S'Elsässer Blätt'l

Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.

JUILLET
2011

ÉDITORIAL

La convivialité est l'un des atouts majeurs dans notre charte et est l'un des buts de nos activités. Elle n'est en aucun cas liée aux contradictions de langues étrangères, au contraire, elles aident à dénouer les langues et favorisent une disposition à la bonne humeur.

La convivialité, néologisme créé par Brillat-Savarin en 1825, nous permet d'avoir le plaisir de vivre ensemble, de chercher des équilibres nécessaires à établir une bonne communication, un échange sincèrement amical autour d'une bonne table. La convivialité correspond au processus par lequel on développe et assume son rôle de convive, ceci s'associant toujours au partage alimentaire, sans barrière linguistique. C'est un moyen efficace d'implanter l'idée de la frugalité et de promouvoir la culture alsacienne. Nos activités, rencontres, visites se terminent toujours par cette idée de convivialité autour d'un repas pris en commun (convive) pour amorcer, sceller et consacrer un lien social. G'sundheit et à la vôtre.

Gesellige Begegnungen gehören zu den wesentlichen Zielen unserer gemeinsamen Unternehmungen. Die Geselligkeit bei Essen und Trinken ist selbstverständlich nicht die einzige Art für internationale bzw. interkulturelle Kommunikation. Die Pflege der Freundschaft und der Gedankenaustausch geben diesem seinen Sinn. Die Gastfreundschaft spielt eine große Rolle in der Gastronomie und im sozialen Umgang.

Sekt und Wein erinnern immer an Feste und das Beisammensein mit Gästen. Es ist ein Trumpf für den Zusammenhalt und eine Form der Gastfreundschaft. Für unseren Verein ermöglicht sie, eine gesellschaftliche Mobilisierung, durch die neue Solidarität und Freundschaften entstehen können.

André Fricker
Président

AGENDA

Semaine Alsacienne 12-18 septembre

Samedi 27 août : rencontre des alsaciens du monde à Wintzenheim

Jeudi 6 octobre : Visite de la FAZ

Jeudi 10 novembre : Martinsgansessen

Détails des manifestations dans les bulletins mensuels !

SOMMAIRE

Rétrospectives	page 3
Histoire	page 11
Programme	page 12
Côté gourmand	page 13
Bloc notes	page 15
Un peu d'alsacien	page 16

RÉTROSPECTIVES

MÄRZ 2011

Frühling in Frankfurt und Barocke Pracht am Wiener Hof

--- und zwanzig fröhliche Freunde des Elsass treffen sich am Nachmittag des 7.4. bei herrlichem Frühlingswetter mit 25° Temperatur am Liebighaus. Wir werden begrüßt von einer kompetenten Dame, die uns durch die schon seit Februar geöffnete Elfenbein-Skulpturen-Sammlung führen wird, welche in einem Teil des Liebighauses in relativ dunklen Räumen präsentiert wird. Bei diesem Lichtkontrast kommen die hell-weißen Elfenbein-Schnitzereien wohl am besten zur Geltung.

Seit der Antike gehört Elfenbein zu den beliebtesten Materialien für Künstler und Mäzene. Die Herkunft aus fernen Ländern und Seltenheit machen seine Kostbarkeit aus. Insbesondere im Barock war die Nachfrage nach diesem Werkstoff außerordentlich groß. So erlebte die Elfenbeinkunst ihre höchste Blüte in Wien z.Zt. von Fürst v. Liechtenstein u. Kaiser Leopold I, also ca.1620 bis 1705. Die kaiserliche Residenz entwickelte sich zum bedeutendsten Zentrum dieser Kunstart. Das Liebighaus präsentiert nun in Zusammenarbeit mit dem Kunsthistorischen Museum Wien großartige und virtuose Kunstwerke dieser Zeit. Wir konnten mit den Kommentaren unserer sachkundigen Führerin meisterlich gearbeitete Statuetten, Kannen, Pokale, Humpen oder Schalen aus Elfenbein und Walroßzahn gearbeitet bestaunen. Die Werke stammen von den berühmtesten Elfenbeinschnitzern des Barock wie Adam Lenckhardt, Johann Caspar Schenck oder Matthias Steinl.

