und regelmäßig gewendet werden. Seine Rinde wird mit Rotschmiere-Bakterien in einer Salzlösung eingerieben. Reifezeiten von bis zu 24 Monaten sind typisch, selten auch von drei bis vier Jahren. Der Fettgehalt in der Trockenmasse liegt bei 45 – 48 %.

Bei Verlassen der Reifungskeller wird jeder Käselaib von einem Expertenteam beurteilt. Besonders gelungene Käse erhalten die Banderole „Comté Extra“. Seit über 1000 Jahren wird der Comté in der Region hergestellt. Durch seine lange Haltbarkeit war er ein sicher zur Verfügung stehendes Nahrungsmittel in den langen schneereichen Wintern.

Als Begleitung bei seiner Verkostung eignen sich trockene Weißweine, auch leichte Rotweine kommen in Frage. Champagner dazu – oder auch ein Crémant de Loire! – ist auch nicht schlecht.

Und was macht man mit dem Comté? Erst mal ein Stück pur probieren, von der Käseplatte oder vom jetzt wieder geliebten Käse-Igel. Feigensenf passt prima dazu. Zum Überbacken ist er auch geeignet. Auch im Käsefondue macht er sich gut. Aber eigentlich ist er ganz pur am leckersten!

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 Gasthaus „Zum weißen Roß“

jeweils am 2. Montag eines Monats, 19.00 Uhr

Nikolausmarkt

10. Dezember 2022

von 15.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Besuch der Fondetter Jugendlichen in Naurod

15. April bis 21. April 2023

Besuch der Nauroder Erwachsenen in Fondettes

18. Mai bis 21. Mai 2023

Tischtennis-Turnier in Wiesbaden

Es werden etwa 12 Fondetter teilnehmen

30. Juni bis 02. Juli 2023

Gemeinsame Vorstandssitzung in Naurod

13. Oktober bis 16. Oktober 2023

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. Die Nauroder aber bekommen Ihr Heft von Austrägern in den Briefkasten geworfen. Zeit, Ihnen einmal diese freundlichen Helfer in loser Folge vorzustellen.

Allen, Austrägern wie auch den Stellvertretern, stellen wir die gleichen sieben 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?



Dr. Klaus Hultzsich

1. Mein Gebiet, in dem ich die Hefte des Partnerschaftsvereins austrage, liegt um die drei Nauroder Schulen und wird begrenzt durch die Auringer, Fondetter, Rilke- und Schillerstraße.
2. Da ich in der Schillerstraße wohne, gehört meine Adresse in mein Austragegebiet.
3. Ich sehe das Verteilen der Broschüren oder anderer Unterlagen als eine sportliche Aufgabe an, für die ich pro Rundgang ca. 45 – 50 Minuten benötige. Damit ich niemanden vergesse, habe ich mir einen genauen Lauf-Plan angelegt, wobei ich nur schnell gehe und nicht jogge!

4. Natürlich nehme ich mir die Zeit für ein Gespräch, das muss sein.
5. Ich mache das schon so lange, dass ich nicht mehr weiß, wann ich damit angefangen habe, bestimmt aber schon 10 Jahre.
6. Ausgetragen wird bei jedem Wetter, es sei denn, es schüttet aus vollen Eimern.
7. Da ich das sportlich sehe, mache ich das immer alleine.

Stilles Gedenken

Wir trauern um unsere Mitglieder:

Giselheid Aschenbrenner 04. Februar 2022

Helmut Fortner 22. Mai 2022

Wir werden ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

Frankreich oder Deutschland? – Auflösung



Wir sind hier in Deutschland. Der Hinweis ist nicht zu übersehen: Das weiße V auf rotem Grund ist das deutsche Zeichen für eine Tierarztpraxis.

In Frankreich ist das Zeichen ebenfalls ein V aber in blau, in einem weißem Kreuz auf blauem Grund.

Impressum

Herausgeber: Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes e.V.

Christine Becht, Schillerstraße 10

65207 Wiesbaden-Naurod

Telefon 06127-61307

christine.becht@naurod-fondettes.de

www.naurod-fondettes.eu

IBAN DE50 5105 0015 0188 0170 88

BIC: NASSDE55XXX

Infos to go: Für unsere Website einfach diesen QR-Code scannen:



Redaktion: Ulrike Waitz (verantw.) ulrike.waitz@gmail.com

Marita Roßbach

marita.rossbach@naurod-fondettes.de

Ulrike Voigt

ulrike.voigt@naurod-fondettes.de

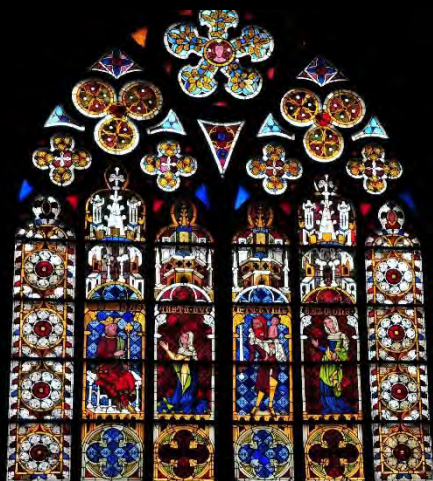
Petra Opitz (Schlussredaktion) petra.opitz@t-online.de

Texte: Dietlind Adam, Michael Gurtl, Petra Opitz, Marita Roßbach, Françoise Schmitt-Chandon, Bernd Siebold, Ulrike Waitz

Fotos: Dietlind Adam, Jean-Louis Blond, Mauricette Grenard, Clo Houville, Philippe Lacroix, Petra Opitz, Marita Roßbach, Françoise Schmitt-Chandon, Bernd Siebold, Iris Siebold, Ulrike Voigt, Ulrike Waitz

Gestaltung: Birgitta Tümmeler, gepr. IT-Trainerin, www.treff-bierstadt.de

Druck: **WirmachenDruck.de**



Fenster in der Katharinenkirche Oppenheim
Fotografiert von Philippe Lacroix