



# Jumelage

## Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V. | Nr.105 | Februar 2020



*Nikolausmarkt Wiesbaden-Naurod 2019*



## Jugendfahrt nach Fondettes 4. Juli bis 11. Juli 2020

*Ein Angebot für Jugendliche von 12 bis 17 Jahren*

Seit vielen Jahren finden im Rahmen der Partnerschaft Naurod - Fondettes wechselweise einwöchige Fahrten für Jugendliche aus beiden Gemeinden statt.

Dieses Jahr laden wir wieder deutsche Jugendliche aus Naurod und der näheren und weiteren Umgebung Wiesbadens zu einer Fahrt nach Fondettes ein.

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

Der erste Tag wird dem gegenseitigen Kennenlernen dienen. Für die folgenden Tage organisieren unsere Fondetter Freunde interessante und spannende Ausflugs- und Unterhaltungsprogramme.

*Ulrike Voigt*

Die Programme der letzten Jahre können Sie auf den Webseiten der Partnerschaftsvereine [www.Naurod-Fondettes.eu](http://www.Naurod-Fondettes.eu) oder [www.Fondettes-Naurod.eu/jumelage](http://www.Fondettes-Naurod.eu/jumelage) einsehen.

Anmeldeformulare für die Jugendfahrt finden Sie auf unserer Homepage.

Der Reisepreis beträgt Euro 190,-  
für Mitglieder des Partnerschaftsvereins Euro 150,-

Da wir bereits zahlreiche Anmeldungen haben und die Zahl der Mitfahrenden begrenzt ist, bitten wir um baldige Anmeldung.

Weitere Informationen:

Christine Becht, 0163 6181238, [christine.becht@web.de](mailto:christine.becht@web.de)

Petra Opitz, [petra.opitz@t-online.de](mailto:petra.opitz@t-online.de)



*Einladung zur*

## **Mitgliederversammlung des Partnerschaftsvereins Naurod - Fondettes**

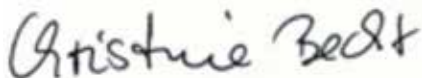
**am Freitag, dem 6. März 2020, 20.00 Uhr,  
im Forum, Kellerskopfstraße 4, 65207 Wiesbaden – Naurod**

### *Tagesordnung*

- Bericht über die Aktivitäten des vergangenen Jahres
- Bericht des Kassenwarts und der Kassenprüfer
- Aussprache über die Arbeit des Vorstandes/ Entlastung des Vorstandes
- Wahl eines Kassenprüfers
- Vorstellung der geplanten Satzungsänderung
- Vorstellung des Jahresprogramms 2020
- Anträge von Mitgliedern \*
- Verschiedenes
- Mitgliederehrung

\*Bitte reichen Sie Ihre Anträge schriftlich bis zum 1. März 2020 ein.

Wir bieten Ihnen wieder französische Spezialitäten und Weine aus der Touraine an.  
Ein kurzes Unterhaltungsprogramm ist ebenfalls vorgesehen.  
Der Vorstand würde sich sehr freuen, Sie, Ihre Freunde und Bekannten begrüßen zu dürfen.



*Christine Becht*  
-Vorsitzende-

## Ende der Nauroder Boulesaison 2019



Bereits um 460 v. Chr. haben griechische Ärzte – wie z. B. Hippokrates – ein Kugelspiel empfohlen, bei dem Steinkugeln verwendet wurden. Die Begründung lautete: „...da es sich um eine Übung handelt, die Arm- und Beinmuskulatur entwickelt, Wirbelsäule und Gelenke geschmeidig hält, aber vor allem das Augenmaß, das Urteilsvermögen und die Entscheidungsfreudigkeit fördert...“

Ob die 16 Hobbyspieler, die am Sonntag, dem 3. November 2019, zum Nauroder *Boulodrôme* an der Kellerskopfhalle aus diesen Gründen kamen, 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.

Nach dem Auslosen der Mannschaften zu zwei (Doublette) oder drei Personen (Triplette) versuchten die Spieler entweder mit drei oder zwei Eisenkugeln auf das hölzerne „Schweinchen“ zu zielen. Dabei konnte man beide Techniken, das „Schießen“ und das „Legen“, beobachten, die je nach Lage des *cochonnet* angewandt wurden. In der Pause, jeweils nach zwei Spielen gegen die gleiche Mannschaft, und am Ende der Freundschaftsspiele gegen 14.30 Uhr, labten sich alle Teilnehmer an gespendetem Wein und Knabbergebäck.

Zum Abschluss wies Spielführer Bernd Siebold darauf hin, dass das vom Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes seit vielen Jahren organisierte „Spiel für Jedermann“ nach der Winterpause erstmals am Sonntag, dem 5. April 2020, um 11 Uhr wieder auf dem Nauroder Sportgelände stattfinden wird. Darauf freuen sich die gut gelaunten Boulespieler, die nicht nur aus Naurod, sondern auch aus vielen anderen Stadtteilen Wiesbadens kommen.

*Bernd Siebold*



# Nikolausmarkt in Naurod



Der Nikolausmarkt 2019 fand wie immer am Samstag vor dem zweiten Advent neben der Kirche in der Mitte Naurods statt. Diesmal mit neuer Verteilung der Standplätze, was durch die Neugestaltung des Platzes notwendig geworden war. Direkt hinter der Kirche war das Zelt des Partnerschaftsvereins Naurod – Fondettes zu finden.

