



Jahresrückblick 2014

Mit den besten Wünschen für einen besinnlichen Jahresausklang und viel Gutes im neuen Jahr.

Joyeuses fêtes de fin d'année et meilleurs vœux pour l'année nouvelle.

Ihr / votre

Freundeskreis Dogern – Le Grand Lempes

Comité Jumelage Dogern – Le Grand Lempes

Liebe Freunde der Partnerschaft zwischen
Dogern und Le Grand Lemps

gerne blicken wir auf ein gemeinsames Jahr mit unterschiedlichen Aktivitäten zurück. Sicherlich können auch Sie sich an das eine oder andere erinnern. In unserem Jahresheft 2014 haben wir alle Informationen als Rückblick für Sie zusammengestellt.

Die zwei Höhepunkte waren zweifellos unsere Fahrt im Mai nach Le Grand Lemps mit dem Ausflug zum Lac du Bourget sowie der Besuch unserer Freunde im Oktober mit den Programmpunkten Schaffhausen, Oktoberfest und Hallau.

Das Programm für 2015 haben wir bis jetzt noch nicht festgelegt. Wir werden dies noch mit dem Komitee in Le Grand Lemps besprechen und Sie frühzeitig informieren, damit Sie Ihre Teilnahme vormerken können.

In der Mitgliederversammlung am 06.12.2014 standen Neuwahlen an. Das Komitee wurde um folgende neue Mitglieder erweitert:

Silke Basler, Beatrix Brödlin, Sarah Keller und Lothar Zoller

Die Aufgabenschwerpunkte werden innerhalb des Komitees besprochen.

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihre Unterstützung und/oder Ihre Teilnahme an unseren Aktivitäten. Schon jetzt wünschen wir Ihnen besinnliche und erholsame Fest- und Feiertage sowie ein für Sie gutes und vor allem gesundes Jahr 2015.

Im Namen des Freundeskreises Dogern – Le Grand Lemps

Bärbel Weiler

Michael Wiedemer

Gedanken zur deutsch – französischen Freundschaft

In diesem Jahr wurde mehrfach an den Beginn des 1. Weltkrieges gedacht. Die zentrale Veranstaltung mit den Staatspräsidenten Francois Hollande und Joachim Gauck fand am 3. August 2014 an der nationalen Gedenkstätte „Hartmannsweiler Kopf“ in den Vogesen statt.

Die Beziehung zwischen Deutschland und Frankreich hat sich in den letzten 50 Jahren entwickelt, ist heute vorbildlich, aber weiterhin ausbaufähig.

Hartmannsweilerkopf ist ein Ort mit Symbolkraft: Zwischen Frankreich und Deutschland gelegen, wurde die Bergkuppe in den Südvogesen mit Ausblick ins Elsass und auf die Ebene des Oberrheins zu einem blutigen Schlachtfeld im ersten Weltkrieg. 30.000 Soldaten ließen hier ihr Leben. Über die Schützengräben und Explosionskrater ist Gras gewachsen, genau wie über die Feindschaft der einstigen Kriegsgegner. Aus ihr entstand etwas anderes: eine Freundschaft, die sicher zweckmäßig, doch stabil ist. Beide Partner sind nicht immer einer Meinung, aber das Zueinander-Stehen erscheint heute selbstverständlich, normal.

Darauf wiesen die beiden Präsidenten Francois Hollande und Joachim Gauck bei ihrer Gedenkzeremonie zum 100. Jahrestag der Kriegserklärung Deutschlands an Frankreich hin. Ihr gemeinsames Auftreten an eben diesem Ort war ein starkes Signal und mehr als eine Pflichtveranstaltung mit wohlklingenden Sonntagsreden in diesem an Jubiläen reichen Jahr. Die Umarmung von Gauck und Hollande am Hartmannsweilerkopf vor Jugendlichen und Zeitzeugen des Zweiten Weltkriegs aus beiden Ländern war ein emotionaler, ein großer Moment. Und das umso mehr vor dem Hintergrund der aktuellen kriegerischen Konflikte von gegnerischen Lagern, die sich jeweils im Recht fühlen und es lieber zu einer blutigen Eskalation mit Tausenden zivilen und militärischen Opfern kommen lassen, statt nachzugeben, bevor es die andere Seite tut. Die verfahrenende Lage z.B. im Nahen Osten lässt derzeit zwar wenig Grund zur Hoffnung. Vielleicht tut es trotzdem der Blick auf die enorme Entwicklung der Beziehungen zwischen den einstigen Feinden Deutschland und Frankreich in 100 Jahren. Dass heute ohne eine grundsätzliche Einigung dieser beiden Pfeiler in Europa nichts vorangeht, wird immer wieder betont. Denn alle haben verinnerlicht, dass ein deutsch-französischer Kompromiss ohne Alternative ist, weil man gemeinsam stärker ist als alleine oder gar gegeneinander.