Erst gegen 18 Uhr verließen wir die „Kunst“ und streben spazierend entlang des Mainkais zur Färberstraße zu Bruno im „Maaschanz“, um uns den leiblichen Genüssen zuzuwenden. Ausnahmsweise fand die „katalanische Zusammenstellung“ des Menüs nicht allen den sonst für „Bruno-Gerichte“ üblichen Anklang und Beifall. Aber mit der ordentlischen Portion „ du vin rouge, tout va bien“! Bei angeregter Unterhaltung machte man sich wieder mal erst so gegen 22 Uhr auf den Heimweg. À la prochaine au Zoo et dans la „Grube Messel“

Horst Rupp

Visite culturelle

Depuis la préhistoire, l'homme taille et sculpte l'ivoire qui provenait des défenses d'éléphant, de mammouth, des dents de morse, de cachalot et d'hippopotame.

La dureté de l'ivoire permet une grande précision dans les détails

Mais la visite guidée de l'exposition au musée Liebieghaus nous a montré avec quelle finesse l'ivoire a été travaillé, surtout durant son apothéose au XVIIème siècle à Vienne à la Cour de l'Empereur Léopold 1er.

Les 36 oeuvres filigranes (statuettes, reliefs, gobelets, coupes) d'Adam Lenckhardt, Johann Caspar Schenck ou Matthias Steinl sont des merveilles impressionnantes de l'art ivoirien. Les œuvres les plus remarquables sont : Le Martyre de Saint Sébastien, l'Allégorie des Éléments Eau et Air, Persée libère Andromède, L'Histoire d'Alboin et Rosamonde.

La journée a été clôturée par un excellent dîner au Restaurant Maaschanz.

André Fricker

Unsere Lieblingsrestaurants

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

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

APRIL 2011

Zoo-Besuch einmal anders!

Wie immer trafen wir uns wieder in einer schönen Runde.

Herr Dr. Niekisch, Direktor des Zoos, empfing uns am Eingang und führte uns ca. 2 Stunden durch den Zoo. Wir hatten durch ihn die Möglichkeit, den Zoo einmal anders zu erleben, dass heißt die Tiere hautnah zu sehen und zu fühlen. Die Giraffen fraßen uns fast aus der Hand. Affen und Ottern durften wir selbst füttern, und es gab noch weitere Überraschungen. Als Krönung durften wir Elwis kennenlernen, eine bestimmte Schweinerasse aus Tennessee. Er konnte seinen Käfig verlassen und zwischen unseren Füßen herumlaufen. Dabei hatte er viel Spaß (wir auch, besonders durch seinen Geruch!!!). Es war ein schöner, interessanter und gelungener Nachmittag.

Danach gingen wir zum Restaurant „Leon d'Oro", empfohlen von Malou, wo wir mit italienischen Spezialitäten verwöhnt wurden. Durch die nette Bedienung hatten wir einen amüsanten Abend.

Une fois de plus, nous nous sommes rencontrés avec un groupe agréable de membres de notre association, pour visiter le zoo de Francfort.

Dr. Niekisch, directeur du zoo, nous a fait visiter le zoo, d'une autre manière que d'habitude, avec des explications spécifiques sur les différents bâtiments ainsi que sur les animaux, mais surtout une visite derrière les coulisses, réservées uniquement au personnel. Entre autre, nous avions pu caresser et donner à manger aux singes et d'autres bêtes dans leur cage. Les belles et élégantes girafes ont mangé dans notre main. Et la grande surprise était notre „Elwis", une sorte de cochon du Tennessee. Nous avions beaucoup de plaisir avec lui. Grâce à Monsieur Niekisch, cette visite c'est transformée en un après-midi inoubliable et très intéressant. Nous le remercions très chaleureusement.

Ensuite, nous avons dîné au restaurant „Leon d'Oro", recommandé par Malou et tout près du jardin zoologique, où nous avons été gâté par un repas copieux et succulent.

Astride Kittel

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

Excursion au Luxembourg

Le Luxembourg est souvent considéré comme une destination peu attrayante, un endroit où « il n'y aurait rien à voir » !

Détrompez-vous ! Ceux du Club de Francfort qui ont participé à l'excursion annuelle - l'espace d'un week end - (Ndlr : excursion organisée chaque année par le Club des Alsaciens - Freunde des Elsass, à la rencontre des Alsaciens d'un autre pays), dans le Grand Duché du Luxembourg, en sont revenus enchantés, tant il y avait finalement des découvertes intéressantes, grâce à un programme de qualité « supérieure » concocté par le président André Fricker.

