



Jahresrückblick 2015

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 Lemps

Comité Jumelage Dogern . Le Grand Lemps

Liebe Freunde der Partnerschaft zwischen
Dogern und Le Grand Lemp

unser Rückblick auf 2015 erfolgt in diesem Jahr mit gemischten Gefühlen. Dies betrifft weniger unsere gelebte Partnerschaft zwischen Le Grand Lemp und Dogern als vielmehr die Ereignisse in Frankreich.

Wir hatten in diesem Jahr nur ein offizielles aber auch ein sehr schönes Treffen im Mai. In 2016 wird es wieder mehrere Kontakte geben.

In Zusammenhang mit den Terroranschlägen im Januar und November in Paris haben wir unseren Freunden jeweils die Anteilnahme aller Bewohner aus Dogern übermittelt. Aus diesem Grunde nehmen wir an dieser Stelle auch einen Auszug aus der Ansprache von Bundeskanzlerin Angelika Merkel auf:

Zitat: Meine Damen und Herren, hinter uns liegt eine der schrecklichsten Nächte, die Europa seit langer Zeit erlebt hat. Die Menschen in Paris müssen einen Alptraum von Gewalt, Terror und Angst durchleben, und ich möchte ihnen und allen Franzosen heute von hier aus vor allem eines sagen: Wir, die deutschen Freunde, wir fühlen uns Ihnen so nah. Wir weinen mit Ihnen. Wir werden mit Ihnen gemeinsam den Kampf gegen die führen, die Ihnen so etwas Unfassbares angetan haben.

Ich bin in Gedanken bei den mehr als 120 Menschen, denen das Leben geraubt wurde, und ich bin in Gedanken bei den Familien und Angehörigen. Seien Sie versichert: Deutschland fühlt mit Ihnen in Ihrem Schmerz und in Ihrer Trauer. Ich denke auch an die Verletzten - mögen sie genesen, körperlich und seelisch.

Die Menschen, um die wir trauern, wurden vor Cafés ermordet, im Restaurant, im Konzertsaal oder auf offener Straße. Sie wollten das Leben freier Menschen leben, in einer Stadt, die das Leben feiert - und sie sind auf Mörder getroffen, die genau dieses Leben in Freiheit hassen.

Dieser Angriff auf die Freiheit gilt nicht nur Paris - er meint uns alle und er trifft uns alle. Deswegen werden wir auch alle gemeinsam die Antwort geben.

ö ö

Und dann geben wir auch als Bürger eine klare Antwort, und die heißt: Wir leben von der Mitmenschlichkeit, von der Nächstenliebe, von der Freude an der Gemeinschaft. Wir glauben an das Recht jedes Einzelnen - an das Recht jedes Einzelnen, sein Glück zu suchen und zu leben, an den Respekt vor dem anderen und an die Toleranz. Wir wissen, dass unser freies Leben stärker ist als jeder Terror.

Lassen Sie uns den Terroristen die Antwort geben, indem wir unsere Werte selbstbewusst leben und indem wir diese Werte für ganz Europa bekräftigen - jetzt mehr denn je.

Vielen Dank.

Samstag, den 14. November 2015 %Zitat - Ende

Gerade wegen den Veränderungen in Europa ist der Gedanke der Grenzen überschreitenden Freundschaften auch heute aktuell. 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 2016.

Im Namen des Freundeskreises Dogern . Le Grand Lemp

Bärbel Weiler

Michael Wiedemer

Jahreschronik 2015

Gerne blicken wir auf ein gemeinsames Jahr mit einer zentralen Begegnung zurück. Sicherlich können auch Sie sich an das eine oder andere erinnern. Bewusst haben sich beide Komitees in diesem Jahr auf ein Treffen beschränkt.

Unsere Aktivitäten waren im Einzelnen:

Im **März 2015** traf sich das Komitee zum ersten Mal um die Fahrt im Mai vor zu bereiten. Wir sprachen mit Frankreich das Besuchsprogramm ab, entwarfen die Einladungsschreiben, verteilten das Programm an die Mitglieder und bewarben die Fahrt über die Amtsblätter Dogern und Albruck. Dadurch war der bestellte Reisebus rasch ausgebucht.



