



Jumelage

Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V. | **Nr.111** | **Februar 2024**



Jugendfahrt nach Fondettes

6. April bis 12. April 2024

Ein Angebot für Jugendliche im Alter zwischen 12 und 17 Jahren



Nachdem die Jugendlichen aus Fondettes im vergangenen Jahr bei uns in Naurod waren, laden wir nun die Jugendlichen aus Naurod und Umgebung zu einem Aufenthalt in unserer Partnergemeinde ein.

Mit dem Bus fährt die Gruppe nach Fondettes, 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 Freitag sein, so dass die Jugendlichen zum Wochenende zuhause sind.

Ulrike Voigt

Programme der letzten Jahre auf den Webseiten:

www.naurod-fondettes.eu oder www.fondettes-naurod.eu/jumelage

Anmeldeformulare zur Jugendfahrt finden Sie auf unserer Homepage.

Es sind noch ein paar Plätze frei.

Der Reisepreis beträgt

Euro 210,-

Für Mitglieder des Partnerschaftsvereins

Euro 180,-

Weitere Informationen:

Christine Becht:

0163 6181238

christine.becht@web.de

Petra Opitz:

06127 66882

petra.opitz@t-online.de



Einladung zur Mitgliederversammlung

am Freitag, dem 08. März 2024, um 20.00 Uhr
im Forum, Kellerskopfstr. 4, 65207 Wiesbaden-Naurod

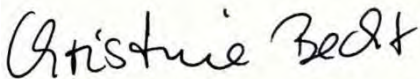
Tagesordnung

- Bericht über die Aktivitäten des vergangenen Jahres
- Bericht des Kassenwarts und der Kassenprüfer
- Aussprache über die Arbeit des Vorstandes/Entlastung des Vorstandes
- Neuwahlen des Vorstandes und der Kassenprüfer
- Vorstellung des Programms für 2024
- Anträge von Mitgliedern *
- Verschiedenes
- Mitgliederehrung

*Bitte reichen Sie Ihre Anträge schriftlich bis zum 1. März 2024 ein.

Wir bieten Ihnen wieder französische Spezialitäten und Weine aus der Touraine an.

Der Vorstand würde sich sehr freuen, Sie, Ihre Freunde und Bekannten begrüßen zu dürfen.



Christine Becht
-Vorsitzende-

Monsieur le Professeur lebt nicht mehr

Der Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes trauert um Guy Icard, der kurz vor Vollendung seines 87. Lebensjahres am 15. Dezember 2023 gestorben ist. In seiner unnachahmlichen Art hat *Monsieur le Professeur*, wie ihn seine *étudiants* bewundernd nannten, 17 Jahre lang ehrenamtlich Konversationskurse in französischer Sprache für die Mitglieder unseres Vereins durchgeführt. Der in Izmir an der türkischen Ägäisküste geborene Franzose lebte später in der Provence und in Paris. Nach Schule und Studium in Frankreich und England folgte seine Berufsausbildung zum Textilchemiker. Als Prokurist und Geschäftsführer der europäischen Filiale eines großen Konzerns bereiste er zahlreiche Länder auf mehreren Kontinenten und erwarb sich viele Sprachkenntnisse. In seiner Freizeit frönte er den unterschiedlichsten Hobbys, die vom Ausüben verschiedener Sportarten über Reisen, Literatur, Theater- und Konzertbesuche bis zur raffinierten, französischen Küche reichten. 1982 zog er mit seiner inzwischen verstorbenen Frau nach Naurod, wo er als kontaktfreudiger Mensch schnell heimisch wurde. Da ihm Sprachen schon immer besonders am Herzen lagen, ging er gerne auf das Angebot des früheren Partnerschaftsvorsitzenden ein, seine Muttersprache in der Art einer *table ronde* zu vermitteln. Der lebendige Unterricht in zwei unterschiedlichen Niveaus unter dem Motto *«Parlez-vous français?»* war stets lustig, lehrreich und interessant, da es der Maître verstand, seine fundierten Kenntnisse aus zahlreichen Wissensgebieten spontan einzubringen. Dabei half ihm sein bewundernswert ausgeprägtes Gedächtnis.

Während der Mitgliederversammlung des PNF am 17. März 2023 überreichte die Vorsitzende Christine Becht die Medaille des Partnerschaftsvereins an Guy Icard als Auszeichnung für seine besonderen Verdienste.

Eine ausführliche Würdigung der Leistungen des „heimlichen französischen Kulturattachés“ erfolgte durch seinen „Assistenten“, der ihn während dieser langen Zeit begleitet hat und wurde in „Jumelage 110“ abgedruckt.



Foto: Felix Becker

Die Mitglieder des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes werden Guy Icard, der sich selbst als „Europäer aus Überzeugung“ bezeichnete, ein ehrendes Andenken bewahren.

Bernd Siebold

Am 30.11.2023 verstarb im Alter von achtzig Jahren in seiner französischen Heimatgemeinde Wissous bei Paris der Initiator unserer Partnerschaft

Jean-Claude Menant.

Vor rund fünfzig Jahren hat Jean-Claude Menant gemeinsam mit seiner Frau Gudrun, geb. Schuhmacher - sie entstammt einer Nauroder Familie - durch seine Kontakte zur Gemeinde Fondettes mit Bürgermeister Jean Roux und dem Gemeinderatsmitglied Jean Daloux die Schritte eingeleitet, die im Mai 1975 zum Partnerschaftsvertrag zwischen Naurod und Fondettes führten.

Ohne diese zielstrebigen und intensiven Vorbereitungen wäre eine Partnerschaft Naurods mit einer französischen Gemeinde nicht denkbar gewesen. Jean-Claude Menant und seine Frau wollten mit dieser Partnerschaft einen Beitrag zu einem vereinten Europa leisten.

