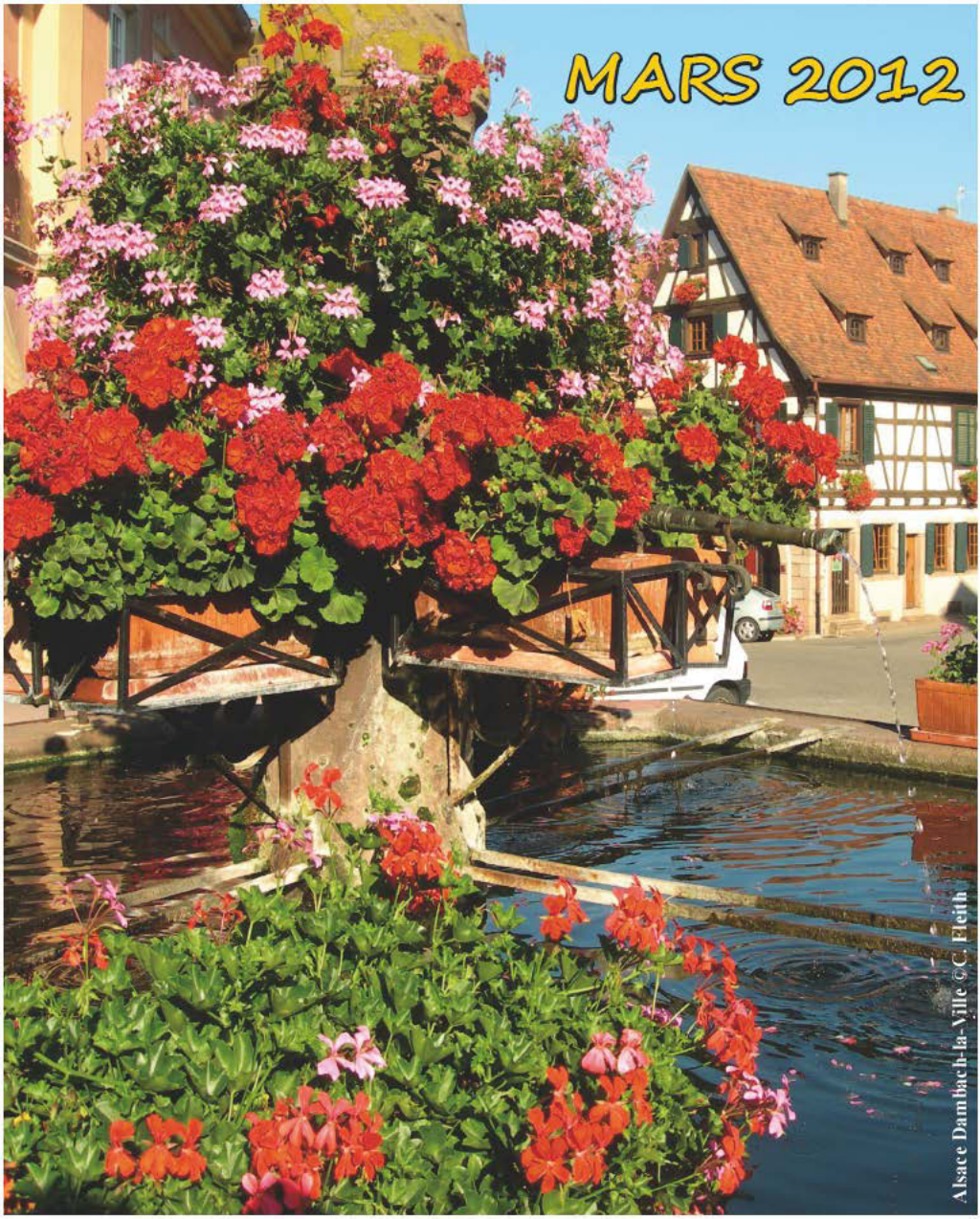
S'Elsässer Blätt'l

Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.



ÉDITORIAL

Chers amis,
liebe Freunde,

Une association telle que la nôtre est fondée sur le bénévolat, l'affectif et la fidélité. Ensemble, nous pouvons affirmer notre appartenance à une association privilégiée : « CAFE » Club des Alsaciens - Freunde des Elsass, crée le 12 octobre 1992. Il est inutile de rappeler que nous fêtons cette année les 20 ans de la création de notre club. En effet, nous sommes la plus ancienne association d'Alsaciens en Allemagne. Ainsi, nous avons un devoir de mémoire à respecter. Une tradition d'excellence á transmettre. pour ce faire, nous nous rencontrons tous les mois lors d'un « Stammtisch », qui peut être une visite, une exposition, une dégustation ou autre. Nous souhaitons rester fidèles à notre association et nos membres grâce à cet esprit particulier qui nous anime. Chez nous tout le monde est important, du président au plus jeune adhérent. La qualité d'adhérent, d'élu ou de membre d'honneur tient lieu de non-privilège. Comme quoi la mémoire, l'amitié ont un prix… sans ristourne. Nous témoignons de façon inter-générations, inter-métiers, inter milieux socio-culturels. Notre seule ambition c'est de partager quelques grammes de nostalgie, quelques kilos de souvenirs et quelques bonnes idées : la convivialité et la promotion de l'Alsace en Allemagne sont des atouts majeurs dans notre association. Adhérer à notre association, c'est partager avec nous des loisirs à sa convenance. Nous rejoindre, c'est partager avec lui son savoir, son amitié ou son destin…

