



Jumelage

Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V. | Nr.104 | Dezember 2019



„Schöneres Naurod“ – auch durch den Partnerschaftsverein

Viele Vereine, Gruppen und Einzelpersonen legten im Sommer letzte Hand an die Maßnahmen, die sie sich für die Verschönerung des Ortsbildes vorgenommen hatten. Das war dieses Mal eine besonders schweißtreibende Angelegenheit bei Temperaturen an



die 40°C und fast steinhartem Boden. Aber die Mitglieder des Partnerschaftsvereins Naurod – Fondettes, die hier am Partnerschaftsmal an der Ecke Fondetter Straße / Bremthaler Straße zu sehen sind, können trotzdem lachen. Das Foto zeigt Bernd und Iris Siebold und Dr. Klaus Hultzsch nach getaner Arbeit.

Nachdem eine Jury die verschiedenen Aktionen begutachtet und bewertet hatte, wurden die Teilnehmer zu einer kleinen Feier am 5. November 2019 ins Forum eingeladen, wo leckere Vesperplatten, Mineralwasser und Apfelwein bereit standen. Ortsvorsteher Wolfgang Nickel begrüßte besonders die diesjährige Äpfelblütekönigin Vanessa Diehl, sowie die Wiesbadener Stadtverordnetenvorsteherin Christa Gabriel und Stadtrat Hans-Martin Kessler. Danach gab er die Preisträger bekannt, zu denen auch der Partnerschaftsverein seit vielen Jahren

gehört. Alle Aktiven erhielten eine schön gestaltete Urkunde.

Die „Nauroder Bürgerplakette“ wurde in diesem Jahr an die fleißigen Helferinnen des Nauroder Seniorenkreises verliehen. Die musikalische Umrahmung des geselligen Abends erfolgte in bewährter Weise durch das Mandolinenorchester „Musikfreunde Naurod“.

Bernd Siebold

Beitragsordnung und Datenschutzgrundverordnung

Bereits in der Mitgliederversammlung im April dieses Jahres haben wir entschieden, dass der Mitgliedsstatus neu und eindeutig definiert werden muss. Eine Familienmitgliedschaft gibt es nicht mehr; wir möchten jedoch minderjährige Familienmitglieder mit einer Beitragsbefreiung an uns binden. Näheres dazu entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Beitragsordnung, die der Vorstand am 15.10.2019 verabschiedet hat:

Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes e.V. Beitragsordnung vom 15.10.2019

Der Vorstand hat auf der Grundlage des Beschlusses der Mitgliederversammlung vom 05.04.2019 am 15.10.2019 die folgende Beitragsordnung beschlossen:

1. Jedes Mitglied, gleich ob Einzelperson (natürliche Person), Verein oder juristische Person, hat an den Verein einen Beitrag von 12 EUR jährlich zu zahlen, sofern nicht nachfolgend etwas Abweichendes bestimmt ist.
2. Ein volljähriges Mitglied (natürliche Person), das in einem Haushalt zusammen mit einem anderen volljährigen Mitglied (natürliche Person) lebt, welches einen Beitrag nach Nr. 1 zu zahlen hat, hat an den Verein einen Beitrag von lediglich 6 EUR jährlich zu zahlen.
3. Ein volljähriges Mitglied (natürliche Person), das einen Beitrag nach Nr. 2 zu zahlen hat, gilt als vollwertiges Mitglied des Vereins mit allen Rechten und Pflichten, insbesondere mit dem vollen Stimmrecht in der Mitgliederversammlung.
4. Ein minderjähriges Mitglied (natürliche Person), das in einem Haushalt zusammen mit einem anderen volljährigen Mitglied (natürliche Person) lebt, welches einen Beitrag nach Nr. 1 zu zahlen hat, hat an den Verein keinen Beitrag zu zahlen.
5. Ein minderjähriges Mitglied (natürliche Person), das nach Nr. 4 keinen Beitrag zu zahlen hat, gilt zwar als vollwertiges Mitglied des Vereins mit allen Rechten und Pflichten, hat jedoch kein Stimmrecht in der Mitgliederversammlung.
6. Ein minderjähriges Mitglied (natürliche Person), das nach Nr. 4 keinen Beitrag zu zahlen hat, hat sich spätestens beim Erreichen der Volljährigkeit gegenüber dem Vorstand zu erklären, ob es weiterhin Mitglied bleiben will oder nicht. Erklärt es, dass es weiterhin Mitglied bleiben will, so hat es ab dem Erreichen der Volljährigkeit den Beitrag nach Nr. 1 oder – sofern die

Voraussetzungen dafür vorliegen - nach Nr. 2 zu zahlen. Erklärt es, dass es nicht weiterhin Mitglied bleiben will, so scheidet es mit dem Tag des Erreichens der Volljährigkeit als Mitglied aus dem Verein aus.

7. Der Vorstand hat das Recht, aber nicht die Pflicht, von Mitgliedern, die die Vergünstigung nach Nr. 2 oder Nr. 4 in Anspruch nehmen wollen, einen Nachweis über die Voraussetzungen dafür zu verlangen.
8. Alle jährlich zu zahlenden Beiträge sind zum 1. Januar fällig.
9. Diese Beitragsordnung gilt ab dem Geschäftsjahr 2020 und solange, bis die Mitgliederversammlung eine neue Beitragsordnung beschließt.