L'histoire aura été au cœur de nos visites, de l'époque romaine au 20ème siècle, en passant par le passé médiéval :

- le château de Bourglinster : ancien château fort de plaine à Linster, il a constitué notre première halte. La visite guidée du château de Beaufort était au menu avant le déjeuner de ce samedi ensoleillé, mais c'est la buvette du château avec ses liqueurs artisanales, dont la liqueur de Cassis (parait-il la meilleure du pays) qui a connu le plus de succès !

- la courte visite de l'après-midi à la villa romaine d'Echternach nous a transportés 2000 ans en arrière, dans l'un des plus grands et des plus riches domaines des

provinces du nord-ouest de l'empire romain, renfermant un palais ne comptant pas moins de 70 pièces, avec des thermes luxueux, des salons de réception et salles à manger somptueux, des bassins d'eau, des portiques, des cours intérieures, des jardins…

- Luxembourg a également été par le passé l'une des plus grandes places fortes nommée aussi « Gibraltar du nord », compte tenu des forts et puissants ouvrages qui ceinturaient la ville. La visite des casemates, inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO, ont été le point d'orgue de cette journée dominicale, avant un parcours pédestre gourmand ponctué par un apéritif majestueux au couvent Neumünster (dans le Grund), un plat plus consistant dans un estaminet sympathique (Um Dierfgen) de la vieille ville, avant de déguster des tartes gargantuesques servies chez un glacier réputé, Chocolate Company, en face du palais Grand-Ducal !

Autres points à retenir de notre escapade :

- les raisons majeures justifiant cette excursion : outre le plaisir de rencontrer nos compatriotes du Luxembourg, qui se sont aimablement joints à notre dîner du samedi soir au restaurant Chiggeri (qui dispose d'une carte de plus de 2400 vins et figure à ce titre dans le livre des records), la proximité a joué un rôle (déplacement facilité par le trajet avec les véhicules personnels), mais c'est encore une fois l'histoire qui aura constitué le fait majeur. En effet, le Luxembourg a beaucoup d'affinité avec la France et… la Hesse ! Le Grand Duc est l'un des 2 seuls souverains régnant en Europe (avec le Roi d'Espagne) à pouvoir arborer les fleurs de lys, en tant que descendant de la Maison des Bourbons. Il porte également le titre de Duc de Nassau, duché qui fusionna avec la ville de Francfort pour donner la province Hesse-Nassau !

- la vocation européenne du Grand Duché : il a été frappant de voir les efforts grandioses déployés pour bâtir le quartier européen, tout semble en mouvement avec de nouveaux bâtiments en construction… alors que Strasbourg semble figé, replié sur la défensive pour sauver des sessions européennes du parlement remises en cause régulièrement. Il manque vraiment un grand élan et des idées à notre capitale alsacienne !

Gérard Staedel

Ausflug nach Luxembourg

Rumänien, Griechenland, Belgien und nun Luxemburg : Luxemburg - das Land der Banken und des Geldes – und sonst nichts ? Vielleicht hatten wir doch ein klein wenig dieses Klischee im Kopf als wir- 10 Frankfurter Klubmitglieder – zum gemeinsamen Wochenende (vom Club des Alsaciens- Freunde des Elsass jährlich organisierter Ausflug zum Treffen mit Elsässern eines anderen Landes) aufbrachen.

Der Freitagabend war nach dem großen Begrüßungshallo und einem ausgiebigen Aperitif dem gemeinsamen Abendessen vorbehalten. Am sonnigen Samstagmorgen starteten wir im gemütlichen Kleinbus zum Tagesausflug ins reizvolle Müllerthal, das aufgrund seiner eigenwilligen Felsformationen und malerischen Wasserläufe auch "kleine Luxemburger Schweiz" genannt wird. Erster Halt das mittelalterliche Schloß Bourglinster, Weiterfahrt zum imposanten Wasserschloss Beaufort, wo die geführte Besichtigung am Verkaufsstand des Schlosses mit seinen hausgemachten Likören endete. Am Nachmittag Echternach mit der berühmten Springprozession, Besichtigung der Basilika und der Römischen Villa mit 70 Zimmern, Empfangsräumen, Innenhöfen und Gärten. Am Abend freundschaftliches Treffen mit Landsleuten aus Luxemburg im Restaurant Chiggeri, welches über eine Karte mit 2400 Weinen verfügt und damit im Guiness Buch der Rekorde vertreten ist.