01.-03.05.2015 Fahrt in den Mai nach Le Grand Lemps

Für die deutsch . französische Partnerschaft zwischen Dogern und Le Grand Lemps gab es bei dieser Fahrt wieder neue Impulse und Höhepunkte. Das verlängerte Wochenende vom 1. Mai nutzten wir für eine attraktive Kurzreise voller Highlights. Ein Willkommens - Apéro im vollbesetzten Reisebus war für die Reisegruppe ein gelungener Auftakt.

Im Mittelpunkt der Fahrt stand das erste Projekt eines neuen Kunst- und Kulturkreises in Le Grand Lemps. Vom 1. . 3. Mai fand in Gedenken an Claude Terrasse ein lebhaftes Musikfestival statt. Die Dogerner Gäste und die Gastgeber waren von der fantasievollen Aufführung auf sehr hohem künstlerischem Niveau am Samstagabend voll auf begeistert.



Claude Terrasse ist in Frankreich ein sehr bekannter Operettenkomponist des 19. Jahrhunderts. Mit seinen Operettenparodien fand er auch Eingang in die Pariser Opera-Comique. Zukünftig will der neue Arbeitskreis mit unterschiedlichen Aktivitäten sowohl an lokale Klein - Künstler als auch an große Künstler, die für kurze Zeit in Le Grand Lemps lebten, erinnern.



Zuvor hat die Reisegruppe am Vormittag den Palais idéal von Ferdinand Cheval in Hauterives besichtigt. Während 33 Jahren hat der Briefträger Cheval auf seinem täglichen, über 30 km langen Weg alle verbauten Materialien zusammengetragen. Einzigartig auf der Welt inspiriert dieser Palais bereits seit mehr als 100 Jahren Künstler verschiedenster Stilrichtungen. Er zählt zu den französischen Kulturdenkmälern. Die Partnergemeinden Lauchringen . St. Pierre de Chandieu hatten an diesem Tag das gleiche Ziel.

Nach einem typisch französischen Menu war das internationale Schuhmuseum in Roman das zweite Tagesziel. Mit über 13.000 Schuhmodellen aus aller Welt erzählt es abwechslungsreich und anschaulich die Geschichte der menschlichen Fußbekleidung von den einfachen Sandaletten bis zu den High-Heels unserer Zeit.



Am Sonntag standen die tollen Erlebnisse des Vortages im Mittelpunkt der Gespräche. Bei einer gemeinsam gestalteten Mittagessen bestand genügend Zeit neue und alte Kontakte zu pflegen. Als Gastgeschenk hatten wir die DVD „Perlen am Hochrhein“ eine Reise von Stein am Rhein bis Basel mitgebracht. Sehr schnell nahte die Abfahrt. Nach einem sehr herzlichen „Au revoir“ ging es zurück nach Dogern. Der französische Filmklassiker „Die Ferien des M. Hulot“ gestaltete die Rückfahrt sehr kurzweilig. Die freudige und lockere Stimmung bei der Rückreise spiegelte das erlebte Gefühl der Partnerschaft wieder.



Da wir in Abstimmung mit unseren Frz. Freunden kein weiteres Treffen geplant hatten, gab es im Sommer keine offiziellen Termine. Dennoch verweilten im Sommer in Le Grand Lemps einige Dogerner - Familien auf privat Initiative. Teils eine Nacht auf der Fahrt in den Süden oder ein paar Tage, um die Region besser kennen zu lernen.

Am **05.10.2015** traf sich das Komitee, um die Mitgliederversammlung, den Weihnachtsmarkt, einen Jahresausflug und mögliche Kontakte mit Le Grand Lemps zu besprechen. Die geplante Tagesordnung war lang, wurde jedoch zügig besprochen.

Am **09.11.2015** konnte das Komitee die offenen Punkte für die Aktivitäten 2015 abschließend besprechen. In Absprache mit Le Grand Lemps waren auch die ersten Aktivitäten 2016 Inhalt des Abends.

Mitgliederversammlung am 04.12.2015

Bei der Versammlung konnten wir ca. 30 Teilnehmer begrüßen. Gleich zu Beginn haben wir unseren Gästen eine elsässische Spezialität sFlammkuchen mit einem spritzigem Weißwein%angeboten. Monika und Hans-Peter Schlageter zauberten verschiedene Flammkuchen aus dem Backofen. Alle waren begeistert.

Wir gedachten den verstorbenen Mitgliedern, dem verstorbenen ehemaligem Bürgermeister aus Le Grand Lemps Jean Francois Perrin und den Opfern der Terroranschlägen in Paris.