Schon zum elften Mal beteiligten wir uns am Markt und so waren die Vorbereitungen Routine: alles Notwendige aus dem Lager holen, Zelt aufbauen, Tische und Bänke stellen, Beleuchtung installieren, dekorieren, mit Getränken und Lebensmitteln bestücken. Auch die Akteure waren die gleichen. Man kann es auf den Fotos gut erkennen. An diesem Dezembersamstag gab es unsere Dauerbrenner: Crêpes mit verschiedenen süßen Füllungen, Rotwein und Sekt in Weiß und Rosé aus der Touraine, unseren Cocktail Cardinal, sowie Calvados und einen französischen Orangenlikör. Der diesjährige „Renner“ war ein Heißgetränk, das uns zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen ließ: heißer Apfelsaft mit Weihnachtsgewürzen als Kinder-Punsch; für die Erwachsenen kam dann noch Calvados und Orangenlikör dazu. Im Vorfeld waren einige Proben nötig gewesen, das beste Verhältnis der einzelnen Getränkebestandteile festzulegen! Unter der Probenführung von Karin und Christian Schmitt hatten alle Beteiligten viel Spaß beim Ermitteln



und waren überzeugt, auch unsere Gäste auf dem Markt werden es genießen! Unsere stellvertretende Vorsitzende Ulrike Voigt hatte wieder die Herstellung des Crêpe-Teigs übernommen. Der dickflüssige Teig – es wurden 120 Eier verarbeitet – war in großen Flaschen abgefüllt, so dass immer frischer Teig nachgeliefert werden konnte.

und waren überzeugt, auch unsere Gäste auf dem Markt werden es genießen! Unsere stellvertretende Vorsitzende Ulrike Voigt hatte wieder die Herstellung des Crêpe-Teigs übernommen.

Der dickflüssige Teig – es wurden 120 Eier verarbeitet – war in großen Flaschen abgefüllt, so dass immer frischer Teig nachgeliefert werden konnte.



Nach Einbruch der Dunkelheit kamen die fleißigen Helfer am Stand kaum noch nach mit Backen und Ausschneiden! Ein ganz großes Dankeschön an alle Helfer, ob aus dem Verein oder nicht, an die Interessengemeinschaft Nauroder Ortsvereine, die alle ihre Zeit und ihre Arbeitskraft eingebracht haben, um den Nikolausmarkt wieder zu einem großen Erfolg zu machen. *Ulrike Waitz*



## Weihnachtsmarkt in Fondettes ausgefallen

Die Vorbereitungen für den Weihnachtsmarkt in Fondettes am dritten Adventswochenende liefen auf Hochtouren: deutsche Würstchen, deutsche Weihnachtskekse, deutscher Wein, das alles hatten die Vorstandsmitglieder aus Fondettes anlässlich der gemeinsamen Vorstandssitzung Ende Oktober hier in Naurod besorgt. Die Vorfreude war groß! Doch dann spielte das Wetter einfach nicht mit!

Schon zwei Tage vor dem geplanten Markt hatte ein Sturm in der Nacht die bereits aufgebauten Zeltstände weggefegt und einige dabei zerstört. Weitere starke Böen waren für das Wochenende vorhergesagt, und so entschloss man sich im Rathaus, den Weihnachtsmarkt aus Sicherheitsgründen abzusagen.

In der *Salle des Fêtes de l'Aubrière* konnten sich wenigstens die Kinder amüsieren; das Programm für sie wurde kurzfristig dorthin verlegt.

Auch für die deutschen „Mitbringsel“ fanden unsere Freunde eine Lösung: ein kleiner Markt in den Räumen des Jumelage. Alle Vereinsmitglieder waren eingeladen, die Bratwürstchen, den Riesling, die Weihnachtskekse und die Stollen zu kaufen.



Bei ausgeschriebenem *vin chaud* (Glühwein) war innerhalb von zwei Stunden alles verkauft.

*Ulrike Waitz*  
(Quelle Jean-Louis Blond, stellv. Vors.)

## Fröhlicher Französischkurs des Partnerschaftsvereins im Advent

Seit 13 Jahren gibt es in Naurod den kostenlosen Französischkurs mit dem Namen «Parlez-vous français?». Er wird vom Ehrenvorsitzenden des Partnerschaftsvereins Naurod – Fondettes Bernd Siebold organisiert und von Monsieur Guy Icard in zwei Niveaugruppen für die Mitglieder des Vereins ehrenamtlich durchgeführt. Die Themen, über die in französischer Sprache diskutiert wird, variieren und orientieren sich meistens an den Wünschen der Teilnehmer.

Redewendungen des Alltags, Feste und Feiern im Jahreskreis unserer westlichen Nachbarn oder politische, wirtschaftliche, sportliche oder kulturelle Ereignisse werden besprochen. Aber auch Lieder, Gedichte und literarische Texte stehen im Mittelpunkt, Kochrezepte werden ausgetauscht oder auch einmal Witze erzählt.

Zur letzten Französischstunde im vergangenen Jahr hatten sich beide Gruppen zum gemeinsamen Unterricht zusammengefunden. Dieses Mal durfte sich *Monsieur le professeur* entspannt zurücklehnen. Bernd Siebold hatte die Regie übernommen und sowohl weihnachtliche als auch lustige Texte in französischer Sprache für alle vorbereitet.

