



Jahresrückblick 2017

Mit den besten Wünschen für einen besinnlichen Jahresausklang und viel Glück und Gesundheit 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,

unsere gemeinsamen Treffen in 2017 fanden bereits früh im Jahr statt, so dass wir bis zum GROSSEN JUBILÄUM im Juni 2018 insgesamt 10 Monate keinen gegenseitigen Austausch haben werden. Deshalb freuen sich alle Freunde der Partnerschaft Dogern – Le Grand-Lemps schon heute auf das große Fest in Le Grand-Lemps.

Seit 1988 arbeiten Menschen in Dogern und Le Grand-Lemps Hand in Hand, um das Kennenlernen, das gegenseitige Verstehen und die entstandenen Freundschaften Schritt für Schritt, „pas à pas“ zu festigen. Das Ergebnis heute ist eine lebendige, verwurzelte Beziehung zwischen zwei Gemeinden. So gelingt die europäische Integration an der Basis.

In Frankreich und in Deutschland standen 2017 große Wahlen an. Die Ergebnisse brachten neue Regierungen. Für Europa und die wichtige Frage der Integration der zuziehenden Menschen sind beide Regierungen Taktgeber und Lokomotive zu gleich. Wünschen wir den politischen Schlüsselfiguren, dass sie ähnlich richtungsweisende, kluge Entscheidungen treffen, wie die Verantwortlichen in den 50er Jahren, als mit dem Élysée Vertrag die viel beschworene deutsch-französische Freundschaft begründet wurde.

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 2018.

Im Namen des Freundeskreises Dogern – Le Grand-Lemps

Michael Wiedemer

Jahreschronik 2017

Gerne blicken wir auf ein gemeinsames Jahr mit mehreren, sehr schönen Begegnungen zurück. Sicherlich können auch Sie sich an das eine oder andere erinnern.

Unsere Aktivitäten waren im Einzelnen:

Pot au feu

Narrentreffen Dogern

Jahresausflug 2016

Fahrt nach Le Grand-Lemps

Jahresausflug 2017

Jahreshauptversammlung 2017

Weihnachtsmarkt

Fahrt nach Le Grand-Lemps 20. – 22.01.2017

Pot au feu

Am Sonntag, den 22. Januar 2017 waren wir, das Dogerner Partnerschaftskomitee und zwei weitere Mitglieder beim traditionellen Pot-au-Feu (Suppenonntag) in Le Grand-Lemps. Dieser Nachmittag wird jedes Jahr im Januar für die ganze Stadt vom französischen Komitee veranstaltet. Losgefahren sind wir am Freitagnachmittag. Mit zweistündiger Verspätung, bedingt durch einen verschwundenen, bzw. gestohlenen Geldbeutel und einem darauffolgenden Besuch bei der Autobahnpolizei, sind wir spätnachts an unserem Ziel angekommen.

Da unsere Gastfamilien am Samstag mit der Vorbereitung des Essens für den Sonntag beschäftigt waren, verbrachten wir diesen Tag zusammen mit Dominique und Michel Giraud in Grenoble. Dominique Giraud wohnte früher dort und führte uns mit vielen Infos durch die Stadt. Sie hatte sogar einen kleinen Reiseführer mit interessantem Hintergrundwissen über die Geschichte, Lage und Entwicklung Grenobles für uns vorbereitet. Wir besuchten das stadthistorische Musée de l'Ancien Évêché, ein Museum das auf den Überresten einer alten Kathedrale erbaut wurde und in dem unter anderem ein Taufbecken freigelegt wurde. Zum Abendessen sind wir zu den Familien zurückgekehrt.



Dominique erzählt Spannendes über Grenoble



Pot-au-feu

Am Sonntag trafen wir uns zum Pot-au-Feu im Foyer Municipale. Dabei handelt es sich um einen Eintopf, der aus Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten und weiterem Gemüse besteht und mehrere Stunden gekocht wird. Das Fleisch und das Gemüse werden nach dem Kochen aus der Brühe genommen und heiß serviert.



Gruppenfoto in der Küche

Salat als Vorspeise, Eis zum Dessert, sowie Käse zum Abschluss rundeten das Menü ab.