Auf der Grundlage dieser Beitragsordnung werden wir in nächster Zeit alle Vereinsmitglieder anschreiben und sie bitten, uns bei mehreren Personen in ihrer Haushaltsgemeinschaft mitzuteilen, wer das Erstmitglied gemäß Ziffer 1 und wer das Zweitmitglied gemäß Ziffer 2 der Beitragsordnung sein soll.

Ferner bitten wir um Bekanntgabe, welche minderjährigen Kinder beitragsfrei im Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes e.V. geführt werden sollen.

Dem Schreiben wird abschließend ein Hinweis zur Datenschutzgrundverordnung beigelegt sein.

Karl-Heinz Henning (Kassenwart)

Lebendige Partnerschaft auf dem Rad – Nauroder und Fondetter Mountainbiker auf Ostsee-Tour

Es war ein lang gehegter Wunsch der französischen Mountainbiker vom A.S.F., dem Fondetter Pendant des RV Wanderlust in Naurod: Einmal an der Ostseeküste – dem mer baltique – mit dem Rad unterwegs sein! Dieses Jahr ging dieser Traum in Erfüllung. Die 40. Radetappentour des RV Wanderlust, unterstützt von den Läufern der TG Naurod, führte 25 Deutsche und Franzosen von Eberswalde bei Berlin ins polnische Stettin, um das Stettiner Haff herum und dann immer weiter nach Westen bis zur Mündung des Nord-Ostsee-Kanals bei Brunsbüttel in die Elbe.

Eine Tour von über 600 km auf dem Rad bietet zahlreiche Gelegenheiten für erst- und einmalige Eindrücke. So war für die meisten Fondetter der kurze Abstecher nach Berlin das erste unvergessliche Erlebnis. Auch wer Berlin schon zu kennen glaubte, sah bei der dreistündigen Bootstour über Spree und Landwehrkanal u.a. durch das Regierungsviertel und Kreuzberg manch prächtiges Gebäude oder auch

weniger prächtige Funktionsbauten zum ersten Mal – und lernte, dass Berliner Brücken sehr niedrig sein können.

Startpunkt der Tour war Eberswalde bei Berlin. Von hier ging es den Oderradweg entlang hinüber nach Polen – ein unmerklicher Grenzübertritt, da nur unauffällige Grenzmarkierungen diesseits und jenseits der Oder in Erinnerung riefen, dass man sich entweder in Deutschland oder in Polen befand. Eine wunderbare Erfahrung, dass Europa so funktionieren kann! Und wie weit man im Osten war, machte der frühe Sonnenaufgang um 4:30 Uhr eindrucksvoll deutlich.

Der nächste Höhepunkt waren die alten Seebäder an der Ostseeküste auf Usedom, wie Ahlbeck, Heringsdorf oder Zinnowitz, mit ihren beeindruckenden Seebrücken. Nicht jeder ahnte wohl, welche abwechslungsreiche Topografie die letzte Eiszeit geschaffen hat, aber Abfahrten mit einem Gefälle von 16% waren die Belohnung für manchmal schweißtreibende Anstiege auf sandigen Waldwegen.



Der Zeitplan war straff, und so war das Meer oft nur von weitem zu sehen, über den Deich und die Zuwege zum Wasser entlang, immer vom Rad aus. Weitere Ostseebäder

auf dem Darß wurden bei stets strahlendem Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen passiert, ebenso Ahrenshoop und Dierhagen, bis endlich in Warnemünde Zeit für einen Ausflug an den Strand war: ein perfekter Abend mit Sonnenuntergang direkt am Meer, Zeit zum Baden und einem harmonischen Ausklang bei bestem Essen. Eine wesentliche Erkenntnis der Fondetter Freunde war, dass es an der deutschen Ostseeküste eigentlich genauso schön ist wie an der französischen Atlantikküste – mag allerdings sein, dass dort der Rotwein besser und das Sommerwetter beständiger ist.

Dass 30 Grad und anhaltender Sonnenschein doch nicht so typisch für die deutsche Ostseeküste sind, zeichnete sich am nächsten Abend ab, als in Lübeck tatsächlich Gewitter und Regen die Stadtbesichtigung zu einem späten und kurzen Vergnügen machten. Nach einem kurzen Autotransfer bis zum Beginn des Nord-Ostsee-Kanals in Kiel ging es am nächsten Tag wieder aufs Rad, diesmal bei deutlich veränderten meteorologischen Rahmen-



bedingungen mit 18 Grad und vielen Wolken. Die letzten knapp 100 Kilometer führten nun immer am Kanal entlang, der jährlich von mehr als 30.000 Schiffen passiert wird. Nur an diesem Tag wohl nicht, denn von den erwarteten zahlreichen Hochseeschiffen zeigte sich nur ein einziges, passenderweise unter der beeindruckenden Eisenbahn-Hochbrücke von Rendsburg. Schließlich, an Rad-Tag sieben, war Brunsbüttel in Sicht, dann die beeindruckende Zufahrt von der Elbe in den Kanal, und damit auch das Ende dieser Radetappenfahrt. Spätestens in zwei Jahren geht es weiter, denn dann planen die Fon-

detter schon den 20. Jahrestag der ersten Radtour von Naurod nach Fondettes.