Es folgte ein bebildeter Jahresrückblick von Michael Wiedemer, der Kassenbericht den Heinz Jockers in Stellvertretung vorstellte und Grußworte von Bürgermeister Matthias Guthknecht.

In geselliger Runde klang der kurzweilige Abend noch einige Stunden nach und aus. Gerne begrüßen wir auch Sie im nächsten Jahr in dieser Runde.



Wenn Sie gerne mehr über unsere Aktivitäten wissen wollen, wir freuen uns darauf mit Ihnen zu sprechen.



Das 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

Weihnachtsmarkt am 12.12.2015

Am Weihnachtsmarkt in Dogern hat das Komitee in gewohnter Weise teilgenommen. Unsere Crêpes sowie Punsch (mit/ohne Alkohol) ergänzten das kulinarische Angebot der anderen Vereine. Gerne nutzen wir jährlich diese Möglichkeit, um unsere Aktivitäten auch Nicht-Mitgliedern näher zu bringen. Mit unserer Jubiläumsbroschüre und einem neuen Flyer haben wir zusätzlich Werbung betrieben. Vielleicht nimmt der eine oder andere Weihnachtsmarktbesucher in 2016 an unseren Aktivitäten teil.

Es würde uns sehr freuen, wenn auch Sie in Ihrem Bekanntenkreis für uns Werbung betreiben.

Wir haben unsere Crêpes nicht verkauft sondern eine Spendenkasse aufgestellt. Dies wurde auch kräftig genutzt. Den Erlös geben wir, wie jedes Jahr der Aktion von unserem Roten Kreuz **„Dogerner helfen Dogerner“**.



Kochrezepte

« Liebe geht durch den Magen », lehrt uns ein Sprichwort. Sicherlich haben Sie bereits unsere recette en allemand et français im Amtsblatt gelesen.

Wir haben die Rezepte nochmals für Sie zusammengestellt und um das Rezept für die Crêpes vom Weihnachtsmarkt ergänzt.

Bon appétit wünscht Ihnen Ihr Partnerschaftskomitee!

Crêpes É Teig -Rezept für den Weihnachtsmarkt Dogern

Mehrfach wurden wir auf unser Rezept angesprochen. Gerne geben wir Ihnen dieses weiter.

(für 6 Portionen)

250gr.	Mehl
1/2 l.	Milch
2Eßl.	Puderzucker
1Eßl.	Öl
3 gr.	Salz (gestr. Teelöffel)
3	Eier

Milch, Eier und Öl verquirlen,
Mehl, Salz und Puderzucker unterrühren. Damit es nicht verklumpt lassen wir das Mehl, den Puderzucker und das Salz durch den Mehlsieb in die Flüssigkeit einrieseln.
Den Teig etwas bei Zimmertemperatur stehen lassen!

Rezept1: Un Verre de Monaco

Ingrédients (pour un verre)

1 ou 2 cl de sirop de grenadine ; 15 cl bière ; 5 cl de limonade

Préparation

Verser le sirop de grenadine dans un verre à bière de type « verre tulipe ». Ajouter la limonade, puis la bière. Ne pas faire déborder la mousse.

Servir très frais.

Le Monaco peut se préparer avec de la bière en bouteille, mais c'est avec de la bière pression fraîche qu'il sera sûrement le meilleur.

Variantes : La variante la plus connue du Monaco est le Tango panaché. Il suffit d'augmenter la dose de limonade et de réduire la bière. On peut également prendre un autre sirop rouge, par exemple le sirop de fraise, de framboise, de cassis ou de cerise.

Ein Glas Monaco

Zutaten (für ein Glas)

1 oder 2 cl Granatapfelsirup; 15 cl Bier; 5 cl Limonade

Zubereitung

Den Granatapfelsirup in ein tulpenförmiges Bierglas einschenken. Die Limonade dazugeben, dann das Bier. Den Schaum nicht überlaufen lassen.

Sehr kühl servieren.

Der Monaco kann mit Flaschenbier zubereitet werden, aber mit frisch gezapften Bier ist er sicherlich am besten.

Varianten: Die bekannteste Variante des Monaco ist der „Tango panaché“. Man muss nur die Dosis Limonade erhöhen und das Bier reduzieren. Man kann auch einen anderen roten Sirup verwenden, zum Beispiel Erdbeer-, Himbeer-, Schwarze Johannisbeer- oder Kirschsirup.