Die Tische waren festlich mit Weihnachtsgirlanden und einem selbst hergestellten hübschen Adventsgesteck mit Kerzen geschmückt.

Zum Chinon-Rotwein von der Weinbauschule der Partnerstadt Fondettes gab es selbst gebackene Plätzchen, Christstollen und andere Leckereien. Französische Weihnachtslieder wurden angestimmt und der Kursleiter mit einem von Dr. Armin Wagner selbst verfassten Gedicht gelobt. Allen 24 Teilnehmern dieser Adventsveranstaltung lag es insbesondere am Herzen, sich bei Monsieur Guy Icard zu bedanken, der 27 Abende geopfert hat, um seine *étudiants* zu unterrichten. Im Namen aller Teilnehmer überreichte ihm Sigrid Geibel einige Gutscheine, die er für kulturelle und kulinarische Zwecke verwenden kann. Sichtlich gerührt bedankte sich der Geehrte.

Auch im kommenden Jahr wird der kurzweilige Fremdsprachenunterricht im früheren Nauroder Rathaus fortgesetzt. Interessenten erfahren die neuen Termine in Kürze im Internet unter [www.naurod-fondettes.eu](http://www.naurod-fondettes.eu)

Bernd Siebold



## Neuer Lagerraum für den Partnerschaftsverein

Nach langer Suche ist es dem Vorstand mit Hilfe des Ortsbeirats und der Ortsverwaltung Naurod gelungen, einen geeigneten Lagerraum zu finden. Der neue Lagerraum befindet sich im Keller der Kellerskopfschule. Dieser wurde im Oktober vergangenen Jahres besichtigt. Nach einer Besprechung zwischen der stellvertretenden Schuldirektorin Frau Schepers, dem Ortsvorsteher Wolfgang Nickel, der stellvertretenden Ortsstellenleiterin Petra Elberskirch, dem IG-Vorsitzenden Volker Bienstadt sowie der Vorsitzenden des PNF Christine Becht, kann der Verein dort sein Inventar und Material unterbringen. Der Lagerraum ist etwa 12 mal 3 Meter groß, hell und trocken. Es gibt also genug Platz, alles unterzubringen, was heute an verschiedenen Standorten gelagert ist. In einer Vorstandssitzung wurde bereits beschlossen, für die Lagerung des Materials Regale und Aufbewahrungsboxen in unterschiedlichen Größen zu besorgen.

Für den Aufbau der Regale sucht Volker Bienstadt, der die Regie übernommen hat, noch helfende Hände. Wer Zeit und Lust hat, Volker und den Vorstand bei dieser Aktion zu unterstützen, melde sich bitte direkt bei der Vorsitzenden.

Um den laufenden Schulbetrieb nicht zu stören, soll der Aufbau an einem Freitagnachmittag oder Samstag erfolgen. Ein fester Termin ist noch nicht geplant. Auch wenn es nur ein bis zwei Stunden sind, freuen wir uns über jede Hilfe. Dem Ortsbeirat, insbesondere Wolfgang Nickel und der Ortsverwaltung, dankt der Vorstand für die Unterstützung bei der Lagersuche. Bei Frau Schepers bedanken wir uns für die Bereitstellung des Lagerraums und hoffen auf eine gute Zusammenarbeit.

*Christine Becht*

## Französisch bei Marita Roßbach



Die Partnerschaft mit einer französischen Stadt bringt neben dem allgemeinen Interesse an dem Nachbarland auch gegenseitige Besuche mit sich. Wer möchte da nicht die Sprache der anderen verstehen können? Und was liegt näher, als einen Sprachkurs anzubieten?

Seit nunmehr 13 Jahren gibt es im Partnerschaftsverein den Französischkurs von Guy Icard für Fortgeschrittene, in dem man seine Sprachkenntnisse noch weiter verbessern und pflegen kann. Aber nicht jeder hatte schon in der Schule Französisch als Fremdsprache.



Zum Glück gibt es dafür im Partnerschaftsverein den Anfängerkurs mit Marita Roßbach. Am 13. Januar 2020 hatte der Kurs nicht nur seine erste Unterrichtsstunde im neuen Jahr, sondern auch seine inzwischen 80. Lehreinheit. Zwar sind von den anfangs rund 10 Kursteilnehmern leider nicht alle dageblieben, aber es kommen auch immer wieder als Quereinsteiger neue Kursteilnehmer dazu. Neben solchen mit Vorkenntnissen gibt es auch welche ohne. Der Kurs wird von Marita so gestaltet, dass jeder mitkommt, egal welche Kenntnisse er schon hat.



Übrigens hat der Kurs dem Partnerschaftsverein so ganz nebenbei auch schon das ein oder andere Neumitglied gebracht.

Angefangen hat der Kurs in einem Klassenraum der Kellerskopfschule mit dem Buch „Ab in den Urlaub“, das in 12 Kapiteln mögliche Urlaubssituationen darstellt und näherbringt. Damit man sich auch an die Aussprache mit ihren Nasallauten und den vielen überflüssigen Buchstaben gewöhnt, gibt es zu dem Buch eine Audio-CD mit allen Texten und Vokabeln. Marita Roßbach hat sich da einen sachten Einstieg einfallen lassen.