Auf dieser Grundlage konnten in Fondettes und in Naurod die beiden Partnerschaftsvereine gegründet werden. Bis heute wird mit großem Engagement und viel Initiative sehr erfolgreich der Gedanke des Kontakts von Menschen über die Grenzen hinweg weiterverfolgt. Dieser persönliche Austausch ist so wichtig für das Leben der Völker miteinander.

Wir sind Jean-Claude Menant und auch seiner Frau Gudrun unendlich dankbar für diese Initiative. Wir wünschen ihr und auch ihrer Familie für die kommende, für sie sicher nicht leichte Zeit viel Kraft, Mut und Gottes Segen. Wir werden Jean-Claude in bester Erinnerung behalten.

*Wolfgang Nickel
Ortsvorsteher*



Foto: privat

Nauroder Sommerlaune



„Und was sagt der Wetterbericht?“ Nichts Gutes ließen die Wetterpropheten erahnen für Freitag, den 1. September 2023. Das war der Tag, den unsere Vorsitzende Christine Becht mit den anderen Vereinen in der Interessengemeinschaft Nauroder Ortsvereine (IG) für uns ausgehandelt hatte als Termin für unsere Sommerlaune.



Schon einigen Vereinen hatte das Wetter in diesem Jahr einen Streich gespielt, so dass nicht die übliche Anzahl Nauroder zum Platz vor dem Gemeindehaus der evangelischen Kirche kam. Die bange Frage war also durchaus berechtigt, denn die Planungsgruppe des Vorstandes rechnete mit etwa 150 Besuchern. Für diese Zahl mussten die Getränke und die Lebensmittel bevorratet sein. Es ist jedes Mal eine Enttäuschung, wenn es schon um 19 Uhr keine Bratwurst mehr zu kaufen gibt!

Mit Regen hatte der 1. September angefangen, doch schon ab 11 Uhr war es trocken, und die Erleichterung der Vereinsmitglieder, die sich um 14 Uhr trafen, um die Stände vorzubereiten, war riesig. Und um 15 Uhr wurde es dann richtig schön. Was für ein Glück!

Die Weine im Ausschank kamen, wie in den vergangenen Jahren, vom Weingut der Hochschule Geisenheim. Ein Wein, immer etwas Ausgefallenes für Probierfreudige, kam wieder aus Rheinhessen, aus Saulheim, vom Weingut Schramm. Nicht zu vergessen die französischen Genüsse: unseren Lieblingssekt, den weißen *Crémant Vouvray* aus dem Loire-Tal, einen Rosé-Sekt ebenfalls von der Loire, sowie den Rotwein „*Les Mûriers*“ aus Chinon. Für die Nicht-Wein-Trinker gab es Bier, Wasser, Cola und Fanta.



Der warme Fleischkäse im Brötchen stammte wieder von Globus Wiesbaden, die Brötchen selbst vom Westerwälder Bäcker in Naurod.

Das französische Element unseres Essensangebots, die *Quiches lorraines*, hatten wieder Damen des Vorstands nach demselben Rezept gebacken. Einheitliche Backformen sorgten dafür, dass auch alle gleich groß waren. So konnte sich niemand über Größen- oder Geschmacksunterschiede bei den Portionen beschweren.



Am Ende der Veranstaltung, pünktlich um 22 Uhr, waren alle 25 Quiches verkauft. Auch der Fleischkäse war weg, bis auf ein 10 cm Reststück. Gut geplant!



Die Aufräumarbeiten am nächsten Vormittag liefen gut, so dass die Kontrolle durch die IG keine Beanstandungen brachte.

Ein Dank an die vielen, vielen Helfer aus dem Verein, die mitangepackt haben, um diese Veranstaltung möglich zu machen. Ein besonderes Dankeschön geht an die Helfer aus anderen Partnerschaftsvereinen, die uns unterstützt haben. Auf ein Wiedersehen in 2024.

Ulrike Waitz

Gemeinsame Vorstandssitzung der beiden Partnerschaftsvereine

Ganz pünktlich um 18:00 Uhr trafen unsere Fondetter Freunde am 13. Oktober in Naurod ein und wurden zum wiederholten Male in dem schönen Innenhof der Familie Lauck empfangen. Zur Stärkung gab es hübsch angerichtete kleine Snacks, die von Traudel Lauck und ihrer Fondetter Freundin Blandine Laloz vorbereitet worden waren, sowie reichlich zu trinken. Von einem offenen Feuer schlug uns der Duft von gerösteten Maronen entgegen, und die gute Laune war sofort vorhanden.



Die Gastgeber nahmen ihre Fondetter Freunde mit nach Haus zu einem Abendessen und einer geruhsamen Nacht. Danke, liebe Familie Lauck!

Der Samstag stand ganz im Zeichen der gemeinsamen Arbeitssitzung. Dazu konnten wir zum wiederholten Male den großen Raum des Tennisclubs nutzen, wo wir genügend Plätze, eine große Theke für die vorbereiteten Kuchen, den Kaffee und die Kaltgetränke hatten.

Beide Vorsitzenden trugen ihre Anliegen vor, die sich selbstverständlich um die Jahre 2023 und 2024 drehten. Übersetzt wurde von Marita Roßbach und Bernd Siebold, sodass alle ausreichend informiert waren.



Zu einem Antrag der beiden Jugendvertreterinnen Anna Hesse und Marielle Opitz, die Woche der Partnerschaft doch einmal in die Schulzeit zu legen, wurde ausführlich diskutiert. Letztendlich gab jedoch die Stellungnahme der französischen Seite den Ausschlag. Nein, die französischen Schulen würden die Anwesenheit deutscher Schüler im Unterricht über mehrere Tage organisatorisch nicht schaffen. Aber ein gemeinsamer Tag in der Schule sei beim nächsten Treffen sowieso schon geplant.



Der Besuch der französischen Erwachsenen wurde für das Blütenfestwochenende am 10. bis 13. Mai 2024 vorgeschlagen. Und schon bald vom Vorsitzenden Jean-Pierre Choplain nach der Abklärung mit dem französischen Vorstand bestätigt.