Die Beziehungen zwischen Deutschland und Frankreich sind immer noch ausbaufähig, aber bereits tief, vielfältig und grundsätzlich gut. Das gilt ganz besonders für die Zivilgesellschaften, die trotz und vielleicht gerade dank mancher Temperamentsunterschiede eng miteinander verknüpft sind. Schöne Beispiele dafür sind neben den vielen Partnerschaften zwischen deutschen und französischen Gemeinden auch unsere aktiv gelebte Freundschaft zu Le Grand Lemps.

Wir empfinden sie heute als selbstverständlich, wertvoll und sogar als normal. Diese Erkenntnisse sollen auch in Zukunft die Basis für unsere Aktivitäten sein.

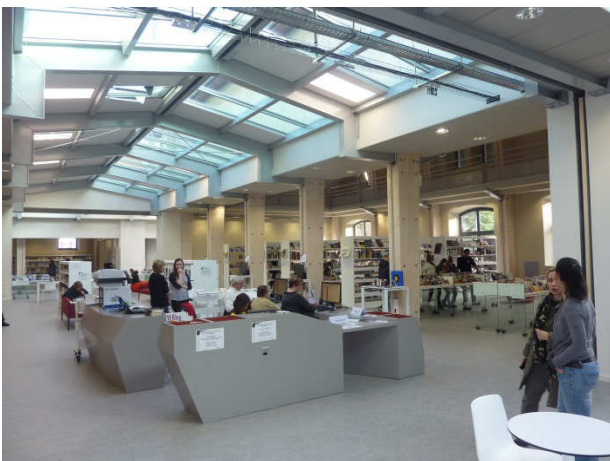
Jahreschronik 2014

Am 20.01.2014 fand das erste Treffen vom Komitee statt. Im Mittelpunkt der umfangreichen Tagesordnung stand die Vorbereitung des Arbeitstreffen mit dem Komitee in Le Grand Lemps.



Das französische Partnerschaftskomitee aus Dogern traf sich am 25.01.2014 zu einer Arbeitssitzung in Le Grand Lemps mit seinen französischen Freunden. Gemeinsam wurde das Jahresprogramm festgelegt. Es wurde vereinbart, daß in 2014 wieder beide Komitees touristisch sehr interessante Reisen anbieten. An diesem Wochenende stand auch eine Führung durch die frisch eröffnete Mediathek auf dem Programm, die in der Region von Le Grand Lemps ein beispielhaftes Projekt darstellt. Eine ehemalige Absinthdestillerie wurde architektonisch sehr aufwendig restauriert und ist jetzt Treffpunkt für alle Altersklassen.

Am Sonntag hatte das französische Komitee ein „Pot au Feu“ (Eintopfessen) eingeladen. Das Foyer Municipal war bis auf den letzten Platz voll besetzt. Nachmittags sang ein Männerchor regionale Volkslieder aus der Savoie.



Am 09.03.2014 traf sich das Komitee aus Dogern sowohl zu einem Arbeitstreffen als auch zu einer Strategiesitzung. Zunächst wurde das Jahresprogramm inhaltlich definiert und die wichtigsten Punkte für die Fahrt im Mai nach Le Grand Lemps festgelegt. Anschließend ging der Blick in die Zukunft. Dabei ergaben sich zwei Schwerpunkte:

- Vereine in Dogern ansprechen
- Werbung von Mitgliedern und Komiteemitglieder

Am 04.04.2014 traf sich das Komitee, um die Fahrt im Mai abschließend zu besprechen und anstehende Aufgaben zu verteilen.

Im **April** fanden in Frankreich und in Le Grand Lemps die Kommunalwahlen statt. Für die nächsten 6 Jahre wurde als neuer Bürgermeister Didier Rambaud gewählt. Im Namen unseres Freundeskreises haben wir ihm dazu gratuliert und erste Kontakte geknüpft.



Didier Rambaud
- Maire «Le Grand Lemps»

Frühjahrsfahrt nach Le Grand Lemps voller Höhepunkte (16. – 18.05.2014)

Die Einladung aus Le Grand Lemps für einen touristischen Kurzurlaub voller Höhepunkte stieß in Dogern auf eine rege Beteiligung. Mit dabei waren auch mehrere neue Familien und viele Kinder und Jugendliche.

Bei schönstem Sonnenschein war am Samstagvormittag bereits die Busfahrt zum Lac Bourget ein Genuss. Die herrliche Landschaft der Savoie mit den schnee- und gletscherbedeckten Bergen im Hintergrund bildeten einen idealen Rahmen.

Die Abtei Hautecombe, die auf einem Plateau gelegen, wunderschön über dem See thront, war das erste Ziel. Die Abtei ist Grabstätte des Königshauses Savoyen. Hier wurde auch das letzte italienische Königspaar vor ca. 10 Jahren beigesetzt.



In einem ländlichen Restaurant genoss die Reisegruppe eine Degustation von Weinen der Savoie und Spezialitäten der Region.

