



Jumelage

Partnerschaft Naurod-Fondettes

Mitteilungen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e.V. | Nr.113 | November 2024



Ehrenmedaillen für Nicole und André Doireau



Am 14. Juli 2024 haben die Eheleute Nicole und André Doireau eine besondere Ehrung der „Fondation du Bénévolat“ (Französischer Stiftungsrat für das Ehrenamt) auf Grund ihres fünfzigjährigen Engagements für die deutsch-französische Partnerschaft erhalten. Die Urkunden und Medaillen in der Stufe „Palme d'Excellence“ wurden ihnen am französischen Nationalfeiertag vom Fondetter Bürgermeister Cédric de Oliveira überreicht. Bei der Feier anwesend waren außerdem die Mitglieder des Stadtparlaments, das Jugendparlament, die Freiwillige Feuerwehr, Angehörige der staatlichen Gendarmerie sowie der Stadtpolizei, des Fondetter Partnerschaftsvereins und natürlich zahlreiche andere Bürgerinnen und Bürger unserer französischen Partnerstadt.

Die bisher einzigen Preisträger dieser Organisation in Fondettes, die sowohl Mitglied bei der *Association de Jumelage Fondettes - Naurod - Wiesbaden* als auch beim Partnerschaftsverein Naurod - Fondettes sind, waren bereits offizielle Begleiter der ersten Fondetter Jugendgruppe, die zur „Woche der Partnerschaft“ nach Naurod kam und an der Gründungsversammlung unseres Vereins am 7. September 1976 im FORUM teilnahm. Madame Nicole Doireau gehörte viele Jahre dem Fondetter Vorstand als Präsidentin an, und ihr Ehemann war Vizepräsident und ist heute noch Beisitzer im Alter von 88 Jahren. Nicht nur in Fondettes, sondern auch in Wiesbaden-Naurod haben beide sehr viele Freunde.

Bernd Siebold

Nous vous adressons nos sincères félicitations, Nicole et Dédé !

Titelseite: Bei der diesjährigen Sommerlaune haben wir schon einmal geübt für unsere Sommerlaune en bleu-blanc-rouge in 2025

Gelebte Partnerschaft auf dem Rad

Nauroder und Fondetter Radsportler gemeinsam unterwegs



Fast wäre sie buchstäblich ins (Hoch-)Wasser gefallen – die 43. Radetappenfahrt des Radfahrvereins Wanderlust, die dieses Jahr von Regensburg über Passau, Schärding und Altötting nach Rosenheim führte.

Schon seit mehr als zwanzig Jahren machen sich alle zwei Jahre Nauroder und Fondetter Radfahrerinnen und Radfahrer gemeinsam auf den Weg, um eine Woche lang Land und Leute im jeweiligen Partnerland kennenzulernen, die gegenseitigen Kontakte zu vertiefen und gemeinsam eine schöne Zeit zu verbringen.

Dieses Jahr waren die Nauroder Gastgeber für die Fondetter. Sie hatten sich eine wunderschöne Route entlang der Donau und weiter den Inn entlang überlegt, einen Abschlussbesuch in München inklusive. 34 Personen stark war die Gruppe, die sich am 8. Juni 2024 in Regensburg traf.

Zu dieser Zeit war noch nicht klar, ob das Hochwasser nicht doch überhand gewinnen würde und die noch kurz vor dem Start erarbeiteten Alternativrouten gefahren werden müssen.

Schon in Regensburg lernten die Franzosen bayerische Biergartenkultur kennen und schätzen – im weiteren Verlauf der Tour ergaben sich noch viele Möglichkeiten, diese besondere Art der Gastfreundschaft und die Qualität der bayerischen Brauereien kennenzulernen.



Zwar musste der erste Programmpunkt – eine Fahrt mit dem Schiff zum Kloster Weltenburg mit Einkehr in der Klosterschänke – gestrichen werden, weil der Schiffsbetrieb wegen des Hochwassers eingestellt war. Erfreulicherweise hatte sich das Hochwasser an der Donau dann aber so weit zurückgezogen, dass selbst der Donauradweg überwiegend befahrbar war. Wobei überwiegend auch bedeuten konnte, dass noch größere Pfützen zu durchqueren waren, ein Test für Mensch und Material, insbesondere für die Franzosen, die überwiegend mit Rennrädern unterwegs waren.



In Passau, der Stadt, in der drei Flüsse aufeinandertreffen, waren die Folgen des Hochwassers noch gut zu sehen. Auch wenn schon wieder viel Leben in der Stadt war, war es doch bedrückend, die Menschen noch beim Reinigen ihrer Häuser zu beobachten und die Berge von Hausrat am Straßenrand zu sehen, den die Menschen entsorgen müssen.



Dennoch beeindruckte Passau sehr, Zeit für einen Besuch des Stephansdoms war eingeplant.

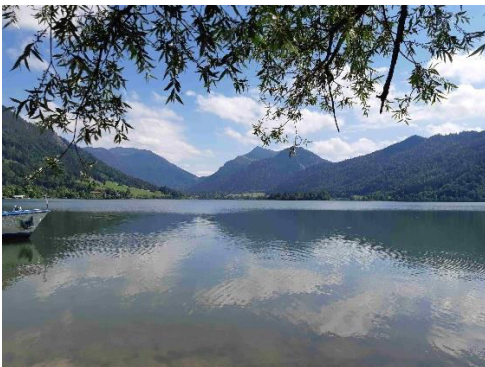
Weiter ging es den Inn entlang mit Übernachtungen in Schärding und in Altötting, mal auf deutscher, mal auf österreichischer Seite. Auf dem Weg gab es einen Stopp mit Blick auf die längste Burg der Welt, die Burg Burghausen, die beeindruckende 1051 Meter misst.

Der Wallfahrtsort Altötting, seit mehr als 500 Jahren bedeutendster Marienwallfahrtsort Deutschlands und ganz im Zeichen des ehemaligen Papstes Benedikt XVI. stehend, beeindruckte durch die große Anzahl von Devotionalienläden, in denen Rosenkränze und Weihrauch als Andenken an die Wallfahrt erstanden werden konnten.



Von Altötting aus ging es ein Stück am Chiemsee entlang bis Rosenheim. Ausgerechnet am See, der ein besonderes landschaftliches Highlight darstellt, wurde die Gruppe von einem Gewitter überrascht, so dass alle eiligst unter einer Brücke Schutz suchten, anstatt das herrliche Panorama zu bewundern.

Einen bezaubernden Blick auf die Alpen inklusive See gab es dann aber doch noch am letzten Tag bei einer Runde von Rosenheim zum Schliersee und zurück.



Diese „Königsetappe“ umfasste schon auf dem Hinweg fast 1000 Höhenmeter, so dass nach einem verdienten späten und ausgiebigen Mittagessen und reichlich Zeitverzögerung die Planer aktiv wurden und tatsächlich eine Variante für den Rückweg fanden, die fast keine Höhenmeter hatte, dafür aber Sonnenschein und herrliches Alpenpanorama.