Dr. Martina Schaad



Rheingauer Weinwoche in Wiesbaden

Von Freitag, den 9. August bis Sonntag, den 18. August 2019 fand wieder die Rheingauer Weinwoche statt, eines der beliebtesten Wiesbadener Feste.

Nicht nur Rheingauer Wein wird ausgeschenkt, sondern auch, dank der Vereine, die den Kontakt zu den 18 Partnerstädten Wiesbadens pflegen, Wein aus internationaler Produktion. Jedes Jahr stellt, von Wiesbaden eingeladen, eine Partnerstadt – vorausgesetzt es gibt Weinbau in der näheren Umgebung – ihre Erzeugnisse vor.

2019 konnte, an dem von der Stadt zur Verfügung gestellten Stand, die Partnerschaft Wiesbaden-Istanbul/Fatih e.V. zum ersten Mal die Bewirtung übernehmen. Der Verein hatte sich das Weingut Suvla



ausgesucht, das hochwertige Weine produziert und seinen Sitz westlich von Istanbul auf der an der ägäischen Küste gelegenen Halbinsel Galipoli hat.

Mit Organisationshilfe der Abteilung Protokoll, Auslandsbeziehungen und Städtepartnerschaften der Stadt übernahmen wieder Freiwillige der verschiedenen Partnerschaftsvereine den Ausschank. Auch aus unserem Verein Naurod – Fondettes beteiligten sich einige Mitglieder am Verkauf des Weins. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, es macht viel Spaß, mit den interessierten Besuchern zu plaudern, ihnen etwas über den Weinbau in dieser Gegend mit ihren speziellen Rebsorten zu erzählen.

Das Wissen dazu bekommen alle Ausschankenden auf einer von der Stadt ausgerichteten Weinprobe am ersten Samstag des Weinfestes. Hier lernten wir, neben Weinen aus den vertrauten Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah auch einheimische Sorten wie Kinali Yapincak und Karasakiz kennen. Mit ihrer salzigen Luft und dem Geruch nach Harz und Lavendel hat sich diese Region zu einem wichtigen Weinanbaugebiet für hochwertige Weine der Türkei entwickelt.

Und natürlich wird bei dieser Weinprobe auch der Kontakt zu den Mitgliedern der anderen Partnerschaftsvereine gepflegt, denn in ein paar Jahren sind wir wieder dran, Weine aus dem Loire-Tal, aus Fondettes, Chinon, Vouvray zu präsentieren und sind auf Ausschankhilfe angewiesen.

Ulrike Waitz

Gemeinsame Vorstandssitzung Naurod - Fondettes

Vom 25. bis 28. Oktober 2019 waren die Vertreter des Vorstandes aus Fondettes bei uns in Naurod, um die gemeinsamen Programme im Jahre 2020 und 2021 zu planen. Aus beruflichen und gesundheitlichen Gründen kamen nur 4 Gäste zu uns: Jean-Pierre Choplain mit seiner Frau Martine, Marie Corteel und Philippe Lacroix. Für die Reise reichte ein Pkw, in dem sogar noch einige Kisten Rotwein, die von uns bestellt waren, Platz fanden.



Das kleine Forum war von bewährten Händen französisch-herbstlich geschmückt, als die Fondetter Delegation pünktlich um 18.00 Uhr eintraf.

Alle freuten sich über das Wiedersehen und prosteten sich mit dem leckeren Geisenheimer Sekt zu.

Nach freundlichen Begrüßungsworten der beiden Vorsitzenden Christine Becht und Jean-Pierre Choplain und vielerlei Gesprächen in kleinen Gruppen wurden die Gäste ihren Gastgebern überlassen, die

sie zu einem gemeinsamen Abend *en famille* mitnahmen.

Der Samstag war der gemeinsamen Arbeit gewidmet und fing um 10.00 Uhr im Arbeitsraum der IG in der Kellerskopfhalle an. Als weitere Gäste konnten wir unseren Ortsvorsteher Wolfgang Nickel und unser Ehrenmitglied Bernd Siebold begrüßen. Auf der Tagesordnung stand zunächst der Rückblick auf die verschiedenen Ereignisse des vergangenen Jahres, wobei die Jugendfahrt der Franzosen zu uns und die

Erwachsenenfahrt nach Frankreich ganz besonders hervorgehoben wurden. Die leider nur 7 jungen Franzosen, die vom 13. bis 19. April bei uns zu Besuch waren, waren von



der Reise jedoch so begeistert, dass sich einige zum freiwilligen Deutschkurs angemeldet haben.

Jean-Pierre Choplain hatte seinen Überblick auf einen PC überspielt und zeigte uns eine von Musik unterlegte Bildershow, die allen gut gefiel. Danach schloss sich eine Kaffeepause mit selbstgebackenem Mandelkuchen an. So war man für die schwierigere Arbeitsphase, das Abstimmen gemeinsamer Zeitrahmen für die Jahre 2020 und 2021, gewappnet.

Über den Besuch der französischen Erwachsenen bei uns hatten wir uns schnell auf das Wochenende an Christi Himmelfahrt vom 21. bis 24. Mai 2020 geeinigt.