Der Sonntagvormittag begann mit der Besichtigung der Bock-Kasematten. Sie sind in verschiedenen Ebenen angelegt und reichen bis in 40 m Tiefe. Angesichts dieser eindrucksvollen Festungswerke erhielt Luxemburg den Beinamen „ Gibraltar des Nordens". Die Bock-Kasematten gehören zum UNESCO Kulturerbe. Anschließend warteten alle gespannt auf den „Kulinarischen Stadtrundgang". Er führte uns entlang der Corniche und den Terrassengärten zur Abtei Neumünster. In der Brasserie erhielten wir einen wahrlich kulinarischen Aperitif, gefolgt vom Spaziergang durch Unterstadt, Regierungsviertel, Mittagessen im sympathischen „Um Dierfgen" in der Altstadt, Fortführung Rundgang, Kathedrale, Großherzoglicher Palast und Abschluss der Stadtführung in der für ihre gigantischen Torten bekannten „Chocolate Company".

Dank unseres wunderbaren Reiseleiters, der nicht routinemäßig mit Jahreszahlen jonglierte, sondern interessant, locker und mit Herz informierte, wurde sicher dieses "Luxemburg-Banken-Geld- und sonst nichts" endgültig ausradiert. Luxemburg war und ist eine Reise wert.

Thea Fricker

JUNI 2011

Grube Messel

30 Mitglieder und Freunde des Elsaß hatten sich eingefunden, um an einer Führung durch die Grube Messel und das Besucherzentrum, dessen Architektur von der Schichtung des Ölschiefers abgeleitet ist, teilzunehmen. Wir wurden von einer sehr kompetenten Biologin über die Geschichte und Bedeutung der Grube Messel informiert, von der Zeit (1859-1970) des Rohstoffabbaus (Eisenerz und Braunkohle) und der Rohölproduktion aus Ölschiefer über die geplante Nutzung als Mülldeponie ein Vorhaben, welches zum Glück am massiven Widerstand einer Bürgerinitiative und der Gemeinde scheiterte, bis zur Ernennung 1995 zum ersten deutschen UNESCO Weltnaturerbe, da man vor 140 Jahren die ersten fossilen Relikte von Krokodilen gefunden hatte.

Eine Forschungsbohrung im Herbst des Jahres 2001 ergab, dass sich im Explosionstrichter eines Vulkanausbruches ein bis zu 300 Meter tiefer See, ein Maar, gebildet hatte, das durch Sedimentation wieder aufgefüllt wurde. Es dauerte schätzungsweise ein bis anderthalb Millionen Jahre, bis sich der Messel-Krater komplett mit Ablagerungen füllte und der See verlandete.

Mit bislang rund 10.000 Funden ist die

Grube Messel weltweit eine der ergiebigsten Fossilienlagerstätten. Zu den spektakulären Fossilienfunden gehören die Überreste von mehr als siebzig Urpferden Propalaeotherium, darunter über 30 vollständige Skelette.

Auch «Ida», ein versteinertes Äffchen, das die Fachwelt in Aufregung versetzte, wurde hier entdeckt.

Zu Ehren von Joschka Fischer, der als hessischer Umweltminister gegen eine Nutzung der Grube als Mülldeponie und für deren Bewahrung als Fossilienfundstätte gekämpft hatte, wurde im Jahr 2005 eine fossile Schlange als Palaeopython fischeri benannt.

Im Besucherzentrum konnten wir weitere Fossilien und Exponate bewundern, einen Film über einen Maarausbruch in Alaska sehen und an einer Expedition Bohrloch teilnehmen, eine virtuelle Bohrfahrt tief (433 m) durch die Erdschichten.

Der Ausflug endete mit einem gemeinsamen Abendessen im Landgasthaus Laumann.

Yvonne Chaumien-Ziegenbein

Site fossilière de Messel

Une guide biologiste nous accompagne pendant une heure dans l'ancienne mine Grube-Messel. Elle nous plonge dans l'histoire ancienne et découverte de la mine et nous montre des fossiles, qui sont encore découverts aujourd'hui. On peut les tenir en main et observer de près.

Dans le temps, on extrayait 1 million de tonnes de pétrole. Arrêt en 1971. Ensuite, cela devait devenir une déchetterie.