Am letzten Tag, dem 15. Juni, war ein gemeinsamer Besuch in München vorgesehen, ohne Räder, die blieben in Rosenheim. Schon bei der Planung war frühzeitig aufgefallen, dass der Besuch in München auf den Tag nach dem Eröffnungsspiel der Fußball-Europameisterschaft in München (!) zwischen Deutschland und Schottland fallen und die Stadt daher sehr belebt sein würde. Trotzdem war es gelungen, einen französischsprachigen Reiseführer zu engagieren, der den Fondettern die Stadt München in zwei Stunden in außerordentlich sympathischer Weise nahebrachte.

Nicht nur das Hofbräuhaus, auf das die Franzosen sehr gespannt waren, und das sie nach kurzem Besuch ob der dort herrschenden Lautstärke schnell wieder verließen, beeindruckte sehr, sondern auch die vielen Schotten, die trotz der Niederlage am Vorabend friedlich und fröhlich durch die Stadt zogen. Am Marienplatz gab es sogar Dudelsackmusik und Tanz dazu.

Ebenfalls am Marienplatz richteten am gleichen Tag die sechs Münchener Traditionsbrauereien den Münchner Brauertag 2024 aus, bei dem 20 Jungbrauerinnen und -brauer der Jahrgänge 2023 und 2024, die ihre Lehrzeit erfolgreich beendet hatten, vorgestellt wurden – begleitet von einem wunderbaren Umzug und anschließendem Freibier auf dem Marienplatz.



Wie alle Begegnungen zwischen Naurodern und Fondettern war der Abschied am Folgetag herzlich und schmerzlich zugleich. Er wurde aber versüßt durch die Aussicht, dass sich alle in zwei Jahren in Frankreich zu einer sicherlich ebenfalls wieder wunderbaren weiteren gemeinsamen Radtour treffen werden. Ideen wurden bereits diskutiert....

Martina Schaad

Tour vélo en Bavière



C'est à Ratisbonne en Bavière (*Regensburg*) que se sont retrouvés 16 Fondettois et 17 Naurodiens le 8 juin 2024 pour 6 étapes de vélo qui vont les conduire à Rosenheim puis à Munich, capitale de la Bavière. Depuis cette année ce tour fait partie intégrante du programme du jumelage Fondettes - Naurod-Wiesbaden, ces deux villes étant à l'origine de ces rencontres sportives. Après un premier circuit autour de Ratisbonne, ville chargée d'histoire et pleine de charme, les vélo-cyclistes ont relié Deggendorf (90 km) le long du Danube, hélas en crue (*leider mit Hochwasser*), de nombreuses inondations (*Überschwemmungen*) du Donau-Radweg ayant perturbé le tracé initial (*die ursprüngliche Trasse*). Coup de froid sur la 3ème étape, 12 degrés au départ, qui emmène le groupe à Passau, ville frontalière entre l'Allemagne et l'Autriche, ville hélas meurtrie (*beschädigt*) par les inondations du Danube et de l'Inn. Nuit d'hôtel dans une petite ville autrichienne, Schalding, hélas chute importante (*schwerer Sturz*) d'un des participants allemands qui entraîne (*nach sich zieht*) son hospitalisation avec 7 côtes cassées (*gebrochene Rippen*). Retour en Allemagne pour la 4ème étape le long de l'Inn qui les conduit à Altötting, haut lieu de pèlerinage (*wichtiger Pilgerort*) avec une riche histoire religieuse (ville du pape Benoit XVI = *Benedikt XVI.*).



La 5ème étape va relier Rosenheim, ville d'arrivée de ce tour, aux pieds des Alpes allemandes et autrichiennes. Pour la 6ème et dernière étape, découverte de la région de Rosenheim. Quelques belles côtes (*Steigungen*) le matin, arrêt repas dans un Biergarten et après-midi ensoleillé sur la route de très beaux villages bavarois.



Ce soir-là, nos amis allemands ont gagné, ouf, leur 1er match de football de la coupe d'Europe à Munich!

Dernier jour: départ en train pour une visite de Munich. Chaudes ambiances (*herzliche Atmosphäre*) à l'arrivée, car outre (*außer*) le football, défilé (*Umzug*) pour l'intronisation des nouveaux brasseurs (*Brauer*): très beaux chars colorés, un pour chaque marque de bière!



Puis visite guidée de deux heures du centre-ville avec un guide français, plein d'humour mais surtout qui a su nous passionner par l'histoire de la Bavière, des romains en passant par les rois bavarois (Louis II, le plus connu), Napoléon et son influence, et l'histoire plus contemporaine avec la 2ème guerre mondiale. Munich, 3ème ville d'Allemagne et où la bière coule à flot (*fließt in Strömen*) (5800 litres par jour dans la plus grande brasserie au moment de l'Oktober-Fest!) Dégustation de Bratwurst et de bière dans le Biergarten sur Viktualienmarkt!



Au total 500 km à vélo, beaucoup de litres de bière, et de nombreux repas très conviviaux (*gemütlich, gesellig*) dans de superbes tavernes bavaroises! Retour pour tous, le dimanche, après de nombreuses embrassades (*Umarmungen*) et la promesse de se revoir dans deux ans pour un autre tour, mais cette fois-ci en France.

Mauricette Rouillet

Und sie boulen immer noch...

Natürlich haben wir das französische Pétanque-Spiel aus unserer Nauroder Partnerstadt Fondettes importiert. Die ersten Spielversuche erfolgten unter der Anleitung unseres Mitglieds Heinz Vahrenkamp bereits 1976, im Jahr der Gründung unseres Partnerschaftsvereins. Unsere französischen Freunde nannten ihn *Monsieur Pipe*, weil er selten ohne seine geliebte Tabakpfeife zu sehen war. Viele Jahre trafen sich die Spieler auf dem Bolzplatz neben der ebenfalls 1976 errichteten Kellerskopfhalle. Hier hatte die damals noch selbständige Gemeinde Naurod extra eine Boulebahn anlegen lassen. Naurod hatte eben ein großes Herz für seine französische Partnerschaft!

Es gab auch damals schon Wettkämpfe, z. B. gegen Mitglieder der Deutsch-Französischen Gesellschaft, die manchmal auch im Wiesbadener Kurpark oder am Bowling Green stattfanden. Nachdem das Interesse am Boule-Spielen zeitweise etwas abgeebbt war, wurde die Jagd mit den eisernen Kugeln auf das hölzerne Schweinchen von Marc und Petra Opitz wiederbelebt. Sie organisierten zwölf Mal das beliebte „Bouleturnier der Nauroder Vereine“ auf dem neu gestalteten Bouleplatz hinter der Nauroder Kellerskopfhalle, an denen sich bis zu 24 Mannschaften beteiligten. Bei den oft lustigen Spielpaarungen lernten die Akteure bei ihren Partnern oft neue, ungeahnte Qualitäten kennen und schätzen. Auch Majestäten wie die Nauroder Äpfelblütেকöniginnen bereicherten das Turnier in ihren festlichen Roben.

