1975 50 2025

JUMELÉE AVEC – WIR SIND PARTNER

FONDETTES – NAUROD

Jumelage

Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V.

Nr. 115 | November 2025

www.naurod-fondettes.eu

Match de Ping-pong à Fondettes

Il y a deux ans, les amis de Fondettes étaient à Wiesbaden pour un tournoi *(Turnier)* organisé par la ville. Courageusement, un groupe de joueurs était arrivé à Naurod sans connaître personne. Un groupe si plaisant qu'on s'était promis de se revoir cette année pour les 50 ans du jumelage à Fondettes, en jouant un tournoi chez eux.

Même si on avait le tennis de table (les français disent "le ping") comme terrain d'entente, la langue et la distance s'avéraient (sich erweisen) être un trop grand fossé *(Graben/Kluft)* pour la plupart des Naurodiens. Désormais moi, je croyais que nos expériences allaient montrer la joie du ping et la joie d'être en France chez des amis, et bon alors bien on en a profité!

À deux, Linus et moi Jens, on est parti le jeudi de la Fête-Dieu *(Fronleichnam)* pour se mettre en route en voiture. Juste derrière la frontière on mangeait déjà les premières baguettes. Au gymnase *(Sporthalle/Turnhalle)* Pierre Pilorger on était bien reçu par le président du ping José. Il nous a montré le lieu qu'ils ont pour eux seuls. Alors ils peuvent s'entraîner toute la semaine, mais bien sûr le vendredi est réservé à la pétanque. Toutefois José nous a raconté qu'ils sont environ 100 licenciés (Inhaber einer Lizenz), bien plus de joueurs que chez nous où on n'est que 25 environ. Les jeux olympiques avec le succès des frères Alexis et Félix Lebrun ont apporté une grande croissance *(Zuwachs/Steigerung)* aussi à Fondettes.

Mais peu importe le monde, car ensuite on est passé par la première Guinguette *(einfaches Lokal mit Essen und Musik)* au bord de la Loire et c'est là que je me suis dit qu'on était vraiment arrivé et avec des amis!

Alors les amis c'étaient Simon et Emilie qui m'ont accueilli, et Florian qui avec ses 27 ans s'occupait si chaleureusement de mon partenaire de double, Linus, que je n'avais plus aucun souci. Car Linus, lui, n'avait que 16 ans et ne parlait que l'anglais.

Le jour suivant était dédié *(vorgesehen/bestimmt)* à nous présenter la Touraine. On nous avait promis de faire du canoë et avec une grande surprise j'ai réalisé après un virage du Cher qu'on s'est approché d'un château très fameux, le château de Chenonceau. J'y avais passé des vacances quand j'étais enfant et je m'en souvenais vivement, car j'avais été fasciné par le château construit comme un pont au-dessus de la rivière.

Le soir Linus et moi étions invités à participer à la réunion générale du tennis de table de l'Alerte sportive de Fondettes (ASF). Surtout moi j'étais intéressé car chez nous je suis le "président" du ping. Et bien quoi dire, les gens sont pareils partout. La présentation des finances était technique, il y a peu de femmes et le débat s'il faut mieux ranger le club-house ramassait la plupart du temps.

Le grand jour, je croyais, se déroulerait en ayant au gymnase d'abord, mais non on ne commencerait qu'à midi. Mais pourquoi? Ils voulaient dîner ensemble après le tournoi! Chez nous on commence le matin et on finit l'après-midi avec le résultat d'une journée entamée.

Et là je me demandais, pourquoi faut-il commencer le matin tout le temps? C'est exactement pourquoi on fait des échanges ou des voyages: Pour mieux réfléchir sur soi-même. Attention, j'ai écrit faire un voyage et ne pas faire des vacances.

Le midi en chauffant, je voyais déjà que les licenciés étaient forts. Aucune surprise car ils jouent en Nationale 3, c'est la cinquième ligue en France!

On jouait en équipe un tournoi suisse, dont les Français ont fait la connaissance comme mode *(Art und Weise)* quand ils étaient à Wiesbaden et qu'ils aimaient bien. Moi je formais une équipe avec Alain et Aurian et directement on s'opposait avec l'équipe de Linus. Victorieux dans un match étroit on a suivi avec une défaite *(Niederlage)*, juste pour croire un petit moment qu'il y aurait eu un match des "présidents", mais malheureusement c'était une erreur. Le dernier match quand même pour la troisième place on était face aux amis, car Florian et Simon formait une équipe forte. Avec beaucoup d'enthousiasme mais à l'esprit amical nous arrivions à gagner!

Ensuite à la remise *(Übergabe/Aushändigung)* des prix, on a échangé des maillots *(Trikot)* comme il est une petite tradition car les Français nous avaient présenté un maillot quand ils avaient été chez nous.

Titelseite: Fondettes Bürgermeister Cedric de Oliveira entzündet im Beisein von Wiesbadens Stadtverordnetenvorsteher Dr. Gerhard Obermayr (ganz rechts) die „Croquembouche", die Geburtstagstorte für 50 Jahre Partnerschaft.

En bonne humeur on s'est mis à dîner et on rigolait beaucoup, même si le vin n'a plus pu compenser la fatigue en parlant le français toute la journée.

Le lendemain après un bon petit déjeuner on s'est mis en route un peu triste mais avec de bons souvenirs. Je suis sûr qu'au futur on va continuer, car aux conversations je sentais un intérêt de venir chez nous.