La passion des Alsaciens empreints de la culture Germanique, passionnés pour la musique classique, l'écologie ou encore la vie associative, rappelle davantage leurs voisins de l'Est que leurs compatriotes. Comme en Allemagne, c'est le lapin et non les cloches, qui apportent à Pâques les œufs en chocolat.

C'est pourquoi, chers amis, je suis content de vous connaître, je vous envoie du soleil et de l'énergie qui vous permet de mieux apprécier les plaisirs de la vie.
JOYEUSES PÂQUES.

Die Grundlagen unseres Vereins beruhen auf dem Wert der Freundschaft, der Vermittlung der elsässischen Kultur und Tradition und eines inzwischen ausgeprägten Gemeinschaftsgefühls. Wir können behaupten, dass wir einem besonderen Klub angehören, der am 12. Oktober 1992 gegründet wurde und somit dieses Jahr sein stolzes 20-jähriges Jubiläum feiert. In der Tat sind wir die älteste elsässische Vereinigung in Deutschland. Anlässlich der monatlichen Treffen zum „Stamm

tisch" stellen wir uns auch dieser Verantwortung, sei es durch Museumsbesuche, Ausstellungen, Weinproben und vieles mehr.

Der besondere Zusammenhalt und die Treue zum Verein beweisen, dass uns alle Mitglieder gleich wichtig sind. Unser gemeinsames Anliegen ist, Bindeglied zwischen Elsass und Rhein-Main-Gebiet zu sein und dies immer wieder durch unsere erfolgreichen Treffen unter Beweis zu stellen.

In Deutschland ist es der Osterhase, der die Schokoladeneier bringt und nicht wie in Frankreich die Glocken. Ich wünsche Ihnen allen und Ihren Familien sonnige, frohe und friedliche Ostertage.

André Fricker
Président

AGENDA

Mercredi, 4 avril : Palmengarten

Vendredi, 4 mai : Gerda's kleine Weltbühne

17 au 21 mai : Voyage à Barcelone

Mardi, 5 juin : Kelterei Höhl

Jeudi, 5 juillet : Soirée grillade

12 au 16 septembre : Semaine Alsacienne

Détails des manifestations dans les bulletins mensuels !

SOMMAIRE

Agenda	page 4
Rétrospectives	page 4
Plaisirs gourmands	page 16
Un peu d'alsacien	page 17

* *

RÉTROSPECTIVES

NOVEMBER 2011

Soirée Photos et Gastronomique

Traditionnellement les membres du Club et leurs amis (env. 30) se sont retrouvés le 10 novembre dernier chez Pascal au Club Lounge Palmengarten pour déguster l'oie de la Saint Martin.

Auparavant, notre Président nous a fait revivre les différentes manifestations et et les voyages de l'année en photos et musique.

Nous nous sommes régalés avec l'excellente oie accompagnée de choux rouge aux marrons et de „Klöße" suivie d'une crème caramel. L'ambiance était bonne et nous avons passé une excellente soirée.

Auch dieses Jahr haben wir uns (ca. 30 Pers.) wieder am 10. November zum Martinsgansessen im Club Lounge Palmengarten eingefunden.

Vor dem Essen ließ unser Vorsitzender noch einmal alle Ereignisse des Jahres in einer Photoshow mit Musik Revuepassieren.

Die Gans (Brust oder Keule!) mit Maronenrotkraut und Klößen sowie anschl. Dessert hat uns sehr gemundet. Ein gelungener Abend!

Théa Fricker

DEZEMBER 2011

Ausstellung 'Max Beckmann und Amerika' im Städel Museum

Im Rahmen einer netten Gruppe besuchten wir am 8. Dezember 2011 die Ausstellung mit Führung.

Max Beckmann, geboren 1884 in Leipzig, zählt zu den bedeutendsten Künstlern des 20. Jahrhunderts.

Es ist ein befreiender Aufbruch in eine neue Welt: Nach zehnjährigem Exil in Amsterdam gelingt Max Beckmann 1947 die ersehnte Ausreise nach Amerika. Von der räumlichen Weite des fremden Kontinents – von New York bis San Francisco – inspiriert, verbringt er hier seine letzten Lebens- und Schaffensjahre.

Die Ausstellung legte erstmals den Fokus auf das faszinierende Spätwerk Max Beckmanns.