Rezept 2: Le Saint-Nectaire Fondue

Dieses sommerliche Käsefondue passt perfekt zu einem Sommersalat mit Baguette.

Ingrédients (pour quatre personnes)

1 saint-nectaire entier (environ 600g) ; 800g charcuterie (jambon fumé, saucisson sec, jambon blanc) ; 1 kg de pommes de terre cuites à l'eau et maintenues chaudes

Préparation

Préchauffer le four à 180° C.

Enlever la croûte sur l'une des faces du saint-nectaire. Mettre le fromage dans un moule à gâteau rond avec la face ouverte en haut et le déposer dans le four. Laisser chauffer 30 minutes de manière à faire fondre la pâte du saint-nectaire.

Lorsque la pâte est bien molle, poser le fromage dans le moule au centre du table. Chaque invité prend une cuillère à soupe, la plonge dans le saint-nectaire chaud et verse le fromage quasiment liquide sur la charcuterie et ses pommes de terre dans son assiette, à la façon d'une raclette.

Servir avec une salade d'été. Bon appétit !

Geschmolzener Saint-Nectaire

Zutaten (für 4 Personen)

1 Saint-Nectaire (ca. 600g); 800g verschiedene Wurstsorten (geräucherter Schinken; trockene Salami, Kochschinken); 1 kg gekochte Kartoffeln und warm stellen

Zubereitung

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Die Rinde auf einer Seite des Saint-Nectaire entfernen. Den Käse mit der offenen Seite nach oben in eine runde Kuchenform legen und in den Ofen schieben. 30 Minuten backen, um die Käsemasse schmelzen zu lassen.

Wenn die Käsemasse schön weich ist, stellen Sie den Käse in der Backform in die Mitte des Tisches. Jeder Gast nimmt einen Esslöffel, tunkt ihn in den warmen Saint-Nectaire und gießt den quasi flüssigen Käse auf seine Wurst und seine Kartoffeln auf seinen Teller, ähnlich wie bei einem Raclette-Essen.

Rezept 3: Le Gratin Dauphinois

Dieses Gericht ist eine traditionelle Spezialität aus dem Südosten Frankreichs und ist in Le Grand Lemps sehr oft Bestandteil eines Menus. Wenn Sie Bergkäse, wie Emmentaler, Greyerzer oder Comté hinzufügen, nennt man dieses Gericht *gratin savoyard*.

Ingrédients (pour cinq personnes)

1 kg de pommes de terre à chair ferme ; 2 gousses d'ail ; 1 litre de crème fraîche; sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 170° degrés.

Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles très fines.

Presser les gousses d'ail.

Mélanger la crème fraîche, l'ail, le sel et le poivre.

Disposer les pommes de terre et le mélange avec la crème fraîche dans un plat à gratin en alternant les couches. Commencer et terminer par la crème fraîche.

Passer au four pendant au moins d'une heure.

Servir avec tous ce-que vous voulez. Bon appétit !

Kartoffelgratin

Zutaten (für 5 Personen)

1 kg festkochende Kartoffeln; 2 Knoblauchzehen; 1 Liter Crème fraîche; Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 170° C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehen pressen.

Die Crème fraîche, den Knoblauch, das Salz und den Pfeffer vermischen.

Die Kartoffeln und die Mischung mit der Crème fraîche in eine Auflaufform geben, in dem Sie die Schichten abwechseln. Mit der Crème fraîche beginnen und abschließen.

Mindestens eine Stunde im Ofen backen.

Wissenswertes zu einem französischen Nationalgut

La Baguette (übersetzt: „Stöckchen“)



Die heißgeliebte, knusprige Weißbrotstange! Sie muss zwischen 50 und 70 cm lang sein und 240 bis 340 Gramm wiegen. Am Tisch bekommt jeder ein kleines Stück Baguette. Darauf legt man stückweise Pastete, oder nach dem

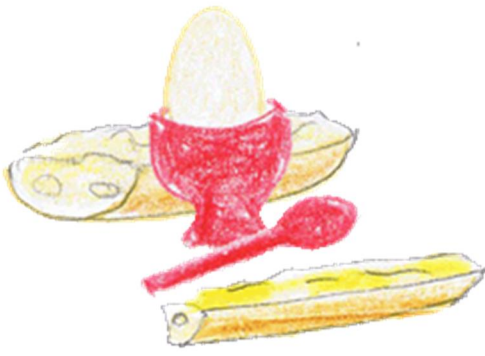


Ein
angeknabbertes
Baguette

Hauptgericht ein kleines Stück Käse. Eigentlich dient das Baguette dazu, Soßen aufzunehmen und so den Teller sauber zu machen oder das Essen auf die Gabel zu „schieben“ (in Deutschland benutzt man dafür das Messer). Man isst ein großes Stück Baguette belegt es mit Käse oder Wurst und Schinken als Sandwich, wenn man unterwegs ist.