In diesem Jahr wurde die Ausrichtung des Wettkampfs von der „Turngemeinde Naurod“ übernommen.



Das „Boulespielen für Jedermann“, bei dem sich regelmäßig etwa fünfzehn bis zwanzig Personen treffen, wird seit einigen Jahren von Bernd Siebold im Namen des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes organisiert und geleitet.

An jedem ersten Sonntag im Monat treffen sich von April bis November Spielbegeisterte um 11 Uhr und frönen ihrem Hobby gewöhnlich bis 14

Uhr. In den Pausen stärken sich die Teilnehmer dann am von den Mitspielern oder dem Spielleiter gespendeten Pastis, einem Glas *vin rouge* oder den *petites bouchées*.



So war es auch bei den stets fröhlichen und unterhaltsamen Begegnungen in dieser Spielsaison.

Beim Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes geht es zwar auch um sportliche Leistungen, aber die Geselligkeit steht immer an erster Stelle.

Bernd Siebold

Boule – Turnier der Nauroder Vereine



Nach vier Jahren Pause fand am 7. Juli 2024 wieder ein Boule-Turnier in Naurod statt. Erstmals wurde es von der TG Naurod ausgerichtet, nachdem zuvor der Partnerschaftsverein jahrelang die Organisation übernommen hatte. Um die Verpflegung kümmerte sich ein engagiertes Team der Volleyball-Abteilung der TG Naurod, die den Erlös für die Erschließung eines zweiten Volleyballfeldes und eines Streetball-Feldes verwenden wollen.

Dem Aufruf zur Teilnahme waren 18 Mannschaften mit insgesamt 56 Mitspielern gefolgt, die einen breiten Querschnitt der Nauroder Vereinslandschaft bildeten. Jeweils zwei oder drei Spieler bildeten eine Mannschaft. Erfreulicherweise waren auch Spielerinnen und Spieler der Einladung zum Turnier gefolgt, die nur selten oder noch nie eine Bouleugel in der Hand gehalten hatten. Dies tat, wie leicht zu erkennen war, der Freude am Spiel aber keinen Abbruch. Auch der Partnerschaftsverein war mit zwei Mannschaften vertreten.

Zum Start um 10:00 Uhr traten alle Mannschaften in vier Gruppen in der Vorrunde gegeneinander an. Gespielt wurde, bis entweder eine Mannschaft 13 Punkte oder das festgesetzte Zeitlimit erreicht hatte. Dieses garantierte, dass die nächsten Spiele zeitgleich starten konnten und jeder wusste, wann und mit wem die nächste Spielrunde ausgetragen wurde.



Für unseren Verein spielten, v.l.:
Bernd Siebold, Marc Opitz, Petra Opitz,
Silke Hesse, John Black, Doris Black

Jeweils die beiden besten Teams qualifizierten sich für die Finalrunde. Den Einzug in das Halbfinale schafften die Wintersportfreunde, die Alten Herren des 1. FC Naurod, der lokale Fanclub der Eintracht Frankfurt und die erste Mannschaft des Seniorenkreis Boule. Im Finale standen sich die Alten Herren des 1. FC Naurod und der Seniorenkreis Boule gegenüber. Nach Erreichen des Zeitlimits von 50 Min. stand es unentschieden, und es durfte nur noch eine Aufnahme gespielt werden. Mit der letzten Kugel gelang den Alten Herren des 1. FC Naurod der Sieg.



Die Siegerehrung nahmen Ortsvorsteher Wolfgang Nickel mit der diesjährigen Äpfelblütেকönigin Lara I. und dem Vereinsvorsitzenden der TG Naurod, Hartmut Schaad, vor. Der Ortsvorsteher würdigte die Anfänge des Boulespielens in Naurod, die auf den Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes zurück gehen.

Lange Zeit haben Petra und Marc Opitz das schöne Turnier ausgerichtet. Volker Jacob als Vertreter der letztmaligen Siegermannschaft überreichte den Wanderpokal sowie eine Flasche guten Sektes an die Alten Herren. Im Anschluss erhielten die platzierten Mannschaften mehrere Flaschen Wein als kleine Präsente. Das Bouleturnier ist rundum ein großer Erfolg gewesen und wird im nächsten Jahr eine Neuauflage erfahren.

Im Rahmen seiner 50-Jahr-Feier wird der Partnerschaftsverein sich nicht nur wieder an dem Turnier beteiligen, sondern auch eine Einladung an die Pétanque-Spieler in Fondettes aussprechen.

Martina Schaad

Postkarte aus...

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

Dieses Mal eine Postkarte vom... **Château de Peyrepertuse**



Auf den steilen Gipfeln der Corbières, einem Vorgebirge der Pyrenäen, liegt in 800 Metern Höhe die Ruine der Felsenfestung Peyrepertuse. Sie ist die größte Festungsanlage der Katharer im heutigen Frankreich.

Die ursprüngliche Anlage stammt aus dem 11. Jahrhundert. Guillaume de Peyrepertuse unterstützte diese, auch Albigenser genannte, christliche Glaubensrichtung, die sich durch eine antiklerikale, asketische und privates Eigentum ablehnende Haltung auszeichnete und der Häresie bezichtigt wurde. Und so wurde die Burg 1240 belagert und schließlich erobert.

Durch Kauf wurde sie Eigentum der französischen Krone. König Ludwig IX., in Frankreich *le Saint-Louis*, vergrößerte 1242 die Anlage durch den Bau der oberen Festung. Ihre strategische Position auf einem Felsvorsprung ermöglichte es, die Grenze von Aragon zu überwachen. Seit 1908 ist die Festung Peyrepertuse *Monument historique* und steht unter Denkmalschutz.

Ich selbst bin nur in der unteren Burganlage gewesen. Da ich nicht schwindelfrei bin, musste ich auf das unglaubliche Panorama verzichten. Der Gedanke, dass die mittelalterlichen Ritter hier ihre Kämpfe ausgetragen haben, mit ihren Pferden hier heraufgeritten sind, nötigt einem heute noch Bewunderung ab und lässt einen vom Rittertum träumen.

Ulrike Waitz

Interview Christine Becht



Elf Jahre hatte Christine Becht als Vorsitzende den Partnerschaftsverein geleitet, bis sie dieses Jahr nicht mehr zur Wahl antrat.

Bei all der Vorstandsarbeit gab es eigentlich nie die Möglichkeit zu erfragen, worauf sich ihre Liebe zu Frankreich und ihr Engagement für die Partnerschaft gründete. Das holen wir jetzt nach!