Musikalisch unterhalten wurde der volle Saal von der Gruppe Bar à Babord, die bretonische Lieder und Tänze zum Besten gaben.



Närrisches Wochenende in Dogern

Beim großen Narrentreffen in Dogern durften unsere Freunde aus Le Grand Lempis nicht fehlen. Sie freuten sich sehr darauf, unsere Fastnacht mit zu erleben. Schnell war der Reisebus ausgebucht, mit dabei waren auch mehrere neue Familien. Natürlich war das Programm zu 100% auf Fastnacht ausgerichtet. Bei der Ankunft im neuen Dogerner „Busbahnhof“ auf dem Bauhof von Christoph Ekert gab es zunächst einen heißen Apéro. Schnell fanden Gastgeber und Gäste zusammen, um anschließend Zuhause noch ein bisschen „Conversation“ zu betreiben. Der Samstagmorgen bot Zeit für ein gemütliches Frühstück oder ein Bummeln im närrisch dekorierten Dogern.

A Midi / am Mittag fuhren wir in zwei sprachlich gemischten Reisebussen nach Bonndorf in das Narrenmuseum. Narrenrat Marko Johner hatte für uns weitere drei Kenner des Narrentums organisiert und weihte uns in die Geheimnisse sowie Besonderheiten der südalemannischen Fastnacht ein. Nicht nur die Franzosen lernten einiges dazu und hatten viel zum Schmunzeln. Anschließend gab es zum Kaffee Berliner.



Kaum zurück in Dogern besuchten einige Gäste die ganz besondere Narrenmesse mit närrischer Predigt, Guggenmusik und Damenchorle.

Alle kamen aus dem Staunen nicht mehr raus. Doch damit nicht genug. Die zahlreichen Guggenmusiken, sowie die Freinacht mit den vielen jungen Besuchern waren für die Gäste einfach „superbe“. Die fröhliche, ausgelassene und dennoch friedliche Atmosphäre würden sie gerne auf ein Fest bei ihnen mitnehmen.





Der Höhepunkt des Wochenendes war der Große Umzug am Sonntag. Teilweise verkleidet, mischten sich alle unter das Narrenvolk und klatschten, schunkelten und sangen kräftig mit. Am Ende gingen nicht nur das Narri Narro, sondern auch andere Narrensprüche locker von der Zunge. Vielleicht unterstützt von dem einen oder anderen Schnäpschen.



Das Kennenlernen unserer 5. Jahreszeit war ein voller Erfolg für unsere Partnerschaft mit Le Grand Lemps. Beim Au Revoir schwärmten alle von den tollen Eindrücken und auch für die Gastgeber war es ein sehr harmonisches, schönes Wochenende. Alle waren sich einig, dass sich der eigene Aufwand mehrfach rentiert hat.

Jahresausflug 2016 am 25.03.2017

Unseren Jahresausflug von 2016 haben wir ins Frühjahr 2017 verschoben.

Wir sind nach Mariastein (südlich von Basel im Schweizer Jura) gefahren und haben dort die Wallfahrtskapelle besichtigt. Danach war genug Zeit für einen Kaffee oder Flammkuchen, bevor wir zur Burgruine Landskron gewandert sind. Von dort hatte man einen tollen Ausblick auf Basel, den Südschwarzwald und die Südvogesen.



Danach ging es weiter nach Dannemarie im Sundgau. Dort sind wir gemütlich am „Canal Rhin au Rhône“ entlangspaziert. Im Restaurant Ritter in Dannemarie haben wir abends Carpe Frite gegessen, frittierte Karpfen - eine Spezialität des südlichen Elsass.

Wochenendfahrt nach Le Grand Lemps (30.06. – 02.07.2017)

Bei strahlendem Sonnenschein traf sich die Reisegruppe auf dem Hallenvorplatz in Dogern. Schnell war das Gepäck im Bus verstaut, so dass wir überpünktlich starten konnten. Der helle Sommerabend bescherte uns schöne Ausblicke auf die Walliser Alpen und den Genfer See. Nach einer obligatorischen Fahrerpause ging es weiter Richtung Le Grand Lemps. Der Wochenendverkehr und kurzfristiger Starkregen brachten uns eine Verspätung von 30 Minuten. Unsere Gastfamilien warteten auf uns vor dem Rathaus und verwöhnten uns anschließend Zuhause mit einem Apéro und kleinen Snacks.