Der „Baguette-Wettbewerb“

Seit 1995 gibt es einen Wettbewerb in Paris, der das beste Baguette der Stadt auszeichnet: den „Concours de la meilleure baguette de Paris“! Der Gewinner bekommt nicht nur ein Preisgeld von 4.000€ und sehr viel neue Kundschaft - er darf außerdem 1 Jahr lang den Elyséepalast („Palais de l'Élysée“ - das ist der Amtssitz des französischen Staatspräsidenten) mit seinen Baguettes beliefern. Wenn das mal nicht zeigt, wie wichtig Baguette in diesem Land ist!



Lustig:

In Frankreich sieht man mehrmals täglich Franzosen mit einem Baguette unterm Arm. Du wirst sehen, dass es so gut wie immer angeknabbert ist.

Baguette ist nicht gleich Baguette - die verschiedenen Formen des französischen Baguettes



Landbrote auf einem Markt in der Bretagne

Nicht alle länglichen Brote sind Baguettes. Man unterscheidet zwischen "Flûte" (Flöte), "Baguette" und "Pain" (Brot).

- Une flûte: Wiegt so viel wie ein Baguette, ist jedoch länger und deshalb dünner.

- Un pain: Es ist ebenso lang wie ein Baguette, aber es ist dicker und wiegt etwa 400 Gramm.

Lustig: Wussten Sie, dass man das Baguette in der Schweiz Parisette nennt? Also wenn Sie in der Schweiz sind, fragen Sie nicht nach einem Baguette, sondern denken Sie an Paris!

Auch wenn das Baguette das beliebteste und meist gegessene Brot Frankreichs ist, gibt es dort auch andre Brotsorten. Schwarzbrot wie in Deutschland findet man jedoch praktisch nirgendwo.

Vollkornbrot wird immer beliebter und sogar Mohn- oder Mehrkornbrötchen sind keine Seltenheit mehr. Vor allem auf dem Land isst man öfter das "Pain de campagne", (Landbrot). Es bleibt mehrere Tage frisch, während das am Morgen gekaufte Baguette schon abends nicht mehr knusprig schmeckt.

In Frankreich isst man das Brot nicht zum weichgekochten Ei, sondern tunkt es hinein. Dafür nimmt man ein Stück Baguette, das man wiederum in zahlreiche längliche Stücke schneidet. Mit Butter schmeckt es besonders gut. Und warum dieses Wort? Weil "mouiller" nass machen bedeutet. Das getunkte Stück Brot wird durch das Ei weich und "nass".



Vivre au Grand-Lemps aujourd'hui

D'un accès très aisé (autoroute A 48, aéroport de Saint-Etienne de Saint-Geoirs, nationale Grenoble-Lyon, gare SNCF), la commune de Le Grand-Lemps compte près de 2900 habitants (les lempsiquois) pour une superficie de 1290 hectares et abrite plus de 130 commerces et entreprises



Une histoire de famille...

Avoir choisi de vivre au Grand-Lemps est pour beaucoup une histoire de famille. On est là depuis des générations, on se trouve bien, on continue. Pour d'autres, le choix est plus récent et l'on est venu s'établir à la campagne en espérant y trouver le bien vivre. C'est alors pour chacun, le besoin

d'avoir à proximité des commerces, des services publics, des écoles, un collège, du travail et tous ces petits riens qui sont des plus : le marché deux fois par semaine, des cafés et restaurants qui s'ouvrent en terrasse les beaux jours venus, des commerces, une magnifique Mairie, des rues qui laissent imaginer les pas de *Alphonse de Lamartine*, de *Pierre Bonnard*, de *Alfred Jarry*, de *Claude Terrasse* et de quelques autres de leurs amis

Vous ne pourrez traverser ce chef-lieu de Canton sans ressentir ce mélange subtil de passé, de présent et de futur.