Bei der Bootsfahrt auf dem Kanal Savière konnten wir viele Vogelstimmen, Frösche und Grillen hören. Das anschließende Bummeln und Verweilen in Chanaz weckte bei jedem Urlaubsgefühle. Chanaz wurde zu einem der schönsten Orte Frankreichs prämiert und gilt als kleines Venedig der Savoie.

Ein gemeinsamer Abend im Foyer Municipale bildete den Abschluss eines Tages voller schöner Erlebnisse. Hier konnte auch der neugewählte Bürgermeister von Le Grand Lemps Didier Rambaud und Bürgermeister Matthias Guthknecht sich erstmals kennenlernen.

Bei strahlend blauem Himmel traf man sich am Sonntag zum Boule-Spiel, besuchte einen sehr großen Flohmarkt oder unternahm einen Ausflug mit der Gastfamilie.

Die freudige und lockere Stimmung bei der Rückreise spiegelte das erlebte Gefühl der Partnerschaft wieder.

Hauptthema bei dem Komitee Treffen am 03.06.2014 war der Rückblick auf die Fahrt nach Le Grand Lemps sowie die Absprache und Aufgabenverteilung für das Dorffest. Zusätzlich starteten wir mit den Vorbereitungen für das Besuchswochenende im Oktober.

Bei unserem Treffen am 30.06.2014 besprachen wir die Besucherliste am Dorffest. Wichtigster Punkt war jedoch das Feinkonzept für den Besuchs-Ablauf am Samstag und Sonntag im Oktober. Bei der Planung setzten wir auf Risiko und erstellten ein „Schön-Wetter“ Programm, das uns später kurzfristig zum Improvisieren zwang. Die Frage der Werbung von Teilnehmer nahm an dem Abend gleich viel Zeit in Anspruch.

Dorffest 2014



Das französische Komitee nahm auch in diesem Jahr am Dorffest teil. Das Angebot der französischen Spezialitäten sind zwar nur ein kleiner aber feiner Beitrag bei unserem Dorffest. Regelmäßig werden die langjährigen, persönlichen Beziehungen aufgefrischt und fortgesetzt. Für unsere Freunde aus LGL ist ihr Kommen und ihr Beitrag eine Selbstverständlichkeit, unbeachtet der geringen Erlöse.

Bei dem WM - Finale am Sonntagabend kleideten und schminkten sie sich ebenfalls als „deutsche“ Fans. Den WM - Sieg feierten und bejubelten wir alle gemeinsam.



Leider fand unser Hinweis für das Hector Berlioz Musikfestival im August 2014 in der Region von Le Grand Lemps keine Interessenten. Das Festival ist von nationaler und internationaler Bedeutung und gilt als eines der größten jährlichen Festivals für klassische Musik in Frankreich. Wir werden Sie in 2015 erneut darüber informieren.

Nach der Sommerpause traf sich das Komitee am 16.09.2014, um den Besuch im Oktober im Detail zu organisieren und die Aufgaben zu vergeben. Zunächst bereitete uns die Besucherliste etwas Kopfzerbrechen, da wir einen Mangel an Gastgebern hatten. Dieses Problem hat sich dann zum Glück durch die direkte Ansprache von verschiedenen Gastfamilien schnell behoben. Als weitere Punkte standen Kontakte des Tennisclub Dogern mit Le Grand Lemps und der Jahresausflug vom Komitee auf der Tagesordnung.

Besuch aus Le Grand Lemps vom 10. – 12.10.2014 in Dogern



Unsere französischen Gäste sammelten viele Eindrücke bei ihrem Aufenthalt in Dogern sowie den Fahrten nach Schaffhausen und zum Weinfest in Hallau.

„Dies waren tolle Tage“, fasste ein französischer Besucher seine Eindrücke vom Wochenende bei der Abfahrt zusammen. In der Tat reihte sich ein Höhepunkt an den anderen.

Am Samstag unternahmen Gäste und Gastgeber einen Ausflug nach Schaffhausen, wo ein Besuch des Munot, ein Bummel durch die Altstadt und ein Verweilen am Rheinfall auf großes Interesse stießen. Das geplante Picknick am Rhein musste wegen dem Wetter verlegt werden. Ganz kurzfristig konnten wir den Gemeindesaal in Büsingen anmieten. Alle fühlten sich perfekt aufgehoben. Die Leckereien aus den Picknickkörben wurden rege getauscht. Dies brachte alle Beteiligte noch ein Stück näher. Zum Digestif überraschten uns Sabine und Matthias Guthknecht mit feinem und edlem „Hochprozentigen“.

Schon bald nach der Rückkehr nach Dogern stand am Abend mit dem Besuch des „Oktoberfäsches“ des Sportvereins schon das nächste Event an. Vom Stimmungshoch, entfacht durch die Musikanten „Steiger Burschen“, ließen sich auch die französischen Gäste gerne anstecken, und bald klatschten und schunkelten auch sie auf den Bänken stehend begeistert mit. Für alle war es ein super Abend. An dieser Stelle bedanken wir uns nochmals beim SV Dogern, der uns eine ganze Tischreihe reservierte.