En 1995, après maintes démonstrations des habitants des alentours et l'aide politique de Joschka Fischer, la mine a été déclarée : Patrimoine mondial naturel de l'UNESCO.

La fosse mesure 60 m de profondeur et 1500 m de large et a 47 millions d'années.

A cette époque existait un climat tropical et c'est pourquoi le premier fossile trouvé en 1875 était un crocodile. Le plus connu est l'ancêtre du cheval.

Ensuite, visite du nouveau musée, qui a été intégré dans l'ancienne déchetterie et ouvert en 2010 avec une nouvelle guide géologue cette fois. Le summum du musée est l'expédition : trou de mine, où on se retrouve à 433 m de profondeur en découvrant toutes les différentes couches et la preuve, que Grube-Messel était un volcan lac.

Cette visite a été un « Highlight » pour la majeure partie des 32 participants, qui n'avaient jamais visité l'endroit et qui, depuis la construction du musée, est devenue presque une obligation à voir.

Chantal Reis

HISTOIRE

Traité de Francfort : 140 ans

Le 10 mai 1871, Jules Favre et Adolphe Thiers concluent au nom de la France un traité de paix avec l'Allemagne à l'hôtel du Cygne, à Francfort (Allemagne). Ce traité met fin à la guerre franco-prussienne enclenchée le 19 juillet 1870 par les maladresses de Napoléon III et de son gouvernement.

Dans les années 1870, la germanisation de l'Alsace et de la Lorraine du nord (aujourd'hui le département de la Moselle) entraîne plusieurs dizaines de milliers d'habitants à quitter leur terre natale pour se réfugier en France. De nombreux Mosellans s'installent dans le département limitrophe de la Meurthe, qui prend alors le nom de Meurthe-et-Moselle.

10.000 à 12.000 Alsaciens-Lorrains sont installés comme colons en Algérie tandis que d'autres refont leur vie à Paris. Les célèbres brasseries alsaciennes qui ceinturent aujourd'hui la capitale perpétuent leur souvenir et leur nom : Lipp, Bofinger, Wepler, Zeyer... Le restaurant où se réunit chaque année l'académie Goncourt a aussi été fondé par un Alsacien, Charles Drouant, en 1880.

Über den endgültigen Friedensvertrag wurde zunächst in Brüssel verhandelt, doch als die Verschleppungstaktik der französischen Diplomaten allzu offensichtlich wurde, verlegte Bismarck den Verhandlungsort kurzerhand nach Frankfurt am Main in den "Gasthof zum Schwan".

Als bei den Friedensverhandlungen am 21. Februar 1871 der französische Delegierte Adolphe Thiers in heftige Erregung kam, stand Bismarck auf und schlug kühl vor, in deutscher Sprache weiter zu verhandeln, wenn die Herren sein Französisch nicht verstünden.

Am 10. Mai 1871 unterzeichnete Otto von Bischmarck und Jules Fabre den Frankfurter Frieden , der, abgesehen von einigen Bestimmungen über die Zahlung und die Okkupation, den Präliminarfrieden von Versailles bestätigte. Das Ergebnis des Krieges war nicht bloß die Wiedergewinnung Elsass-Lothringens und der Festung Straßburg und Metz, sondern auch die Gründung des neuen Deutschen Reiches, die schon während des Krieges am 18. Januar 1871 in Versailles vollzogen wurde.

PROGRAMME

SEMAINE ALSACIENNE DU 12 AU 18 SEPTEMBRE

D'ores et déjà nous vous invitons à noter la date de ce 16ème marché alsacien du 14 au 18 septembre 2011.

Les préparatifs vont bon train et nous vous réservons à nouveau un programme de qualité.

L'échappée gourmande se fera par les stands traditionnels bien appréciés depuis des années et des nouveaux venus.

La tradition est désormais bien établie !

ELSÄSSERWOCHE VOM 12. BIS 18. SEPTEMBER

Auch in diesem Jahr laden wir Sie wieder zur Elsässer Woche ein!

Der 16te Markt findet vom 14. bis 18. September 2011 statt.

Während dieser Woche haben Sie das Gefühl zu speisen wie „Gott im Elsass".

Zu den leckeren elsässischen Spezialitäten können Sie die passenden Weine probieren.

Einige neue Stände fügen sich in den Reigen der bisher bekannten ein.