Si vous êtes intéressé vous-même visitez-les sur internet (https://tennisdetable.asfondettes.fr/), Facebook, Instagram ou Youtube, et joignez nous au gymnase le mardi, jeudi ou vendredi soir. (https://tg-naurod.de/cms/index.php/tischtennis/trainingszeiten-tt)
Merci à toute l'ASFondettes et à bientôt

Jens Albrecht
(Président du tennis de table à la TG 1890 Naurod e.V.)

Fondetter Freunde zu Gast beim Boule-Turnier in Naurod

Zum 50. Jubiläum der Partnerschaft zwischen Naurod und Fondettes hat es geklappt – eine kleine Mannschaft aus Fondettes ist der Einladung des PNF zum Bouleturnier der Turngemeinde Naurod gefolgt und wurde am Freitag, den 27. Juni, herzlich von den Gastgeberinnen und Gastgebern empfangen. Mit dabei waren neben der Präsidentin des *Comité de jumelage* und deren *Trésorier*, Mauricette Roullet und Alain Troubat, auch drei Fondetter, die erstmals die Reise nach Naurod angetreten haben.

Am ersten Abend hatten einige der französischen Gäste die Gelegenheit, die „Nauroder Sommerlaune" kennen zulernen und hier gute Bekannte zu treffen. „Das müssen wir in Fondettes auch einführen", war man sich einig, das herzliche und familiäre Miteinander kam sehr gut an.

Der Samstag stand unter touristischem Vorzeichen, denn drei der Gäste kannten Wiesbaden noch nicht. Also fuhr die kleine Gruppe mit dem Bus nach Wiesbaden und von dort mit der „Thermine" zum Neroberg. Ein Teil der Gruppe stieg hier aus, um die russische Kapelle zu bewundern und mit der Nerobergbahn bergab zu fahren, bevor die Besichtigung der hessischen Landeshauptstadt folgte. Die anderen beendeten die Tour mit der „Thermine" und fuhren anschließend zum Schiersteiner Hafen. Einem ausgedehnten Spaziergang um den Hafen folgte eine Fahrt mit der „Tamara" über die Rettbergsaue nach Biebrich und wieder zurück, bevor der gelungene Ausflug am Weinprobierstand endete. Schließlich fand der Abend einen gemeinsamen Ausklang im Auringer „Hinkelhaus".

Die Nauroder und ihre Freunde aus Fondettes

Die beiden französischen Mannschaften

Den Höhepunkt der Reise nach Naurod bildete natürlich die Teilnahme am Bouleturnier der Turngemeinde Naurod am Sonntag. Drei Mannschaften des PNF konnten gemeldet werden, dazu zwei aus Fondettes – und Iris Siebold und Juliana Hempelmann sprangen am Wettkampftag noch spontan ein und retteten als „Dummy-Mannschaft" den geplanten Spielablauf mit 20 Mannschaften.

So konnten in vier Runden alle Mannschaften je vier Mal spielen – ein Zeitlimit von 50 Minuten plus einer letzten Aufnahme stellte sicher, dass der Zeitplan einigermaßen eingehalten werden konnte.

Eine der drei Mannschaften des PNF in Aktion

Aus den Siegern dieser Runden ergaben sich die letzten vier Mannschaften, die im Halbfinale und Finale gegeneinander antraten. Sehr erfreulich: gleich zwei Mannschaften des PNF konnten sich für die Teilnahme an den beiden Endrunden qualifizieren – auf Platz 1 landeten aber schließlich die Boulefreunde Naurod I, die letztes Jahr nur knapp den Sieg verpasst hatten. Aus den Händen der Vorjahressieger erhielten sie den Wanderpokal sowie eine Flasche Wein für jeden Spieler. Die Siegerehrung nahmen die Nauroder Äppelblütekönigin Viktoria I. und Ortsvorsteher Wolfgang Nickel vor.

Nicht nur unsere Fondetter Freunde haben den Tag sehr genossen – neben dem Wetter, der Stimmung der Spielerinnen und Spieler, der Organisation und der Verpflegung stimmte einfach alles. Daher dürfen wir uns schon jetzt auf das nächste Turnier freuen, das wieder am letzten Sonntag vor den hessischen Sommerferien stattfinden wird.

Martina Schaad

Die bestplatzierte Mannschaft des PNF

Ein ganz besonderer Stammtisch

Auch im August haben wir uns am zweiten Montag des Monats zum Stammtisch getroffen, jedoch nicht, wie das ganze Jahr über, im „weißen Ross" in Naurod, sondern auf der Rheingauer Weinwoche Wiesbaden. Beim Weingut Diefenhardt aus Martinsthal, günstig gelegen in der ersten Reihe neben den Bushaltestellen, waren drei Tische für den Partnerschaftsverein reserviert. Ab 18.00 Uhr, aber schon um 17.30 Uhr kamen die ersten Gäste. Und es wurde voll! Das Wetter war wunderbar, trocken, sonnig, aber nicht allzu heiß. Richtiges Weintrinkwetter!

Etwa 40 Personen besuchten unsere Tische, zum Glück nicht alle gleichzeitig. An diesem Abend war auch ein Treffen des Partnerschaftsvereins Turnbridge Wells auf der Weinwoche, und so konnten wir uns gegenseitig besuchen.

Es war ein gelungener Abend mit Gesprächen, die sich viel um unseren Besuch in Fondettes im September drehten. Was bringen wir unseren Gastgebern als Geschenk mit?