Wenn man eine Sprache lernen will, kommt man allerdings um die Grammatik nicht herum. Das zweite Lehrbuch zeigt viele Bilder mit lustigen Situationen, extra für Erwachsene, welches die französische Grammatik in kleinen Portionen in die Lehreinheiten integriert. Auch dieses Buch hat zum besseren Lernen eine Audio-CD dabei, die im Kurs regelmäßig mit einbezogen wird. Aus der großen, leeren Schule und dem viel zu großen Klassenraum ist der kleine Französischkurs mittlerweile in den Sitzungsraum der Nauroder Ortsverwaltung umgezogen, da es sich hier gemütlicher und familiärer lernen lässt.

In dem Anfängerkurs geht es aber nicht immer nur streng nach Lehrbuch. So kann es passieren, dass Marita im Unterricht den Tisch festlich deckt, aber nicht um den Kursteilnehmern ein schmackhaftes Essen zu servieren. Vielmehr geht es darum, dass sich die einschlägigen Vokabeln durch Sehen und Anfassen besser einprägen. Und natürlich wird dadurch der Kurs ein wenig aufgelockert. Es kommen auch Modezeitschriften, Stadtpläne, Spielzeug oder Uhren zum Einsatz. Zur Auflockerung gibt es ab und zu auch ein Chanson zum Hören und Mitsingen und, sofern es klappt, auch zum Mitsingen.

Gelegentlich gibt es auch französische Witze oder kleine Geschichten zu passenden Festen und Feiertagen. So lernt man nicht nur neue Vokabeln, sondern auch französische Sitten und Bräuche kennen. In dieser abwechslungsreichen und familiären Atmosphäre bekommt nicht nur das Wort „Lernen“ eine ganz andere Bedeutung, sondern sind auch Freundschaften entstanden.

Zum Jahresabschluss vor Weihnachten des letzten Jahres wurde es richtig gemütlich. Jeder brachte etwas zu essen und zu trinken mit, und so konnte man in geselliger Runde ein weiteres Jahr fleißigen Lernens verabschieden.

Marita gibt sich sehr viel Mühe mit uns, lässt sich immer etwas einfällen und verliert nie die Geduld. Auch nicht, wenn wir eine Vokabel immer noch falsch aussprechen oder uns die

Konjugation der uns eigentlich bekannten Verben kurzfristig entfallen ist. Hier darf jeder mal daneben sein. Wie sagt man so schön im Französischen: „*Aujourd’hui, je ne suis pas dans mon assiette*“.

Vielen Dank, liebe Marita, für all Deine Mühe und Geduld! Und verliere sie bitte nicht, denn mit Deiner Hilfe werden wir alle irgendwann perfekte Franzosen sein.

*Silke Opitz*



## Terroir & Tradition – prägende Elemente des französischen Käses

Frankreich ist nach Meinung vieler Genießer DAS Käseland par excellence. Insgesamt gibt es etwa 350 bis 400 verschiedene französische Käsesorten. Von zahlreichen dieser Käse gibt es wiederum mehrere Varianten und Abwandlungen, so dass manche Quellen auch von rund 1.000 Sorten französischen Käses sprechen. Ein beliebtes Zitat von Charles de Gaulle lautet: „Wie soll man ein Land regieren, das mehr Käsesorten als Tage im Jahr hat!“.

45 davon wurden von der EU als schützenswertes regionales Kulturerbe eingeschätzt und mit der begehrten Herkunftsschutzbezeichnung *Appellation d’Origine Protégée* (AOP) ausgezeichnet, die beginnend mit den Rohstoffen genau festschreibt, wo und wie die Herstellung und Reifung zu erfolgen hat. Während Frankreich damit die europäische Hitliste anführt und nahezu täglich eine Käseplatte auf den Tisch kommt, gibt es in Deutschland gerade einmal sechs herkunftsgeschützte Käse. Der besondere Stellenwert von Käse in Frankreich ist zurückzuführen auf Frankreichs Lage im Herzen Europas. Durch genügend Wärme und Niederschlag gab es überhaupt erst die Voraussetzungen dafür, dass schon vor hunderten von Jahren so viel Milch zur Verfügung stand, dass die Notwendigkeit bestand, diese zu konservieren - denn dies ist der ursprüngliche Zweck der Erfindung des Käses.

Nach Frankreich gebracht haben ihren „Caseus“ die Römer, die wiederum von antiken Griechen die aus dem nahen Osten stammenden Grundlagen der Käseerei erlernt und weiterentwickelt hatten.

Die heutige unglaubliche Vielfalt geht zurück auf die starken regionalen Unterschiede Frankreichs: Die besonderen Eigenheiten des jeweiligen Klimas, der Vegetation und des Bodens prägen die Rohstoffe ebenso wie die Menschen, ihre Kultur und dadurch die landwirtschaftlichen und kulturellen Erzeugnisse – Käse zählt zu beidem – der jeweiligen Region; dies bezeichnet man als Terroir. Die Vielfalt geht auch auf unterschiedliche milchgebende Terrassen zurück.

In den Regionen des Nordens ermöglichen saftige, reichhaltige Wiesen die intensive Haltung von Milchkühen. Man bevorzugt mildere, reichhaltige



Käse mit Oberflächenkulturen. Da die Wochenmärkte nahe gelegen sind, können Weichkäse mit kürzerer Reifung und Haltbarkeit leicht vermarktet werden. Typisch für den Nordwesten ist Camembert und Brie mit weißem Edelschimmel, der eine kühl-feuchte und luftige Umgebung zum Gedeihen benötigt.