Am Samstag fuhr die deutsch – französische Gruppe gemeinsam in das Isèretal. Unser Ziel war St. Marcelain. Der Ort ist für seinen tollen Käse und den wunderschönen botanischen Garten bekannt. Geschützt am Ufer Hang der Isère entspringen hier mehrere, sehr kalkhaltige Quellen. Die Kalkablagerungen bilden bizarre Formationen und lassen die Tuffsteinterrassen pro Jahr um ca. 10 cm wachsen. Neben dem langjährigen Baumbestand werden die Hecken, Sträucher, Blumen und Dekorationen jährlich ganz neugestaltet. Dadurch bietet der Garten dem Besucher immer wieder neue, einzigartige Erlebnisse.



Am Ausgang des Parks wartete das Schaufelradboot auf uns. Der Flußlauf der Isère ist hier ein Vogelschutzgebiet. Die im Wasser stehenden Bäume, die Schilfrohrfelder und vor allem die Wildvögel vermitteln den Eindruck, in einem Art Urwald zu sein. Den Tag haben wir bei einem gemeinsamen Abendessen ausklingen lassen.

Une „Balade gourmande à CHARBONS“, eine kulinarische Wanderung der besonderen Art stand am Sonntag auf dem Programm. Wir trafen uns bereits früh, um gemeinsam eine kleine Rundwanderung von ca. 7 km mit 6 Stationen verteilt über den ganzen Tag zu begehen. Insgesamt haben ca. 400 Personen an der Veranstaltung teilgenommen. An jeder Station gab es zunächst eine künstlerische Darbietung und anschließend eine Spezialität der Region.

So haben wir über den Tag verteilt unser Mittagsmenu erwandert und ganz nebenbei tolles gesehen. Die Darbietungen der professionellen Kleinkünstler um fassten Musik, Gesang, Theater, Akrobatik und Jonglage vom Feinsten an jeweils außergewöhnlichen Veranstaltungsplätzen des Ortes.
Für alle Besucher war dies ein sehr besonderer, eindrucksstarker Tag.



Pünktlich machten wir uns auf die Rückfahrt. Alle Teilnehmer haben wieder die Wärme, Offenheit und Herzlichkeit genossen, die im Geist der Gemeindepartnerschaften lebt und in unserer heutigen Zeit nichts an seiner Bedeutung verloren hat.

Wir freuen uns auf unser 30-jähriges Jubiläum, das wir vom 7.- 9.Juni 2018 in Le Grand-Lemps gemeinsam feiern werden.

Unser Jahresausflug 2017 zum Cheisacher Turm in Gansingen

Am Samstag, 21.10.2017 machten wir uns am Mittag auf Richtung Laufenburg. Vom Parkplatz in Gansingen (CH) sind wir auf einer schönen Wanderstrecke in ca. 45 Minuten zum Cheisacher Turm hochgewandert. Dieser befindet sich im oberen Teil des aargauischen Fricktals im Grenzgebiet der Gemeinden Gansingen, Laufen und Mönthal. Der im Jahr 2010 erbaute Holzturm ist 23,8 m hoch und bietet eine Rundumsicht vom Schwarzwald bis zu den Alpen.



Nach einer Kaffee- und Kuchenpause auf einem der umliegenden Rastplätze, sind wir zum Parkplatz zurückgelaufen. Den Abend haben wir im Bella Vista in Albbruck gemütlich ausklingen lassen.

Jahresversammlung am 17.11.2017

Freundeskreis Dogern/Le Grand-Lemps plant 2018 Reise nach Frankreich

Die Gemeindepartnerschaft zwischen Dogern und dem französischen Le Grand-Lemps besteht im kommenden Jahr seit 30 Jahren. Der Freundeskreis möchte den runden Geburtstag würdig feiern.