Vous voulez participer à cet événement autrement qu'avec un stand, utilisez nos encarts publicitaires dans notre brochure.
Renseignements auprès : secretariat@alsace-monde.de

Sind Sie nicht auf unserem Markt vertreten, zeigen Sie als Partner Ihre Präsenz durch unsere Werbungsmöglichkeit. Anfragen bitte an: secretariat@alsace-monde.de

CÔTÉ GOURMAND

Als Grenzland ist das Elsaß ein Gebiet internationaler kultureller Begegnungen. Die Kochkunst widerspiegelt vielleicht besonders eindrucksvoll die konkreten Möglichkeiten deutsch-französischer Beziehungen. Wer von elsässischer Küche spricht, denkt vielleicht zuerst an eine üppige Sauerkraut-Platte. Das Kraut im allgemeinen (Weißkraut, Rotkraut) gehört zum germanischen Einflussgebiet; der Historiker Claude Thouvenot, Autor des reizvollen Buches „Le Pain d'autrefois" hat ermittelt, dass im Elsaß Rotkrautgrenze und Sprachgrenze nahezu gleichlaufen. Die Gänseleberpastete hingegen ist einwandfrei französischen Ursprungs. Sie entstand in einem Zeitalter (der zweiten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts), als Diplomaten und hohe Militärs sich mit Küchenrezepten beschäftigten. Man kennt sogar das Datum der Herstellung: 1778: Auf Wunsch des Marquis de Contades, des damaligen Statthalters von Straßburg, wurde sie von dessen Koch ausgeklügelt.

Man kann also beim guten Essen zugleich die Eigenart des Elsass und Beispiele deutsch-französischen friedlichen Zusammenwirkens schätzen lernen. Je nach Lust: a Wädele, a Stick Münsterkäs, eine kräftige Sauerkraut-Platte, eine subtile Gänseleberpastete und eine köstliche „tarte aux fruits".

Lehn's ech gschmäcke- Ä guater!

Potage aux grenouilles

500 g de cuisses de grenouilles, 1 botte de cresson, 100 g beurre, 4 échalotes, 1/4 l de Riesling, 1/4 l bouillon de poisson, 50 g de crème de riz, 1/4 l crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre, noix de muscade râpée.

Dans une casserole, Faire suer au beurre les échalotes hachées. Y ajouter les cuisses de grenouilles. Laisser cuire sans colorer 2 minutes. Mouiller avec le Riesling et le bouillon. Assaisonner. Laisser cuire 10 minutes.

Sortir les cuisses de grenouilles, les décortiquer et les laisser sur un plat en attente, au chaud.

Faire suer au beurre le cresson finement émincé. Mouiller avec le fonds de cuisson des grenouilles, lier avec la crème de riz préalablement délayée dans un peu de lait froid. Laisser cuire 30 minutes.

Passer le potage au tamis, avant de servir, lier le avec le mélange crème et jaunes d'oeufs. Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les cuisses de grenouilles et verser le potage dans une soupière.

Wunderbar

Froschschenkelsuppe

500 g Froschschenkel, 1 Bündel Kresse, 100 g Butter, 4 Schalotten, 1/4 l Riesling, 1/4 l Fischbrühe, 50 g Reispuder (Speisestärke), 1/4 l Rahm, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß.

Die gehackten Schalotten in Butter anschwitzen. Die Froschschenkel dazugeben und zwei Minuten anschmoren. Die Froschschenkel sollen keine Farbe annehmen.

Mit dem Riesling und der Fischbrühe übergießen. Abschmecken. 10 Minuten kochen lassen. Die Froschschenkel herausnehmen, von den Knochen befreien und auf einer Platte warmhalten.

Die feingehackte Kresse in Butter anschwitzen, mit der Froschbrühe übergießen und mit der in etwas kalter Milch aufgelösten Speisestärke (Reispuder) binden. 30 Minuten kochen lassen.

Die Suppe durchpassieren. Vor dem Anrichten vorsichtig mit der Mischung Rahm – Eigelb binden und nachwürzen.

Die warmgehaltenen Froschschenkel in die Suppe geben und in einer Suppenschüssel anrichten.