Im kontinentaleren Nordosten schätzt man das komplexe Aroma von Rotkulturen wie beim Munster, Morbier, Langres und Epoisses. Auf dem Gebiet von heutigen Feinschmeckerregionen wie Champagne und Burgund waren es früher vor allem Mönche, die raffinierte Methoden zum Affinieren mit eigenen Kulturen, Gewürzen und Spirituosen entwickelten. Ein besonderer Anreiz zur Kreation körperreicher Käsesorten lag darin, dass Käse als Fastenspeise erlaubt war. Ebenfalls beliebt sind feine extracremige, zartsäuerliche Weichkäse wie Chaource. Das Tal der Loire wiederum hat sich zu einer Hochburg des Ziegenweichkäses entwickelt, nachdem die Mauren bei Tours und Poitiers geschlagen wurden und ihre mitgeführten Ziegenherden hier eine neue Heimat fanden. Die delikaten kleinen Spezialitäten, oft mit Ascherinde und besonderen Formen wie Sainte-Maure und Crottin de Chavignol harmonieren ideal mit den spritzigen, auf dem gleichen Boden gedeihenden Weißweinen der Region.

In den Bergregionen der Mittelgebirge und Alpen dominiert ein anderer Käsetyp, der von den Sennern erschaffen wurde. Da auf den Almen viel Milch anfällt, aber sich kaum Abnehmer finden, werden hier große rustikale Hart- und Schnittkäseräder wie Comté, Salers und Abondance gekäst, die im Herbst zum Reifen in die Käsereikeller im Tal transportiert werden.

Aus der verbleibenden Milch werden halbfeste Schnittkäse zum Verzehr auf der

Alm gekäst, z.B. Reblochon mit dem Aschestreifen, der die Morgen- von der Abendmilch trennt, Vacherin, Mont d'Or und der französische Raclette.

In den feuchten Höhlen der Mittelgebirge kultivierten die Kuh- und Schafshirten wiederum eine besondere Spezialität, die der Legende nach zufällig durch eine vergessene und verschimmelte Käse-Brotzeit entdeckt wurde: Blauschimmelkäse. Hier findet sich die Heimat von Roquefort, Fourme d'Ambert, und Bleu d'Auvergne. Auch halbfeste Weichkäse wie Saint Nectaire lieben das Klima der Grotten.

In Gegenden mit trockener mediterraner Vegetation des Südens, Korsikas oder in den rauen Bergregionen der Pyrenäen musste für die Milchgewinnung traditionell auf robustere, anspruchslosere Tiere wie Ziegen und Schafe zurückgegriffen werden. Während sich in den warmen Marktflecken gut kurz gereifte, aromatisierte kleine Ziegenkäse wie z.B. Banon verkaufen ließen, kästen die Schäfer im Baskenland auf Vorrat ihre charaktervollen Schafshartkäse wie Ossau-Iraty, der von der mit doppelt so viel Fett gehaltvollen Schafsmilch und den Aromen der Bergkräuter geprägt ist.

Dies soll nur ein kleiner erster Überblick sein, der Lust macht auf Entdeckungsreisen.

Bei der Vielfalt der unterschiedlichen Landschaften ist es kein Wunder, dass Franzosen am liebsten in ihrem eigenen Land Urlaub machen und bei ihrem Käse überaus konservativ sind!

*Hilke Hochbaum-Kottig  
Käse-Sommelière*

## Stilles Gedenken

Wir trauern um unser Mitglied

### ***Herrn Lothar Großmann aus Wiesbaden - Naurod***

Mit großer Bestürzung haben wir vom plötzlichen Tod unseres Freundes Lothar Großmann erfahren. Lange Jahre war er Mitglied des Partnerschaftsvereins und bei jeder Veranstaltung tätig dabei. Immer konnte man ihn ansprechen und um Hilfe bitten und dabei sicher sein, dass er sofort zusagte. Sei es elektrische Kabel verlegen, Fleischstücke schneiden, Getränke ausschenken, nach Veranstaltungen aufräumen – diese Bilder stehen einem vor Augen, wenn man an Lothar denkt – alles konnte man ihm anvertrauen. Und immer bewahrte er seine gute Laune. Tatkräftig unterstützte er seine Frau Heike, die lange Jahre im Vorstand unseres Vereins war.

Wir sind sehr traurig und werden Lothar sehr vermissen.

uw

## 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 23*

## 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...

...der **Villa Ephrussi de Rothschild**



*An einer der herrlichsten Stellen der französischen Riviera steht diese im Stil der italienischen Renaissance erbaute Villa. 1905 entdeckte Béatrice de Rothschild, eine Tochter des Bankiers Alphonse de Rothschild aus dem Pariser Teil der Familie, die gerade bei der guten Gesellschaft in Mode gekommene Côte d'Azur und erwarb dort sieben Hektar Grund. Gemeinsam mit ihrem Mann, dem jüdisch-russischen Bankier Maurice Ephrussi ließ sie die Villa an der schmalsten Stelle des Cap Ferrat errichten und den wundervollen Park anlegen. Die hauptsächlich in ocker und rosa gehaltenen Innenräume wurden von der Kunstsammlerin mit vielen außergewöhnlichen Antiquitäten und Kunstgegenständen bestückt. Der Park besteht aus neun einzelnen, nach den Reisen Béatrices angelegten Themengärten.*

*Heute gehört die Villa der Académie des Beaux Arts des Institut de France und wird als Museum geführt. Mit 130 000 Besuchern jährlich gehört sie zu den meistbesuchten Sehenswürdigkeiten der Côte d'Azur.*

*Liebe Grüße von 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.