CLUB Lounge
Restaurant
»Club Lounge«
»Les Deux GmbH«

• Familien- und Betriebsfeiern bis zu 150 Personen
• Weinverkauf: Erlesene Weine aus Süd-Frankreich (Languedoc, Roussillon, Provence), Italien und Übersee
• Im sommer wunderschöne Außenterrasse

Öffnungszeiten
täglich von 11.00 Uhr - 24.00 Uhr
Samstag im Winter nur von 11.30 Uhr - 19.30 Uhr (ohne Küche)

Berkersheimer Weg 106 - 60433 Frankfurt
Telefon 069-52 33 38

Es waren ausdrucksstarke Gemälde, Graphiken und Skulpturen, darunter Leihgaben aus renommierten Museen und privaten Sammlungen, zu sehen.

Nach so viel beeindruckender Kunst setzten wir unser traditionelles Treffen bei Malou am Flammkuchen-Haus fort.

Als die Glocken vom Dom den Abend einläuteten, beendeten wir unser letztes Jahrestreffen 2011.

Astride Kittel

JANUAR 2012

Galette des Rois

Cette année 2012 le Club n'a pas manqué à la tradition d'organiser une soirée de la galette des rois le 6 janvier. La manifestation a eu lieu au Café Merci de Bad Soden tenu par notre amie Anja Kluegling.

Le menu avait été choisi dans le style „gutbürgerlich" pour être en rapport avec la période d'après-fêtes. Nous nous sommes régalés d'une soupe au pistou et d'une roulade de bœuf aux légumes du marché dont Anja Kluegling détient le secret de la préparation. La galette avec fève était au rendez-vous.

Il est à déplorer que seuls des membres du comité étaient présents ce soir-là, dommage.

Robert Caron

FEBRUAR 2012

Soirée Medoc

Ein besonderes „Elsässer-Treffen" am 9.2. im Grünen Baum in Neu-Isenburg zur Médoc-Weinprobe, doch vorher ein kurzer Ausflug in die Geschichte.

Burdigala und Pagus Medulorum

- das sind die römischen Ursprungsnamen für Bordeaux und Medoc, das Land der Mitte.

So benannten die Römer den einsamen Landstrich zwischen dem Zusammenfluss von Garonne und Dordogne, die etwas nördlich von Bordeaux zur Gironde werden, und der westlich davon gelegenen Atlantikküste. Die ersten Weinreben wurden hier von den Römern gepflanzt, deren Ertrag diente auch der Versorgung ihrer Garnison in Burdigala, der ehemaligen keltischen Siedlung an der Garonne. Ein schmaler Landstrich von knapp 100 km Länge, damals mit Sümpfen, Föhrenwäldern, Eichenhainen aber auch mit sandiger Heide bedeckt. Erst als im 17. Jahrhundert holländische Ingenieure die Sümpfe durch ein ausgeklügeltes System von Kanälen trockenlegten, die den Wasserspiegel regulierten, entdeckte man, dass die Kieshügel entlang der Gironde für

Café Merci
Patisserie & Boulangerie
Adlerstraße 3 - 65812 Bad-Soden/Ts - Tel. (06196) 23 418
Kurt-Schumacher-Str. 12 – 65760 Eschborn – Tel. (06196) 779 3843
Berliner Platz 6 – 61476 Kronberg – Tel. (06173) 702 8457
Internet www.cafe-merci.de
Öffnungszeiten: Täglich von 07.00 Uhr bis 19.00 Uhr

den Weinbau besonders geeignet waren. So „eroberte" der Wein das Médoc --- oder besser gesagt, ein schmales Band von kaum fünf Kilometern Breite. Dieser besondere Kieselboden (graviers), über Jahrhunderte hinweg angeschwemmt aus den Pyrenäen und vom Massif Central, sowie das ausgeglichene Klima – es wird nie zu kalt und auch nie zu warm (durchschn. 12,5°C) – und die Lage am 45.Breitengrad, sind ganz wesentliche Komponenten, die das „Terroir" begründen und die Qualität des Weines vorausbestimmen. Die hier im Médoc auf etwa 16.000 Hektar angepflanzten Reben stehen auf kargem Boden und müssen, wie der Winzer sagt „idealerweise leiden" damit sie herausragenden Wein hervorbringen.

Insgesamt 5 Rotwein-Sorten sind für den Weinbau in Bordeaux entscheidend. Die zweifellos beste Rebsorte ist der Cabernet-Sauvignon, der vor allem die kieshaltigen Böden in den „Kies-Regionen" Médoc und Graves liebt. Viele Weingüter in diesen beiden Gebieten, die zu den besten Châteaux

überhaupt gerechnet werden, stützen sich zu 70 – 80% auf diese Hochleistungsrebsorte.

Desweiteren sind der Merlot und Cabernet Franc sowie in geringerem Maße der Petit Verdot und Malbec für das Gelingen der Cuvées wichtig. Denn anders als in Anbaugebieten, wo es überwiegend reinsortige Weine gibt, z.B. Pinot noir im Burgund oder Riesling im Rheingau, sind die Bordeauxweine fast ausschließlich aus mehreren Sorten „komponiert".