Nach einem Prosit und Fotos bei Sonnenschein verabschiedeten sich vorerst alle frohgelaut voneinander.



Am Nachmittag ab 17:00 Uhr trafen wir uns wieder. Im großen Saal des Forums waren vier Tische mit je acht Plätzen für die Partnerschaften reserviert und dekoriert, und wir konnten für mehrere Stunden dem Jubiläumskonzert des Nauroder Blärsyndikats lauschen. Für leckere Speisen und Getränke war gesorgt, und es kam zu vielen Gesprächen und Begegnungen. *Quelle chance!*



Für den Sonntag hatten wir einen Ausflug nach Frauenstein inklusive einer Weinprobe im Weinhaus Klepper geplant. Auf die Idee hatte uns unser Vorstandsmitglied Sabine Roll gebracht und auch die nötigen Planungen durchgeführt. Umweltschonend fuhren die meisten von uns mit den entsprechenden Bussen über Wiesbaden nach Frauenstein. Bis auf wenige Ausnahmen konnten alle an dem Spaziergang zum Goethestein außerhalb des Ortes teilnehmen und die Aussicht von dort auf das Rheintal trotz Regens genießen. Durch von Kirschbäumen gesäumte Wege ging es schließlich zurück.



Wir waren froh, dass uns in dem reservierten Gastraum des Weinhauses Klepper ein wärmendes Kaminfeuer empfing und genossen den Begrüßungssekt.



Die vom Winzer Walter Klepper durchgeführte Probe von vier Weinen wurde sachkundig von unserem Mitglied Gerhard Waitz ins Französische übersetzt und bot noch viele Zusatzinformationen.

Um alle Proben genießen zu können, gab es selbstverständlich auch begleitende Speisen.





Frohgelaunt fuhren wir nach mehreren Stunden nach Naurod zurück, wo der letzte Abend in den Gastfamilien verbracht wurde.

Zeitig am nächsten Morgen traten unsere französischen Freunde ihre Heimreise an.

Au revoir, les amis, à la prochaine!

Marita Roßbach

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

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...**Montpellier.**



Montpellier liegt an der Autobahn *La Languedocienne* (A9), die aus dem Rhône-tal nach Spanien führt, zwischen Nîmes und Narbonne, 10 Kilometer von der Mittelmeerküste entfernt. Das Bild zeigt das Aquädukt St-Clément, und man könnte vermuten, es sei römischen Ursprungs. Tatsächlich ist Montpellier nicht antiken Ursprungs. Die Stadt wurde im 10. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Das 14 km lange Aquädukt wurde erst im 17. Jahrhundert gebaut und diente der Wasserversorgung der Stadt.

Montpellier ist eine Universitätsstadt seit dem 13. Jahrhundert. Heute ist jeder vierte Bewohner der Stadt (etwas mehr als 300.000 Einwohner) ein Student.

Gruß aus Montpellier von

Andreas Brunk

Abschluss der diesjährigen Boule-Saison

Ob die 12 Hobbyspieler, die am Sonntag, dem 12. November 2023, zum Nauroder *Boulodrome* auf dem Sportplatz an der Kellerskopfhalle aus gesundheitlichen Gründen kamen, wie es Hippokrates um 460 v.Chr. empfahl, ist nicht bekannt. Bernd Siebold, der Ehrenvorsitzende des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes, der die Teilnehmer herzlich begrüßte, vermutete eher, dass die Lust am Spielen und die, wie auch bei allen früheren sportlichen Begegnungen stets vorhandene Geselligkeit, den Ausschlag dafür gegeben haben.

Nachdem mehrere Mannschaften entweder zu zwei (Doublette) oder drei Personen (Triplette) gebildet worden waren, versuchten die Spieler mit drei oder zwei Eisenkugeln auf das hölzerne „Schweinchen“ zu zielen. Dabei konnte man die beiden Techniken, das „Schießen“ und das „Legen“, beobachten, die je nach der Platzierung des *cochonnet* angewandt wurden. In der Pause, jeweils nach zwei Spielen gegen die gleiche Mannschaft und am Ende der Freundschaftsspiele, labten sich die Teilnehmer an vom Spielleiter gespendeten Pastis, dem französischen Aperitif aus Anis, *vin rouge*, an Knabbergebäck und an klassischen „Schweinsöhrchen“.

Die Boulespieler freuen sich schon auf ein Wiedersehen, wenn das vom Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes seit vielen Jahren organisierte „Spiel für Jedermann“ nach der Winterpause im Frühjahr 2024 wieder auf dem Nauroder Sportgelände stattfinden wird.

Bernd Siebold



Foto einer früheren Spielbegegnung in Naurod

Eine deutsch-französische Freundschaft

Wie lange wir unsere Fondetter Freunde kennen, kann ich nicht mehr genau sagen. Es sind bestimmt mehr als 25 Jahre. Die ersten Male, als wir nach Fondettes reisten, waren wir immer in verschiedenen Familien zu Gast. Und irgendwann hat es dann „gepasst“.

Unsere Freunde leben am Rande Fondettes. Das Haus ist eingebettet zwischen Wiesen und Weiden. Am Haus vorbei fließt ein Bach und die Frösche veranstalten allnächtlich ihr Konzert, begleitet von dem Muhen der Kühe auf der Weide. Das ursprünglich alte Bauernhaus haben Blandine und François Laloz mit viel Eigeninitiative umgebaut. Anders als bei uns in Deutschland, wo alles schnell und perfekt werden muss, haben sie sich dafür viel Zeit genommen. So konnten wir von Besuch zu Besuch Neuerungen entdecken und bewundern. So, wie sie in dem Haus leben, gefällt es uns, und wir fühlen uns dort wohl. Beim Eintreffen in „La Vallée“ wird erst einmal alles inspiziert: Was hat sich verändert, ist die Katze *Galipette* - Purzelbaum - noch da? Was ist aus dem Kräuterbeet geworden? Wie geht es der alten Linde, und was wächst derzeit im Garten?