Son essor économique et culturel en fait un acteur de premier plan puisqu'il héberge des entreprises de avenir au sein du Pays de Bièvre-Valloire comme au niveau national. Cet esprit d'entreprendre ne dégage que celui de préserver la qualité de vie et habiter au Grand-Lemps permet à chacun de connaître le confort et la tranquillité.

Cette qualité se retrouve dans l'intérêt porté à l'accueil des habitants du plus jeune au plus âgé, avec des réponses et des services adaptés à chaque âge (voir rubrique SERVICES AUX HABITANTS).



Antoine de Saint-Exupéry

Wissenswertes über einen ganz großen der französischen Literatur und gleichzeitig für Sie die Chance ein bisschen Sprachtraining zu betreiben.

Tout le monde le connaît comme le père du Petit Prince. Mais Antoine de Saint-Exupéry, issu d'une famille noble lyonnaise, était aussi un aviateur, un reporter et un homme engagé. Après des études peu brillantes, il saisit l'opportunité de devenir pilote lors de son service militaire en 1921. Cinq ans plus tard, le jeune homme, alors âgé de 26 ans, est engagé par la compagnie Latécoère - future Aéropostale - pour laquelle il transporte le courrier de Toulouse à Casablanca puis jusqu'à Dakar.

Ses voyages en tant qu'aviateur lui inspirent des romans et, en 1932, il décide de se consacrer à l'écriture. Devenu écrivain et journaliste, Saint-Exupéry couvre l'actualité au Vietnam (1934), à Moscou (1935) et en Espagne (1936). Mais lorsque la Seconde Guerre mondiale éclate, il est mobilisé dans l'armée de l'air. En 1940, son avion est touché par les Allemands au-dessus de la ville d'Arras, mais il parvient à retourner à la base sain et sauf. La même année, il s'envole pour New York dans le but de convaincre les Américains de s'engager dans le conflit mondial.

De cette période sombre naîtront trois grands romans: Pilote de guerre (1942), Le Petit Prince (1943) et Lettre à un otage (1944). Antoine de Saint-Exupéry trouvera la mort en vol, au large de Marseille, le 31 juillet 1944. L'épave de son avion ne sera identifiée que 60 ans plus tard.

Le vocabulaire supplémentaire:

issu,e de	stammend aus
noble	adlig
lyonnais,e	aus Lyon
l'aviateur (m)	der Flieger
saisir	ergreifen
l'opportunité	die Gelegenheit
engager	einstellen
l'écriture	das Schreiben
couvrir	berichten über
éclater	ausbrechen
toucher	treffen
parvenir à	es schaffen
sain et sauf	gesund und wohlbehalten
s'envoler pour	fliegen nach
convaincre	überzeugen
naître	entstehen
Pilote de guerre	Flug nach Arras
Lettre à un otage	Bekanntnis einer Freundschaft
trouver la mort	sterben
au large de	vor der Küste von
l'épave (f)	das Wrack

Witze aus Frankreich:

Un inspecteur du ministère de l'Éducation nationale demande à un candidat de l'IUFM:

"Pouvez-vous me donner trois raisons qui vous motivent à devenir instituteur?"

Le candidat répond:

"Bien sûr, décembre, juillet et août!"

Un homme vient de se faire renverser par une voiture.

Le conducteur sort de l'auto et dit:

"Vous en avez de la chance, on est justement devant le cabinet d'un médecin.

- Oui, pas faux! Sauf que le médecin, c'est moi!"

Au cours d'une croisière, une tempête fait rage.

Sur le pont du bateau, un marin s'approche d'une dame et dit: "Vous ne devriez pas rester là, une vague pourrait vous emporter..."

Un homme qui se trouve à côté se retourne et dit au marin:

"Dites donc, occupez-vous de vos affaires, c'est ma belle-mère, pas la vôtre!"

Deux fous discutent:

"Moi, quand je bois une tasse de café, je ne peux pas dormir.

- Moi, c'est le contraire.

- Ah bon?

- Oui, quand je dors, je ne peux pas boire une tasse de café!"

Un couple se balade sur les Champs-Élysées quand tout à coup la femme s'arrête net devant la vitrine d'un magasin.

Elle est émerveillée par une robe. Son mari lui demande alors:

"Elle te plaît cette robe?"

- Oh oui, elle est magnifique!

- Si tu veux, demain, on revient...et tu pourras encore la regarder!"

Un pêcheur rentre de sa journée en mer. Il arrive au bar et raconte sa lutte acharnée avec un poisson d'au moins 30 kilos.