Unsere Lieblingsrestaurants

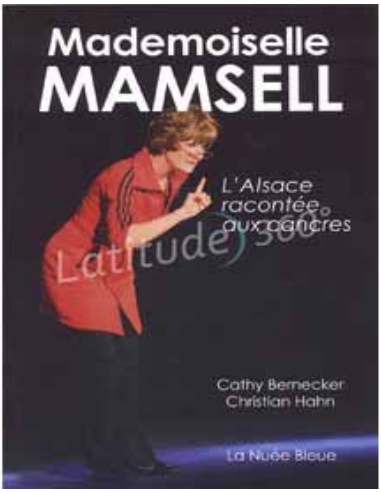
Restaurant & Bistrot Français
MAASCHANZ
Bruno Lauffenburger / Geschäftsführer
Öffnungszeiten: täglich ab 17:00 - Warme Küche: 18:00-24:00 Uhr
Fäberstraße 75 - 60594 Frankfurt am Main
Telefon +49 (0) 69 622 886 - Telefax +49 (0) 69 400 32 324 - info@maaschanz.de - www.maaschanz.de

RESTAURANT Treff bei Petra & Willi
Speisegaststätte mit deutscher Küche
Öffnungszeiten: Di.-Sa.: 11:00 - 24:00 Uhr
So.: 12:00 - 24:00 Uhr
Mittagstisch: 12:00 - 14:30 Uhr
Familie Keller
Wienerstraße 59 - 60599 Frankfurt am Main
Tel.: 069 - 4 98 02 96

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

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



MADEMOISELLE MAMSELL

L'Alsace racontée aux cancres

Mademoiselle Mamsell a raison : « L'humour est la seconde nature de l'Alsacien. Alors, pourquoi s'en priver ? » Avec son franc-parler bien connu des téléspectateurs de France 3 et des auditeurs de France Bleu, l'institutrice préférée des Alsaciens passe en revue la gamme vivante et fleurie des expressions populaires de notre région. Car elle s'est donné pour mission d'expliquer l'Alsace à ses élèves ! Ses leçons abordent tous les thèmes : l'accent alsacien, la politique, la religion, les fêtes du calendrier, les Allemands, la gastronomie, nos petites habitudes de la vie quotidienne – sans oublier les légendaires jurons alsaciens !

Dans la grande tradition du cabaret de Germain Muller et de son Barabli, Mademoiselle Mamsell – alias Cathy Bernecker – n'épargne rien ni personne. De Àlter (âge) à Zitt (temps), elle nous offre, avec la complicité de Christian Hahn, un abécédaire drôle et irrévérencieux de la culture et de la mentalité alsacienne.

Un livre de Cathy Bernecker et Christian Hahn

UN PEU D'ALSACIEN

Extrait du „Petit Lexique 's im Elsass“, Office pour la langue et la Culture d'Alsace

's Bier, e Göttertrùnk vùn de Ägypter, de Gàllier bis züe de Mönche isch hit ùf de gànze Walt bekànnt ùn wùrd àm meischte getrùnke.

Im Bierglàs versüffe meh àss im Meer.	Bien plus se noient dans un verre de bière que dans la mer.
Win uf Bier, diss rot ich dir Bier uf Win, diss loss sin	Vin sur bière, je te conseille Bière sur vin, ne vaut rien
Vergesse düet mer Miehj ùn Sorje Bim e Scheppele Bier Mer denkt nitt àn d'r ànder Morje	On oublie souci et labeur Autour d'une chope de bière Au lendemain on ne pense guère

Unsere bevorzugten Adressen

PEUGEOT MAIN/TAUNUS GMBH

60326 Frankfurt • Kleyerstraße 9 • Tel.: (069) 75 80 09-0
60314 Frankfurt • Hanauer Landstraße 427 • Tel.: (069) 40 35 77-0
63165 Mühlheim • Dieselstraße 67-69 • Tel.: (06108) 79 59-0
63263 Neu Isenburg • Schleussnerstraße 96-98 • Tel.: (06102) 88 28-0
65719 Hofheim • Im Langgewann 2 • Tel.: (06192) 97 778-0
61440 Oberursel • Frankfurter Landstraße 72 • Tel.: (06171) 58 47-0
www. peugeot-main-taunus.de

PEUGEOT

CITROËN Frankfurt GmbH
Hanauer Landstraße 411, 60314 Frankfurt
Tel. 069/75 80 900, Fax 069/75 80 90 99 - www.citroen-frankfurt.de

Ex. 400

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, H. J. Schönborn