Dogern – Die Gemeindepartnerschaft zwischen Dogern und Le Grand-Lemps in Frankreich besteht im kommenden Jahr seit 30 Jahren. Den runden Geburtstag möchte der Freundeskreis Dogern/Le Grand-Lemps groß feiern. In der Hauptversammlung des 60 Familienmitgliedschaften zählenden Vereins war für den Vorsitzenden, Michael Wiedemer, die Anwesenheit von Bürgermeister-Stellvertreter Heinz Jockers und des neu gewählten Bürgermeisters Fabian Prause ein Indiz dafür, wie gut der Freundeskreis in die Gemeinde eingebunden ist. Dies werde auch seitens der Gemeinde durch die finanzielle Förderung Jugendlicher bei partnerschaftlichen Aktivitäten deutlich.

Der Freundeskreis wird beim Dogerner Weihnachtsmarkt mit dabei sein. Mit dem Markterlös aus dem Vorjahr wurde das örtliche DRK mit 250 Euro unterstützt. In diesem Jahr weilte eine Gruppe für drei Tage zum „Pot au feu“ in der französischen Partnergemeinde. Erlebnisreich und eindrucksvoll sei der Aufenthalt gewesen, waren sich die Teilnehmer einig. Sie erinnerten sich besonders an die Wanderung für Feinschmecker mit kulinarischen und kulturellen Überraschungen. Wenn die Franzosen von einer „Mega-Super-Sache“ reden, dann meinen sie das große Dogerner Narrrentreffen, bei dem sie begeistert mitfeierten.

Die von Lothar Zoller gezeigten Bilder demonstrierten die positive Veränderung des Ortsbildes von Le Grand-Lemps. Mit der dort anstehenden und in Dogern bereits erfolgten Bürgermeisterwahl wird es beim nächsten Besuch der Dogerner vom 8. bis 10. Juni zu neuen Begegnungen kommen. „Wir erwarten im Oktober die Franzosen zum Gegenbesuch und werden mit einem Chansonabend am 17. November das Festjubiläum in Dogern abrunden“, versicherte Michael Wiedemer. Die Verbundenheit mit den französischen Freunden bewiesen die Dogerner mit den typischen Köstlichkeiten des Nachbarlandes, die an der Hauptversammlung nach Originalrezept serviert wurden.

Text aus dem Südkurier vom 26.11.2017
Von Doris Dehmel



Weihnachtsmarkt am 09.12.2017

Am Weihnachtsmarkt in Dogern hat das Komitee natürlich auch dieses Jahr wieder teilgenommen. Neben Crêpes, Glühwein und Kinderpunsch, haben wir auch Galettes bretonnes mit Schinken und Käse angeboten. Pünktlich zum Beginn des Weihnachtsmarkts, der durch Bürgermeister Fabian Prause eröffnet wurde, hat es zu schneien angefangen. Danach blieb es jedoch meist trocken. Es war einiges los und so waren unsere Crêpes schon bald verkauft. Wie gewohnt wird der Reinerlös an das Rote Kreuz Dogern gespendet.

Wir hoffen, Sie auch nächstes Jahr wieder an unserem Stand begrüßen zu dürfen.



Boule-Spiel in Dogern

Das Boule-Spiel hat sich in Dogern zu einem festen Bestandteil entwickelt. So wurde in diesem Jahr die Sommerrunde, für alle Anfänger und Könner, eingeführt. Die Spieler/innen trafen sich von April bis September jeden Freitag um 18.00 Uhr auf der Sportanlage des Turnvereins hinter dem Rasenplatz. Unter der Anleitung von Norbert Henkel und Claus Peter Schmid wurden die Begegnungen ausgelost, notiert und in einer Tabelle graphisch dargestellt.

Am Samstag nach dem letzten Spieltag fand ein Grillfest mit Siegerehrung statt. Die 84 Teilnehmer, zwischen 25 und 79 Jahren, aus der Region Dogern bis nach Erzingen, Bonndorf, Wehrhalden, Hausen i. W., Rheinfeldern und der benachbarten Schweiz fanden ihren Spaß. So wird auch im kommenden Jahr ab dem ersten Freitag im Monat April die Sommerrunde stattfinden.

Im Oktober wurde eine Abteilung für Boule-Liebhaber im Turnverein gegründet. Der Abteilung schlossen sich spontan 18 Spieler/innen aus Dogern und Umgebung an. Sie beantragten die Spielerlaubnis für den Liga-Spielbetrieb 2018 im Bereich Schwarzwald/Oberrhein. Es werden 2 Mannschaften am Spielbetrieb für Dogern teilnehmen.