① **Wie ist es gekommen, dass Du dich für die Partnerschaft mit Fondettes interessiert hast?**

Helga Nickel suchte für den Enkel der Familie Schluraff aus Fondettes einen gleichaltrigen Jungen zwecks Austausches. Unser Sohn Alexander hatte das gleiche Alter und war bereit, sich auf dieses Abenteuer einzulassen. Er war 14 oder 15 Jahre alt und lernte kein Französisch in der Schule. Alles klappte prima. Die Jungs verstanden sich auf Anhieb. Sie besuchten sich gegenseitig mindestens 3 Jahre lang.

1999 wurde der Vorstand der IG nebst Ehepartnern, der Ortsbeirat und der Oberbürgermeister Wiesbadens vom Fondetter Bürgermeister und der Jumelage nach Fondettes eingeladen. So kam ich in den Genuss, das erste Mal nach Fondettes zu kommen. Der herzliche Empfang, das tolle Miteinander und die Gegend von Fondettes hat uns sehr gut gefallen. Schon bald darauf haben wir Gäste in Naurod empfangen und das nie bereut. Wir sind dem Verein beigetreten und fuhren regelmäßig mit dem PNF, der Feuerwehr und den Radfahrern nach Fondettes. Ich habe mehrmals die Jugendfahrt nach Fondettes begleitet und nahm seit 2011 im Rahmen meiner Vorstandsposten als Kassenwart und Vorsitzende an den gemeinsamen Vorstandssitzungen in Fondettes und Naurod teil.

② **Welche Fondetter Personen sind für dich wichtig gewesen oder sind es immer noch?**

Natürlich unsere Freunde Alain und Luce Troubat. Wir haben uns schon gegenseitig privat besucht. Dann Familie Schluraff. Leider sind sie mittlerweile verstorben. Bei ihr waren wir ebenfalls mehrmals

untergebracht. Die Familie Schluraff kannten wir schon von meiner Schwiegermutter. Zu Beginn der Partnerschaft waren meine Schwiegereltern bei dieser Familie untergebracht.

③ **Was hat dir besonders gefallen? Was waren herausragende Momente für dich?**

Mir haben alle Fahrten und Besuche gefallen. Eine Fahrt nach Fondettes bleibt mir unvergesslich. Wir fuhren mit den Radfahrern nach Fondettes. Einige fuhren mit den Rädern und andere fuhren mit ihrem Rad im Gepäck des Busses nach Fondettes.

Wir waren beim damaligen Vorsitzenden der Radsportgruppe untergebracht. Obwohl wir nicht mit dem Rad fuhren, trafen wir uns abends mit den Sportlern in verschiedenen Familien. Dort wurde kräftig und lange weitergefeiert. Das waren drei lange, anstrengende Tage und sehr kurze Nächte.



④ **Worauf bist Du besonders stolz in Verbindung mit der Partnerschaft?**

Ich bin stolz darauf, 11 Jahre Vorsitzende des Vereins gewesen zu sein. Ich habe viel Herzblut investiert. Davor war ich 2 Jahre Kassenwart. Dem Vorstand gehöre ich weiterhin als Beisitzer an.

⑤ **Was ist typisch französisch für dich?**

Immer noch das alte Klischee: *Baguette*, *fromage* und *vin rouge* fehlen bei keinem Essen. Die vielen Burgen und Schlösser und die Tour de France.

⑥ **Was wünschst Du dir für die Partnerschaft?**

Ich wünsche der Partnerschaft und ihren beiden neuen Vorsitzenden, dass sie mit vielen neuen Impulsen die Partnerschaft stärkt und damit neue Freunde der deutsch/französischen Partnerschaft finden werden.

⑦ **Gibt es ein französisches Gericht, dass Du dir immer wieder wünschst, wenn ihr bei Troubats seid, oder dass Du immer bestellst im Restaurant in Frankreich?**

Luce ist eine sehr gute Köchin. Sie hat einige Jahre eine Bar besessen. Dort hat sie mittags wechselnde Gerichte angeboten. Wenn ich etwas Bestimmtes wollte, habe ich es unter ihrer Anleitung gemacht oder ihr beim Kochen zugeschaut. Im Restaurant habe ich schon mehrmals *Croque Monsieur* oder *Croque Madame* bestellt. Ich liebe dieses Gericht.

⑧ Ein französisches Getränk?

Ich habe in Fondettes verschiedene *Apéritifs* kennengelernt. Sekt oder Wein fügen sie Sirup bei. Ich mag am liebsten Roséwein mit Grapefruitsirup. Schmeckt echt lecker.

⑨ Warst Du schon einmal außerhalb der Partnerschaft in Frankreich?

Während der Schulzeit war ich zum Schüleraustausch in der Nähe von Verdun und vor einigen Jahren während einer Schiffsreise in Le Havre und Umgebung. In Paris haben wir mit Alain und Luce ein paar Tage verbracht. Sie zeigten uns ihre Landeshauptstadt zu Fuß und per Metro. Da stand auch noch Notre Dame und wir sind auf der Seine gefahren, wo dieses Jahr die Sportler der Olympischen Spiele gefahren sind.



⑩ Die französische Sprache, Du bist ja bei Marita im Kurs. Wirst Du auch nach deiner Amtszeit weiter machen?

Französisch ist für mich eine große Herausforderung und mit dem Alter fällt es mir auch immer schwerer, die Sprache zu lernen. Bis jetzt bin ich dem Kurs treu geblieben und gebe mein Bestes.

Liebe Christine,
das war sehr aufschlussreich! Wir danken dir für deine offenen Antworten. Und wir haben neues gelernt! Rosé mit Grapefruitsirup wird demnächst ausprobiert. Und *Croque Monsieur* wird das Rezept zum Nachkochen im kommenden Jumelage-Heft werden!

Die Fragen stellten Marita Roßbach und Ulrike Waitz



Sommerlaune 2024



Jedes Jahr erneut freuen sich die Nauroder Vereine auf die Sommerlaune. Von Mai bis Oktober können sie für die Nauroder und Nauroderinnen sowie Freunde und Bekannte aus der Umgebung Gastgeber sein.

Es werden gekühlte Getränke ausgeschenkt, und für das leibliche Wohl sorgen Speisen wie Bratwürste, Fleischkäse, Brezeln mit Spundekäs und Flammkuchen.

Der Partnerschaftsverein war am Freitag, dem 23. August, von 17 bis 22 Uhr gefragt.

Die fleißigen Helferinnen und Helfer aus dem Verein waren so aufgeteilt, dass sowohl am Getränkestand als auch bei der Essensausgabe immer genügend Personen da waren.



Es gab Wein und Sekt aus Frankreich, von der Hochschule in Geisenheim und vom Weinhaus Schramm. Für Liebhaber von Bier hatten wir ebenfalls gesorgt. Die Ferien waren vorbei, das Wiesbadener Weinfest zu Ende, und so konnten sich die interessierten Freunde des Vereins wieder bei der Sommerlaune einfinden.