Und der Septemberstammtisch, wie immer am 2. Montag des Monats, hat dann wieder im „Weißen Ross“ in Naurod stattgefunden.

Die Rheingauer Weinwoche 2026 wird etwas ganz Besonderes für uns: Im kommenden Jahr übernimmt der Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes e.V. den Partnerschaftsstand der Stadt Wiesbaden und schenkt Weine von der Loire aus. Wir freuen uns schon darauf!

Ulrike Waitz

Was für ein Programm haben sich die Fondetter ausgedacht, um die 50 Jahre Partnerschaft unserer beiden Gemeinden zu feiern?

Als neue Mitglieder begrüßen wir

Karin Volk aus Rodgau

Andrea Weiß und
Gerhard Weiß aus Wiesbaden-Medenbach

Anna Hesse aus Naurod
Unsere Jugendvertreterin ist jetzt volljährig und daher auch Vollmitglied bei uns geworden.

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

Nauroder Sommerlaune in *bleu-blanc-rouge*

Sie sollte etwas ganz Besonderes werden in diesem Jahr der Festlichkeiten zum 50jährigen Bestehen der Städtepartnerschaft unserer Gemeinde mit Fondettes. Die Sommerlaune, am 22. August 2025 vom Partnerschaftsverein ausgerichtet, bot daher einige Highlights.

Als Getränke haben wir nicht nur, wie jedes Jahr, Weine aus Deutschland und Frankreich ausgeschenkt, sondern extra eine Champagner-Bar aufgebaut. Mit der Hilfe unseres Nauroder Mitbürgers Thomas Schreiner und seiner Firma Laurent-Perrier Diffusion S.A.R.L. Niederlassung Deutschland, konnten wir drei verschiedene Champagner anbieten, zwei weiße und einen *rosé*. Gut gekühlt war das ein Genuss, den sich viele Gäste schmecken ließen.

Und dazu eine Scheibe Baguette mit *rillettes du poulet rôti*, einem französischen Brathähnchen-Brotaufstrich, den es ausschließlich an der Bar gab.

Mit von einigen Damen aus dem Verein gebackenen *Quiches lorraines* und Käsespießen aus französischen Weichkäsen mit Trauben gab es noch mehr Leckereien aus unserem Nachbarland. Nicht zu vergessen die als

Nachtisch sehr geschätzte *Mousse au chocolat*. Doch es gab auch Vertrautes: Fleischkäse im Brötchen und Laugenbrezeln waren, wie alles Übrige, am Ende des Abends aufgegessen.

Viele Gäste waren unserem Wunsch gefolgt, in *bleu-blanc-rouge* gekleidet zu kommen, und so konnten wir die Nationalfarben Frankreichs überall ausmachen, zumal ja auch die Tische und die Stehtische so dekoriert waren.

Die auf der Rheingauer Weinwoche Wiesbaden am Partnerschaftsstand wieder neu geknüpften Verbindungen zu einigen anderen Partnerschaftsvereinen Wiesbadens zeigten Erfolg: Vorsitzende und Mitglieder der Partnerschaften mit Kamjanez-Podilskyi (Ukraine), mit San Sebastian (Spanien), Tunbridge Wells (England) und Bierstadt-Terrasson-Theux (Frankreich-Belgien) waren neugierig und kamen zu Besuch.

Punkt 22.00 Uhr wurde das Licht ausgeschaltet und das Fest war zu Ende. Ganz leise wurden die Tische abgedeckt und die Barelemente im evangelischen Gemeindehaus über Nacht untergestellt. Am Samstagmorgen um 9.00 Uhr war dann Großreinemachen angesagt, bis der Wein- und Essensstand, die Tische und Bänke, die Küche und Toiletten wieder glänzten, bereit für den nächsten Verein am darauffolgenden Freitag.

Ein ganz herzliches Dankeschön an alle, die dazu beigetragen haben, diesen unvergesslichen Abend zu ermöglichen: die großzügigen Lieferanten, die tätigen Vereinsmitglieder, die vielen hilfreichen Freunde und nicht zuletzt unsere Gäste, die so zahlreich unsere Angebote angenommen haben.

Ulrike Waitz

Ein Fest für unsere Helfer

Eine Woche nach unserem Großereignis „Nauroder Sommerlaune“ waren die Helfer eingeladen, die uns während des Festjahres tätig unterstützt hatten. So viele Veranstaltungen waren zu bewerkstelligen, bei denen unzählige Arbeiten der verschiedensten Art erledigt werden mussten. Da reichte es nicht, die immer bereiten Mitglieder unseres Vereins mit ihren Familien einzuspannen, auch Freunde und Bekannte aus anderen Vereinen wurden angesprochen und halfen mit. So war es naheliegend, alle Beteiligten einmal einzuladen, um gemeinsam zu feiern und darauf anzustoßen, dass jetzt der größte Teil des Jubiläumsjahres erfolgreich hinter uns lag. Leider waren viele der Eingeladenen im Urlaub, so dass die Zahl der Gäste überschaubar blieb.

Traudel und Werner Lauck hatten uns in ihre wunderschöne Hofreite eingeladen. Bei einem Glas alkoholfreiem Hugo bedankte sich unsere Vorsitzende Martina Schaad bei allen Helfern für die geleistete Arbeit.