Gerne würde sich Abteilungsleiter Claus Peter Schmid über Kontakte mit interessierten Neueinsteigern oder bereits spielenden Jung- oder Junggebliebenen freuen.

Die Pétanque Spielregeln (Kurzfassung)

Es wird mit gekennzeichneten Stahlkugeln mit einem Gewicht von ca. 700 Gramm gespielt. Ziel des Spiels ist es, die Kugeln der eigenen Mannschaft von einem Wurfkreis aus möglichst nah an die hölzerne Zielkugel (das „Schweinchen“) zu „legen“ oder aber die beste gegnerische Kugel von dort wegzuschießen.

Zwei Parteien treten gegeneinander an – entweder zwei Einzelpersonen (Tête-à-Tête, jeder mit 3 Kugeln), als Zweierteams (Doublette, jeder Spieler mit 3 Kugeln) oder im Spiel Drei gegen Drei (Triplette, jeder mit 2 Kugeln).

Vor Beginn des ersten Durchgangs wird gelost, welche Mannschaft die Zielkugel aus Holz werfen darf. Ein Spieler dieser Mannschaft (A) zieht einen Kreis auf dem Boden, von dem aus er die Zielkugel zwischen 6 und 10 m weit wirft. Ein Spieler der Mannschaft A wirft nun eine Kugel möglichst nah an diese Zielkugel heran.

Die Spieler von Mannschaft B werfen nun solange, bis sie eine Kugel näher an die Zielkugel herangebracht haben. Grundsätzlich gibt es hierfür zwei verschiedene Techniken:

- B versucht, besser zu legen oder
- B versucht, die Kugel von A wegzuschießen.

Ist es Mannschaft B gelungen, den Punkt zu machen, ist A wieder an der Reihe, bis sie den Punkt gewinnt oder keine Kugeln mehr zur Verfügung hat. Am Ende einer Aufnahme wird gewertet. Die Mannschaft, deren Kugel am nächsten zur Zielkugel ist, erhält so viele Punkte wie die Zahl der Kugeln, die besser liegen als die beste Kugel der gegnerischen Mannschaft. Die Mannschaft, die eine Aufnahme gewinnt, wirft die Zielkugel aus einem neuen Kreis.

Die Mannschaft, die zuerst 13 Punkte erzielt hat, ist Sieger.



Les mots du vin

Wir können Ihnen hier kein umfassendes Weinlexikon bieten, aber genug, um beim nächsten Fachgespräch ein wenig zu punkten.

MITTEL

A **rôme (m)**: Odeur particulière contenue dans un vin: animale, végétale, fruitée...

Avoir du corps: Un vin qui a du corps est consistant et riche en alcool.

«**Avoir de la cuisse**»: L'expression caractérise un vin ayant à la fois de la consistance et une acidité marquée (dans un sens positif). Aujourd'hui, on dit plutôt que le vin a une certaine «rondeur en bouche».

B **ouquet (m)**: Odeur de l'ensemble des arômes.

C **arafer le vin**: Action de verser le contenu de la bouteille dans une carafe, afin de l'aérer et de le laisser décanter.

Caudalie (f): Unité de mesure de la persistance des arômes en bouche. Une caudalie représente une seconde. Un grand vin peut aller jusqu'à huit caudalies.

Cuvée (f): Mot généralement utilisé pour désigner la totalité de la production de vin d'une même année pour un domaine donné. Exemple: «La cuvée 2015 de Château Margaux est excellente.» La «cuvée» peut également désigner le contenu d'une cuve à vin.

M **ettre de l'eau dans son vin**: Cette expression signifie que l'on revoit ses exigences à la baisse, que l'on modère ses ambitions. Exemple: «Pierre voulait acheter une grande maison à Paris, mais quand il a vu le coût de l'immobilier dans la capitale, il a mis de l'eau dans son vin!»

N **abuchodonosor**: Non, ce n'est pas le nom d'une espèce de dinosaure! Derrière ce drôle de nom se cache en fait l'appellation d'une bouteille de champagne grand format. Sa contenance est de 15 litres, soit celle de 20 bouteilles ordinaires de 75 centilitres. Elle porte le nom d'une dynastie de rois de Babylone, en Mésopotamie.

