S'Elsässer Blätt'l

Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.

JUILLET
2014

© CRTA Hampé

ÉDITORIAL

Chers amis, liebe Freunde des Elsass,

Ce 2ème trimestre a été marqué par différents événements pour notre association : visite de Glocken Brot, soirée bière, 2ème soirée lecture au Lycée Français Victor Hugo, visite de la Sektkellerei Henkell à Wiesbaden, notre sortie annuelle en Alsace à Lembach-Cleebourg-Bitche et notre soirée grillade à Bad Hombourg, mais n'oublions pas la rencontre des Alsaciens du monde organisée par l'Union Internationale des Alsaciens du 23 août à Truchtersheim.

2014 est une année anniversaire pour bien d'autres manifestations comme le 25ème anniversaire de la chute du mur de Berlin, le 70ème du débarquement en Normandie et le 100ème du déclenchement de la Première Guerre Mondiale. Mais l'Europe étant d'actualité plus que jamais et comme je l'avais déjà signalé dans notre bulletin d'avril, nous voulons également commémorer les 1200 ans de la mort de Charlemagne, décédé en 814 à Aix-La-Chapelle, souvent présenté comme un européen avant l'heure, lui qui a assuré le regroupement d'une partie notable de l'Europe occidentale : premier soubresaut d'une Europe Unie. Même s'il n'a pas inventé l'école comme le dit la chanson, il l'a en tout cas développée. Précurseur d'une économie Européenne en frappant en plus grand nombre des pièces de monnaie de moindre valeur. Tout ceci pour attirer l'attention sur une expansion non négligeable de l'économie monétaire sous son règne.

Rappelons également que nous nous apprêtons à fêter 20 ans de Semaine Alsacienne sur la Paulsplatz du 10 au 14 septembre. Après le Liebfrauenberg en 1993, nous avons pu fêter pour la première fois en 1994 sur la Paulsplatz.

Die Grundlagen unseres Vereins beruhen auf dem Wert der Freundschaft, der Treue und der Ehrenamtlichen Tätigkeit: ohne Mitglieder kein Verein. Die Treue und der Zusammenhalt im Verein beweisen, dass alle unsere Mitglieder gleich wichtig sind. Unsere letzten Stammtische hatten reges Interesse bei Mitgliedern und Nicht-Mitgliedern geweckt. Ob Glocken Brot-Fabrikbesichtigung, Bierabend, Leseabend, Besichtigung der Sektkellerei Henkell und der Grillabend Anfang Juli, alle Treffen waren gut besucht und beweisen somit Teilnahme und Mitwirkung am Vereinsleben. Wegen des Ferienbeginns und der Fußball Weltmeisterschaft, möchte ich noch einmal an das Jahrestreffen der Elsässer aus der ganzen Welt am 23. August in Truchterheim erinnern.

Das Jahr 2014 beschert uns eine Reihe Feierlichkeiten und Gedenktage, die für Viele schlimme Erinnerungen hervorrufen werden. Aber die Geschichte lässt sich nicht zurückdrehen: 2014 jährt sich der

Beginn des Ersten Weltkrieges zum hundertsten Mal: die „Urkatastrophe des 20. Jahrhunderts“. 70. Jahrestag der alliierten Landung in der Normandie und als erfreulich bewegenden Jahrestag: Fall der Mauer vor 25 Jahren.Aber es gibt auch ein positives Bindeglied zwischen Frankreich und Deutschland: Karl der Große oder Charlemagne wie die Franzosen ihn nennen, der 814 in Aachen gestorben ist. Obwohl er viele Kriege führte, dürfen wir nicht vergessen, dass er ein Ur-Europäer oder der „Vater Europas“ war.

Ein Wiedersehen gibt es sicherlich im September bei einer Neuauflage der Elsässer Woche auf dem Paulsplatz vom 10. bis 14. September, wo sich alle Mitglieder mit ihren Freunden treffen werden.

Ihr

André Fricker
Präsident

AGENDA

Samstag, den 12. Juli: Bal Populaire, Nationalfeiertag 14. Juli

Samstag, den 23. August: Ausflug ins Elsass mit der UIA in Truchtersheim

Dienstag, den 9. September: Wirtschaftsabend mit dem Club des Affaires de la Hesse

10. bis 14. September: Elsässer Markt

Montag, den 20. Oktober: Elsässische Choucroute

Donnerstag, den 13. November: Gans Essen

Donnerstag, den 11. Dezember: Museumsbesuch und Weihnachtsmarkt

Détails des manifestations dans les bulletins mensuels !