Der Termin für die Jugendfahrt der Nauroder nach Fondettes war auch schnell auf den



4. bis 11. Juli 2020 festgelegt. Viele Diskussionen entstanden jedoch bezüglich der Planung für unser Arbeitstreffen im nächsten Jahr. Dieses gleichzeitig mit dem *Marché de Noël* in Fondettes stattfinden zu lassen stieß auf einige Bedenken. In Fondettes sind im nächsten Jahr Wahlen, der Termin für den Markt wird erst danach festgelegt, und das Wetter könnte uns ja auch Probleme bereiten. Eine Entscheidung wurde also noch nicht gefällt.



Mit einem Umtrunk mit Sekt und Federweißem begleitet von selbst gebackenem Zwiebelkuchen ging dieser arbeitsreiche Vormittag zu Ende.

Der Abend verlief für unsere französischen Gäste in Begleitung ihrer Gastfamilien und anderer Mitglieder unseres Vereins stimmungsvoll im Forum bei einer von der Nauroder CDU veranstalteten Weinprobe. Es wurden 10 Proben von Wiesbadener Winzern, die von Volker Bienstadt und Ingmar Jung präsentiert wurden, verköstigt. Zur Stärkung wurden Vesperplatten gereicht. Die Weinprobe endete mit der Versteigerung gespendeter Weine, deren Erlös einem Nauroder Jugendprojekt zu Gute kommen soll.



Für den Sonntag hatten wir einen Besuch der schönen Stadt Limburg vorgesehen. Umweltschonend fuhren wir vom Auringer Bahnhof mit dem Zug gemütlich über Niedernhausen, Idstein und andere kleine Ortschaften bis zum Limburger Bahnhof. Dort wurden wir von einer Dame freundlich empfangen, die uns durch die Stadt begleitete und ihre Erklärungen

zweisprachig ausführte.

So spazierten wir auf alten Spuren, durch schmale Gassen. Wir bewunderten die ältesten Fachwerkhäuser, mit Erkern und Gesichtern verziert, und freuten uns, im alten Rathaus – Beispiel eines mittelalterlichen Hallenhauses – ein wenig Wärme und Schutz vor dem Regen zu finden. An der schmalsten Stelle des mittelalterlichen Handelsweges von Antwerpen nach Byzanz mussten die hochbeladenen Pferdekarren anhalten, Zoll bezahlen, und, waren sie zu breit, abgeladen werden. Am anderen Ende der Stadt wurden sie wieder neu beladen und zogen weiter. Daraus entwickelte sich sogar ein Berufszweig. Nach fast eineinhalb Stunden näherten wir uns ansteigend dem Limburger Dom und erfuhren auf Nachfragen noch weitere Details zu der schwierigen



gen Situation der Pfarrei, die nur zum Teil ein Museum beherbergt und ansonsten leer steht. Um sich auf die Architektur des St. Georg Domes vorbereiten zu können, hatten unsere französischen Gäste schon im Vorfeld einen kleinen Führer in französischer Sprache erhalten. Sie konnten so informiert die Schönheit des Kircheninneren mit den großartigen Fresken, dem Grabdenkmal des Grafen Konrad Kurzbold, dem Taufbecken aus der Bauzeit des Domes (Ende



des 12. Jahrhunderts) und die sitzende Madonna am Eingang bewundern. Nach diesen vielen Eindrücken war es an der Zeit, dem Körper eine Stärkung zukommen zu lassen. Im ersten Stock eines Restaurants in der mittelalterlichen Innen-



stadt fanden wir alle Platz und labten uns an kleinen Speisen.

Den immer noch regnerischen Restnachmittag verbrachten wir dann noch im Café Kosmol, das mit seinen vielfältigen kreativen Torten die meisten von uns verführte, nicht nur einen Kaffee zu trinken.

Der Zug brachte uns zum Ausgangspunkt unserer Tagesfahrt zurück. Ein gemeinsames vorgeplantes Abendessen im Auringer Hinkelhaus beendete diesen erlebnisreichen Tag, der trotz des Regens unserer guten Stimmung keinen Abbruch getan hatte.

Als Überraschung überreichte unsere Vorsitzende noch eine von unserem Vereinsmitglied Christian Schmitt gefertigte Marmorplatte, die die Partnerschaft zwischen Naurod und Fondettes bekundet. Sie wird einen Platz in der Fondetter *Mairie* finden. *Marita Roßbach*



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... **Seillans**



Seillans ist eines der wunderschönen, mittelalterlichen Dörfer "villages perchés du Haut Var" im Hinterland der Côte d'Azur, etwa 40 Kilometer nördlich von Fréjus. An einen Bergrücken geschmiegt, hat man einen großartigen Blick nach Süden, sieht das Meer aber nicht, da das Esterel-Gebirge im Weg steht. Schon in gallo-römischer Zeit war die Gegend besiedelt. Zu deren Spuren zählen Überreste von Thermalbädern im Ort, sowie eine Begräbnisstele in der nahe gelegenen kleinen Kapelle Notre-Dame-de-l'Ormeau. 1888 war Queen Victoria hier. Ihre jüngere Verwandte, Prinzessin Diana verbrachte 1996 ihren Urlaub in Seillans.