Das Weinfest im schweizerischen Hallau war das Ziel des zweiten Tages. Unsere Gruppe wurde von dem Festvorsitzenden Herr Gräfmühl ganz herzlich zweisprachig und äußerst humorvoll begrüßt. Der Umzug mit den mit viel Liebe geschmückten Festwagen, der Bummel durch das blumengeschmückte Dorf, der Aufenthalt in den zahlreichen Straßenbeizen und Gewölbekellern mit zahlreichen Weinproben hinterließen einen nachhaltigen Eindruck bei allen.

Nur allzu schnell verging die Zeit bis zur Heimfahrt der Gäste, die als Novum direkt von Hallau aus erfolgte. Das Fazit für das Partnerschaftskomitee von diesem Wochenende: „Der Besuch hat einmal mehr gezeigt, dass die Freundschaft zwischen Dogern und Le Grand Lemps nicht nur auf dem Papier steht, sondern auch gelebt wird.“

Auf der Rückfahrt nach Dogern erhielten die Gastgeber im Bus als Hausaufgabe einen Fragebogen. Die unterschiedlichen Antworten sind für das Komitee hilfreiche Anregungen für die Zukunft. Die Ergebnisse haben wir auch in diesem Rückblick aufgenommen. Gerne können Sie uns auch zukünftig Ihre Ideen weitergeben. Wir freuen uns.

Erinnerung an Kriegsjahrhundert

Das Partnerschaftskomitee Dogern – Le Grand Lemps besuchte am 26.10.2014 als Ziel seines Jahresausfluges den Hartmannsweiler Kopf in den Vogesen.

Auf dem strategisch bedeutsamen Höhenzug lagen sich deutsche und französische Soldaten während des ganzen I. Weltkrieges gegenüber; an die 30.000 kamen in den Kämpfen ums Leben. Sehr eindrucksvoll vermittelt diese Nationale Gedenkstätte die Sinnlosigkeit eines Krieges und regt zu persönlichen, grenzübergreifenden Freundschaften an. Zum Gelingen dieses Zieles wollen wir als Partnerschaftskomitee in unserem kleinen, begrenzten Wirkungskreis auch in Zukunft beitragen.

Sinnigerweise wählten wir zum Abschluß des eindrucksvollen und berührendem Ausflugs das Restaurant „Drei Länder Blick“ in Öttingen.

Ein Ausflug zum Hartmannsweiler Kopf lohnt mehrfach. Eindrucksvolle Geschichte, tolle Aussicht, romantische Straßen und Dörfer sowie zum Abschluß ein elsässisches Restaurant.



Mitgliederversammlung am 06.12.2014

Bei der Versammlung konnten wir ca. 30 Teilnehmer begrüßen, dazu zählten auch unser aktives Komiteemitglied und Landrat Dr. Martin Kistler sowie Bürgermeister Matthias Guthknecht. Im Jahresrückblick wurden alle Aktivitäten nochmals Revue passiert. In insgesamt 7 Komiteesitzungen hat das Komitee die zwei Treffen in Le Grand Lemps und in Dogern vorbereitet.

Kassenbericht

Der Kassenbestand hat sich von 7927,81 Euro auf 6089,19 Euro um 1838,62 Euro reduziert. Mit diesem Betrag wurde sowohl die Fahrt im Mai nach Le Grand Lemps als auch der Besuch im Oktober finanziell unterstützt.

Wahlen

Die anstehenden Wahlen verliefen sehr zügig. Aus dem Komitee sind ausgeschieden: Albert Ebner, Martin Kistler und Heinrich Kowalla



Das neue Komitee setzt sich wie folgt zusammen (von links nach rechts): Wolfgang Kaiser, Beatrix Brödlin, Bernhard Götz, Sarah Keller, Leonhard Bermel, Inge Felbek, Lothar Zoller, Bärbel Weiler, Michael Wiedemer
nicht auf dem Bild: Silke Basler, Gabi Schönstedt

Wir freuen uns auf die zukünftigen Aktivitäten und wünschen uns eine rege Beteiligung.

Weihnachtsmarkt am 13.12.2014

Am Weihnachtsmarkt in Dogern hat das Komitee in gewohnter Weise teilgenommen. Unsere Crepes sowie Glühwein und Punsch ergänzten das kulinarische Angebot. Gerne haben wir diese Möglichkeit genutzt, um unsere Aktivitäten auch „Nicht Mitgliedern“ näher zu bringen. Vielleicht nimmt der eine oder andere in 2015 an unseren Aktivitäten teil. Es würde uns freuen, wenn auch Sie für uns Werbung betreiben.

Wir haben unsere Crepes nicht verkauft sondern eine Spendenkasse aufgestellt. Der Erlös geben wir der Aktion „Dogerner helfen Dogerner“.