P **iquette (f), picrate (m), «gros rouge qui tache»**: Tous ces mots et expressions désignent familièrement un vin de mauvaise qualité.

S **arment (m)**: Rameau de vigne de l'année.

T **anin (m)**: Composante du vin qui provient des pépins et de la peau du raisin. La concentration tannique d'un vin est plus ou moins forte

Contenu (m): Contenu d'une bouteille de vin

le rafraîchisseur
de bouteille
der Weinkühler



le porte-bouteille
der Weinflaschenhalter



le verre à vin
das Weinglas



Les accessoires du vin

LEICHT

« Quand
le vin est
tiré, il
faut le
boire. »

Cette expression
signifie qu'il faut
aller au bout
de ce que l'on a
commencé.

quand le vin est tiré,
il faut le boire -
wer A sagt, muss
auch B sagen

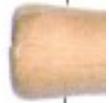


la carafe à vin
die Weinkaraffe

le dessous de bouteille
der Flaschenuntersetzer



le bouchon en liège
der Korken



le
d

le
de

le
de

Wortschatz - Vocabulaire



VOCABULAIRE

LA MAISON

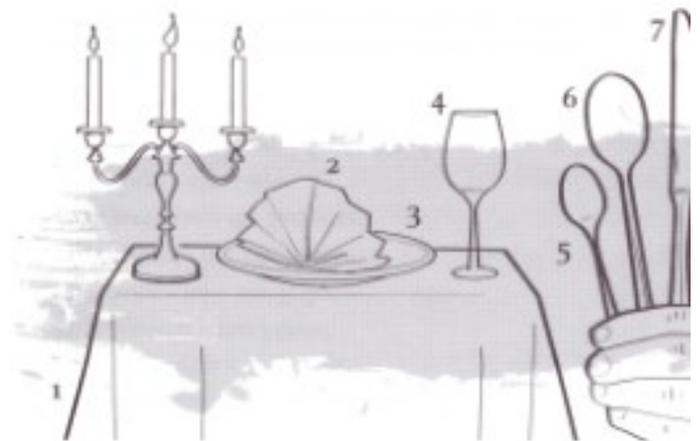


- le toit
- le grenier
- la cheminée
- la chambre à coucher
- la cage d'escalier
- la chambre des enfants
- la salle de séjour
- le rez-de-chaussée
- la cave



VOCABULAIRE

ON MET LA TABLE !



la petite cuillère

la nappe



WORTSCHATZ

WIR DECKEN DEN TISCH!

- 5 la petite cuillère – *der Teelöffel*
- 8 la fourchette – *die Gabel*
- 7 le couteau – *das Messer*
- 3 l'assiette (f.) – *der Teller*
- 1 la nappe – *die Tischdecke*
- 2 la serviette – *die Serviette*
- 4 le verre – *das Glas*
- 6 la cuillère à soupe – *der Esslöffel*



WORTSCHATZ

DAS HAUS

- 8 le toit – *das Dach*
- 7 le grenier – *der Dachboden*
- 9 la cheminée – *der Schornstein*
- 6 la chambre à coucher – *das Schlafz*
- 3 la cage d'escalier – *das Treppenhaus*
- 5 la chambre des enfants – *das Kind*
- 4 la salle de séjour – *das Wohnzimmer*

Vokabel-Rätsel

1. La bonne recette



Avec quoi ces spécialités culinaires sont-elles faites? Associez chaque plat à ses ingrédients.

1. la quiche lorraine
 2. la pissaladière
 3. la tarte Tatin
 4. la tropézienne
-
- a. des pommes et du caramel
 - b. des œufs et des lardons
 - c. de la crème à la vanille et de la fleur d'oranger
 - d. des oignons, des olives et des anchois
1. 2. 3. 4.

2. Chanteur sportif



Yannick Noah est célèbre pour ses chansons, mais il le fut aussi pour ses exploits sportifs. De quel sport s'agit-il? Cochez.

- le football
 le basketball
 le tennis
 le rugby



3. Qui suis-je?



Complétez le nom de l'homme politique français (1841-1929) qui prononça la phrase suivante (un tiret = une lettre):

« On ne ment jamais tant qu'avant les élections, pendant la guerre et après la chasse. »

4. À table!