Am liebsten sitzen wir auf der mit Kieselsteinen bestreuten Terrasse – geradeso wie in Frankreichs Süden – unter dem Sonnenschirm. Hier hat man alles im Blick und kann herrlich entspannen.



Zur Essenszeit verschwinden die Männer gerne in der Werkstatt. Da gibt es immer etwas zu sehen und zu erklären.

Wir Frauen begeben uns in die Küche, die eine Tür zum Hof hat. Das ist sehr praktisch, wenn man die Mahlzeiten im Freien einnimmt, was uns besonders gefällt.

In der Küche kenne ich mich fast so gut aus, wie in meiner eigenen – und umgekehrt ist das auch so. Wir bereiten das Essen gemeinsam zu. Dabei wird viel geredet.

So kam es auch, dass wir beim letzten Besuch von Blandine und François hier in Naurod alles anbrennen ließen und ein zweites Mal zubereiten mussten. Den Männern haben wir natürlich nichts verraten von unserem Missgeschick!

Es gibt immer viel zu erzählen, wenn man sich längere Zeit nicht gesehen hat: Was machen die Kinder, die Enkel, die Verwandtschaft, die man ja auch in all den Jahren kennengelernt hat. Dank Handy und Fotoalben bringt man sich auf den neuesten Stand. Die Kinder, die altersmäßig etwa wie die unseren sind, werden auch gemeinsam besucht, wobei meist eine längere Anfahrt nötig ist.

So haben wir es auch beim Besuch der Fondetter Freunde im Oktober hier gehalten. Es war ein privater Besuch, der aber mit dem Aufenthalt des Fondetter Vorstands zusammenfiel. Da dessen Empfang in unserer Hofreite stattfand, unterstützten uns die beiden Freunde sehr bei den Vorbereitungen. Am Vortag wanderten wir über den Erbsenacker und sammelten dort eifrig Maronen. Diese wurden von François vorbereitet und beim Empfang den Gästen heiß vom Grill angeboten.

Blandine unterstützte mich in der Küche beim Anfertigen von 140 Häppchen.



Damit nicht genug: Als am nächsten Morgen ein Traktor mit zwei Ster Brennholz vor dem Hoftor stand, war mit François Hilfe

alles schnell entladen – hatten wir doch die Abende vorher am knisternden Kaminfeuer verbracht.



Aufnahmen vom Äppelblüefest 2015

So sind sie, unsere Freunde aus Fondettes: Liebenswerte und hilfsbereite Menschen!

Die Besuche beleben die Beziehungen sehr. Auch sprachlich profitieren beide Seiten voneinander.

All diese positiven Eindrücke wirken noch lange nach. Es ist immer schön, mit den Freunden aus Fondettes beisammen zu sein.

Traudel Lauck

Nikolausmarkt in Naurod

Am Samstag, dem 9. Dezember, war wieder Nikolausmarkt in Naurod. Nach einigen Schwierigkeiten mit der Verlegung vom angestammten Platz in der Ortsmitte – dort durfte der Markt nicht mehr stattfinden – auf den Parkplatz an der Kellerskopfhalle, konnte die Mannschaft der Interessengemeinschaft Nauroder Ortsvereine doch alle Standbetreiber zu deren Zufriedenheit unterbringen. Nicht zufrieden waren wir aber mit dem Wetter! War es während des vormittäglichen Aufbaus des Zeltes noch trocken, fing es rechtzeitig zur Eröffnung der Stände an zu regnen. Und hörte für den Rest des Tages auch nicht mehr auf!



Dem Wetter entsprechend machte sich auch die Kundschaft deutlich rarer. Es brachte einfach keinen Spaß, frierend im Regen zu stehen, so gerne man auch mit dem Standpersonal geplaudert hätte. Trotzdem fanden unsere Crêpes wieder ihre Abnehmer:

Seien es die Altvertrauten mit Nutella, Kinderschokolade, Zimtzucker und für Erwachsene mit Orangenlikör, oder aber, dieses Jahr nach geäußerten Kundenwünschen neu ins Programm aufgenommene, Crêpes mit Käse.



Als Getränke gab es wieder den beliebten heißen Punsch aus Apfel- und Orangensaft mit weihnachtlichen Gewürzen – die Spezialität der Familie Schmitt-Reitz. Pur für die Kinder und Antialkoholiker, mit Calvados und Orangenlikör für die Liebhaber der würzigen und innerlich wärmenden

Erwachsenenversion. Und dann gab es auch den geliebten Vouvray, den Sekt aus der Loire-Gegend nahe unserer Partnerstadt Fondettes. Verzichtet haben wir dieses Jahr auf den Verkauf von Kaffee – beim letztjährigen Nikolausmarkt wurden gerade einmal drei Tassen verkauft – und Fondetter Rotwein. Sollte der Markt im nächsten Jahr wieder stattfinden, sollten wir aber wieder Rotwein anbieten, er wurde öfter nachgefragt.



Auf jeden Fall war der Nikolausmarkt ein Beweis für die Lebendigkeit unseres Vereins:

Trotz der widrigen Umstände waren sehr viele Mitglieder dabei, beim Aufbau, beim Besorgen von Dekoration, Technik, Lebensmitteln, bei der Vorbereitung des Crêpe-Teigs, der Zubereitung und dem Verkauf von Essen und Getränken, beim Abbau und Aufräumen. Für diese tolle Arbeitsmoral bedankte sich der Verein mit einer Crêpe nach Wunsch und einem Getränk für die mit kalten Füßen ausharrenden Mitglieder.