Kochrezepte

„**Liebe geht durch den Magen**“, lehrt uns ein Sprichwort. Sicherlich haben Sie bereits unsere „recette en allemand et francais“ im Amtsblatt gelesen.

Wir haben die 4 Rezepte nochmals für Sie zusammengestellt.

Bon appétit wünscht Ihnen Ihr Partnerschaftskomitee!

Rezept1: VERRINES DE PETITS LÉGUMES

Les verrines sont à la mode depuis quelques années! En entrée ou en accompagnent de vos apéritifs, ces petits verres permettent de proposer quelque chose d'original à vos invités.

Ingrédients (pour 5 verrines)

½ poivron rouge; huile d'olive; 2 tomates; ½ courgette; herbes de Provence; 1 avocat; 60 g yaourt nature, 1 cuillère de soupe de parmesan rapé; 1 jus de citron, sel et poivre

Préparation

Couper le poivron en dés et le faire revenir dans un filet d'huile d'olive. Laisser refroidir.

Couper les tomates en dés. Mettre quelques gouttes d'huile d'olive. Saler et poivrer. Couper les courgettes en cubes, les faire revenir dans l'huile d'olive et saupoudrer d'herbes de Provence. Saler, poivrer. Laisser refroidir.

Peler l'avocat. Ajouter le yaourt, le parmesan et le jus de citron et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Saler et poivrer.

Dans une verrine, alterner une couche avec les dés de tomates, une couche avec les cubes de courgettes, une couche avec les dés de poivron et une couche avec la crème d'avocat.

Ne pas mélanger! Remplir les autres verrines de la même manière.

Feines Gemüse im Glas

Die "Verrines" sind seit einigen Jahren in Mode. Als Vorspeise oder als Begleitung von Ihrem Aperitif, können Sie Ihren Gästen mit diesen kleinen Gläschen etwas Originelles anbieten.

Zutaten (für 5 Gläser)

½ rote Paprika; Olivenöl; 2 Tomaten; ½ Zucchini; Kräuter der Provence; 1 Avocado; 60 g Naturjoghurt; 1 Esslöffel geriebener Parmesan; Saft einer Zitrone; Salz und Pfeffer

Zubereitung

Paprika in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl andünsten. Abkühlen lassen. Die

Tomaten in Würfel schneiden. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Salzen und pfeffern. Zucchini in Würfel schneiden, in etwas Olivenöl andünsten und mit Kräuter der Provence bestreuen.

Salzen und pfeffern. Abkühlen lassen.

Die Avocado schälen. Joghurt, Zitronensaft und Parmesan hinzufügen und mit einem Pürierstab mixen, bis Sie eine homogene Creme erhalten. Salzen und pfeffern.

In ein kleines Glas (la verrine) abwechselnd Tomaten-, Zucchini-, Paprikawürfel und Avocadocreme schichten. Nicht verrühren! Die anderen Gläser ebenso füllen.

Rezept 2: Blanc de Poulet à La Lavande

Ingrédients (pour 4 personnes):

4 blancs de poulet; 1 oignon rouge; 3 cuillères à soupe d'huile d'olive; 2 verres de vin blanc; 2 à 3 bols de bouillon de volaille, 2 cuillères à soupe de fécule de maïs; 2 cuillères à soupe de miel; 2 cuillères à café de thym; 2 cuillères à café de fleurs de lavande; sel et poivre

Préparation

Couper les blancs de poulet en petits dés. Couper l'oignon en fines lamelles. Les faire revenir ensemble avec l'huile d'olive dans une sauteuse jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Saler et poivrer.

Verser la viande dorée et les oignons cuits dans un faitout. Ajouter le vin blanc et le bouillon. Délayer la fécule de maïs dans un verre d'eau. Ajouter le miel, le thym et les fleurs de lavande et mélanger le tout. Verser dans le faitout.

Couvrir et laisser mijoter 30 à 40 minutes.

Conseil: Ajouter des pommes de terre coupées en dés à la dernière étape pour faire de ce plat, un plat complet.

Hähnchenbrust mit Lavendel

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenbrüste; 1 rote Zwiebel; 3 Esslöffel Olivenöl; 2 Gläser Weißwein; 2-3 große Tassen Geflügelbrühe; 2 Esslöffel Maisstärke; 2 Esslöffel Honig; 2 Teelöffel Thymian, 3 Teelöffel Lavendelblüten; Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenbrüste in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Olivenöl in einer Bratpfanne zusammen anbraten, bis alles eine goldene Farbe hat. Salzen und pfeffern.

Das angebratene Fleisch und die Zwiebeln in einen Topf geben. Weißwein und Bouillon hinzufügen. Die Maisstärke in einem Glas Wasser anrühren. Den Honig, den Thymian und die Lavendelblüten hinzufügen und gut vermischen. In den Kochtopf gießen.

Zugedeckt 30 – 40 Minuten köcheln lassen.

Tipp: In Würfel geschnittene Kartoffeln beim letzten Arbeitsgang hinzufügen, um aus diesem Gericht einen Eintopf zu machen.