Die Temperatur war von heiß in den vergangenen Tagen auf erträgliche Wärme gesunken, und die Gäste hatten Spaß daran, sich zu unterhalten und dabei die verschiedenen Weine und Sekte zu kosten. Zu essen gab es wieder leckere Quiches, Fleischkäse im Brötchen und Brezeln mit Dipp. Die 21 *Quiches lorraines* hatten 6 fleißige Heinzelfrauen nach dem gleichen Rezept in identischen Formen hergestellt.



„Es war so schön, dass wir so lange geblieben sind wie bisher noch nie“, sagte eine Bekannte zu mir. Das erfreute uns natürlich und belohnte die Arbeit, die hinter allem steckte. Wie immer musste um 21:40 Uhr die letzte Bestellung abgegeben werden. Um 22:00 Uhr war wegen der Nachbarschaft Zapfenstreich.

Am nächsten Morgen fanden sich viele Mitglieder pünktlich ein, um aufzuräumen, die Reste zu verteilen und noch einmal alles Revue passieren zu lassen.



Wein und Sekt mussten wieder in den Vorratskeller und zur Hochschule nach Geisenheim zurückgebracht werden. Das Essen aber war komplett verspeist. *Quel succès!*

Marita Rossbach

TABLE RONDE folgt auf PARLEZ-VOUS FRANÇAIS?



Seit dem 16. März 2006 gibt es für Mitglieder des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes kostenlosen französischen Sprachunterricht, der vom früheren Vorsitzenden organisiert und von unserem französischen Mitglied Guy Icard in zwei Niveaugruppen ehrenamtlich durchgeführt wurde.

Leider starb unser Maître im Dezember 2023 kurz vor Vollendung seines 87. Lebensjahres. Seine unnachahmliche Art und sein umfangreiches Wissen bleiben den *étudiants* jedoch in bester Erinnerung.

Auf Bitten der bisherigen Kursteilnehmer hat sich Bernd Siebold als sein langjähriger Assistent bereit erklärt, den Konversationskurs des Muttersprachlers vorübergehend weiterzuführen. Da sich die Fähigkeit der Teilnehmer beider Gruppen inzwischen soweit angeglichen hat, sich in der französischen Sprache gut auszudrücken, konnte der *cours moyen* mit dem *cours supérieur* zusammengelegt werden.

So *parlieren* nun donnerstags vierzehn aktive Teilnehmer seit fast einem Jahr jeweils 90 Minuten fröhlich und munter über aktuelle Themen aus allen Bereichen des Lebens. Und wenn ein Teilnehmer Geburtstag hat, wird dieser natürlich auch gefeiert. Zur Abwechslung werden französische Redensarten, Lieder, Gedichte, Märchen, Witze, Kochrezepte, Zeitungsartikel über Frankreich oder interessante Ereignisse aus Fondettes behandelt.

Für *Monsieur le Professeur* ist nämlich der Bezug zu unserer Partnerstadt ganz besonders wichtig. Das ist ein wesentlicher Unterschied zu Fremdsprachenkursen, die von anderen Instituten oder Schulen angeboten werden. Von Anfang an - und auch noch heute - steht hinter diesem

Service für unsere Vereinsmitglieder die Idee, dass unsere *soirées de conversation* zu einer besseren Verständigung der Bürger unserer beiden Partnerstädte beitragen sollen.

Dass sich das Mitmachen gelohnt hat, beweisen Hunderte von begeisterten Menschen, die seit der Unterzeichnung unseres Freundschaftsvertrags am 11. Mai 1975 in unserer Partnerstadt zu Gast waren und auch bei sich zu Hause gerne französische Gäste aufgenommen haben.

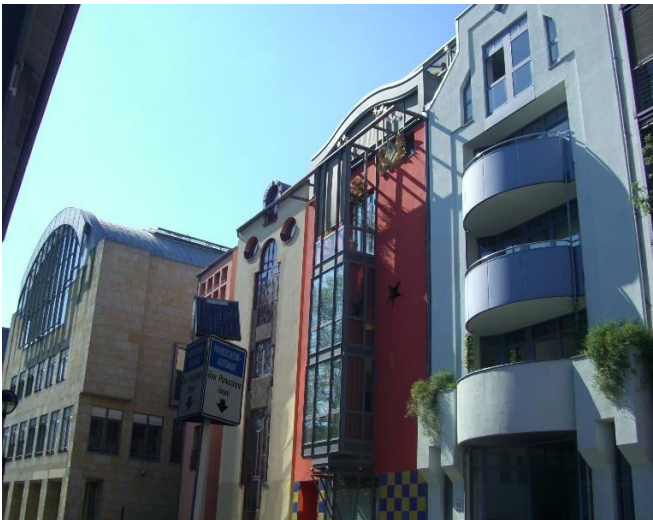
Unsere Freunde aus der Touraine können übrigens auch seit einigen Jahren am Deutschunterricht des *Comité de Jumelage* teilnehmen und ihre dort erworbenen Sprachkenntnisse bei einem Besuch in Wiesbaden anwenden.

Bernd Siebold

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 in Deutschland?

Wie immer gibt es einen eindeutigen Hinweis.

Auflösung auf Seite: 30

Stammtische



Ein ganz besonderer Stammtisch war der im Monat August. Wie jeden Monat trafen wir uns am zweiten Montag, dieses Jahr aber zum ersten Mal auf der „Rheingauer Weinwoche“ in Wiesbaden. Wir hatten ab 18.00 Uhr vier Tische beim Weingut Kaufmann reserviert, die im Laufe des Abends auch voll wurden. Es war der heißeste Abend des diesjährigen Festes, und so blieben einige Stammbesucher, die im „Weißen Roß“ immer dabei sind, vernünftigerweise im kühleren Naurod. Aber auch ohne sie zählten wir 30 Personen, die die Weine unseres Gastgebers Urban Kaufmann und der umliegenden Stände genossen. Auch Bratwürste oder gefüllte Baguettes fanden den Weg zu uns. Der Partnerschaftsverein stiftete jedem Tisch eine Flasche Mineralwasser, welches bei dieser Hitze gleich verdunstet war. Sehr praktisch war die Lage des Kaufmann-Standes gleich in der ersten Reihe neben der Bushaltestelle „Dernsches Gelände“, so dass die Wege vor allem in der Nachmittagshitze angenehm kurz waren. Und nächstes Jahr: Wieder „Rheingauer Weinwoche Wiesbaden“ oder „Weißes Roß“ Naurod?

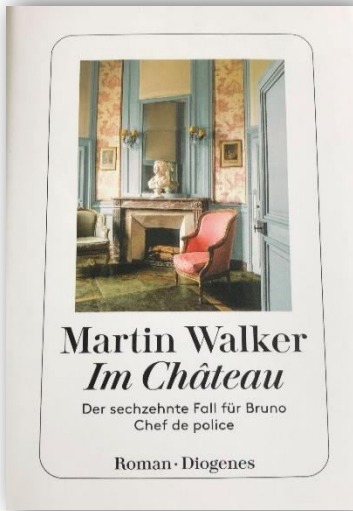
Im September waren wir wieder in unserem Stammlokal in Naurod und bekamen Tische im Hauptraum. Der Platz reichte gerade für die 16 Personen, die sich munter unterhielten und es sich gut gehen ließen.