Ulrike Waitz



Weihnachtsmarkt in Fondettes

Wie in jedem Jahr beteiligte sich der Partnerschaftsverein Fondettes wieder am dortigen Weihnachtsmarkt. Dieser dauert zwei Tage, nämlich Samstag und Sonntag, eine echte Herausforderung an die Mannschaft. Es gab wieder deutsche Spezialitäten wie Bier und Bratwurst aber auch Stollen und Rheingauer Riesling, den wir schnell in Geisenheim bei der Forschungsanstalt besorgt hatten, als der Fondetter Vorstand zur gemeinsamen Sitzung im Oktober hier in Naurod war.

Auch ein Besuch aus Naurod ist auf den Fotos zu erkennen: Martine Bates, langjähriges Vorstandsmitglied in unserem Verein, lacht uns auf einem Foto an. Hoffentlich hat sich die Arbeit gelohnt, und alles aus Deutschland Mitgebrachte wurde verkauft.



Das Fondetter Zelt ist doch genau das, was wir uns auch wünschen: neben dem Verkaufszelt ein angrenzendes weiteres Zelt, wo man sich auch bei Regen aufhalten kann, so dass niemand nach Hause gehen muss, bloß um nicht nass zu werden!

Ulrike Waitz

Stammtische

Wie jeden zweiten Montag eines Monats fanden auch im Oktober, November, Dezember und Januar wieder Stammtische statt. Wie immer im „Weißen Roß“ in Naurod. Im Oktober und im November mussten wir umziehen, in die Jägerstube nämlich, da jeweils größere Gesellschaften im Nebenzimmer untergebracht waren. Da beim Oktober-Termin niemand vorher informiert worden war, stolperten wir bei Ankunft alle in die geschlossene Gesellschaft hinein. Die nahmen das aber zum Glück mit Humor; wir auch! Im November waren wir informiert und starteten gleich mit dem Jägerzimmer.



In beiden Monaten kamen nur wenige Mitglieder zum Stammtisch, so dass der Platz ausreichte. Leider ist die Akustik im Jägerzimmer noch schlechter als im Nebenraum, so dass wir darauf drängen mussten, wieder in einen anderen Raum umzuziehen. Einige hatten gestreikt und wollten nicht mehr kommen, wenn es bei den Jägern bleiben würde.

Im Dezember hatten wir, nach Vorarbeit, wieder den Nebenraum: es war uns ja auch ein besonderes Event angekündigt worden.



Der Vorstand arbeitet ja schon ganz intensiv an der Planung für die „50 Jahre Partnerschaft Naurod-Fondettes“, und eine der Ideen ist eine Veranstaltung mit einem Reinhard-Mey-Interpreten. Der von uns angesprochene Künstler wollte sich denen, die ihn noch nicht kennen, bei diesem Stammtisch vorstellen. So waren 23 Leute gekommen, um sich dies nicht entgehen zu lassen. Auch der Französisch-Kurs von Marita Roßbach war fast komplett anwesend, da dies die letzte Zusammenkunft vor Weihnachten war.

Gerhard Weiss, der Mey-Interpret, hatte auch schon auf unsere Bitte hin drei Lieder von Frédéric Mey – unter diesem Namen ist Reinhard Mey in Frankreich bekannt – eingeübt. Marita Roßbach hat sich bereit erklärt, noch ein wenig mit ihm an seiner Aussprache zu feilen. Es war ein sehr motivierender Abend.

Auch der Januar-Stammtisch fand wieder im Nebenraum statt. Alle 10 Vereinsmitglieder und zwei Gäste, darunter der Vorsitzende der Partnerschaft Bierstadt - Terrasson - Theux Jürgen Fleischmann, unterhielten sich angeregt über die unterschiedlichsten Themen. Es war ein wunderbar lockeres Beisammensein.

Ulrike Waitz



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.



Nach der Durchquerung eines Monster-Tornados vor der amerikanischen Ostküste und einer Routine-Landung des Air-France- Flugs AF006 am 10. März 2021 in New York landet dieselbe Maschine mit derselben Crew und den exakt gleichen Passagieren drei Monate später, am 24. Juni 2021, noch einmal in New York. "Unmöglich" werden Sie sich denken.

Und genau das denken sich auch die Verantwortlichen des FBI und fahren großes Geschütz auf. Das zweite Flugzeug, eine identische Kopie des ersten und von den gigantischen Hagelkörnern des Tornados an exakt den gleichen Stellen beschädigt wie das erste, wird, von Jagdbombern eskortiert, auf eine Militärbasis in New Jersey umgeleitet, Passagiere und Crew ohne Angabe von Gründen festgehalten, auf Krankheitskeime untersucht und von einem psychologischen Stab befragt. Damit wird einer von zahlreichen Terrorabwehrplänen gestartet, den die USA nach dem Attentat vom 11. September 2001 haben erarbeiten lassen. Es handelt sich um Plan Nr. 42, der nach Ausschluss aller rational fassbaren Gründe für die Verdoppelung der Boeing und aller Insassen auf die extremste Ursache, nämlich einen möglichen Angriff von außerirdischen Kräften reagieren soll.

Dieses experimentelle Szenario lässt vermuten, dass der Autor einen Science-Fiction-Roman vorlegt, der Erkenntnisse der modernen Quantenphysik durchspielt, zumal Le Tellier von Hause aus Mathematiker ist. Aber das ist nur ein Anliegen dieses Romans. Viel grundlegender ist die Frage, wie Menschen auf die Konfrontation mit der Kopie ihres eigenen Ich reagieren. Dieses Szenario spielt der Autor am Beispiel von sieben Passagieren und dem Piloten durch, Personen, in deren Leben sich in den drei Monaten zwischen erster und zweiter Landung Entscheidendes verändert hat. So wurde noch im März bei David Markle, dem Piloten der Boeing, ein Pankreas-Karzinom im letzten Stadium diagnostiziert. Joanna

Woods, eine erfolgreiche amerikanische Anwältin, ist nach ihrer Rückkehr nach New York im März schwanger geworden, und der französische Übersetzer Victor Miesel, der im März nach New York gekommen war, um einen renommierten Übersetzerpreis entgegenzunehmen, hat sich nach seiner Rückkehr nach Paris umgebracht. Zuvor aber hat er in wenigen Tagen einen Roman mit dem Titel „Die Anomalie“ geschrieben, der in kürzester Zeit ein Riesenerfolg wurde.