Ohne diese Künste der Winzer ließe sich nicht die permanente Spitzenstellung des

Bordelais halten. Insbesondere nicht die der Cru Classés, deren 61 Spitzengewächse sich in der seit 1855 gültigen Klassifizierung in der bekannten Rangordnung von 5 Kategorien befinden.

Wer sich näher mit der Thematik Wein generell oder Bordeaux u. Médoc im speziellen befassen möchte, dem steht eine große Auswahl an Fachliteratur von kompetenten Autoren zur Verfügung.

Wir „Elsässer-Genießer" konnten an diesem Abend sowohl einen aufschlussreichen wie amüsanten Vortrag von Herrn Henri Schimpf über das Gebiet Médoc und seine Weine erleben, wie auch einen kleinen Teil

davon verkosten. Zusammen mit einem wohlschmeckendem 3-Gänge-Menü aus der Küche des Grünen Baum, genossen wir insgesamt 6 Weine. Im 1. Glas war ein typischer Vertreter der mineralischen Weißweine, der sich erst auf den zweiten Schluck offenbarte. Zu den einzelnen Gängen konnten wir dann 3 verschiedene Cru Bourgeois, sowie einen 5ème Cru Classé aus dem Pauillac kennenlernen. Als krönender Abschluss wurde uns ein sog. Zweitwein vom berühmten Chateau Léoville-Las-Case aus dem Gebiet St.Julien, Klassifizierung 2ème Cru Classé! --- kredenzt.

Alle die nicht dabei waren haben bereits ein Highlight unseres 20. Jubiläums-Jahres leider versäumt. André Fricker, unser Präsident hat aber in seiner Begrüßungsrede auf weitere interessante Termine mit ereignisreichen Begegnungen im Jahre 2012 hingewiesen und dazu eingeladen --- und so hoffen wir auf rege Teilnahme.

Horst Rupp

Monsieur Henri Schimpf, conférencier chez Sopexa, commence vers 19h30, alors que tous les clients (environ 40) sont enfin assis à table, son discours sur les vins Médoc et ceci en allemand pour être compréhensible par tous.

2 vins différents sont présentés : le château d'Escurac et le château du Retout jusqu'à l'entrée consistant en pâté et salade.

On apprend ce qui est important pour le Médoc : le terroir, le climat, les forêts de pin, le 45ème degré de latitude.

Les vignobles poussent dans une terre pauvre et c'est pourquoi, ils sont obligés de rassembler toute leur force pour grandir et les vins deviennent meilleurs par la suite. C'est une ancienne tradition et philosophie mêlées à de nouvelles techniques, ce qui fait que les vins sont devenus plus doux.

On continue à 20h30 avec le plat principal de roastbeef et 2 nouveaux vins à déguster : Château Tour de Pez et Château Pédesclaux.

On entend à quelle température les vins Médoc sont à déguster, température optimale entre 16 et 18 degrés, les blancs entre 10 et 12 degrés et le champagne à 7 degrés. Les caves devraient être à 12

RESTAURANT
Zum Grünen Baum
Elsässische Küche
Marktplatz 4
63263 Neu Isenburg
Tel.: 06102/38318
Öffnungszeiten:
Täglich
von 12.00 bis 23.00 Uhr

degrés et le champagne à 7 degrés. Les caves devraient être à 12 degrés, 75% d'humidité, sombre, bien aérée.

On termine avec le Clos du Marquis St-Julien et le fromage.

Monsieur Henri Schimpf raconte encore quelques anecdotes de sa vie de château, très amusantes, pendant sa jeunesse et ses études de viticulture.

Une soirée bien réussie avec beaucoup de pointes et de détails pour les intéressés en bon vins.

Chantal Reiss

Cafe und Tomi Ungerer im Schaltjahr 2012

Es war der 29.Februar, der sozusagen „zusätzliche Tag" des Jahres, an dem sich einige Mitglieder des Elsässer Clubs im Caricatura Museum in Frankfurt zum „Eintauchen ins Satiricon – das satirisch komische Werk des Tomi Ungerer" trafen.

Von seinen über 40.000 zeichnerischen Werken zeigt das Caricatura seit November, in etwa zum 80.Geburtstag als Hommage an den Künstler, eine Sammlung von 170 zum Teil unbekannten, unveröffentlichten Zeichnungen und Skizzen. Wir erlebten eine Führung der besonderen Art durch dieses relativ kleine und unbekanntere Frankfurter Museum.

Wenn man sich mit Jean Thomas Ungerer, geb. 28.11.1931 in Straßburg, befassen will, stellt man schnell fest, dass man eine

Art satirisches Universum „aufmacht" und das würde hier den Rahmen sprengen. Deshalb ein paar Einblicke in einige Stationen seines Lebens und Wirkens.