Écrivez le nom de chaque spécialité culinaire de l'exercice 1 sous la photo qui lui correspond.



1.



2.



3.



4.

5. À chacun son langage

Associez l'animal au verbe correspondant.

- | | |
|--------------|-----------|
| 1. le chien | a. meugle |
| 2. le chat | b. bêle |
| 3. le cheval | c. miaule |



Rezepte

Bon appétit und viel Spaß beim Nachkochen !

Poulet à la marocaine

Ingrédients pour 6 personnes 150 g de raisins secs, 1 gros poulet tout préparé Sel, poivre, 2 oignons, 100 g d'amandes, Huile d'olive, 4 à 5 cuillères à soupe de bouillon de poule 1 cuillère à café de cannelle, Gingembre moulu, Safran, Miel liquide à volonté Couscous	Préparation Faites tremper les raisins dans de l'eau chaude. Lavez le poulet et découpez-le en morceaux, salez et poivrez. Épluchez et coupez les oignons. Faites dorer les amandes dans une poêle sans graisse, laissez-les refroidir et concassez-les. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en terre, ajoutez les oignons, le poulet et laissez dorer tous les morceaux. Rajoutez 4 à 5 cuillères à soupe de bouillon (ou plus au besoin) et laissez cuire environ 30 minutes. Égouttez les raisins et ajoutez-les, ainsi que la cannelle et le poivre. Fermez la cocotte, laissez cuire 45 minutes à petit feu. Ajoutez les amandes, une bonne cuillerée de miel, un peu de gingembre et du safran en fin de cuisson. Servez avec du couscous.
---	--

Marokkanisches Hähnchen

Zutaten für 6 Personen 150 gr. Rosinen, 1 großes ausgenommenes Hähnchen Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 100 gr Mandeln, Olivenöl, 4 – 5 Esslöffel Hühnerbrühe, 1 Teelöffel Zimt, gemahlener Ingwer, Safran, flüssiger Honig nach Belieben Couscous	Zubereitung Die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Hähnchen waschen und in Stücke teilen, salzen und pfeffern. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und zerkleinern. Das Olivenöl in einem Tontopf erhitzen, die Zwiebeln und das Hähnchen hinzufügen und alles gut anbraten. 4 -5 Esslöffel Hühnerbrühe (bei Bedarf mehr) dazugeben und etwa 30 Minuten kochen lassen. Abgetropfte Rosinen hinzufügen, Zimt und Pfeffer dazugeben. Den Topf schließen und alles etwa 45 Minuten bei niedriger Temperatur schmoren lassen. Am Ende der Kochzeit Mandeln, einen großen Esslöffel Honig, etwas Ingwer und Safran hinzutun. Mit Couscous servieren.
--	---

Véritable moelleux au chocolat

125 g de farine
125 g de beurre doux
170 g de sucre semoule
200 g de chocolat noir
4 œufs
½ sachet de levure



Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole.
Hors du feu, la farine et la levure.

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et un peu d'eau pour faire mousser.
Puis, l'ajouter à la préparation chocolatée.

Battre les blancs en neige et les incorporer dans la casserole tout doucement.
Verser le tout dans un moule beurré à bords hauts et enfourner pendant environ 25 - 35 minutes.
On peut ajouter du sucre glace ou du chocolat fondu pour décorer le dessus du gâteau.

Französischer Schokoladenkuchen

125 g Mehl
125 g weiche Butter
170 g Zucker
200 g Zartbitterschokolade
4 Eier
½ Pck Backpulver

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zartbitterschokolade mit der Butter in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis sie geschmolzen ist.
Vom Herd nehmen und das Mehl und das Backpulver unterrühren

Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und 1 – 2 EL Wasser schaumig schlagen bis sie hell ist, dann unter die Schokoladenmasse rühren.

Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform geben und ca. 25 – 35 Minuten backen.

Nach Geschmack mit Schokolade oder Zuckerguss überziehen.