Da bei der „Sommerlaune“ alles aufgegessen worden war, blieben keine zu verwertenden Reste übrig. So gab es Würstchen mit Salaten, Spundekäs und als Nachtisch Eis. Keiner sollte etwas mitbringen, alle sich einmal bedienen lassen als Dankeschön des Vereins. Das hat prima geklappt und trotz eines Regenschauers, bei dem alle ganz nahe aneinander rutschten, haben wir unser Helferfest genossen.

Ein herzliches Dankeschön der Helfer zurück an den Verein für einen gelungenen Abend.

Ulrike Waitz

Zur Feier des 50. Jubiläums unserer Städtepartnerschaft zu Gast in Fondettes

Bereits Anfang Mai waren die Fondetter Bürgerinnen und Bürger zur Feier des besonderen Jubiläums in Naurod begrüßt worden. Nun stand der Gegenbesuch der Nauroder in Fondettes an. Vom 19. bis 22. September 2025 reisten rund 50 Nauroder in die Partnerstadt, um auch dort die 50 Jahre Partnerschaft gemeinsam zu feiern.

Mit diesem Besuch geht das Jubiläumsjahr seinem Ende zu: Nauroder und Fondetter können auf eine Vielzahl von Veranstaltungen, gegenseitigen Besuchen und familiären Kontakten im laufenden Jahr zurückblicken. Sie trugen dazu bei, die langjährigen Beziehungen zu festigen, aber auch neuen Mitgliedern den Weg in die Partnerschaft zu ebnen und sie für die deutsch-französische Freundschaft zu begeistern.

Am Beginn der Feierlichkeiten stand der offizielle Empfang am Samstag durch Bürgermeister Cédric de Oliveira in der *Grange des Dîmes*, der ehemaligen Zehntscheune der Abtei von Vallières.

Nach seiner sehr feierlichen Begrüßung und zwei einleitenden Musikstücken, kamen die beiden Vorsitzenden der Partnerschaftsvereine, Mauricette Roullet und Dr. Martina Schaad zu Wort. Ihnen folgten die Reden des Ehrenpräsidenten des Partnerschaftsvereins, Bernd Siebold, der Stadträtin Helga Tomaschky-Fritz in Vertretung des Oberbürgermeisters von Wiesbaden, Gert-Uwe Mende,

Empfang im Fondetter *Hôtel de Ville* bei der Ankunft

von Dr. Gerhard Obermayr als Stadtverordnetenvorsteher sowie von Anne Marvaldi, Protokollchefin/Redakteurin für bilaterale Angelegenheiten und Vertreterin des deutschen Botschafters Stephan Steinlein. Alle betonten den Wert der deutsch-französischen Partnerschaft und des bürgerschaftlichen Engagements auf beiden Seiten, ohne die dieses Jubiläums nicht erreicht worden wäre.

Zu aller Bedauern fehlte der langjährige Nauroder Ortsvorsteher Wolfgang Nickel, der seine Teilnahme aus gesundheitlichen Gründen kurzfristig absagen musste. Bürgermeister Cédric de Oliveira hatte für ihn eine große Überraschung parat: Aus Anlass des 50. Jubiläums und als Dank für seine außergewöhnlichen Verdienste um die Partnerschaft zwischen Naurod und Fondettes wurde Wolfgang Nickel die Ehrenbürgerwürde von Fondettes verliehen. Dies ist eine bemerkenswerte Auszeichnung, und natürlich wäre die persönliche Übergabe ein sehr emotionaler Moment für Wolfgang Nickel und alle Anwesenden gewesen.

Nachdem die französische und die deutsche Nationalhymne gesungen waren, wurde eine *Croquembouche* vor die Bühne gefahren. Diese französische Spezialität wird insbesondere zu Hochzeiten und anderen Feierlichkeiten – wie z. B. einem 50. Jubiläum! – aufgetragen. Sie besteht aus zu einer Pyramide getürmten, mit Vanillecreme oder Schlagsahne gefüllten Windbeuteln, die von Karamell oder Zuckerguss zusammengehalten werden.

Cédric de Oliveira, Anne Marvaldi, Helga Tomaschky-Fritz, Philippe Bourlier, Mauricette Roullet, Dr. Gerhard Obermayr, Dr. Martina Schaad (von links)

Schließlich folgte der letzte Programmpunkt des Vormittages, die Eröffnung der Ausstellung des Künstlers Ewen Gur. Ewen Gur ist ein französischer Künstler mit deutschen Wurzeln, der etliche Jahre in Berlin gelebt hat und dessen Stil vor allem durch Videospiele und französische Comics inspiriert wurde. Bei einem kleinen Imbiss hatten alle Gelegenheit, die Werke des Künstlers zu bewundern.

Am Nachmittag waren die Gäste zu einem Konzert des „Ensemble Consonance" mit Werken von Händel und Bach unter musikalischer Leitung von François Bazola in das Kulturzentrum *L'Aubrière* eingeladen. Das mit 300 Personen komplett ausverkaufte Konzert begeisterte alle Zuhörer, der Applaus wollte kaum enden.

Für den Sonntagvormittag hatten die Fondetter Gastgeber unterschiedliche Aktivitäten vorbereitet: Man musste sich entscheiden zwischen einem Besuch des Schlosses Villandry mit seinen berühmten Gärten, einer Führung durch die *Jardins d'Altona* (siehe Extra-Bericht), oder Zeit mit den Gast-Familien.