Er hat wunderschöne Kinderbücher gemalt, über zwei Dutzend „Erwachsenen-Bücher" geschrieben, Skulpturen geschaffen, sich nie angepasst --- er war Kinderfreund und Rebell ein Leben lang. Er ist sein Leben lang von Liebe und Hass, von Widersprüchen getrieben, aber auch von einem immensen Fleiß, der ihn zu einem der produktivsten Zeichner überhaupt hat werden lassen. Er ist nie erstarrt und prinzipiell frei – der „Zeichensprecher" lässt sich nicht festlegen. Ungerer sieht sich nicht als Cartoonist. Der Cartoon als Form der graphischen Komik kommt in seinem Werk nur selten vor. Er sucht vielmehr das Satirische, das Bissige einer Situation hervorzuheben, ihr die Maske abzunehmen – ja sie herunterzureißen.

Schon ganz jung verarbeitet er auf seine Art die erlebte Kriegs- und Besatzungszeit mit treffenden Zeichnungen. Er konnte es aber auf Dauer in seiner Heimat nicht aushalten, in diesem Elsass mit seiner kompli zierten Geschichte, ihren Komplexen, ihrer Zerris-

senheit zwischen Frankreich und Deutschland --- wie er sagt. Also fährt er 1956 per Schiff nach USA, mit nur 60$ und einer Mappe voller Zeichnungen und Texten in der Tasche. In diesem riesigen Land und insbesondere in New York sieht er sich aber erneut komplexen gesellschaftlichen Brüchen ausgesetzt, die er schaffenswütig in ungezählte und skurrile Meisterwerke umsetzt. Er sucht dann und erfährt mit seiner Frau die Einsamkeit Kanadas. Als er älter wurde, etwa 1976 lässt er sich in Süd-Irland nieder und jetzt, da er alt ist --- kommt er gerne zurück --- in seine elsässische Heimat --- geehrt und versöhnt.

Für sein vielseitiges Schaffen hat er ebenso vielfältige Auszeichnungen und Ehrungen erhalten, seine größte vielleicht ist „sein eigenes Museum". Die Jugenstilvilla Greiner, mitten in Zentrum von Straßburg, wurde von der Stadt mit 4 Mio. Euro saniert, zum Museum umgebaut und ihm gewidmet. Mit der Eröffnung am 2.11.2007 wurde erstmals in Frankreich ein lebender Künstler mit einem Museum geehrt. Von den 40.000 Zeichnungen, die er „produziert" hat, beherbergt die Villa Greiner die 8.000 wichtigsten Ar-

beiten. Es gibt die vielen bitterbösen Karikaturen einer dekadenten Gesellschaft, gegen die er vor allem in den USA rebellierte. Es gibt die Kinderbücher, die er in all den Jahren als bildschöne Märchen entwarf. Und es gibt die Phantasien eines ganz und gar entfesselten Erotomanen. Und ganz in der Nähe der Oper und des Place Broglie in Strassburg gibt es den Skulpteur Ungerer, der 1988 zum 2.000-jährigen Geburtstag seiner Heimatstadt den Janus-Brunnen geschaffen hat.

Bei der Führung im Museum haben wir auch gelernt, dass Ungerer angeblich nie radiert hat – seine Skizzen und Zeichnungen mussten auf Anhieb sitzen, sozusagen „first time – final" !

Diese konzentrierte Wucht von Tomi mussten wir dann erstmal versuchen zu verdauen.

Was lag da näher, als kurz über den Main zu spazieren und bei Bruno im Maaschanz einzukehren, wo uns ein wohlschmeckendes 3-Gänge-Menü bereitet wurde. Auch dieser Meister, in dem Falle „der Küche", hat uns positiv beeindruckt. Merci Bruno --- à la prochaine !

Horst Rupp

Visite du Musée Caricatura et Dîner au Maaschanz 29.02.12

16 membres ont trouvé le chemin pour voir l'exposition de Tommy Ungerer au musée Caricatura à Francfort.

Visite et guide gratuit offert par le Club. Le jeune guide ne peut pas nous apprendre beaucoup de nouveautés sur Tommy Ungerer, que nous ne savions déjà, mais il était de bonne volonté.

Toutefois, les dessins ou érotiques ou politiques, ont suscité de vifs commentaires.

Ensuite, petite promenade nocturne sur le « eiserne Steg » pour diner au Maaschanz un menu excellent, servi par la charmante fille de Bruno.

Chantal Reiss

Restaurant & Bistrot Français
MAASCHANZ
Bruno Lauffenburger / Geschäftsführer
Öffnungszeiten: täglich ab 17:00 - Warme Küche: 18:00-24:00 Uhr
Fäberstraße 75 - 60594 Frankfurt am Main
Telefon +49 (0) 69 622 886 - Telefax +49 (0) 69 400 32 324 - info@maaschanz.de - www.maaschanz.de

MÄRZ 2012

Kellerfpührung auf Schloss Johannisberg

Zur diesjährigen Jahreshauptversammlung – zum 20-jährigen Bestehen des Vereins – waren wir auf Schloss Johannisberg geladen.