Galettes bretonnes

Pfannkuchen aus Buchweizenmehl – Spezialität aus Frankreich

Zutaten

Für 12 Portionen

- 250 g Buchweizenmehl
- 1 Ei
- 350 ml Milch
- 350 ml kaltes Wasser
- 3 TL Salz
- 50 g Butter (geschmolzen, lauwarm)
- 12 Scheiben Schinken (roh oder gekocht)
- 12 Scheiben Emmentaler
- 2 Tomaten in dünnen Scheiben



Zubereitung:

Das Buchweizenmehl mit dem Salz, dem Ei und der Milch verquirlen, bis der Teig glatt ist. Dann das Wasser und anschließend die geschmolzene Butter einarbeiten. Eine Stunde ruhen lassen.

Eine große beschichtete Pfanne erhitzen. Von der Platte nehmen, eine 3/4 Schöpfkelle Teig hineingeben, gleichmäßig verteilen und wieder auf die heiße Herdplatte stellen. Wenn die Ränder sich lösen, die Galette wenden.

Eine halbe Scheibe Schinken, eine Scheibe Käse und 2 dünne Scheiben Tomaten in die Mitte der Galette geben, die Ränder einklappen, Pfannkuchen zufalten, herausnehmen und warmstellen.

Aus dem restlichen Teig weitere Galettes backen, bis alles aufgebraucht ist.

Als Füllung eignen sich außer anderen Käsesorten auch feinblättrig geschnittene Champignons, Speck, Kräuter, Nüsse...

Buchweizen (*Fagopyrum*) ist eine Pflanzengattung in der Familie der Knöterichgewächse.

Die 15 bis 16 Arten sind in Eurasien und im östlichen Afrika verbreitet. Trotz der Bezeichnung Buchweizen handelt es sich nicht um Getreide, sondern um ein Pseudogetreide. Da die Früchte des Buchweizens glutenfrei sind, spielt deren Mehl eine wichtige Rolle bei der Ernährung von Menschen mit Zöliakie. Die bekannteste Art der Gattung *Fagopyrum* ist der Echte Buchweizen.



Kastanien-Pfannkuchen

200 g Kastanienmehl
100 g Weizenmehl
1 Ei
Wasser

Kastanienmehl und Weizenmehl mischen, Wasser hinzugeben, so dass ein Pfannkuchenteig entsteht und das Ei unterrühren.

In Olivenöl ausbacken.

Schmeckt besonders lecker mit ein paar eingebackenen Pinienkernen oder anderen Nuss-Splintern.

Kastanienmehl

Die Edelkastanie oder Marrone ist der „Brotbaum des Mittelmeers“. Er ernährte die Bevölkerung der Mittelmeerländer über Jahrtausende, ebenso wie der Ölbaum, mit energiereichen Früchten die sehr vielseitig verwendet werden können.

Davon sind in der Wahrnehmung bei vielen (auch in den Mittelmeerländern) nur die gerösteten Marroni im Herbst geblieben.

Da die Kastanie aber schnell verdirbt (schimmelt in der Schale nach ca. 2 Wochen) musste sie früher weiterverarbeitet werden, um als Wintervorrat haltbar gemacht zu werden.

Dazu wurden die Kastanien getrocknet, geschält und dann gemahlen. Man erhält „Farina dolce“, süßes Mehl.

Denn die Kastanie enthält viel Zucker – dafür aber kein Gluten (Klebereiweiß).



Der hohe Zuckeranteil im Kastanienmehl kam den Bauern früher sehr gelegen, denn in Zeiten als die alleinigen Süßungsmittel Honig und Süßwein waren, war Das Süße Mehl begehrt.

Neuigkeiten aus Le Grand-Lemps – Nouveautés de Le Grand-Lemps

In Grand-Lemps hat sich einiges getan: Unter anderem wurden das Foyer Municipal, der Parkplatz und die Schule neugestaltet. Wer auf dem Laufenden bleiben möchte, kann sich über die Website unserer Partnergemeinde über die neusten Entwicklungen informieren.

Das Gemeindeblatt >> Clin d'Œil << kann seit einiger Zeit auch online heruntergeladen oder direkt am Bildschirm durchgeblättert werden. Zu finden unter:

<https://www.legrandlemps.fr/671-bulletins-municipaux.html>

Impressum

Texte:

Bernhard Götz
Claus Peter Schmid
Doris Dehmel
Michael Wiedemer
Sarah Keller

Fotos:

Bernhard Götz
Doris Dehmel
Lothar Zoller