Son copain lui coupe la parole: "Arrête! Je l'ai vue ta sardine, c'est à peine si elle fait cinq kilos..."

- Hé bé oui, répond le pêcheur, c'est pas étonnant qu'il ait perdu 25 kilos ce poisson, après s'être battu pendant trois heures contre moi!"

Quiz über Frankreich (Quelle: www.franzoesisch.ligcux.de/Frankreichquiz.html)

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

1. Wie heißt der Fluss, der durch Paris fließt ?

- A. ? - Seine
- B. ? - Loire
- C. ? - Rhône

2. Welche Farben hat die französische Nationalflagge?

- A. ? - weiß - blau - rot
- B. ? - rot - weiß - blau
- C. ? - blau - weiß - rot

3. Was ist die Marseillaise?

- A. ? - ein Fischeintopf aus der Provence
- B. ? - die französische Nationalhymne
- C. ? - das Rathaus von Marseille

4. Wofür ist das Loiretal bekannt?

- A. ? - für seine berühmten Weinberge
- B. ? - für seine wunderschönen Schlösser
- C. ? - für seine besondere Rinderrasse

5. Der höchste Berg Europas liegt in Frankreich. Wie heißt er?

- A. ? - Puy de Dome
- B. ? - Puy de Sancy
- C. ? - Mont Blanc

6. Welche zwei Regionen gehörten im Laufe der Geschichte mal zu Deutschland, mal zu Frankreich?

- A. ? - Lothringen und Champagne
- B. ? - Elsass und Lothringen
- C. ? - Elsass und Burgund

7. Womit wurden die Menschen während der französischen Revolution hingerichtet?

- A. ? - dem Fallbeil
- B. ? - dem Strick
- C. ? - dem Schwert

8. Aus welchem Anlass wurde der Eiffelturm gebaut?

- A. ? - anlässlich einer Weltausstellung
- B. ? - anlässlich der olympischen Spiele
- C. ? - anlässlich des Thronjubiläums Ludwig XIV.

9. Welches ist keine französische Käsesorte?

- A. ? - Roquefort
- B. ? - Camembert
- C. ? - Gorgonzola

10. Was ist die Champs-Élysées?

- A. ? - ein berühmter Friedhof in Paris
- B. ? - eine große französische Kaufhauskette
- C. ? - eine große, prachtvolle Straße in Paris

11. An welchem Projekt arbeiten Hamburg und Toulouse zusammen?

- A. ? - Airbus
- B. ? - Boeing
- C. ? - Concorde

12. Wie heißt die berühmteste Kathedrale Frankreichs?

- A. ? - Notre Femme
- B. ? - Notre Dame
- C. ? - Notre Fille

13. Welche Farbe hat das Trikot des bei der Tour de France in der Gesamtwertung führenden?

- A. ? - weiß mit roten Punkten
- B. ? - grün
- C. ? - gelb

14. Was ist der Unterschied zwischen einem französischen und einem spanischen Stierkampf?

- A. ? - der Stier wird nicht getötet
- B. ? - der Torero kämpft ohne Tuch in der Hand
- C. ? - die Stiere sind grundsätzlich weiß, nicht schwarz

15. Welches Ereignis findet alljährlich in Cannes statt?

- A. ? - Autosalon
- B. ? - Filmfestspiele
- C. ? - Modewoche

16. Wie heißt der deutsch-französische Fernsehsender?

- A. ? - FA1
- B. ? - TV5
- C. ? - Arte

17. Wie viel Prozent der französischen Bevölkerung Frankreichs leben im Ballungsraum Paris?

- A. ? - ca. 15%
- B. ? - ca. 20%
- C. ? - ca. 25%

18. Wann ist der französische Nationalfeiertag?

- A. ? - am 14. Juli
- B. ? - am 16. Juni
- C. ? - am 15. Mai

19. Wie hieß der König, der während der französischen Revolution hingerichtet wurde?

- A. ? - Louis XX.
- B. ? - Louis XVI.
- C. ? - Louis XIII.

20. Im Louvre in Paris hängt die "Mona Lisa". Wie nennen die Franzosen das berühmte Bild?

- A. ? - La Joconde
- B. ? - Mona Lisa
- C. ? - La belle Lisa

Auflösung: 1) a 2) c 3) b 4) b 5) c 6) b 7) a 8) a 9) c 10) c
11) a 12) b 13) c 14) a 15) b 16) c 17) c 18) a 19) b 20) a