SOMMAIRE

Agenda	page 4
Rétrospectives	page 5
Bloc notes	page 21

Nouveaux Membres

Mme Christiane Aumann, Frankfurt am Main

Mme Ghislaine Bardin, Frankfurt am Main

ÉDITORIAL

RÉTROSPECTIVES

APRIL 2014

Visite de la Fabrique „Glockenbrot“ à Fechenheim

Accueil chaleureux à 17h par le président directeur général français, Mr. Rog,.

De même qu'une grande pancarte accueille le Club des Alsaciens à l'entrée.

Tout d'abord conférence sur l'organisation, la fabrication et la gestion de la fabrique avec des diapositives.

Mr. Rog, qui est le directeur depuis 2009, s'exprime dans un allemand charmant pour nos membres allemands.

Vers 18h visite de la fabrique en vêtements anti-bactéries avec un jeune employé, très engagé, où l'on remarque l'intérêt de la direction d'avoir des employés jeunes et consciencieux. Mais il y aussi beaucoup d'anciens parmi les 800 employés.

Ca sent les céréales, la levure et la pâte. Les chaudrons sont remplis de 80/100kg de pâte.

Il y a une grande demande de pain frais « ciabatta », qui est fait de levure, huile et morceaux d'olive.

Il y a le SB Hall qui est l'endroit pour le mélange et la fabrication des différents pains et le domaine Shop, où l'on travaille encore la finition des gâteaux et petits pains spéciaux à la main :

La fabrique aurait pour cela besoin d'agrandir, mais à Fechenheim, cela n'est plus possible.

Chaque jour 300 tonnes de pains et pâtisseries sont fabriqués et 80 camions avec l'emblème « Glockenbrot » délivrent les filiales de Fechenheim jusque la Bavière du nord et la ville de Cologne.

Glockenbrot appartient à 100% au groupe REWE, qui a également un CEO français, Mr. Alain Capparo.

Chantal Reiss-Bacchi

Besuch der Glockenbrotfabrik

Da waren wir also. In Frankfurt in der Glockenbrotfabrik. Schon auf dem Parkplatz wurden wir besonders herzlich begrüßt. Zunächst durch eigens für uns aufgestellte Willkommensschilder und schließlich von Herrn Rog persönlich.

Nach einer Einführung in die Firmengeschichte sowie Firmenphilosophie erhielten wir Schutzkleidung für die Produktion, komplett mit weißem Kittel und Haarnetz. Modisch gestylt ging es in die Ganzkörperspülmaschine, d.h. in die „Personen- und Schuh- Desinfektionsanlage“ von wo aus wir die heiligen Hallen betraten.

Gemeinerweise fingen wir in der Torten und Kuchenbäckerei an, was der überaus leckere Duft sofort verriet. Aber naschen galt nicht.

Glockenbrot, gegründet in Offenbach im Jahre 1904 als „Offenbacher Brot- und Zwiebackfabrik Georg Dinges», produziert nach strengen Vorschriften, unter Ausschluss von künstlichen oder chemischen Zusätzen jeglicher Art. Natürlich betrifft das Reinheitsgebot von Glockenbrot die Inhalte der Backwaren. Bei Produktionsstraßen ähnlich denen, die man in der Pharmaindustrie findet und dem Umstand geschuldet, dass es sich hier um Lebensmittel und nicht um Autos handelt, kann man unserer, mit gut 20 Personen nicht gerade kleine, Gruppe den Gedanken an die notwendige Hygiene nicht verdenken. Wir hielten uns denn auch brav von den verführerisch duftenden Teigen und ausgebackenen Waren fern.

Dass Glockenbrot sein Motto „Denn nur ein motivierter Mitarbeiter ist ein guter Mitarbeiter“ erfolgreich in die Tat umsetzt, konnten wir in der Produktion direkt beobachten - keine griesgrämigen Gesichter. Wohin man blickte war den

Mitarbeitern ein Grinsen ins Gesicht geschrieben, was sicherlich auch an unserem komischen Aufzug lag.