In "Schecks Kanon - Die 100 wichtigsten Werke der Weltliteratur", der 2019 im Piper Verlag erschien, äußert sich der Verfasser gegenüber Kritikern seiner Sammlung folgendermaßen: "Zur Weltliteratur zählt für mich ein Werk dann, wenn es meinen Blick auf die Welt nachhaltig verändert." (S.21)

Als Nummer 6 von 100 Werken behandelt Dennis Scheck den im Jahr 1857 erschienenen Roman "Madame Bovary" von Gustave Flaubert.

Nach anfänglicher Ablehnung und sogar juristischen Konsequenzen wurde Flauberts Roman zu einem, wenn nicht dem wichtigsten Roman des 19. Jahrhunderts in Frankreich. Er leitete eine neue realistische Erzählkunst ein, die Objektivität, Wissenschaftlichkeit und hohe sprachliche Ausdruckskraft vereinte.

Der Roman beschreibt in bestechend stilistischer Genauigkeit das Leben in der Provinz (Normandie, Nähe Rouen) im 19. Jahrhundert und die Illusionen der Emma Bovary. Sie ist in ihrer Ehe mit dem schlichten Arzt Charles trostlos unglücklich und sucht die Erfüllung ihrer Sehnsüchte in zwei Affären. Aber weder Rodolphe noch Léon können ihre innere Leere längerfristig ausfüllen und ihre Träume aus ihrer Jugend verwirklichen. Auch die Geburt ihrer Tochter Berthe und die verschwenderischen Käufe von Luxusartikeln von dem raffinierten Händler Lheureux geben ihrem Leben keinen Sinn. Emma Bovary bleibt unglücklich und fällt in depressive Melancholie. Sie sieht, nachdem durch ihre Verschwendungssucht der finanzielle Ruin droht, keine andere Lösung als den Suizid. Ihr Tod durch Arsen ist grausam. Kurz nach ihr stirbt auch ihr Ehemann Charles, nachdem er der Untreue seiner geliebten Frau Emma gewahr wurde.

Gustave Flaubert (1821-1880), der selbst aus einer Arztfamilie stammt, und von dem man sagt, er benutze die Schreibfeder wie ein Seziermesser, ist schon als Schüler der Literatur verfallen. Nach dem Abbruch seines Jurastudiums widmet er sich ganz dem Schreiben. Um seinem hohen Anspruch nach Perfektion zu genügen, quält er sich oft tagelang, um den richtigen Ausdruck oder Satz zu formen. Seine Prosa soll so treffend sein wie Lyrik, "ebenso rhythmisch, ebenso klangvoll" (Die Zeit 2012).

In einer neuen Übersetzung gelingt es Elisabeth Edl nach 27 bisherigen Übersetzungen von anderen Verfassern dem Anspruch Flauberts nach sprachlicher Perfektion, was Ausdruck, Satzmelodie und Hintergründigkeit angeht, gerecht zu werden.

Mehrfach wurde "Madame Bovary" auch verfilmt, u.a. mit der großartigen Isabelle Huppert in der Hauptrolle.

Persönlich war es mir eine große Freude, viele Jahrzehnte nach meinem Studium der französischen Literatur den Roman erneut zu lesen und die vielen Randnotizen, die ich als Studentin in der Ausgabe von 1966 gemacht habe, zu entziffern.

*Marita Roßbach*

*Gustave Flaubert*

*Madame Bovary*

*Deutscher Taschenbuch Verlag, 2018*

## **Als neue Mitglieder begrüßen wir**

***Frau Christina Riga und Herrn Franz Riga  
aus Wiesbaden - Naurod***

***Frau Juliane Seibert und Herrn Martin Seibert  
aus Wiesbaden - Auringen***

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



# La vie en rose



Im Jahr 1944 kam Edith Piaf (1915 – 1963) auf die Idee, einmal selbst ein Lied zu schreiben. Bisher hatte sie ausschließlich Fremdkompositionen gesungen. Ihr Werk, vertont vom Filmkomponisten Louis Guglielmi, ist eine Ode auf die Liebe. Erstmals 1946 auf der Bühne gesungen, erschien 1947 das Lied auf Schallplatte. In mindestens 12 Sprachen wurde das Chanson übersetzt. Der deutsche Titel „Schau mich bitte nicht so an“ hielt sich textlich nicht an die Originalvorlage. Unter anderem wurde er von Caterina Valente und Nana Mouskouri gesungen. „La vie en rose“ ist auch der Titel eines Kinofilms, in dem Marion Cotillard die Rolle der Edith Piaf übernahm.

Des yeux qui font baisser les miens,  
un rire qui se perd sur sa bouche,  
voilà le portrait sans retouche  
de l'homme auquel j'appartiens.

Quand il me prend dans ses bras,  
il me parle tout bas,  
je vois la vie en rose.