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.



Im Périgord, im schönen Tal der Vézère, lebt *chef de police* Bruno Courrèges. Er ist einfacher Dorfpolizist, ein ehemaliger Soldat, der sich mit viel Liebe um die Geschicke seiner Gemeinde und ihrer Bewohner kümmert. Das Vézère-Tal ist touristische Hochburg mit all seinen Burgen und wunderhübschen kleinen Städtchen.

In Sarlat wird als Freiluftspektakel eine Schlacht aus dem 14. Jahrhundert nachgestellt, der Befreiungskampf der Stadtbevölkerung von der englischen Herrschaft. Da passiert es: Der Hauptdarsteller bricht mit einem Messer im Herzen zusammen. Bruno ist unter den Zuschauern und organisiert die ersten Schritte mit Hilfe einer Arzt-Freundin.

Das ist der Beginn einer turbulenten Geschichte, in die der Autor kenntnisreich die Probleme der Zeit kurz vor Russlands Angriff auf die Ukraine schildert.

Martin Walker ist Schotte, lebt im Périgord und in Washington, wo er im Vorstand eines Think-Tanks ist und in seine Bücher immer neue Einsichten und Ideen zu den weltweiten Problemen einfließen lässt. Dieser sechzehnte Fall für Bruno ist wieder spannend, mit unerwarteten Wendungen, tollen Landschaftsbeschreibungen, und – nicht zu vergessen – da Bruno begeisterter Hobby-Koch ist, auch einige Rezept-Ideen. Ein Lesespaß!

Ulrike Waitz



Kochrezepte aus der klassischen französischen Küche – nachgekocht

Blanquette de veau



Wie schon vor längerem angekündigt, habe ich mich jetzt mit diesem Klassiker der französischen Küche befasst. Rezepte gibt es so viele, wie Köchinnen und Köche in Frankreich! Aber nicht einmal die Garmethode ist eindeutig! Wie der Name *Blanquette* sagt – es steckt ja *blanc* darin – handelt es sich um „weißes“ Fleisch. Zwei Drittel der Rezepte sagen: Das Fleisch wird in einer leichten Brühe gekocht, das restliche Drittel rät zum Anbraten des Fleischs und dann erst in Brühe kochen.

Ich habe mich für ein Rezept ohne Anbraten entschieden: Das Fleisch soll ja weiß bleiben. Das Rezept stammt aus dem Buch: *Paris. Französische Esskultur und Lebensart*. Christian Verlag. Also ein deutsches Buch dieses Mal. Auch in meinen französischen Kochbüchern gab es Rezepte, wie auch in meiner Lieblingszeitschrift „*Saveurs*“, doch dieses Rezept machte mir einfach Lust, es auszuprobieren. Gehen wir es an!



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

1,75 kg	Kalbsschulter ohne Knochen, aufliegendes Fett entfernt, in 5 cm große Würfel schneiden
750 g	Hühnerbrühe
250 ml	trockener Weißwein
3 - 4 EL	frischer Estragon, gehackt
2 - 3 EL	glatte Petersilie, gehackt
1	große Knoblauchzehe
2	Schalotten, gehackt
2	Frühlingszwiebeln, nur die weißen Teile, in dünne Scheiben geschnitten

Fortsetzung Zutaten

½	Stange Bleichsellerie, gewürfelt
2	Lorbeerblätter
½	Möhre, geschält und gewürfelt
250 g	Tomaten aus d. Dose, gewürfelt
	einige Safranfäden
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
180 ml	Sahne
2	Eigelb
	Saft von 1 Zitrone
¼ TL	abgeriebene Zitronenschale



Da mein „Küchenknecht“ nicht da war, musste ich mich höchstselbst um das Vorrichten der Gemüse kümmern. Schalotten schälen und in Mini-Würfel schneiden, den Frühlingszwiebeln die dunkelgrünen Enden abschneiden und die äußerste Haut abziehen. Von Möhre und Bleichsellerie habe ich jeweils ein ganzes Exemplar genommen, nicht nur die Hälfte und alles in kleinste Würfel geschnitten. Bei der Knoblauchzehe ist nichts erwähnt: Ich habe sie geschält und in Scheiben geschnitten.



Als ich damit fertig war, stellte sich auch der „Küchenknecht“ ein, und so überließ ich ihm die anspruchsvolle Aufgabe, das Fleisch korrekt in 5 cm große Würfel zu schneiden.

Da die Hälfte von Estragon und Petersilie in die Brühe kommt, schnitt ich auch diese klein. Ganz ungewohnt: Fleischwürfel in den großen Topf geben – ohne Fett – und den Wein angießen. Ich habe mich für einen Riesling entschieden, trocken, wie verlangt, bin aber sicher, auch mit einer anderen Rebsorte ließe sich ein prima Ergebnis erzielen.

Ich habe geschummelt: Die benötigte Hühnerbrühe habe ich aus dem Glas genommen! Nun noch etwas Wasser dazu, bis die Fleischstücke komplett bedeckt sind und bei hoher Temperatur aufkochen. Entschäumen war sehr nötig, sonst wäre alles übergekocht. Nun die Hitze auf niedrige Stufe herunterschalten und den Knoblauch, die Schalotten, die Frühlingszwiebeln,

Möhren- und Selleriewürfel, die Lorbeerblätter, die abgeriebene Zitronenschale und je einen Esslöffel Estragon und Petersilie dazugeben.

Verzichtet habe ich auf die Tomaten aus der Dose: Sie verändern vielleicht die Farbe und das wollte ich nicht riskieren.

Die Safranfäden sollen im Mörser zermahlen werden, das habe ich nicht gemacht, sondern sie ganz hinzugefügt: Safran ist so teuer, da muss nicht die Hälfte im Mörser zurückbleiben! Aber nur die Hälfte hinzufügen, der restliche Safran kommt erst ganz zum Schluss dazu!

Nun noch salzen und pfeffern und die Arbeit ist erst einmal getan: 2 ½ -bis 3 Stunden wird alles nun zugedeckt auf kleiner Flamme geköchelt, bis das Fleisch weich ist, aber noch nicht zerfällt. Die erste „Probe“ hat der „Küchenknecht“ schon nach zwei Stunden entnommen: Für ihn wäre das ausreichend gewesen. Ich habe aber noch eine halbe Stunde zugegeben.

Die Fleischwürfel werden nun mit einem Schaumlöffel aus dem Topf gefischt und in einer Schüssel warmgehalten. Alles Fett von der Garflüssigkeit soll entfernt werden, das war nicht nötig: kein Fett weit und breit. Bei großer Hitze wird die Flüssigkeit nun reduziert auf etwa die Hälfte. Das dauert circa 10 Minuten.