Rezept 3: Champignons de Paris à la crème

Ingrédients (pour 4 personnes)

1kg de champignons de Paris; ½ botte de persil; 5 gousses d'ail; 50g crème fraîche; 3 cuillères à soupe d'huile de colza; sel et poivre

Préparation

Coupez les champignons en fines tranches et faites-les réduire dans une poêle avec l'huile de colza.

Hacher le persil et l'ail. Bien mélanger ensemble. Lorsque l'eau des champignons s'est évaporée en cuisant, ajouter le mélange avec le persil et l'ail et bien mélanger.

Ensuite, ajouter la crème fraîche. Faire cuire le mélange dans la poêle pendant 5 minutes environ pour réchauffer la crème fraîche.

Conseil: Servir avec une salade verte en vinaigrette et du pain.

Champignons mit Crème Fraiche

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Champignons; ½ Bund Petersilie; 5 Knoblauchzehen; 50g Crème Fraiche; 3 Esslöffel Rapsöl; Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und mit dem Rapsöl in einer Pfanne anbraten.

Die Petersilie und den Knoblauch hacken und gut miteinander vermischen.

Wenn die Flüssigkeit beim Anbraten der Champignons verdampft ist, die Petersilie-Knoblauch Mischung hinzufügen und gut vermischen.

Danach die Crème Fraiche hinzufügen. Die Mischung ca. 5 Minuten in der Pfanne köcheln lassen, um die Crème Fraiche warm werden zu lassen.

Tipp: Dazu grünen Salat mit Vinaigrette und Brot servieren.

Rezept 4: Petits chèvres au Miel

Ingrédients (pour 5 personnes)

5 tranches de baguettes (2 cm d'épaisseur) ; 5 cuillères à café de miel ; 5 petits fromages de chèvres à environ 60 g (p.ex. crottin de chavignol) ; 1 salade verte ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; le jus d'un demi-citron ; 1 cuillère à café de moutarde ; 5 cuillères à café de poudre d'amande ; une poignée de persil haché

Préparation

Préchauffez le four à 180 C.

Disposer les tranches de pain sur la plaque du four, les tartiner de miel. Ajouter sur chaque tranche de pain un petit fromage de chèvre. Mettre au four chaud pendant 10 minutes.

Laver et essorer la salade. Pour la sauce : mélanger l'huile d'olive, le citron et la moutarde dans un autre saladier.

Sortir les pains au chèvre du four, saupoudrer de poudre d'amande et de persil.

Placer les tartines sur un plat et entourer les de feuilles de salade. Mettre quelques gouttes de sauce et servir chaud.

Kleiner Ziegenkäse mit Honig

Zutaten (für 5 Personen)

5 Scheiben Baguette (2cm dick); 5 Teelöffel Honig; 5 kleine Ziegenkäse à ca. 60 gr. (z.B. Crottin de Chavignol); 1 grüner Salat; 2 Esslöffel Olivenöl; Saft einer halben Zitrone; 1 Teelöffel Senf; 5 Teelöffel gemahlene Mandeln; eine Handvoll gehackte Petersilie

Zubereitung

Den Ofen auf 180 C vorheizen.

Die Brotscheiben auf das Backblech legen, mit Honig bestreichen. Jeweils ein Stück Ziegenkäse drauflegen. 10 Minuten im Ofen backen.

Den Salat waschen und schleudern. Für das Dressing Olivenöl, Zitrone und Senf in einer separaten kleinen Schüssel vermischen.

Die mit Ziegenkäse belegten Brote aus dem Ofen holen, mit den gehackten Mandeln und der Petersilie bestreuen.

Die Brote auf einen Teller legen und den Salat rundum arrangieren. Mit der Soße beträufeln und heiß servieren.

Bon appétit!

Questionnaire / Fragebogen

Diesen Fragebogen mit drei Fragen haben die Teilnehmer am 12.10.2014 auf der Rückfahrt von Hallau nach Dogern ausgefüllt. Die Antworten sind hier vollständig aufgelistet und sind für uns sehr hilfreiche Anregungen.

Qu'est-ce que vous souhaitez de nous en l'avenir? / Was wünschen Sie sich zukünftig von uns ?

1) à Dogern

Was wünschen Sie sich zukünftig von uns ?