Château de Villandry mit seinen Gärten

Höhepunkt des Tages war der Festabend zum 50. Jubiläum der Partnerschaft, der vom französischen Partnerschaftsverein organisiert worden war. Zunächst konnte im Foyer des Kulturzentrums *L'Aubrière* die Fotoausstellung „50 Jahre Freundschaft" betrachtet werden. Gerade diejenigen, die bereits seit Jahrzehnten in der Partnerschaft engagiert sind, hatten vielfach Gelegenheit, sich und ihre Mitstreiter auf den Fotos zu entdecken, was vielfach Schmunzeln und Lacher hervorrief – aber auch bildlich verdeutlichte, von wem diese Partnerschaft so wesentlich getragen wurde.

Im festlich geschmückten Saal begrüßte die Präsidentin des französischen Partnerschaftsvereins, Mauricette Roullet, anschließend die Gäste auf das Herzlichste.

Neben Sabine Thilaye, Abgeordnete des Départements Indre-et-Loire, ergriff Marcela Soulas, Honorarkonsulin dieses Départements, das Wort. Beide lobten die langjährigen partnerschaftlichen Beziehungen sowie das damit verbundene ehrenamtliche Engagement.

Mit dem sicheren Beherrschen der deutschen und der französischen Sprache sowie der Vertrautheit mit beiden Kulturen waren sie selbst beste Beispiele für Völkerverständigung und Freundschaft zwischen den beiden Ländern.

Schließlich erhielt Martina Schaad, Vorsitzende des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes, das Wort und damit die Gelegenheit, das Jubiläums-Geschenk der Nauroder an die französischen Freunde zu übergeben: Wie schon in Naurod soll auch in Fondettes die langjährige Partnerschaft im Stadtbild sichtbarer werden. Daher wurden zwei große Schilder mit dem Hinweis auf 50 Jahre Partnerschaft überreicht, die – wie in Naurod – an den Ortseingängen in Fondettes aufgestellt werden können. Eine Nauroder Fahne sowie ein Aquarell mit dem Motiv der Obergasse und der Kirche, von der Nauroder Künstlerin Sigrun Stellter für diesen Anlass erschaffen, komplettierten das Geschenk.

Weiter ging es im Verlauf des Abends mit dem von Christine Thion und Véronique Besse nach der Melodie von Le Sud von Nino Ferrer (1975) getexteten Jubiläumslied, in dessen Verlauf die Freundschaft mit Naurod, das Äppelblütefest, Riesling, Schnitzel und Käse besungen werden und das mit der Vision endet, dass vielleicht einmal alle zweisprachig sind (oder zumindest teilweise …). Auch ein Geburtstagskuchen durfte nicht fehlen, den die beiden Vorsitzenden anschnitten.

Der Künstler Jean-Michel Roger vor seinem Gemälde *„Naurod sur Loire"*

Eine wunderbare Idee war die von Jean-Michel Roger gestaltete Leinwand *„Naurod sur Loire"*, vor der Erinnerungsfotos gemacht werden konnten.

Nachdem sich die letzten Gäste ins Goldene Buch der Partnerschaft eingetragen hatten, ging der wunderbare Abend seinem Ende entgegen. Nach zwei sehr vollen und erfüllten Tagen stiegen die Nauroder am Montag früh wieder in ihren Bus, von ihren „Familien" zum Parkplatz begleitet und emotional verabschiedet.

Martina Schaad

Besuch in den *Jardins d'Altona*

Da meine Gastgeber Clo Houville und Jean-Michel Roger Sonntagmittag an der Dekoration der *Salle de L'Aubrière* beteiligt waren – am Vortag hatte dort das Konzert mit Barock-Musik stattgefunden, und daher war ein früheres Dekorieren unmöglich – war die Entscheidung leicht: Wir besuchen die *Jardins d'Altona*.

Diese privaten Gärten, ab 1997 angelegt von dem deutsch-französischen Ehepaar Éliane und Gert Martin-Lebret, beherbergen auf 2.400 Quadratmetern eine Besonderheit: eine Sammlung historischer Hortensiensorten. Seit 2022 hat diese Sammlung von über 300 Hydrangeas das französische Label CCVS *(Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées)* erhalten. Der Name des Gartens geht auf eine Hortensie zurück, die genau diesen Namen trägt.

Doch es gibt dort nicht nur Hortensien. Immer wieder entdeckte Éliane ihre Liebe zu einer neuen Pflanzenart: Kamelien, Rhododendren, Pfingstrosen, Helleborus. Und Buchsbäume. Und anders als in meinem Garten sind alle grün und gesund! Éliane und ihr Mann gehören einem Netzwerk von Gartenbesitzern an, die sich gegenseitig über die Ausbreitung des Zünslers informieren und so schon früh Gegenmaßnahmen ergreifen können. 100 Meter geschnittene Buchshecken umgeben die Beete des Gemüsegartens, der 2017 mit dem 2. Preis beim jährlichen Wettbewerb der französischen Gemüsegärten ausgezeichnet wurde.

Die Attraktion bei unserem Besuch war ein riesiger Feigenbaum, dessen Früchte in Pflückhöhe alle reif waren. Dieses Jahr wird Éliane nicht viele Gläser Feigenmarmelade kochen können, ihre Gäste aus Naurod und Fondettes haben sich hemmungslos bedient an den leckeren Früchten!

Éliane und Gert Martin-Lebret

Ganz herzlichen Dank, Éliane und Gert, für eure Erklärungen und vor allem für eure Gastfreundschaft.

Ulrike Waitz

Frankreich oder Deutschland?

Es gibt viele Unterschiede zwischen Deutschland und Frankreich,
bei den Produkten, den Objekten des täglichen Gebrauchs, der Beschilderung.