Inmitten des Rheingaus liegen das um 1100 gegründete Benediktiner-Kloster, das noch vor Kloster Eberbach das älteste Kloster im Rheingau ist und das 1715 erbaute Schloss Johannisberg. Es gilt als eines der ältesten Riesling-Weingüter der Welt. Schließlich wird seit dem Jahre 817 auf dem Johannisberg Wein angebaut. Seit 1720 gedeiht hier

der weltbekannte „Schloss Johannisberger Riesling". Nachdem Schloss Johannisberg jahrzehntelang Spielball der europäischen Politik war und am 12.08.1942 durch Bombenabwurf zerstört wurde, übernahm es die Oetker-Gruppe 1980 komplett.

Nach sehr interessanten Erläuterungen durch Herrn Dipl.-Ing. Boss zur Historie und den Weinbergen, folgte die Führung durch den Holzfasskeller im Gewölbe, der durch Kerzen erleuchtet war sowie der „Bibliotheca subterranea" , die seit dem 19. Jahrhundert die „Schatztruhe" des Schlosses war, die älteste Flasche stammt von 1748. Anschließend folgte die Probe von drei 2010er Riesling: Johannisberger Hansenberg, Schloss Johannisberg Rotlack – Kabinett und Grünlack – Spätlese.

Nach der Jahreshauptversammlung wurden wir im Restaurant, mit dem einmaligen Blick über den Rheingau, mit einem Glas Fürst Metternich Riesling Sekt begrüßt und einem exzellenten Menü verwöhnt. Der französische Generalkonsul Jean-Claude Tribolet erwies uns die Ehre seiner Anwesenheit. Ein rundum gelungener Ausflug!

En raison du 20ème anniversaire de notre Club, notre assemblée générale a eu lieu à Schloss Johannisberg.

Au coeur du Rheingau le monastère bénédictin fondé env. 1100 et le château Joahnnisberg construit en 1715 dominent la vallée du Rhin. Le vignoble est un des plus

anciens domaines dans le monde plantés uniquement en cépages de Riesling sur 35 ha. La tradition viticole date de 817 et à partir de 1720 le fameux « Schloss Johannisberger Riesling » est récolté.

Après une histoire riche en événements, Le domaine passa entre plusieurs mains et – après avoir été détruit par des bombes le 12.08.1942 - est actuellement la propriété des familles Oetker. La Cave de ce château connaît une architecture unique. Le domaine possède la plus grande et plus ancienne collection de Riesling et les plants les mieux acclimatés. La collection souterraine appelée « Bibliotheca subterranea » était le trésor des vins du château, depuis le XIXe siècle, la plus vielle bouteille datant de 1748.

Après une visite très intéressante de la cave notre guide Dipl.-Ing. Boss nous a fait déguster trois Riesling : 2010 Johannisberger Hansenberg, 2010 Schloss Johannisberg Rotlack – Kabinett et 2010 Schloss Johannisberg Grünlack – Spätlese.

Après l'Assemblée Générale, nous nous sommes retrouvés au Restaurant avec une vue magnifique sur le Rheingau pour un apéritif de Fürst Metternich Riesling Sekt et un excellent diner. Monsieur Jean-Claude Tribolet, Consul Général de France, s'était joint à nous pour cette soirée très réussie.

Yvonne Chaumien-Ziegenbein

Jahreshauptversammlung 2011 des Esässer Vereins vom 14. März 2012

Jahresbericht

46 Mitglieder waren der Einladung für die Hauptversammlung gefolgt. Nach der Begrüssung durch den Präsidenten des Vereins, André Fricker, und die Feststellung, dass die Versammlung beschlussfähig ist, geht er zur Tagesordnung über:

1a) Geschäftsbericht des Vorstandes und Rückblick auf das Jahr 2011

Auch im letzten Jahr haben wir 14 Veranstaltungen durchgeführt:

- Januar: Galette des Rois / Drei-Königstreffen im Café Merci in Bad Soden
- Februar: Casino-Abend in Wiesbaden
- März: Jahreshauptversammlung im Hôtel Hübsch und Besichtigung der Apfelweinkelterei Stier
- April: Liebig Haus und Elfenbein Ausstellung
- Mai: Zoo Besuch; Ausflug nach Luxemburg
- Juni: Besichtigung der Grube Messel
- Juli: Grillabend im Rest. Golf Haus in Bad Homburg
- August: Ausflug mit der Int. Vereinigung der Elsässer in Wintzenheim; Orgel Konzert von Daniel Roth in Bergen Enkheim
- September: Elsässer Woche auf dem Paulsplatz
- Oktober: Besichtigung der FAZ
- November: Martinsgansessen im Rest. Club Lounge Palmengarten
- Dezember: Städel Museum ‚Max Beckmann und Amerika Bilder, dann Weihnachtsmarkt

Um die Veranstaltungen vorzubereiten hat der Vorstand 9 Vorstandssitzungen an verschiedenen Orten, hauptsächlich bei unseren Mitgliedern, durchgeführt.