Besonders beeindruckt hat jedoch die Natursauerteigherstellung. Nach altem handwerklichen Wissen hergestellt hat dieser eine Reifezeit von bis zu 24 Stunden. Die rohen Teige sahen zum Reinbeißen aus.

Nachdem wir mittels Aufzug wieder nach oben in den Konferenzraum gefahren waren und uns der Schutzkleidung entledigt hatten, erwartete uns eine Riesen-Überraschung. Kaffee und dazu Kuchen, Brot und Gebäck, frisch aus der Produktion. Natürlich haben wir dies genossen.

Zum Abschied überreichte man uns je eine große Tüte voller Brot und ein Kästchen gefüllt mit süßen Leckereien. Wir wurden so herzlich bewirtet, dass für das im Anschluss geplante gemeinsame Abendessen kaum noch Platz war.

Sabine Wellmann

RÉTROSPECTIVES

Unsere Lieblingsrestaurants

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

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

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

"Es liegt was in der Luft:
... Mandel- und Flammkuchenduft."
Auf allen Straßenfesten
in Frankfurt: Ries

MAI 2014

Rheinhessen-Bräu, die kleinste Privatbrauerei der Region

14 „wackere Elsässer“ haben einen lehrreichen und interessanten Bier-Seminarabend mit leckerem Essen bei Pascal genossen. Die anderen Mitglieder und „Freunde des Elsass“ haben etwas Schönes versäumt und bereuen vielleicht nicht dabei gewesen zu sein.

Zwei freie Mitarbeiter der Brauerei haben uns mit vielen Details, verpackt in einem launigen Vortrag u. bereichert durch Bierproben sechs verschiedener Sorten, zum und während des Essens Wissenswertes vermittelt und bestens unterhalten.

Diese „kleinste Brauerei“ existiert seit 2007, hat nur 2 Festangestellte, den Braumeister und Bürokraft. Gebraut werden z.Zt. 4000 L Bier pro Woche, überwiegend in Handarbeit in hauptsächlich 3 Sorten – Lager-Hell, Dunkel, Weizen und saisonale Spezialitäten, wie Mai- u. Weihnachtsbockbier, interessanterweise in 1-Liter-Flaschen u. kleinen Fassgebinden. Der Braumeister produziert die Biere unter strikter Beachtung des deutschen Reinheitsgebots, das aus dem Jahre 1516 stammt und für deutsche Biere unverfälscht gültig ist---nämlich—Bier enthält Wasser, Gerste(Malz) und Hopfen! Man bezieht das bereits

fertige Gerstenmalz von einer großen Mälzerei in 2 Sorten, das sog. Pilsner-Malz für helle Biere und Münchner Malz für Dunkelbier.

Der Brauvorgang besteht im Wesentlichen aus 3 Prozessen.

1. Das Malz wird aufgebrochen, dabei wandelt sich die enthaltene Stärke in Zucker u. Alkohol um. 2. Im Läuterbottich trennt sich dann die vorhandene Flüssigkeit durch das abgelagerte Malzschrot, ähnlich einem Kaffeefilter, und wird zur Stammwürze, deren Maßeinheit Plato genannt wird, vergleichbar dem Oechsle-Maß bei Wein. Dieser Wert ist auch die Basis für die Biersteuer.

Die festen Restbestandteile dieses Vorgangs, die Maische, ist ein begehrtes Futter- u. Düngemittel für die Landwirtschaft. 3. In der Würzpfanne wird nun der dritte wichtige Bestandteil hinzugesetzt –der Hopfen, der die notwendigen u. gewünschten Bitterstoffe dem Bier verleiht. Jeder Braumeister hütet natürlich SEIN Würz-Rezept als Geheimnis. Man verwendet nur besten Hopfen aus der Holledau (Bayern), welches das größte geschlossene Hopfenanbaugebiet der Welt ist. Danach durchläuft dieses „Jungbier“ eine Art Whirlpool, kommt über den Würzkühler und Gärtank zum Lagertank, wo es noch wichtige Kohlensäure bildet und letztlich nach einer Filterung zur Abfüllanlage und zum Kunden.