Doch der berühmteste Bewohner Seillans war ein Deutscher: der Maler Max Ernst. Er besuchte den zu der „Vereinigung der schönsten Dörfer Frankreichs“ zählenden Ort regelmäßig und ließ sich 1964 für die letzten Jahre seines Lebens hier nieder. Ihm ist ein sehenswertes Museum gewidmet.

Liebe Grüße aus Südfrankreich von Ulrike Waitz

Jubiläumsfeier der Deutsch-Französischen Gesellschaft

Am Samstag, dem 21. September 2019, feierte die Deutsch-Französische Gesellschaft in der Aula des Gutenberg-Gymnasiums ihr 70jähriges Bestehen. Eingestimmt wurden die Gäste und Ehrengäste durch 2 Lieder des Schülerchores in französischer Sprache. Festredner waren als



Hausherr der Rektor der Gutenbergschule, Herr Dr. Martin Buchwaldt, der hessische Kultusminister Herr Ralph Alexander Lorz und die französische Konsulin Madame Pascale Trimbach. Alle Redner betonten die Bedeutung dieser frühen Annäherung an Frankreich, die Siegermacht, den Gegner in zwei verheerenden Weltkriegen, an unser Nachbarland.

Die aus einem solchen Verein zu früher Stunde erwachsenen Kontakte wurden dargestellt durch die Beiträge von mehreren älteren Mitgliedern, die rührend von ihren ersten Reisen nach Frankreich berichteten. Eine davon war Annemarie Beyer, die bereits seit 69 Jahren Mitglied in der deutsch-französischen Gesellschaft ist. Sie wurde vom ersten Vorsitzenden Michael Geissler entsprechend gewürdigt.



Zwischen den Redebeiträgen gab es immer wieder musikalische Unterbrechungen, so auch 2 Chansons von einer Schülerin. Schließlich folgte ein launiges Programm von der bekannten Sängerin Gabriele Kentrup, die zum Mitsingen aufforderte.

Ein Glas Sekt zu den Leckereien eines Buffets sorgte für weitere gute Gespräche und lockere Stimmung. Ein gelungener Festakt! *Marita Roßbach*

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.



Angeregt durch die Lektüre des neuen Romans von Jean-Luc Bannalec „Bretonisches Vermächtnis“, (Besprechung seiner früheren Romane siehe Jumelage 101, Dezember 2018), dessen Charaktere auf denen des „gelben Hundes“ basieren, wollte ich unbedingt das Original lesen. Auch hier spielt die Handlung in Concarneau, allerdings sehr viel früher: das Buch ist 1931 erschienen.

Kommissar Maigret, wie immer mit Hut, Pfeife rauchend und sehr wortkarg, ermittelt in einem äußerst undurchsichtigen Fall: einem Mann aus der guten Gesellschaft Concarneaus ist beim Anzünden seiner Zigarre auf dem nächtlichen Heimweg aus einem Lokal in den Bauch geschossen worden, durch den Briefkastenschlitz eines unbewohnten Hauses. Noch mehrere „Unfälle“ passieren – der einzige Anhaltspunkt ist ein gelber Hund, der immer wieder auftaucht, den aber niemand kennt.

Wie immer bei Simenon sind die handelnden Personen psychologisch fein gezeichnet; ihre Reaktionen und Beweggründe sind nachvollziehbar. Die Probleme der sozialen Ungleichheit und damit Ungerechtigkeit spielen auch in diesem Roman eine große Rolle.

Kommissar Jules Maigret feiert dieses Jahr seinen 90. Geburtstag! In über 100 Fällen ermittelt er ohne sich zu hetzen; er beobachtet seine Mitmenschen, erfasst ihre Stimmungen und lässt sich von seinem Instinkt leiten,

um dann die richtige Fährte zu finden. Immer hat er ein zutiefst menschliches Mitgefühl, sei es für die Opfer oder die Täter.

Georges Simenon (1903 Lüttich, Belgien – 1989 Lausanne, Schweiz) – sein Tod jährt sich dieses Jahr zum 30. Mal – war ein Vielschreiber. Neben den Geschichten um Kommissar Maigret verfasste er über 100 weitere Romane und 150 Erzählungen unter seinem Namen, sowie etwa 200 Groschenromane und mehr als 1000 Kurzgeschichten unter verschiedenen Pseudonymen. Anders als beim klassischen „Who done it“, dem Ermitteln des Täters, liegt der Fokus auf dem Motiv hinter der Tat, und so waren die Maigret-Romane wegweisend für einen neuen psychologisch geprägten Typ von Kriminalliteratur wie z.B. Patricia Highsmith, Friedrich Glauser und Friedrich Dürrenmatt.

Georges Simenon

Maigret und der gelbe Hund. Roman.

Zürich: Diogenes Verlag

Der Roman ist im Augenblick nur antiquarisch oder als Hörbuch erhältlich. Eine Neuauflage soll im kommenden Frühjahr erscheinen.