Der Präsident bedankt sich beim Komitee für die gute Unterstützung.

Die Kommunikation bleibt weiterhin ein wichtiger Punkt: Veröffentlichungen des Blättls (3 gedruckte Ausgaben April, Juli, November). Ein neues Format A5 wurde gewählt. Die monatlichen Newsletter in Form von Blättl sind gute Erinnerungen an unsere Treffen.

Ausblick 2012:

Die Hauptversammlung ist bereits die dritte Veranstaltung im Jahr 2012.

Weitere Themen sind: im April der Palmengarten, im Mai Gerda's kleine Weltbühne und der Ausflug nach Barcelona, im Juni Besichtigung der Kelterei Höhl, im Juli der Grillabend in Bad Homburg und im September die Elsässer Woche vom 12. bis 16.

Der Vorstand appelliert an alle Mitglieder des Vereins, während der Elsässer Woche an unserem Stand auszuhelfen. Hilfsangebote bitte an Astride oder Chantal.

1b) Bericht des Schatzmeisters

Der Kassenbericht wurde vom Schatzmeister Robert Caron vorgetragen. Wir haben erfreulicherweise ein gutes Jahr zu verzeichnen, insofern wir ein positives Ergebnis verbuchen konnten. Insgesamt ein Plus von 4.097 € (in diesem Betrag sind jedoch Vorauszahlungen in Höhe von 3.400 € für die kommende Reise nach Barcelona 2012 enthalten).

Die Elsässer Woche konnte ein positives Ergebnis verbuchen, jedoch nur dank des Zuschusses der Internationalen Vereinigung der Elsässer. Dieser Verband wiederum erhält Zuschüsse von der Region Elsass, um Veranstaltungen der verschiedenen Vereine auf der ganzen Welt zu unterstützen.

2a) Kassenprüferbericht

Der Kassenprüfer, André Immer, hat die verschiedenen Dokumente und Belege prüfen können, teilweise Erläuterungen beim Schatzmeister eingeholt. Er hat bestätigt, dass die Buchhaltung einwandfrei geführt wurde, keine Fehler aufzuweisen waren, die vorgetragenen Zahlen vollständig der Buchhaltung entsprachen, keine Beanstandungen zu melden sind.

2b) Wahl des Kassenprüfers

André Immer bleibt. Eine weitere Unterstützung ist herzlich willkommen.

3) Entlastung des Vorstandes

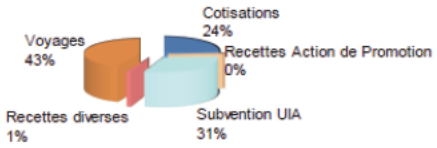
Infolgedessen wurden einstimmig der Vorstand und der Schatzmeister entlastet.

4) Wahl des Vorstandes

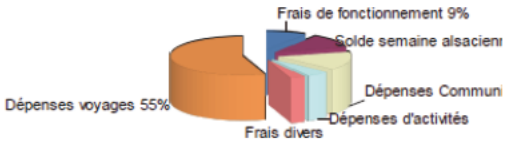
Gemäss der Satzung des Vereins scheiden alle Vorstandsmitglieder aus. Sie können wiedergewählt werden. Der Vorstand besteht aus mindestens 5 höchstens 10 Mitgliedern. Es wurden folgende Mitglieder einstimmig für die zwei kommenden Jahre in den Vorstand gewählt:

Yvonne Chaumien-Ziegenbein, Véronique Ehrhart, Malou Elter, Astride Kittel, Chantal Reiss, Martine Ulbig, Robert Caron, André Fricker, Horst Rupp.

Recettes 2011



Dépenses 2011



5) Festlegung des Mitgliedsbeitrages

Die Beitragshöhe bleibt unverändert. So bestimmte es die Mitgliederversammlung auf Vorschlag des Vorsitzenden André Fricker. Die Beiträge sind wie folgt: Einzelperson: 50 €, Familienbeitrag: 70 €, fördernde Mitglieder: 250 € = 5 x Einzelbeitrag.

6) Verschiedenes

Ansprache des Generalkonsuls von Frankreich, Herrn Jean-Claude Tribolet, mit Schwerpunkt ehrenamtliche Tätigkeit.

Véronique bittet um Beifall als Dank für den Einsatz der einzelnen Vorstandsmitglieder.

Der formelle Teil der Hauptversammlung wurde somit um 19.30 Uhr beendet.

André Fricker

PLAISIRS GOURMANDS

Il est de coutume, le dimanche midi, de manger le fameux pâté de Pâques alsacien. Cette recette traditionnelle se compose de deux couches de pâte feuilletée, cuisinée avec un mélange de différentes viandes et d'herbes pour former le pâté. Au milieu, on place une série d'oeufs durs. Dans la tradition, c'est bien sûr un repas qui se partage en famille et souvent au-delà du week-end tant il est copieux !