Die Lorbeerblätter müssen nun entfernt werden, dafür kommt das Fleisch wieder zurück in den Topf, sowie der restliche Safran. Noch ist die Hitze hoch, also wieder auf mittlere Stufe zurückschalten.

Jetzt kommt der Teil des Rezepts, vor dem ich Respekt hatte: Das Legieren mit dem Eigelb: So schnell kann alles gerinnen! Die Angst war unbegründet!

Die beiden Eigelbe werden mit der Sahne vermischt, in einer nicht zu kleinen Schüssel, denn dann kommt eine Kelle der heißen Brühe aus dem Topf dazu. Nun die warme Ei-Mischung zum Fleisch und den Zitronensaft unterrühren. Vorsichtig, wie ich bin, habe ich erst einmal nur die Hälfte des Zitronensaftes genommen: Für meinen Geschmack reichte das vollkommen.

Das Gericht ist nun fertig. Im Buch wird empfohlen, das Kalbsragout in eine Schüssel umzufüllen und mit der restlichen Petersilie und dem Estragon zu dekorieren. Für das Foto hätte ich das machen sollen! Die Schüssel muss aber vorgewärmt werden, und das habe ich vergessen. Also Estragon und Petersilie im Topf obendrauf. Am Geschmack ändert sich ja nichts!



Und dazu? Vielleicht Reis? Bei uns gab es ein Stück Baguette, das war ausreichend. Es schmeckte köstlich! Den leichten Safranton liebte ich besonders. Das Fleisch war himmlisch zart und die Soße wunderbar cremig.

Allerdings hat das Kalbfleisch seinen Preis; nichts für jeden Tag! Das nächste Mal werde ich es mit anderem „weißen“ Fleisch probieren: Huhn oder Pute.

Als perfekten Begleiter nennt das Buch einen leichten Weißwein wie Sancerre, Chablis oder Aligoté. Wir blieben beim Koch-Riesling und auch damit schmeckte es wunderbar.

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 Roquefort**



Der Roquefort scheidet die Geister: entweder man liebt ihn oder man kann ihn nicht leiden. Das liegt vielleicht an der Vorstellung, dass der blau-grüne Schimmel, mit dem er durchzogen ist, ja nicht wirklich gesund sein kann. Vielleicht liegt es aber auch daran, dass er aus Schafsmilch hergestellt wird, und daher einen sehr besonderen Geschmack hat, der nicht jedem liegt.

Dabei hat der Roquefort eine lange Geschichte. Erwähnt wurde er erstmals unter diesem Namen um 1070 in den Klosterbüchern der Abtei von Conques. Doch schon die Römer kannten einen roquefortartigen Käse, der von Plinius dem Älteren in seiner *Naturalis historia* erwähnt wird. Charles VI. erteilte 1411 den Bewohnern von Roquefort-sur-Soulzon – einer Gemeinde in der kargen Region Rouergue im *département Aveyron* – das Monopol für die Käsereifung in den Kalksteinhöhlen im Westen der Cevennen. Diderot und d’Alembert erklärten den Roquefort 1782 zum König der Käse. Selbst während und in den Wirren nach der französischen Revolution blieben diese Privilegien erhalten.

1925 wurde ein Gesetz zum Schutz der Appellation Roquefort verabschiedet, der Roquefort war also der erste AOC-Käse (*appellation d’origine contrôlée*).

Zur Herstellung des Roqueforts wurde die Schafsmilch mit Lab eingedickt, um dann in Formen geschöpft zu werden. Nun wird dem Käse eine Kultur des in den Felshöhlen natürlich vorkommenden Edelschimmels *Penicillium roqueforti* zugesetzt. Dieser wird auf großen, extra für diesen Zweck gebackenen Brotlaiben gezüchtet. Nach einer Woche im Reiferaum, in dem der Käse regelmäßig gewendet wird, werden die Laibe in die Höhlen gebracht, aus der Form genommen und gesalzen. Nach drei Wochen werden diese Laibe von 2,5 kg und 3kg für die weitere Reifung in kühlere Teile (5° bis 7° Celsius) der Höhle gebracht. Die Lagerung dauert dann noch einmal drei Monate, oder sogar noch länger.

2006 wurde das neue Logo AOP (*appellation d’origine protégée*) für EU-weit geschützte Herkunftsbezeichnungen festgelegt.

Der Roquefort vereint vier Geschmacksqualitäten (nach Wikipedia): er ist salzig, bitter (durch den Edelschimmel), sauer (durch die vergorene Milch) und süß (durch den Milchzucker). Das letzterwähnte Geschmackserlebnis, süß, habe ich noch nie erkundet: schnell ein Stück Roquefort kaufen und probieren!

Ulrike Waitz

Eine deutsch-französische Freundschaft

Nahezu fünfzig Jahre besteht die Partnerschaft zwischen der Gemeinde Fondettes in Frankreich und Naurod. Fünfzig Jahre, die ich - mit meiner Frau und meiner Familie - von Anfang an als Ortsvorsteher begleiten durfte.

Nach unserem ersten Besuch in Fondettes im Juli 1974 bekamen wir Kontakt zur Familie Mauxion, bei der wir uns sehr wohl fühlten und ca. fünf Jahre mehrmals zu Gast waren. Danach lernten wir die Familie Schluraff kennen, die aus dem Elsass stammte und mit ihren fünf Kindern in einem schönen geräumigen Haus in Fondettes wohnte. Es entwickelte sich eine wahre Freundschaft, die unser Leben in vielfacher Weise bereichert hat.

Insgesamt werden es annähernd fünfzig Besuche gewesen sein, bis zunächst der Hausherr und vor vier Jahren auch seine Frau verstorben sind. Jeder Besuch dort war ein besonderer Höhepunkt in unserem Leben – wir fühlten uns wie zu Hause und wurden auch so empfangen.

Diese herzliche Freundschaft lebt in Gedanken weiter und bekommt immer wieder neuen Anschub, wenn wir die jüngste Tochter der Familie Schluraff, Marianne Sellner, mit ihrem Mann Rolf und ihren drei Buben im Odenwald, wo sie seit vielen Jahren sesshaft geworden sind, besuchen.



Ehepaar Schluraff (1.v. links und 1.v. rechts) mit dem damaligen Bürgermeister Dr. Joseph Masbernat (3. v. rechts)



Ehepaar Nickel mit Herrn und Frau Schluraff an der Mosel
Beide Fotos: ca. 1996

Natürlich ist die Familie auch oft bei uns in Naurod zu Gast, und immer wieder stehen die vielen schönen Erfahrungen im Mittelpunkt herzlicher Gespräche. Wir sind sicher, dass die Freundschaft zur Familie Schluraff und zu vielen lieb gewordenen Menschen in Fondettes unser Leben auch weiterhin positiv beeinflussen wird und freuen uns schon jetzt auf das Jubiläumsjahr 2025 und das ein Jahr später zu feiernde Jubiläum des so aktiven Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes.