Hier wieder unsere Frage:
In welchem Land ist das Foto aufgenommen,
in Frankreich oder Deutschland?
Wie immer gibt es einen eindeutigen Hinweis.

Auflösung auf Seite 31.

Postkarte aus …

Die meisten von uns verreisen nach Frankreich. Nicht nur nach Fondettes, unserer Partnergemeinde, sondern auch in andere Städte oder Gegenden, zu anderen Sehenswürdigkeiten. Dieses Mal eine Postkarte aus …

Das Mittelmeer ist das charakteristische Element in dieser ältesten und zweitgrößten Stadt Frankreichs (877.000 Einwohner). Es ist ein wunderbares Erlebnis am alten Hafen, der sehr gelungen modernisiert wurde, zu flanieren bis zum Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée. Dieses Gebäude besticht durch seine ungewöhnliche Architektur. Von überall sichtbar ist das Wahrzeichen der Stadt Notre Dame de la Garde auf einem Kalkfelsen hoch über der Stadt. Von dort hat man einen umfassenden Blick auf das Häusermeer, das auf der einen Seite vom blauen Meer und auf der anderen von bizarren Bergen eingefasst ist.

Als Tourist merkt man nichts von der Drogenkriminalität, auf jeden Fall nicht, wenn man wie ich abends um 22.00 Uhr zurück ist und nach einem anstrengenden Tag glücklich ins Bett fällt.

Dietlind Adam

Kürzlich gelesen oder gesehen

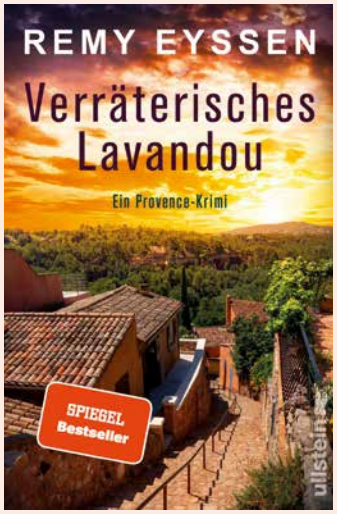
Wir wollen Ihnen hier Bücher oder Filme vorstellen, die mit Frankreich zu tun haben: sie spielen in Frankreich oder die Autoren/Regisseure sind Französinnen oder Franzosen.

Grausame Morde erschüttern die Provence! In Le Lavandou, einem wunderschönen Ferienort an der Côte d'Azur, hilft der Rechtsmediziner Leon Ritter, ein dort lebender und arbeitender Deutscher, seiner Lebensgefährtin, der Kommissarin Isabelle Morell, die bestialischen Morde an zwei jungen Frauen aufzuklären. Die Toten sind schlimm zugerichtet – nichts für schwache Nerven!

Ausgedacht hat sich die Geschichte der deutsche Redakteur und Drehbuchautor Remy Eyssen, übrigens ein gebürtiger Frankfurter. Er kennt sich gut aus in der *Provence verte*, einer Gegend, die auch mir vertraut ist. Seine Beschreibungen von Orten und Fahrstrecken konnte ich gut nachvollziehen.

Dies ist schon der 11. Band der Reihe um den Rechtsmediziner. Bisher hatte ich ihn noch nicht kennengelernt, die Personen sind aber so spannend, dass ich mir ganz sicher frühere Abenteuer vornehmen werde. Nicht jedem mag die Beschreibung der brutalen Vorgehensweise des Mörders gefallen, das Buch ist aber für hartgesottene Krimi-Fans eine prima Urlaubslektüre.

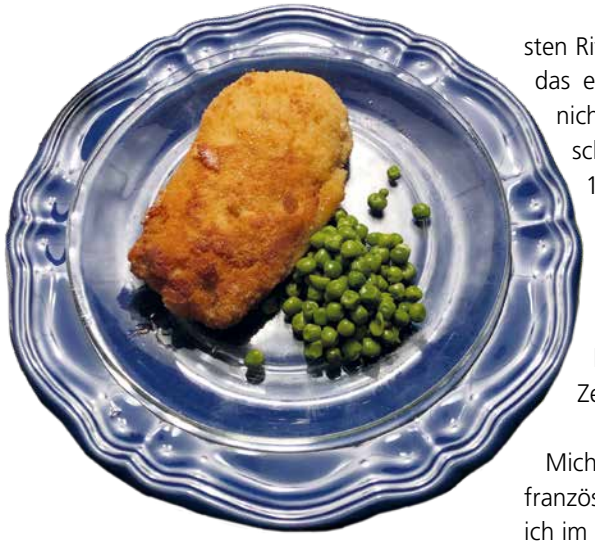
Ulrike Waitz



Remy Eyssen
Verräterisches Lavandou
Ein Provence-Krimi
Berlin: Ullstein Buchverlage GmbH, 2024
Euro 16,99

Kochrezepte aus der klassischen französischen Küche – nachgekocht

Cordon bleu



Cordon bleu ist im Französischen nicht nur ein Fleischgericht, sondern auch eine Metapher für hohe Kochkunst und geht auf das breite, himmelblaue Ordensband des Ordens vom heiligen Geist zurück, dem bedeutendsten Ritterordens Frankreichs. Wo und wann das erste Cordon bleu entstanden ist, ist nicht überliefert. Vermutlich ist es eine schweizer Erfindung vom Anfang des 19. Jahrhunderts.