Die Gegenüberstellung der Passagiere vom 24. Juni mit ihrem jeweiligen Doppel vom 10. März gehört zum spannendsten Teil des Romans; nicht alle sind in der Lage, ihre eigene Kopie mit ihren Ansprüchen und Makeln zu ertragen.

Die sanfte Lucie, eine gefragte französische Filmcutterin und alleinerziehende Mutter, wird zur Furie, als es darum geht, ihren 10-jährigen Sohn mit der Juni-Lucie zu teilen. Und für welche der beiden Joannas wird sich Aby entscheiden, der Vater des ungeborenen Kindes? Ganz unkompliziert löst Slimboy, ein junger nigerianischer Sänger, das Problem. Er macht sein zweites Ich zu seinem lange verschollenen und in den USA wiedergefundenen Zwilling, mit dem zusammen er eine internationale Karriere starten will. Am tragischsten erscheint allerdings die Situation des Juni-Piloten Markle: Wird auch er unheilbar erkranken, und wird seine Familie ein zweites Mal den Todeskampf des Vaters und Ehemanns ertragen müssen?

Vielschichtig und spannend ist dieser 2020 mit dem Prix Goncourt ausgezeichnete Roman, stellenweise auch urkomisch, aber auch mit scharfer Kritik an den gesellschaftlichen und politischen Fehlentwicklungen unserer Zeit ausgestattet und: mit einem verstörenden Ende, das der Spannung halber hier nicht verraten werden soll. Insgesamt ein großes Lesevergnügen.

Christiane Fröhlich
(Französisch-Lehrerin, als Gast)

Hervé Le Tellier

Die Anomalie. Roman.

Rowohlt Verlag. 2021

Gebundene Ausgabe	€ 22,-
Taschenbuch	€ 14,-
Audio-CD	€ 16,90
Kindle	€ 9,90

Couscous à l'agneau et aux figues



Jedes Jahr wird in Frankreich die Liste der 10 beliebtesten Gerichte aufgestellt. Jedes Jahr ist Couscous dabei: als Couscous royal, mit Lamm, mit Merguez, vegetarisch. Sehr oft ist er die Nummer 1. Letztes Jahr wurde er vom Siebertreppchen verbannt, ist aber immer noch beliebter als *Boeuf bourgignon*, *Blanquette de veau* (muss ich demnächst nachkochen!), oder *Quiche lorraine* (Quelle: Saveurs Numéro 297, septembre 2023).

Da war klar, diesmal gibt es Couscous!

Bei der gemeinsamen Vorstandssitzung im Oktober erzählte ich Marie Corteel, der *petite Marie*, von meinem Vorhaben, und so erfuhr ich, dass deren Mutter in Tunesien groß geworden war und sehr häufig Couscous für die Familie gekocht hat. Marie schickte mir die Angaben, was alles in einen tunesischen Couscous hineinkommt, aber auch was nicht hineinkommt, nämlich Datteln, Rosinen, Salzzitronen, wie er serviert wird, welche Gewürze und Beilagen dazu kommen. So machte ich dann meinen ersten Versuch: ohne Mengenangaben, ohne eine Vorstellung, wie er gewürzt werden muss, wie er zu schmecken hat.



Er schmeckte gut, so dass ich bei meiner Idee blieb, ihn im kommenden Jumelage-Heft vorzustellen. Was fehlte war ein Rezept mit genauen Mengenangaben der Zutaten. Das vorhin zitierte Saveurs-Heft half mir auch mit einem passenden Rezept.

Le Marché (Einkaufsliste) pour 4 personnes:		Zutaten für 4 Personen:	
1	épaule d'agneau désossée (1,5 kg)	1	Lammschulter, ausgebeint (1,5 kg)
300g	de semoule de couscous fine	300g	Couscous, fein
200g	de pois chiches cuits égouttés	200g	Kichererbsen gekocht, abgegossen
4	carottes fanes	4	Karotten mit Grün
3	oignons nouveaux	3	neue Zwiebeln
2	gousses d'ail	2	Knoblauchzehen
4	figues violettes	4	violette Feigen
70g	de raisins secs	70g	Rosinen
3c.à.s.	bombées d'amandes émondées	3EL	blanchierte Mandeln, gehäuft
1	bâton de canelle	1	Zimtstange
1	étoile de badiane	1	Sternanis
1c.à.s.	rase de ras el-hanout	1EL	Ras el hanout, gestrichen
30cl	de bouillon de légumes	300ml	Gemüsebrühe
5	brins de coriandre	5	Stängel Koriander
	Harissa, pour servir		Harissa zum Servieren
	huile d'olive		Olivenöl
	sel, poivre		Salz, Pfeffer

Es ist die erste Januarwoche, und einige Zutaten musste ich durch im Winter erhältliche ersetzen. Ich griff auf normale Karotten zurück – 4 Stück gewogen 400 Gramm – sowie auf Schalotten. Und statt vier blauen Feigen nahm ich acht Datteln. Den Koriander ersetzte ich durch die in arabischen Ländern sehr beliebte Minze. Die Gewürze bereiteten mir keine Sorgen, sie sind noch von der Weihnachtsbäckerei übrig, und Ras el hanout hatte ich gerade neu erstanden.

Eine ganze Lammschulter, nämlich 1,5 kg, für 4 Personen? Das kann nur samt Knochen gemeint sein! Etwa 50 Euro alleine für das Fleisch? Eine Alternative boten eingelegte Lamm-Steaks aus der Keule, das Gewicht betrug 600 Gramm, die mein „Küchenknecht“ – die Leser wissen, so bezeichnet mein Mann sich selbst – in etwa 4 cm große Stücke schnitt. Auch Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden waren seine Aufgabe. Dieses Mal brauchte ich ihn für einen zusätzlichen Kraftakt: das Öffnen der Kichererbsen-Dose! Diese Aufziehringe, die den Dosenöffner ersparen sollen, sind eine Plage!