- a) Intensivierung der Begegnungen durch Beteiligung der Vereine (auch im Jugendbereich)
- b) Betriebsbesichtigungen finde ich immer gut (z.B. Sedus, Lignotrend, HC Stark)
- c) den typischen Schwarzwald kennenlernen. In Form von Wanderungen und für die Nicht – Wanderer einen Besuch im Museum anbieten. Anschließend Essen in einem typischen Restaurant z.B. in Bernau
- d) was soll besser werden?; die Angebote bis jetzt waren super. Vielleicht mal wieder einen Staffellauf oder mit dem Fahrrad.
- e) Stadtführung durch WT, TG mit anschließendem Hock in der Stadtscheuer, typische Gebäude aus WT, ...?
Stadtbesichtigung in Basel; mit Übersetzen im Weidling; Besuch im Tingiely Museum,
- f) Papiermühle Basel, auch kombinierbar mit Fährfahrt;
Müllmuseum Wallbach;
Schiffahrt in Bad Säckingen plus Fußmarsch;
Sauschwänzlebahn
- g) Titisee Tretboot fahren plus Wanderung;
Freiburg Altstadt und Münster besichtigen plus Schauinsland
- h) Der Gemeinderat sollte im nächsten Jahr nach Frankreich fahren.
Die Fahrten sollten auch in Zukunft Anfang Oktober statt finden.
Basel könnte man im Programm aufnehmen.
- i) Kaiserstuhl, Weinbau
- j) Skulpturenweg Rothaus (2 km); Schlüchtsee, Hüsli
- k) Schluchsee, Wanderung, Schiffahrt
- l) Kavernenkraftwerk Bad Säckingen
- m) Insel Mainau; jedoch sehr teuer

2) à Le Grand Lemps

- a) Besuch von Sehenswürdigkeiten in der Region (=> wie bisher)
- b) Sportbegegnungen (zumindest einmal überlegen!)
- c) Betriebsbesichtigungen
- d) Zeit um die Stadt an sich zu besuchen
- e) Fahrt nach Grenoble
- f) Vercors mit Aufbereitung Memorial 2. Weltkrieg
La Chartreuse
La Salette (bei gutem Wetter!)

3) en plus / sonstiges

- a) 1 * im Jahr größere Veranstaltung / Besuch. Im Wechsel in LGL / DG
- b) Versuchen die Vereine besser einzubinden
- c) Werbung von Neumitgliedern - dies ist in Verbindung mit dem Notwendigen
Generationenwechsel zu sehen.
- d) Olympiade LGL - Dogern (Dosenwerfen, ...)
- e) Vereine mehr einbeziehen.
- f) Offensive zur Gastgeberwerbung
- g) Herzlichen Dank an das Komitee !
- h) Das Wochenende war super !!

Quiz über Frankreich (Quelle: www.farnce-allemanne.fr)

Ein kleines Quiz über Frankreich. Testen Sie Ihr Wissen. Viel Spaß!

1) Die Hauptstadt des südfranzösischen Departements Vaucluse hat knapp 100 000 Einwohner, alljährlich findet dort im Sommer ein berühmtes Kulturfestival statt. Von welcher Stadt ist die Rede?

- St. Etienne
- Aix-en-Provence
- Avignon

2) Welcher der folgenden Flüsse fließt sowohl durch Frankreich als auch durch Deutschland?

- Main
- Mosel
- Loire

3) Am 14. Juli feiern die Franzosen ihren Nationalfeiertag. Welches Ereignis wird damit gewürdigt?

- Das Ende des Hundertjährigen Krieges
- Der Sturm auf die Bastille
- Die Gründung der V. Französischen Republik

4) Im Jahr 1958 wurde die V. Französische Republik ins Leben gerufen. Wer war ihr erster Präsident?

- Charles de Gaulle
- Valéry Giscard d'Estaing
- François Mitterand

5) Während des Hundertjährigen Krieges tat sich in Frankreich eine Frau als Kriegsherrin hervor. Jeanne d'Arc unterstützte Frankreich im Kampf gegen die Engländer. In welcher Stadt wurde sie am 30. Mai 1431 verbrannt?

- Orléans
- Paris
- Rouen

6) In wieviele Départements ist Frankreich aufgeteilt?

- 100
- 97
- 72

7) Sie gehen in ein französisches Restaurant. Dort empfiehlt der Kellner Ihnen „Plat du Jour“. Was meint er damit?

- Das Tagesgericht
- Eine Vorspeise
- Einen besonders guten Wein

8) Ein großes französisches Unternehmen heißt „Société nationale des chemins de fer français“. Was bietet es an?

- Strom
- Versicherungen
- Bahntickets

9) Mit welchem Ausdruck gratuliert man in Frankreich zum Geburtstag?

- Bonne soirée!
- Bon anniversaire!
- À Plus!

10) Was sollte ein Vegetarier in Frankreich auf keinen Fall essen?

- des courgettes
- le fromage
- de la viande

11) Ihr französischer Bekannter wurde im Jahr „mil neuf cent soixante-cinq“ geboren. Wie würde man dieses Geburtsjahr in Zahlen schreiben?

- 1975
- 1965
- 1958

12) Wie begrüßen sich Franzosen am Abend?

- Bonsoir
- Bonjour
- Bon appétit

13) Ab welchem Alter gehen die meisten französischen Kinder in die „École maternelle“?

- ab einem Jahr
- ab zwei Jahren
- ab drei Jahren

14) Der deutsch-französischer Kulturkanal Arte sendet in deutsch und französisch. Wann wurde er gegründet?