Il me dit les mots d'amour,  
des mots de tous les jours  
et ça me fait quelque chose.

Il est entré dans mon cœur  
une part de bonheur  
dont je connais la cause.

C'est lui pour moi, moi pour lui dans la vie,  
il me l'a dit, l'a juré pour la vie.

Et dès que je l'aperçois,  
alors je sens en moi  
mon cœur qui bat.

Des nuits d'amour à plus finir,  
un grand bonheur qui prend sa place,  
les ennuis, les chagrins s'effacent,  
heureux, heureux à en mourir.

Quand il me prend dans ses bras,  
il me parle tout bas,  
je vois la vie en rose.

Il me dit des mots d'amour,  
des mots de tous les jours  
et ça me fait quelque chose.

Il est entré dans mon cœur  
une part de bonheur  
dont je connais la cause.

C'est tout pour moi, moi pour lui dans la vie.  
Tu me l'as dit, l'as juré pour la vie.

Et dès que je l'aperçois  
alors je sens en moi  
mon cœur qui bat.

Dieses Chanson werden uns Marita Roßbach (Gesang) und Matthias Scherer (Klavier) bei der Mitgliederversammlung vortragen.



## Tartiflette

Tartiflette ist ein kräftiges, wärmendes Kartoffelgericht und gehört in die Savoyer Alpenregion wie das Käsefondue zur Schweiz. Zu meiner Überraschung ist es kein traditionelles Gericht, sondern wurde, wie das Käsefondue in den 50er Jahren, zur Steigerung des Verbrauchs der Käsesorte Reblochon erfunden. Das *Syndicat interprofessionnel* du Reblochon, der Interessenverband der Reblochon-Hersteller hat es um 1980 aus der Taufe gehoben.



Mittlerweile ist Tartiflette fest verankert in der Region; jedes Tal, ja jedes Dorf hat sein eigenes Rezept. Der Name leitet sich von den Savoyer Kartoffeln ab, die Tartiflâ genannt werden. Es gibt viele Abwandlungen, so zum Beispiel die Vosgiflette, die wie der Name vermuten lässt, mit Munster-Käse statt Reblochon zubereitet wird.

Dieses Mal stammt das Rezept aus dem Internet; in meinen Kochbüchern habe ich nichts gefunden. Meine Quelle ist: „Les carnets de Julie“, ein sehr interessanter französischer Koch-Blog auf Youtube, den ich jedem Küchenenthusiasten ans Herz legen möchte. Julie ist eine junge Hobbyköchin, die in alle Gegenden Frankreichs reist und dort mit viel Herzlichkeit mit den Einheimischen kocht und ihre Rezepte erfragt.

*Le Marché* (Einkaufsliste) für 6 Personen:

1 kg de pommes de terre  
2 oignons blancs  
200 g de lardons fumés  
30 g de beurre  
1 gousse d'ail  
25 cl de vin blanc de Savoie  
2 c.à.s de crème fraîche  
1 Reblochon  
Sel, poivre, noix de muscade

1 kg Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
200 g geräucherte Speckwürfel  
30 g Butter  
1 Zehe Knoblauch  
250 ml Weißwein aus Savoyen  
2 Eßlöffel Crème Fraîche  
1 ganzer Reblochon  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Der erste Schritt war wie so oft Kartoffeln schälen, waschen, zerkleinern.

Hier wartete schon die erste Entscheidung: Würfel oder Scheiben? Das Internetrezept hilft nicht weiter, beides ist zulässig. Bei der Erinnerung an das schöne Erscheinungsbild eines Kartoffelgratins entschied ich mich für Scheiben!

Zwiebeln häuten und in nicht zu kleine Würfel schneiden, war der

nächste Schritt. Dann war die Knoblauchzehe dran: häuten und längs halbieren. Laut Rezept soll damit die Gratinform ausgerieben werden. Wir lieben Knoblauch, besonders mein Mann, und so habe ich nach dem Ausreiben den Rest kleingeschnitten, um ihn ebenfalls zu verwenden.

Ich habe fertige *Lardons* (Speckwürfel) gekauft, das heißt das Kleinschneiden des Specks entfiel. Auch hier stellt uns das Rezept frei, wie die Speckwürfel aussehen sollen: lang und schmal oder kurz und dick, alles ist erlaubt.

Beim Erhitzen der Pfanne die nächste Entscheidung: im Rezept wird zum Anbraten Butter genommen, was ja für eine Weideregion wie Savoyen naheliegend ist. Ich habe gelernt zum Anbraten nicht reine Butter zu nehmen, da diese zu schnell verbrennt, sondern ein neutrales Öl und dem ein Stück Butter zuzufügen.

So habe ich es dann auch gemacht. Zuerst im heißen Fett die Zwiebeln glasig werden lassen, dann kommen die Speckwürfel dazu. Wenn die auch schön angebraten sind, wird mit dem Wein abgelöscht. Ich habe nicht gleich die ganze Menge genommen, sondern nur ca. ein Drittel davon, damit die Flüssigkeit schneller verdampft. Wenn das erreicht



ist, das dauert ca. 3 Minuten, kommen die Kartoffelscheiben in die Pfanne.