In meiner Jugend war die Herstellung des Cordon bleu der Gipfel der französischen Kochkunst. Das hat sich inzwischen geändert; jahrzehntelang habe ich keines mehr gebraten. Also Zeit, es wieder einmal zu versuchen!

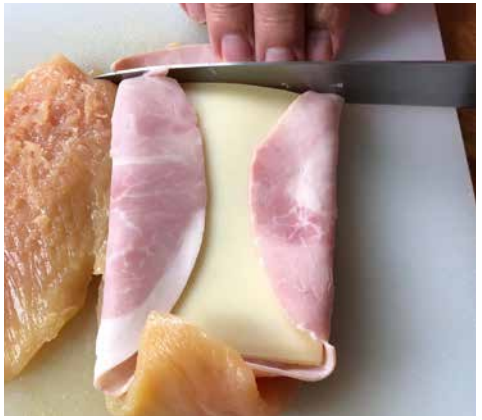
Mein Rezept stammt aus dem Buch von Michel Dumas, einem in Kanada lebenden französischen Koch, dessen Kochsendungen ich im Internet verfolgt habe, und der schon einmal die Grundlage für mein Nachkochen bildete (*Feuilleté de saumon*, Heft Nr.108). Er nimmt weder Kalb (in Österreich üblich) noch Schweinefleisch, sondern Hähnchenbrust. Das probiere ich doch gerne!

Le Marché (Einkaufsliste) pour 4 personnes:	**Zutaten für 4 Personen:**
4 grosses poitrines de poulet (environ 200 g chacune)	4 große Hähnchenbrüste (etwa 200 g jede)
4 œufs	4 Eier
2 tranches de jambon	2 Scheiben Schinken
4 tranches d'emmental	4 Scheiben Emmentaler
Sel, poivre noir	Salz, schwarzer Pfeffer
Farine tout usage	Mehl
Chapelure	Semmelbrösel
Huile d'arachide	Erdnussöl

Heute kommt mein „Küchenknecht“ groß zum Einsatz: die Hähnchenbrüste müssen aufgeschnitten werden. Er ist der Herr der Messer und pflegt diese aufopferungsvoll; ich bin nur in Ausnahmefällen geduldet als Nutzerin. Die Brüste müssen so geteilt werden, dass man eine Hälfte belegen und dann die andere wieder auflegen kann.

Die acht Hähnchenteile werden nun plattiert: Michel Dumas macht das in einer Plastiktüte mit dem Metzgermesser, wir machen es ohne Tüte mit dem Fleischklopfer.

Die Schinken- und Käsescheiben werden zugeschnitten, etwas kleiner als das Fleischstück, auf das sie nun gelegt werden.



Drei Teller werden für das Panieren vorbereitet, das kennt man ja vom Wiener Schnitzel: einen mit den „geschlagenen Eiern“ (*oeufs battus*), einen mit Mehl und einen mit den Semmelbröseln. Zum Ei habe ich, außer dem Salz und dem gemahlenen schwarzen Pfeffer, noch etwas *Moutarde de Dijon* gegeben, meine geheime, geschmacksverstärkende Zutat.

Jetzt kommt der Trick von Chef Dumas: Mit einem Pinsel werden die Innenseiten aller acht Stücke mit Eigelb bestrichen und mit etwas Mehl bestäubt, bevor sie zusammengesetzt und fest zusammengedrückt werden. So klebt alles wunderbar zusammen!

Laissez reposer 5-10 minutes pour que l’ensemble soit bien collé, also 5-10 Minuten ruhen lassen, bevor der nächste Schritt erfolgt.

Das ist nun das Panieren. Die jetzt nur noch vier Teile werden in Mehl gewendet, dann in die „geschlagenen Eier“ getunkt und zum Schluss in die Semmelbrösel. Bei mir war noch sehr viel Ei übrig, also habe ich den Fleischstücken einen zweiten Durchgang Ei-Semmelbrösel gegönnt.

Es brauchte meine größte Pfanne, um die vier doch recht großen Hähnchenbrüste unterzubringen. Chef Dumas empfiehlt Erdnussöl, ich habe Sonnenblumenöl genommen und noch etwas Butter zugefügt. *Chauffer une poêle à feu vif*, also eine Pfanne stark erhitzen, und dann die Fleischstücke für 30-40 Sekunden auf jeder Seite anbraten, damit sich nichts mehr öffnet. Und das dann noch ein zweites Mal.

Mit dieser Empfehlung hört das Rezept auf. Pro Seite ergibt das 1 ½ Minuten: das kann nicht ausreichen! Also habe ich die Temperatur auf halbe Kraft gestellt und, unter strengster Bewachung, jede Seite noch einmal 4 Minuten weitergebraten.

Da wir zum Essen drei Damen und ein Herr waren, haben wir mit einer halben Hühnerbrust für jeden angefangen. Schnell war klar: Nachschub! Es schmeckte wunderbar. Ich hatte Erbsen dazu gemacht; Rosenkohl, Blumenkohl oder Brokkoli gehen sicher genauso. Salat dazu ist auch eine gute Lösung, bei mir gab es den schon als Vorspeise.

Wegen des Geschmacks hatte ich als Käse Gruyère genommen, den schmeckte man eigentlich gar nicht heraus. Das nächste Mal nehme ich die doppelte Käsemenge.