- 1972
- 1989
- 1992

15) Frankreich ist bekannt für Mode, Schmuck und Luxusartikel. Einer der wichtigsten Hersteller von teuren Luxusprodukten ist der Mischkonzern LVMH. Was stellt diese Firma nicht her?

- Champagner
- Luxusautos
- Ledertaschen

16) Was macht man an einer „Station de péage“?

- Man steigt in den Bus ein
- Man zahlt Autobahngebühren
- Man tankt das Auto voll

17) Bei Inlandsflügen und innereuropäischen Flügen muss der Fluggast in Frankreich in der Economy-Klasse eine Solidaritätsabgabe in Höhe von einem Euro zahlen. Was wird von „UNITAID“ finanziert?

- Der Ausbau der Gesundheitssysteme in Entwicklungsländern
- Maßnahmen zum Umweltschutz
- der französische Schienennahverkehr

18) Der europäische Flugzeugbauer Airbus baut seine Flugzeuge hauptsächlich in Frankreich und Deutschland zusammen. In welcher französischen Stadt befinden sich Hauptsitz des Unternehmens sowie wichtige Montagewerke?

- Marseille
- Lille
- Toulouse

19) Auf dem Pariser Nordfriedhof am Montmartre liegt ein deutscher Dichter begraben. Wie heißt er?

- Heinrich Heine
- Georg Büchner
- Rainer-Maria Rilke

20) Welche französische Chanson-Sängerin kennt man auch unter dem Namen „Spatz von Paris“?

- Mireille Mathieu
- Edith Piaf
- Dalida

21) Jedes Jahr werden in Cannes bei einem Filmfestival die besten Filme des Jahres gekürt. Wie heißt der Preis, der dort jährlich verliehen wird?

- Die goldene Rose
- Die Victoria
- Die goldene Palme

22) In Frankreich wurde 1994 eine gesetzliche Quote für nationale Songs im Radio eingeführt. Damit sollen nationale Künstler gefördert werden. Wieviel Prozent des französischen Radioprogramms muss mit der Musik einheimischer Künstler bestritten werden?

- 33 Prozent
- 40 Prozent
- 50 Prozent

23) Jean-Baptiste Grenouille, die Hauptfigur des Romans „Das Parfum“, wurde 1738 in Paris geboren. Er tötete Menschen, um ihren Geruch zu konservieren und Duftessenzen daraus herzustellen. Im Jahr 2006 kam die Verfilmung des Buches (Regie Tom Tykwer) in die Kinos. Wer schrieb jedoch den Roman?

- Patrick Süßkind
- Michel Houellebecq
- Martin Walser

24) Früher war es ein Bahnhof in Paris. Heute beherbergt das an der Seine gelegene Gebäude viele Bilder bekannter französischer Künstler. Unter welchem Namen ist dieses Museum bekannt?

- Musée du Louvre
- Musée Rodin
- Musée d'Orsay

25) In Frankreich wird das härteste Radrennen der Saison ausgetragen – die „Tour de France“. Die Route ist in jedem Jahr unterschiedlich. Das Ziel jedoch ist immer gleich. Auf welchem Pariser Prachtboulevard findet die „Tour de France“ ihren Abschluss?

- Boulevard de Sébastopol
- Avenue des Champs Elysées
- Boulevard Saint Germain

26) Für welchen französischen Fußballklub spielte der deutsche Stürmer Rudi Völler von 1992 bis 1994?

- Paris St. Germain
- Olympique Marseille
- Stade Rennes

27) Einige französische Fußballnationalspieler haben bereits in Deutschland gespielt. Vor allem beim deutschen Rekordmeister Bayern München waren viele Franzosen unter Vertrag. Welcher dieser französischen Spieler hat jedoch nie in München gekickt?

- Marcel Desailly
- Jean-Pierre Papin
- Willy Sagnol

28) Einer der beliebtesten französischen Tennisspieler war Henri Leconte. Wofür war der Sportler bei dem Publikum neben seiner sportlichen Erfolge bekannt?

- Für seine Späße während der Matches
- Für seine Wutausbrüche
- Für seinen ausgefallenen Kleidungsstil

Auflösung:

1) Aix-en-Provence 2) Mosel 3) Der Sturm auf die Bastille 4) Charles de Gaulle 5) Rouen 6) 100
7) Das Tagesgericht 8) Bahntickets 9) Bon anniversaire! 10) de la viande 11) 1965 12) Bonsoir
13) ab zwei Jahren 14) 1992 15) Luxusautos 16) man zahlt Autobahngebühren 17) Der Ausbau der Gesundheits-systeme
in Entwicklungsländern 18) Toulouse 19) Heinrich Heine 20) Edith Piaf 21) Die goldene Palme
22) 40 Prozent 23) Patrick Süßkind 24) Musée d'Orsay 25) Avenue des Champs Elysées 26) Olympique Marseille 27)
Marcel Desailly 28) Für seine Späße während der Matches