L'autre principale spécialité alsacienne est le lamala. C'est un gâteau moelleux parsemé de sucre glace très apprécié des enfants. Il représente l'agneau pascal, il n'ya pas d'heure pour le déguster, même si à la base il s'agit d'un petit déjeuner. Les pâtissiers l'accompagnent souvent d'un petit drapeau, blason des différentes villes alsaciennes.

Nouveaux Membres

Mr. Yves Atkinson, Friedrichsdorf
Mr. Marc de la Fouchardière, Francfort
Mr. et Mme Frank Hahn, Friedrichsdorf
Mr. Roland Kämmerer, Obertshausen

UN PEU D'ALSACIEN

Extrait du „Petit Lexique pour faire les courses = *Kommisione màche*, Office pour la langue et la Culture d'Alsace

D'G'sundheit kùmmt mit'em Esse.	La santé vient en mangeant.
Trink Elsässer Win, noh wùrsch seelig.	Bois du vin d'Alsace, alors tu seras bienheureux.
Vùm viele Esse ùm Trinke gehsch üsenànder.	A force de manger et de boire tu t'épanouis.
Hunger isch d'r bescht Koch.	La faim est le meilleur cuisinier.

Ich geb àng Achtùng: jede Dàa wenigschtes 3 Milich- oder Käswàre, 5 Fircht odder G'mies, heechschtes 2 Gläser Win, àn jedem Esse Brot odder Deigw`are, àbwechselnd Fleisch odder Fisch, wenjer Zucker ùm Tierfett, e bissele Sport odder regelmäsigi Bewejùng... ùm's Rauche eweglonn...
Je respecte attentivement les recommandations : 3 produits laitiers et 5 fruits ou légumes au moins chaque jour, des féculents ou du pain à chaque repas, alterner viande et poisson, ne pas dépasser 2 verres de vin par jour, limiter la consommation de produits sucrés et les graisses animales, avoir une activité physique régulière et ne pas fumer...

Bim Beck = chez le boulanger	*d'Zopf* = brioche
d'Fàsenàchtskiechle = beignets	*Wissbrot* = pain blanc
Brattschall = bretzel	*Büürebrot* = pain de campagne
Hernle = croissant	*Springerle* = petits pains d'anis

Hotel Hübsch
Hotel Hübsch KG • Griesterweg 12 • 63477 Maintal
T.: 06109 - 769 600 • Fax: 06109 - 64 00 9
E-Mail: info@hotel-huebsch.de • Internet: www.hotel-huebsch.de

Unsere Lieblingsrestaurants

Restaurant
Knoblauch
Cuisine française
www.restaurantknoblauchfrankfurt.de
Staufenstraße 39 • 60323 Frankfurt am Main (Westend) • Tel: (0 69) 72 28 28
Montag bis Freitag 12.00 - 14.00 und ab 18.30 Uhr

Michel Offen
Kaiser-Friedrich-Promenade 84a
61348 Bad Homburg

Reservierungen erbeten unter:
Tel 06172/1829 03-04
Fax 0 6172/18 29 05
Geöffnet 11.30 - 15.00 Uhr und
18.00 - 24.00 Uhr
Sonntag durchgehend geöffnet

GOLF HAUS
RESTAURANT
IM KURPARK

Montag Ruhetag
Auf Anfrage für Veranstaltungen geöffnet
Anfragen für Veranstaltungen:
Büro: Tel 0 6196 / 65 48 03
Fax – / 65 48 04
info@golfhaus-restaurant.de
Mehr Informationen auf unserer Website:
www.golfhaus-restaurant.de

Unsere renommierten Winzer

CAVE VINICOLE DE
CLEEBOURG
ROUTE DU VIN - F 67160 CLÉEBOURG
TEL 00 333 88 94 50 33 - FAX 00 333 88 94 57 08
INFO@CAVE-CLEEBOURG.COM - WWW.CAVE-CLEEBOURG.COM

MOSBACH
Propriétaires Viticulteurs
Vins issus du Grand cru STEINKLOTZ
Crémant et Eau de vie
Spécialités de la Maison
Pinot noir - Rosé - Rouge de Marlenheim
Les vins sont également disponibles au "Grünen Baum"
Marktplatz 4 - D 63263 Neu Isenburg

Club des Alsaciens - Freunde des Elsass E.V.
c/o APA Deutschland • Wilhelm-Leuschner-Str. 9-11 • D-60329 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0) 69 27 40 21 79 • Fax +49 (0) 69 27 40 21 99 • Mail : info@alsacemonde.de
Internet : www.alsacemonde.de • www.elsässerverein-frankfurt.de

Président et Responsable de la publication : André Fricker
Conception et réalisation : Véronique Ehrhart
Photos : André Fricker, Astride Kittel, Horst Rupp

Ex. 400