Die Karotten übernahm ich: Nach dem Schälen schnitt ich sie der Länge nach in Viertel und diese dann in ca. 3 cm lange Stücke.

In einem Kochtopf die Zwiebeln und den Knoblauch in 2 Esslöffel Olivenöl 3 Min. anschwitzen, *faire revenir*. Knoblauch wird extrem schnell braun, also fing ich mit den Zwiebeln

alleine an, und erst eine Minute später kam der Knoblauch dazu. Schon nach 2 Min. war alles angeschwitzt. *Débarrassez et réservez*, also rausnehmen aus dem Topf und ja nicht wegschmeißen! Jetzt das Fleisch auf allen Seiten anbraten. Von Öl stand nichts mehr; ich nahm trotzdem noch einmal etwas Öl. Salzen, pfeffern, *ajoutez les épices*, also die Gewürze dazu, die Karotten und die Zwiebel-Knoblauch-Öl-Mischung. *Couvrez d'eau à hauteur*, also bis zur Höhe Wasser angießen. Bis zu welcher Höhe? Ganz bedecken? Ich nahm so viel Wasser, dass oben noch ein wenig Material rausschaute. Und jetzt den Deckel drauf und 30 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.



Jetzt ist es Zeit, den Couscous vorzubereiten. Couscous ist zu Kügelchen zerkleinerter Hartweizen-Gries. Diesen gab ich in eine hitzebeständige Schüssel. *Salez et poivrez*, salzen und pfeffern und 1 Esslöffel Olivenöl dazu. Ich kenne natürlich unsere Essgewohnheiten: lieber mehr Fleisch und Gemüse als „Sättigungsbeilagen“. Also nahm ich nur die Hälfte

– 150 Gramm – Couscous. Daraus resultierend auch nur die Hälfte der Gemüsebrühe. In einem Topf stellte ich sie bereit zum Erwärmen.

Die Gries-Körnchen sind in 5 Min. fertig: es reicht also, sie erst kurz vor dem Ende der Garzeit des Kochtopf-Inhalts zu überbrühen. Die geschälten Mandeln werden ohne Fett in einer Pfanne geröstet, *torréfier à sec*, unter dauerndem Rühren. Das dauert etwa 5 Min. Diese Technik ist ja ein Klassiker: bei den verschiedensten Pestos wende ich sie an, und noch einmal verbrannte Mandeln brauche ich nicht; ich passe also höllisch auf!

Sind die 30 Min. Garzeit um, kommen die Mandeln, die Rosinen, die *pois chiches*, also die Kichererbsen, und die Feigen dazu. Meinen Feigenersatz, die Datteln, hatte ich entsteint und der Länge nach geviertelt. *Poursuivez la cuisson 10 minutes*, also noch einmal 10 Min. köcheln lassen.

Jetzt ist die Gemüsebrühe mit dem Aufkochen dran, sie wird über die vorbereiteten Couscous-Körner gegeben. Jetzt am besten alles mit einer Gabel durchrühren und 5 Min. quellen lassen. Dann erneut mit der Gabel durchpflügen und auflockern.

Servieren Sie das Fleisch mit den Körnern, *arrosez du bouillon de cuisson*, also benetzen Sie die Körner mit der Kochbrühe und bestreuen Sie das Ganze mit dem kleingehackten Koriander. Meine kleingehackte Minze war ein würdiger Ersatz. Ich kenne einige Leute, die Koriander wegen des etwas seifigen Geschmacks nicht mögen, und so ist Minze eine tolle Alternative.

Accompagnez de harissa: es sieht schön aus auf dem Tisch, das rote Harissa, ist aber so scharf, dass ich es wegließ. Das Gericht ist durch das Ras el hanout schon sehr würzig, also erst einmal ohne probieren. Die Zusatzmenge an kleingeschnittener Minze haben wir hingegen komplett aufgebraucht.

Fazit: Sehr lecker und orientalisch-würzig. Die Menge – trotz des reduzierten Fleisches – hätte auch locker für die angegebenen 4 Personen gereicht. Bei der Originalmenge Couscous auch für 5.

Ich verstehe die Wahl der Franzosen, Couscous auf den Platz der beliebtesten Gerichte zu setzen, vollkommen: es ist eine Abwechslung zur traditionellen französischen Küche, aber nicht minder lecker.

Ulrike Waitz



Die Redaktion wünscht viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen.

Auflösung



Wir sind in Frankreich.

Das Zeichen an der Brücke auf der linken Spur der Autobahn ist ein neues Verkehrszeichen, das auf die neue französische Umweltspur hinweist. Es gilt in der Zeit des Berufsverkehrs. Die Spur ist frei für Busse, Taxis sowie Autos und Zweiräder, die mit mindestens zwei Personen besetzt sind. Bei E-Autos reicht der Fahrer.

Mit diesem Verkehrszeichen soll die Umweltbelastung verringert und die Bildung von Fahrgemeinschaften gefördert werden. Spezielle Kameras kontrollieren die Anzahl der Mitfahrer. Ein Zuwiderhandeln wird mit einem Bußgeld in Höhe von Euro 135,- geahndet.

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 Soumaintrain**



Für mich war dieser Käse eine Neuentdeckung, und nicht nur für mich; jeder, den ich auf ihn anspreche, fragt: "Wie heißt der Käse? Noch nie gehört!" Vor zwei Jahren lernte ich ihn bei meiner Freundin aus Dijon (Burgund!) kennen, und er schmeckte großartig. Als ich nach ihm in den Läden in Frankreich Ausschau hielt, entdeckte ich ihn plötzlich überall.