Nach dem Anbraten, ebenfalls ca. 3 Minuten, habe ich die restliche Flüssigkeit dazugegeben und unter häufigem Wenden den Wein verdampfen lassen. Das dauerte etwa 10 Minuten. So waren die Kartoffeln schon etwas angegart, denn die Überbackzeit, die mit 20 Minuten angegeben war, schien mir für die Kartoffeln etwas zu kurz zu sein. Normalerweise brauchen Kartoffeln ja etwa 25 Minuten, um fertig zu sein. Nun wird alles mit Salz - wenig!, der Speck und auch der Reblochon enthalten Salz - Pfeffer und Muskatnuss gewürzt.



Jetzt wird der Inhalt der Pfanne in die Gratinform gegeben und schön gleichmäßig darin verteilt. Obenauf kommen nun die beiden Esslöffel Crème fraîche und werden etwas verstrichen.

Als oberste Lage kommt nun der Reblochon. Zuerst habe ich ihn halbiert und dann die Hälften quer aufgeschnitten, um eine möglichst große Oberfläche zu erreichen. Die Kruste nach oben! Und diese wird nicht abgeschnitten, sondern bleibt dran, wegen des Geschmacks! Im Video lacht die junge kochende Savoyerin

Julie aus, bei deren Frage nach dem Entfernen der Kruste! Die trägt doch ganz viel zum Geschmack bei!

Jetzt alles in den auf 200° C vorgeheizten Backofen stellen, und zwar in mittlere Höhe, es soll ja nicht nur der Käse eine schöne Farbe bekommen, sondern auch die Kartoffeln garen.

Nach 20 Minuten war nur wenig Farbe am Käse zu erkennen und so erhöhte ich die Temperatur auf 250° C. Nach weiteren 10 Minuten hatte die Oberfläche eine wunderbare Farbe und es roch sehr, sehr lecker aus dem Ofen! Also: „zu Tisch!“

Es schmeckte wunderbar! Deftig und würzig, das perfekte Winteressen! Da wir zum Angießen extra eine Flasche Wein aufgemacht hatten, tranken wir den Rest zum Essen.

Wie gut es schmeckte, beweist das Foto: die Portion soll für sechs Personen ausreichend sein! Wir waren zu zweit!!! Also unbedingt nachmachen, es ist sehr einfach und problemlos, sich dieses Geschmackserlebnis zu gönnen.



*Ulrike Waitz*

Wir aus der Redaktion wünschen Ihnen viel, viel Spaß und Erfolg beim Nachkochen.

## Termine

### ***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

### ***Mitgliederversammlung des Partnerschaftsvereins***

Freitag, den 6. 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)

### ***12. Boule-Turnier der Nauroder Ortsvereine***

Sonntag, den 21. Juni 2020, 12.00 Uhr  
Sportplatz Kellerskopfhalle (Bouleplatz)

### ***Nauroder Jugendliche in Fondettes***

4. Juli bis 11. Juli 2020

Bitte berücksichtigen Sie den Termin bei Ihrer Urlaubsplanung!

### ***Nauroder Sommerlaune***

Freitag, den 31. Juli 2020, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
Ausgerichtet vom Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes

# Termine 2021

## ***Erwachsenenfahrt nach Fondettes***

3. Juni bis 6. Juni 2021 (Fronleichnam)

## ***Fondetter Jugendliche in Naurod***

9. Juli bis 16. Juli 2021

Bitte berücksichtigen Sie den Termin bei Ihrer Urlaubsplanung!

### **Auflösung:**

Wir sind in Frankreich. An der Scheibe des Restaurants kann man im Hintergrund eine Bierwerbung mit der Aufschrift *Noël* erkennen.

Die Gaststätte befindet sich in Seltz (Elsass, Département Bas-Rhin), im dortigen Einkaufsmarkt Super U.

---

### **Impressum**

Herausgeber: Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes e.V.

Christine Becht, Schillerstraße 10

65207 Wiesbaden - Naurod

Telefon 06127-61307

Bankverbindung: IBAN: DE50 5105 0015 0188 0170 88

BIC: NASSDE55XXX

Redaktion: Ulrike Waitz (verantw.) [ulrike.waitz@gmx.de](mailto:ulrike.waitz@gmx.de)  
Marita Roßbach [marita.rossbach@online.de](mailto:marita.rossbach@online.de)  
Ulrike Voigt [UlrikeVoigt.Naurod@gmx.de](mailto:UlrikeVoigt.Naurod@gmx.de)  
Petra Opitz (Schlussredaktion) [petra.opitz@t-online.de](mailto:petra.opitz@t-online.de)

Texte: Christine Becht, Hilke Hochbaum-Kottig, Silke Opitz, Marita Roßbach, Bernd Siebold, Ulrike Voigt, Ulrike Waitz

Fotos : Jean-Louis Blond, Petra Opitz, Marita Roßbach, Savencia Fromage + Dairy Deutschland GmbH, Bernd Siebold, Iris Siebold, Gerhard Waitz, Ulrike Waitz

Gestaltung: Axel Bernais

Druck: Typowerbung Axel Bernais [www.typowerbung.de](http://www.typowerbung.de)



Ladenhinweisschilder in Villefranche de Conflent (Pyrénées-Orientales)

Und nicht vergessen:

**Mitgliederversammlung**

am Freitag, dem 6. März 2020, 20.00 Uhr

im Forum, Kellerskopfstraße 4, 65207 Wiesbaden - Naurod