Ulrike Waitz

Als neue Mitglieder begrüßen wir:

***Herrn Ralf-Michael Franke
und seine Frau Edeltraud Franke-Rösinger
aus Wiesbaden-Naurod***

Familie Sabine Busch aus Wiesbaden-Naurod

Frau Elke Schwalbach aus Wiesbaden-Naurod

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

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 Seite 21

Stilles Gedenken

Wir trauern um unsere Mitglieder:

Herrn Günther Basting aus Wiesbaden-Naurod

Herrn Eberhard Lange aus Bad Neuenahr-Ahrweiler

Wir werden ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

Weihnachten in der Provence

Die Provence gehört zu den Regionen Europas, in denen Weihnachten sehr intensiv gefeiert wird. Kaum eine Gegend feiert romantischer und üppiger, die Menschen zelebrieren uns merkwürdig vorkommende Bräuche und schwelgen in kulinarischen Hochgenüssen.



Die Weihnachtszeit beginnt mit dem Tag der Heiligen Barbara, dem 4. Dezember. Während bei uns in Deutschland Barbara-Zweige für die Wohnung geschnitten werden, die dann an Weihnachten blühen, sät man in der Provence Weizenkörner in drei Schälchen mit wassergetränkten Wattebäuschen. Sie werden an einen warmen Ort gestellt, vorzugsweise auf den Kaminsims.

An Heilig Abend wird der Weizen unter die Lupe genommen: ist er kräftig und hoch gewachsen, fällt die Ernte im kommenden Jahr üppig aus, ist er klein, ja sogar schimmelig, muss mit einer schlechten Ernte gerechnet werden.

Die Zahl Drei spielt hier eine große Rolle: drei Schälchen mit Weizen, drei weiße Tischtücher und drei Leuchter auf der Tafel; sie steht für Maria, Josef und das Jesuskind.

In fast jedem Dorf der Provence gibt es einen Weihnachtsmarkt. Stände bieten die „kleinen Heiligen“, die *Santons* an (siehe Jumelage Nummer 101, Dezember 2018). Jedes Jahr ergänzen die Familien ihre Sammlung um ein weiteres Exemplar, das dann die Krippe bereichert, die ebenfalls schon am Barbara-Tag aufgestellt wird.



Natürlich gibt es dort auch *vin chaud* (Glühwein) und Maronen, dazu aber noch landestypische Leckereien wie Lavendelhonig und Calissons (d'Aix), eine süße Spezialität aus Mandeln, kandierten Melonen und Gewürzen. Der Sage nach geht die Form auf das Lächeln der unglücklichen Braut König Renés (1473) zurück, das diese Leckerei auf ihr Gesicht gezaubert haben soll.

An Heilig Abend versammelt sich die ganze, mehrere Generationen um-

fassende Familie, um dieses besondere Fest gemeinsam zu begehen. Das jüngste Kind und das älteste Familienmitglied entzünden gemeinsam im Kamin ein Holzscheit vom Oliven- oder Kirschbaum, das dreimal(!) mit Wein besprengt und dann dreimal(!) um das Haus oder den Tisch getragen wurde (die Quellen sind sich da nicht einig!).



Dann folgt das Festessen *le gros souper*. Dieses besteht aus sieben fleischlosen Gängen, also Fisch und Gemüse. Die Sieben als Erinnerung an die sieben Leiden (Heimsuchungen?) Marias.

Anschließend gibt es die „13 Desserts“, die Jesus und seine Jünger symbolisieren. Dazu zählen die vier *mendiants* (Bettler): Feigen stehen für die Franziskaner, Mandeln für die Karmeliter, Rosinen für die Dominikaner und Hasel- oder Walnüsse symbolisieren die Augustiner. Die *mendiants* werden



ergänzt durch frisches Obst (Weintrauben, Orangen, Mandarinen), weißen und schwarzen Nougat (*de Montélimar*), *Calissons* und zwei Sorten Gebäck, *Oreillettes* (in Fett ausgebacken) und *Pompe à l'huile* (Olivenöl-Teig, Orangenblüten-Aroma, süßer Wein).

Oft gibt es die 13 Desserts auch erst nach der Mitternachtsmesse. Bevor es dorthin geht, müssen erst die Ecken der drei weißen Tischtücher hochgeschlagen werden, damit sich kein Geist darunter verkriechen kann. Die Mitternachtsmesse wird von provenzalischen Gesängen begleitet;

mancherorts auch in provenzalischer Sprache abgehalten. In vielen Gemeinden gibt es lebendige Krippen, dort trägt dann auch ein Schäfer sein zuletzt geborenes Lamm zum Altar, wo es gesegnet wird.

Mit dem 6. Januar, dem Fest der Heiligen Drei Könige endet die provenzalische Weihnacht.

Ulrike Waitz



Canard à l'orange



Die „Ente mit Orange“ ist ein echter Klassiker der französischen Küche und zählt zu den winterlichen Hochgenüssen im Küchenjahr unserer Nachbarn. Also war es naheliegend, sie in das Weihnachtsmenü aufzunehmen. Mein Rezept stammt aus dem Buch: „Larousse de la cuisine

1400 recettes“. Hier ist die Ente Teil eines 5-gängigen Festmenüs.