Lange wurde er nicht mehr hergestellt, obwohl es ihn seit etwa 300 Jahren gibt: erst seitdem die Bauern in der *Bourgogne* nicht mehr genug Geld von den Molkereien für ihre Milch bekommen, haben einige die Tradition wieder aufgegriffen und mit der Soumaintrain-Herstellung begonnen.

Der Soumaintrain ist ein cremig-weicher Käse mit einer beigen bis rötlich-beigen Rinde. Er wird aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch hergestellt und in runde Formen von ca. 12 cm Durchmesser gegeben. Je nach Reifegrad hat er einen milden bis kräftigen Geschmack. Sein Fettgehalt liegt bei 45%, also kein Wunder, dass er so lecker ist. Das liegt auch am mehrfachen Einreiben mit Salzlake und *Marc de Chablis* während seiner etwa sechs- bis achtwöchigen Reifung.

Der Name leitet sich von der Gemeinde Soumaintrain ab, die im *Département Yonne* liegt. Er darf nur dort und im nebenan liegenden *Département Aube* hergestellt werden; ist also ein herkunftsnachgewiesener Käse aus der *Bourgogne* (*Indication Géographique Protégée*).

Wenn es ihn irgendwo zu kaufen gibt, gleich zugreifen. Mit seiner Rotschmiere erinnert er an einen *Epoisse* oder einen *Langres*. Er ist aber deutlich milder. Den letzten habe ich mit Pellkartoffeln und einem Salat gegessen: wunderbar!

Ulrike Waitz

Termine

Französisch für Wiedereinsteiger

mit Marita Roßbach

montags, 17.00 Uhr bis 18.15 Uhr

(neue Mitstreiter und Mitstreiterinnen sind herzlich willkommen)

Stammtisch im Gasthaus „Zum weißen Roß“

jeweils am 2. Montag eines Monats, 19.00 Uhr

Mitgliederversammlung des PNF

Freitag, den 08. März 2024, um 20.00 Uhr

im Forum, Kellerskopfstr. 4, 65207 Wiesbaden-Naurod

Boulespiel

jeweils am 1. Sonntag eines Monats

auf dem Boule-Platz hinter der Kellerskopfhalle, Beginn: 11.00 Uhr

in den Monaten April bis November

Nauroder Jugendliche in Fondettes

06. bis 12. April 2024

Fondetter Erwachsene in Naurod

10. bis 13. Mai 2024

Rad - Etappen - Tour des RV Wanderlust

mit dem A.S.F. Fondettes

von Regensburg nach München

08. bis 16. Juni 2024

„Nauroder Sommerlaune“

(Weinstand vor dem ev. Gemeindehaus)

ausgerichtet vom Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes

23. August 2024, von 17.00 - 22.00 Uhr

Gemeinsame Vorstandssitzung in Fondettes

03. bis 06. Oktober 2024

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?



Adi Raima

1. Ich trage das Heft im „Hochgebirge“ von Naurod aus: Mittelweg (18% Steigung!), Odenwaldblick, Ruhwehr, Fritz-Gontermann-Straße, Fondetter Straße, Sonnenhöhe.
2. Ich wohne im Mittelweg, also „mitten drin“ in meinem Bezirk.
3. Ich gehe zu Fuß, weil ich dann eher die Möglichkeit habe, mit den Menschen, die ich unterwegs treffe, über unseren Verein zu sprechen und weise dann besonders auf die „Kochrezepte aus der klassischen

französischen Küche“, sowie die „Käsespezialitäten aus Frankreich“ hin. Auf diese Seiten bin ich selbst jedes Mal besonders gespannt. Aber auch die Seiten „Kürzlich gelesen oder gesehen“ und „Postkarte aus...“ finde ich sehr interessant.

4. Ich nehme mir viel Zeit zum Austragen. Warum das so ist, s. Frage 6.
5. Genau weiß ich das nicht, aber ich mache das schon recht lange.
6. Da ich gerne mit den Bürgern auf der „Gass“ spreche (siehe Antwort zur Frage 3), würde ich am liebsten an der Türe klingeln und den Mitgliedern

und Freunden das Heft mit ein paar Worten in die Hand drücken. Aber das geht natürlich nicht immer, was ich sehr bedauere. Ich bin auch dankbar, dass ich manchmal wesentlich mehr Hefte als vorgesehen bekomme, weil ich dann auch Freunden, die zwar noch nicht Mitglieder sind, von denen ich aber weiß, dass sie unsere Ziele unterstützen, Frankreich ein Stück näherbringen kann. Und so hoffe ich, dass sie doch noch eines Tages dem Fondettes-Verein beitreten werden.

7. Im „Hochgebirge“ geht man besser alleine.

Impressum

Herausgeber: Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes e.V.

Christine Becht, Schillerstraße 10

65207 Wiesbaden-Naurod

Telefon 06127 – 61307

christine.becht@web.de

IBAN DE50 5105 0015 0188 0170 88

BIC: NASSDE55XXX

www.naurod-fondettes.eu

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: Christine Becht, Andreas Brunk, Christiane Fröhlich, Wolfgang Nickel, Petra Opitz, Marita Roßbach, Bernd Siebold, Ulrike Voigt, Gerhard Waitz, Ulrike Waitz

Fotos: Jean-Luc Baudrier, Felix Becker, Jean-Louis Blond, Andreas Brunk, Philippe Lacroix, Petra Opitz, Marita Roßbach, Bernd Siebold, Iris Siebold, Ulrike Waitz

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

Druck: **WirmachenDruck.de**



Fröhliche Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2024
wünschen wir den Leserinnen und Lesern von „Jumelage“
Ihr Redaktionsteam

Und nicht vergessen:
Mitgliederversammlung des PNF
Freitag, den 08. März 2024, um 20.00 Uhr
im Forum, Kellerskopfstr. 4,
65207 Wiesbaden-Naurod