Wolfgang Nickel, Ortsvorsteher

Termine

Französisch für Wiedereinsteiger

mit Marita Roßbach

montags, 17.00 Uhr bis 18.15 Uhr

(neue Mitstreiter und Mitstreiterinnen sind herzlich willkommen)

„Table ronde“

Französischer Konversationskurs mit Bernd Siebold
donnerstags, Forum (Termine siehe PNF Homepage)

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, 07. Dezember 2024

hinter der Kirche

ab 14.30 Uhr

Drei-Königs-Kuchen – Essen

Sonntag, 05. Januar 2025

Forum, Einlass: ab 15.00 Uhr

Reinhard Mey – Abend

mit Gerhard Weiss

Sonntag, 16. Februar 2025, 19.00 Uhr

Forum

Mitgliederversammlung des PNF

Freitag, den 21. März 2025, 19.00 Uhr

im Forum, Kellerskopfstr. 4, 65207 Wiesbaden-Naurod

Als neues Mitglied begrüßen wir

Herrn Harald Schlürmann aus Mainz

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

Wie kommt das neue Jumelage-Heft eigentlich zu Ihnen?

Haben Sie sich schon einmal diese Frage gestellt? Per Post für die Wiesbadener, Niedernhausener und andere weiter entfernte Gemeinden. Die Nauroder aber bekommen ihr Heft von Austrägern in den Briefkasten geworfen. Zeit, Ihnen einmal diese freundlichen Helfer in loser Folge vorzustellen.

Allen, Austrägern wie auch den Stellvertretern, stellen wir die gleichen 7 Fragen.

1. Welches ist Dein/Ihr Bezirk?
2. Wohnst Du/wohnen Sie in diesem Bezirk?
3. Gehst Du/gehen Sie zu Fuß? Mit dem Fahrrad?
4. Wie lange brauchst Du/brauchen Sie?
5. Seit wie vielen Jahren machst Du/machen Sie das?
6. Macht es Dir/Ihnen noch immer Spaß oder ist es Dir/Ihnen schon mal schwergewallen, das Heft auszutragen?
7. Trägst Du/tragen Sie alleine aus oder nimmst Du/nehmen Sie jemanden als Begleitung mit?



Bernd Siebold

1. Ich lege die Mitteilungen unseres Partnerschaftsvereins in die Briefkästen der Partnerschaftsmitglieder, die im „Nauroder Schulviertel“, d. h. in der oberen Bremthaler Straße, der Hermann-Hesse-Straße und in einem Teil der Rudolf-Dietz-Straße sowie der Schillerstraße wohnen. Außerdem bediene ich Nauroder Familien, die Kinder haben, von denen ich weiß, dass sie Französisch als erste Fremdsprache in einer der weiterführenden Schulen gewählt haben oder die sich für einen deutsch-französischen Jugendaustausch interessieren. In unserer Vereinssatzung steht die Jugendbegegnung zwischen Fondettes und Naurod an erster Stelle...

2. Ja, seit 1966 wohne ich mit meiner Familie in diesem Bezirk.
3. Ich gehe immer zu Fuß.
4. Für meinen Spaziergang benötige ich nur etwa eine halbe Stunde, wenn ich nicht Bekannte unterwegs treffe.
5. Kurz nach der Gründung des Partnerschaftsvereins Naurod-Fondettes e. V. am 7.9.1976 hatten wir etwa 50 Mitglieder, die fast alle in Naurod wohnten. Jeder Haushalt erhielt damals kostenlos die „Nauroder Nachrichten“, in denen die Ortsverwaltung, der Ortsbeirat und alle Vereine über wichtige Aktivitäten berichten konnten. Diese Möglichkeit gab es später nicht mehr. Karl Dyx, der erste Vereinsvorsitzende, und ich als sein damaliger Stellvertreter, entschlossen sich daher, unsere Mitglieder mit einer eigenen Publikation besser als bisher und persönlicher zu informieren. So entstanden die „Mitteilungen an die Mitglieder des Partnerschaftsvereins“. Die Texte wurden auf Matrizen geschrieben und in Eigenregie vervielfältigt. Die erste Ausgabe, die aus einem einzigen auf der Vorder- und Rückseite in schwarz-weiß bedrucktem Blatt bestand, konnte ich zusammen mit fünf Kollegen im Mai 1980 austragen.
6. Das Verteilen der Jumelage-Hefte erfolgt bei mir *en passant et avec plaisir*.
7. Dies ist mein allerleichtester Einsatz für den Partnerschaftsverein. Dafür benötige ich keine Unterstützung.

Auflösung

Dieses Mal war es einfach! In der Mitte des Fotos steht die Säule mit dem Hinweis: „Parkscheinautomat. Hier Parkschein lösen“.

Wir sind also in Deutschland.

Und zwar in Frankfurt am Main, hinter dem Dom, stehen diese Häuser, die man eigentlich in Frankreich einordnen möchte.

Impressum

- Herausgeber: Partnerschaftsverein Naurod-Fondettes e.V.
Dr. Martina Schaad, Fondetter Straße 24
65207 Wiesbaden-Naurod
Telefon +4917663450693
mschaad@gmx.de
www.naurod-fondettes.eu
IBAN DE50 5105 0015 0188 0170 88
BIC: NASSDE55XXX
- Redaktion: Ulrike Waitz (verantw.) ulrike.waitz@gmail.com
Marita Roßbach marita.rossbach@naurod-fondettes.de
Ulrike Voigt ulrike.voigt@naurod-fondettes.de
Petra Opitz (Schlussredaktion) petra.opitz@t-online.de
- Texte: Wolfgang Nickel, Marita Roßbach, Mauricette Roulet,
Martina Schaad, Bernd Siebold, Ulrike Waitz
- Fotos: Ingeborg Albrecht, Helga Nickel, Marita Roßbach,
Fabrice Roulet, Mauricette Roulet, Martina Schaad,
Bernd Siebold, Iris Siebold, Christian Schmitt, Gerhard
Waitz, Ulrike Waitz
- Gestaltungs-
coach: Birgitta Tümmler, gepr. IT-Trainerin
www.instagram.de/pc_tuemmler www.treff-bierstadt.de
- Druck: **WirmachenDruck.de**



Diese Skulptur des Heiligen Sankt Martin steht auf dem Gelände des wunderbaren Gewürzhandels „Terre Exotique“ in Rochecorbon, direkt an der Loire-Uferstraße gelegen. Geschaffen hat sie der aus Tour stammende Künstler Michel Audiard.

Saint Martin gehört ja in die Vorweihnachtszeit und so wollen wir, der gesamte Vorstand und das Team des Jumelage-Heftes, allen eine fröhliche Advents- und Weihnachtszeit wünschen, verbunden mit der Hoffnung auf ein erfolgreiches und schönes Jahr 2025.