Le Marché (Einkaufsliste) für 5-6 Personen:

6 oranges	6 Orangen
1 carotte	1 Karotte
1 oignon	1 Zwiebel
100 g de beurre	100 g Butter
1 canard de 2 kg au moins	1 Ente von mindestens 2 kg
1 bouquet garni	1 Bouquet garni (hier 1 Suppengrün)
2 c. à soupe de Cognac	2 Suppenlöffel Cognac
4 c. à soupe de Cointreau	4 Suppenlöffel Cointreau
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc	1 Suppenlöffel Weißweinessig
2 c. à café de fécule	2 Kaffeelöffel Kartoffelstärke
sel, poivre	Salz, Pfeffer

Nach Vorgabe des Rezepts habe ich zwei der Orangen gewaschen und dann mit dem Sparschäler die Haut ganz dünn abgeschält. Diese Hautstücke dann



in kleine Streifen geschnitten und 5 Minuten in Wasser gekocht, abgossen und abgedeckt beiseite gestellt. Sie werden ganz zum Schluss warm gemacht und als Dekoration auf der Platte mit der fertigen Ente verwandt. Ich kann gleich sagen: völlig überflüssig! Die Arbeit kann man sich sparen; die Schalen tragen nicht zum Geschmack des Gerichts bei! Und auch optisch nicht viel!

Die nächsten drei Orangen werden komplett geschält, das heißt auch die weiße Haut muss ganz entfernt werden. Sie werden in dünne Scheiben geschnitten. Auch sie habe ich bis zur späteren Verwendung abgedeckt zur Seite gestellt.



Dann hieß es die Karotte schälen und in Scheiben schneiden, sowie die geschälte Zwiebel in Würfel schneiden.

In meinem großen Bräter habe ich bei mittlerer Hitze 70 Gramm Butter zerlassen und die vorher ausgenommene, gewaschene und zusammen gebundene Ente von allen Seiten angebraten. Mittlere Hitze, weil bei großer Hitze die Butter verbrennt!



Dann die Karotte und die Zwiebelwürfel dazu und mit anbraten. Mit 2 Esslöffeln Wasser ablöschen heißt es im Rezept. Das war viel zu wenig für meinen großen Bräter! Das Wasser war sofort verdampft! Also etwas mehr Wasser einkalkulieren, je nach Topfgröße. Ein *Bouquet garni* habe ich dieses Mal nicht vorbereitet (siehe Jumelage 99, Februar 2018) sondern den Inhalt einer Packung Suppengrün kleingeschnitten und mit 2 Lorbeerblättern und 3 Stengeln Majoran ergänzt. Majoran, weil es keinen frischen Thymian gab. Deckel drauf, Hitze runterschalten und *mijoter*, köcheln für 45 Minuten.

Jetzt ist es Zeit für die Alkoholika: Cognac und Cointreau werden zur Ente gegeben. Nun soll der Deckel wieder auf den Topf und 10 Minuten *reposer*, sich ausruhen neben der Herdplatte.

Da der Bratensaft, der sich in der Ente gebildet hatte, noch komplett blutig war nach diesen 45 Minuten, habe ich mich entschlossen, der Ente noch weitere 20 Minuten im Topf zu gönnen: rosa sehr gerne, aber blutig, nein! Mit 20 Minuten Verspätung habe ich erst jetzt Cognac und Cointreau dazu gegeben und sie die 10 Minuten *reposer* lassen.



Die Ente wird aus dem Topf genommen und in Alufolie gewickelt warm gehalten.

Jetzt kommt der Weißweinessig – ich habe Sherry-Essig genommen – zum Gemüse in den Topf. Und auch der restliche Orangensaft soll zugegeben werden. Der restliche? Bisher war im Rezept noch von keinem Orangensaft die Rede! Also habe ich schnell die restliche Orange und die beiden von der Schale geschnippelten ausgepresst! Im Topf wird alles noch einmal 10 Minuten gekocht. Nun wird die Sauce durchpassiert und entfettet. Wie jeder weiß, braucht es seine Zeit, bis sich das Fett im Abscheidegefäß nach oben bewegt! Noch nachträglich habe ich mich dazu beglückwünscht, vor 5 Jahren eine Wärmeschublade in unsere neue Küche eingeplant zu haben. Wer keine hat, muss den Backofen auf niedrigere Temperatur einstellen und dort die Ente warm halten.

Das leckere Gemüse wird nicht gebraucht, ich habe es aber aufgehoben, man weiß ja nie. Nach dem Trennen des Fettes – auch dieses habe ich aufgehoben – kommt die Sauce in einen Topf und wird mit in etwas in Wasser aufgelöster Stärke verrührt und noch etwas geköchelt. Ich traue Stärkemehl nicht, da es den Geschmack „verwässert“. Also habe ich schon mal nur einen Kaffeelöffel statt der verlangten zwei genommen. Das war immer noch zuviel! Schmeckte die Sauce ohne Stärke extrem lecker, jetzt war sie total geschmacklos! Ich sah alle meine Vorurteile bestärkt!

Jetzt musste ich die Sauce kräftig nachwürzen mit Salz und Pfeffer. Zum Glück hatte ich ein Glas Entenfonds im Keller, das ich in Windeseile auf ganz hoher Temperatur eindampfte, um es in die Sauce zu geben! Und die Ente war auch im Warmen!

Beim nächsten Mal canard à l'orange werde ich etwas Gemüse mit passieren, um eine gewisse Sämigkeit zu erreichen, allemal besser als der Geschmacksneutralisierer Kartoffelstärke!