Eine Empfehlung noch von Chef Dumas und seinem Sohn, dem „*Caméraman*“: Um Fett und damit Kalorien zu sparen, kann man das Ganze auch im Backofen zubereiten. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Die Cordons bleus auf ein Blech geben und für 30-35 Minuten im Ofen garen. Man bekommt ebenfalls eine leckere Kruste und einen geschmolzenen Käse. Das werde ich ausprobieren!

Ulrike Waitz

Die Redaktion wünscht viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen.

Käsespezialitäten aus Frankreich

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

Nachdem im letzten Heft ein extrem milder Käse vorgestellt wurde, habe ich mich dieses Mal für einem sehr würzigen Ziegenkäse entschieden, den Chabichou. Das ist ein Weichkäse aus roher Ziegenmilch aus dem Poitou. Das Herkunftsgebiet umfasst Gemeinden aus den Départements Vienne, Deux Sèvres und Charente.

Der Chabichou soll im 8. Jahrhundert von den Sarazenen eingeführt worden sein, „Chabi“, die Abkürzung für Chabichou, soll eine Verballhornung von „Chebli“, des arabischen Wortes für Ziege, sein.

Der Chabichou hat die Form eines konischen Stumpfes von 6 cm Höhe und einen Durchmesser von 5 bis 6 cm. Er wiegt 150 Gramm. Der Käseteig ist zunächst weich, wird aber mit zunehmender Reife fester und bröckeliger. Seine Rinde weist oberflächig weißen Schimmel auf. 10 Tage mindestens muss der Ziegenkäse in einem Trockenraum reifen. Sein Fettgehalt beträgt etwa 45 % in der Trockenmasse (i.T.).

Der Chabichou hat einen leicht ziegigen, mild-säuerlichen Geschmack. Mit zunehmender Reife wird er kräftiger und intensiver.

1990 erhielt der Chabichou das AOC-Siegel (*Appelation d'Origine Controllée*), 1996 das europäische Pendant AOP (*Appelation d'Origine Protégée*).

Wie man auf dem Foto sieht, gibt es ihn auch in geaschter Form. Für mich ändert sich dadurch am Geschmack nichts, er sieht aber interessanter aus. Der Chabichou ist ein wunderbarer Ziegenkäse für die Käseplatte, mit Trauben, oder wie früher in Frankreich üblich, mit Salat als letzten Gang. Ich liebe ihn und kaufe ihn sofort, wenn ich ihn irgendwo finde.

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

Boulespiel
jeweils am 1. Sonntag eines Monats
auf dem Boule-Platz hinter der Kellerskopfhalle, Beginn: 11.00 Uhr
in den Monaten April bis November

Nikolausmarkt
Samstag, den 6. Dezember 2026
hinter der Kirche, ab 14.30 Uhr

Mitgliederversammlung des PNF
Freitag, den 20. März 2026, 18.00 Uhr
im Forum, Kellerskopfstr. 4, 65207 Wiesbaden-Naurod

Nauroder Jugendliche in Fondettes
Samstag, den 28. März bis Karfreitag, den 3. April 2026

Nauroder Sommerlaune
(Weinstand vor dem ev. Gemeindehaus)
Ausgerichtet vom Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes
Freitag, den 10. Juli 2026, von 17.00 bis 22.00 Uhr

Besuch der Fondetter in Naurod
Donnerstag, den 13. bis Sonntag, den 16. August 2026

Rheingauer Weinwoche Wiesbaden
mit dem Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes e.V.
14. bis 23. August 2026
Wir schenken am Partnerschaftsstand der Stadt Wiesbaden
Weine und Sekte von der Loire aus.

Auflösung
Quiz „Deutschland oder Frankreich" von Seite 22:

Ganz klar, wir sind in Frankreich. Die aufgetischten Lebensmittel würde man auch auf einem deutschen Frühstückstisch finden. Aber die „Tassen" haben keine Henkel! Der Kaffee am Morgen wird aus *Bols* (Schüsseln) getrunken, da kann man ganz herrlich sein Stück *Brioche* oder sein *Croissant* eintunken. Da schmeckt es noch einmal so lecker.

Impressum

Herausgeber:	Partnerschaftsverein Naurod – Fondettes e.V. Dr. Martina Schaad, Fondetter Straße 24 65207 Wiesbaden – Naurod Telefon +49 176 63 45 06 93 martina.schaad@naurod-fondettes.de www.naurod-fondettes.eu Bankverbindung:	IBAN DE50 5105 0015 0188 0170 88 BIC: NASSDE55XXX
Redaktion:	Ulrike Waitz (verantw.) Marita Roßbach Ulrike Voigt Martina Schaad Petra Opitz (Schlussred.)	ulrike.waitz@gmail.com marita.rossbach@naurod-fondettes.de ulrike.voigt@naurod-fondettes.de martina.schaad@naurod-fondettes.de petra.opitz@t-online.de
Texte:	Dietlind Adam, Jens Albrecht, Petra Opitz, Martina Schaad, Ulrike Waitz	
Fotos:	Dietlind Adam, Jens Albrecht, Jean-Louis Blond, Clo Houville, Werner Lauck, Petra Opitz, Adi Raima, Marita Roßbach, Martina Schaad, Ulrike Voigt, Gerhard Waitz, Ulrike Waitz	
Gestaltung:	OHL DESIGN, klaus.ohl@ohl-design.de	
Druck:	Wir machen Druck	

Jumelage

Noch mehr Fotos von der Sommerlaune in *bleu-blanc-rouge*:
Entspannte Gäste genießen den Abend und unsere Angebote.