Die restliche Butter wird nun in einer Pfanne geschmolzen, um die Orangenscheiben darin zu wärmen.

Jetzt wird die Ente in Stücke geschnitten. Der Bratensaft aus der Alufolie kommt natürlich zur Sauce.

Alles wird auf einer Platte angerichtet und die Sauce extra in einer Sauciere dazu gereicht.

Für die Fotos habe ich die Ente ganz gelassen, das sieht einfach schöner aus!

Mein Kommentar: die Ente war prima! Nicht gut waren die Orangenscheiben: wir mussten das Orangenfleisch zwischen den Häuten herauspulen, denn die Häute waren viel zu hart, um sie mitessen zu können! Also das nächste Mal nur noch Orangenfilets! Und nie wieder Stärkemehl!



Ansonsten sollte man die Ente für 5 – 6 Personen wirklich nur als einen Gang in einem mehrgängigen Menü einplanen: wir haben sie zu zweit gegessen und nur ein halbes Bein hat den nächsten Tag erlebt.

Das Redaktionsteam wünscht viel Spaß und Erfolg beim Nachkochen des Festtagsgerichtes.

Ulrike Waitz

Auflösung:

Wir sind in Deutschland. Auch bei uns in Deutschland gibt es Total-Tankstellen, die ihre Kunden mit *bonjour* begrüßen. Der eindeutige Hinweis ist der Tankvorgang: der Tankende hat die Hände nicht am Zapfhahn, sondern an seinem Handy. In Frankreich lassen sich die Zapfpistolen aus Sicherheitsgründen nicht feststellen.

Termine



Nikolausmarkt

7. Dezember 2019

14.30 Uhr bis 22.00 Uhr

in der Obergasse, Naurod

Wie in den letzten Jahren bieten wir Ihnen wieder Crêpes, Vouvray und „Cardinal“ an, unseren Winter-Drink aus Rotwein und Cassis. Kaffee in mehreren Variationen gibt es ebenfalls, natürlich auch mit Calvados aus Frankreich.

Französisch mit Monsieur Guy Icard

donnerstags (Termine siehe PNF Homepage)

Französisch für Wiedereinsteiger

mit Marita Roßbach

montags, 18.00 Uhr bis 19.15 Uhr in der Ortsverwaltung
(neue Mitstreiterinnen und Mitstreiter sind herzlich willkommen)

Stammtisch im „weißen Roß“

jeden 2. Dienstag im Monat, 19.00 Uhr

Jahreshauptversammlung des Partnerschaftsvereins

Freitag, den 06. März 2020, 20.00 Uhr im Forum

Start in die Boule – Saison auf dem Nauroder Sportgelände

Sonntag, den 5. April 2020, um 11 Uhr
Sportplatz Kellerskopfhalle (Bouleplatz)

Fondetter Erwachsene in Naurod

21. Mai bis 24. Mai 2020 (Christi Himmelfahrt)

Termine

Nauroder Jugendliche in Fondettes

04. Juli bis 11. Juli 2020

Bitte berücksichtigen Sie den Termin bei Ihrer Urlaubsplanung!

12. Boule-Turnier der Nauroder Ortsvereine

21. Juni 2020, 12.00 Uhr

Sportplatz Kellerskopfhalle (Bouleplatz)

Termine 2021

Erwachsenenfahrt nach Fondettes

03. Juni bis 06. Juni 2021 (Fronleichnam)

Fondetter Jugendliche in Naurod

09. Juli bis 16. Juli 2021

Bitte berücksichtigen Sie den Termin bei Ihrer Urlaubsplanung!

Impressum

Herausgeber: Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes e.V.

Christine Becht, Schillerstraße 10

65207 Wiesbaden - Naurod

Telefon 06127-61307

Bankverbindung: IBAN: DE50 5105 0015 0188 0170 88

BIC: NASSDE55XXX

Redaktion: Ulrike Waitz (verantwort.)

Marita Roßbach

Ulrike Voigt

Petra Opitz

ulrike.waitz@gmx.de

marita.rossbach@online.de

UlrikeVoigt.Naurod@gmx.de

petra.opitz@t-online.de

Texte: Karl-Heinz Henning, Petra Opitz, Marita Roßbach, Dr. Martina Schaad,
Bernd Siebold, Ulrike Waitz

Fotos : Ingeborg Albrecht, Rolf Albrecht, Elsbeth Hultzsch, Thomas Reuter,
Marita Roßbach, Bernd Siebold, Iris Siebold, Ulrike Voigt,
Gerhard Waitz, Ulrike Waitz

Gestaltung: Axel Bernais

Druck: Typowerbung Axel Bernais www.typowerbung.de

*Nous vous souhaitons, ainsi qu'à toute votre famille,
un joyeux Noël.
Une bonne et heureuse année 2020 pour vous et ceux
qui vous sont chers.
Que cette année vous apporte beaucoup de moments
de joie et de bonheur.*



Mittelalterliche Rheinische Madonna im Limburger Dom

*Wir wünschen Ihnen und Ihrer ganzen Familie
fröhliche Weihnachten.
Ein gutes und glückliches Jahr 2020 für Sie und alle,
die Ihnen am Herzen liegen.
Möge dieses Jahr für Sie viele Momente der Freude
und des Glücks bereithalten.*