Der Moderator erzählte uns noch einige Highlights, u.A.:
-„Weizen“ oder in Bayern „ Weißbier“ genannt wird nicht zu 100% aus Weizenmalz gebraut. Der Weizen hat zu wenig Stärke, deshalb wird ca. 50% Gerstenmalz zum Weißbier zugefügt.
- „Obergäriges“ Bier --- gärt bei bis zu 20° C u. hat dadurch mehr Hefepartikel, wogegen „Untergäriges“ bei nur 9° gärt. Letzteres wird überwiegend in Süddeutschland gebraut.
- Woher stammt die Sitte nach dem Anstoßen des Bierglases, dieses noch einmal auf dem Tisch abzusetzen? Weil die Bayern in ihrer „quasi-Abneigung“ gegen die Preußen immer behaupten wollten – noch nie mit einem Preußen angestoßen zu haben.
- Woher kommt der Begriff „Zapfenstreich“ ?

In Berlin gab es eine sehr strenge Schankordnung, die verfügte, dass nach 21Uhr kein Bier mehr ausgeschenkt werden darf. Um dies zu überwachen marschierten Trommler durch die Kneipen und brachten auf dem Zapfhahn einen Kreidestrich als „Stopp-Markierung“ an, das war der „Zapfenstrich“
- Eine ehemalige legendäre Quali

tätsprüfung für Bier bestand darin, dass Männer mit Lederhosen bekleidet, sich 3 Stunden lang auf eine mit Bier genässte Holzbank zu setzen hatten --- und --- wenn beim Aufstehen die Lederhose an der Bank kleben blieb, dann war das Bier erste Qualität!

Die Zeit verging wie im Flug, die verkosteten Biere schmeckten sehr gut, wobei die eine oder andere Spezialität bei einigen von uns weniger Zuspruch fand.

So weit zum Bier --- und nun blicken wir nach vorn ---am 12. Juni gibt es Sekt bei Henkell in Wiesbaden und lecker Essen im Chez Mamie. Versäumt den „Stammtisch" nicht wieder.

Horst Rupp

Soirée Dégustation Bière

André Fricker n'a pas eu tord de penser à faire une dégustation de bière.

Même ceux qui ne sont pas très buveurs de bière ont apprécié la soirée conférencière de monsieur Spoerecke de « Rheinhessen Bräu ».

En compagnie de son fils, Mr. Spoerecke a commencé par présenter la brasserie située à Mainz-Ebersheim. Christian et Peter KARL ont fondé la brasserie en 2007, mais le site familial existe depuis 1820.

Nous avons commencé par une « Lager » pour accompagner l'entrée d'un menu gourmet accordé à la bière. La 1ère d'une série de 6 bières, succédée d'une bière foncée pour le plat principal, cochon de lait, d'une « Rotkelchen » pour le dessert, « Weizen », « Maibock », et pour finir « Braufaktum », une bière aromatisée.

En 2010 les frères KARL ont engagé un brasseur et depuis ils brassent de l'orge et du froment pour faire de la bière claire et foncée, non filtrée et sans matière de conservation, mais avec de la levure, de l'albumine et des matières minérales.

Ce n'est pas sans raison que Plutarque a dit : sous toutes les boissons, la bière est la plus utile, sous les médicaments la plus savoureuse et sous les aliments la plus agréable.

Chaque année, il y a une journée consacrée à la bière et ca vaut la peine de faire une sortie à Mainz-Ebersheim faire une visite guidée de la brasserie et de se rafraichir avec une bonne bière.

Chantal Reiss-Bacchi

Soirée Lecture

Cette soirée avait été organisée à l'initiative de la S.E.A.L., Société des Écrivains d'Alsace et de Lorraine et du Territoire de Belfort, conjointement avec le Club des Alsaciens, l'U.F.E. et le lycée Victor Hugo, qui avait mis sa salle de conférences à disposition.

Après une courte introduction de notre président André Fricker la parole a été donnée à Monsieur Gérard Cardonne, vice-président de la S.E.A.L. Dans la suite de la manifestation A. Fricker fera la présentation des différents auteurs avant leurs prises de parole respectives.

Gérard Cardonne est un écrivain et voyageur français originaire de Colmar. Il est aujourd'hui un militant de l'humanitaire qui a écrit une quarantaine d'ouvrages sur des thèmes de société, notamment les droits des femmes dans le monde.

Il a écrit plusieurs romans dont L'or du Rhin, le vent du Ried, Les amants du Rhin, J'ai rencontré le Petit Prince, la Sultane debout, la Bague de Riquewihr, Franziska, le Tunnel …

Des contes : Le chevalier de Saint-Louis traduit en allemand, Noël dans tous ses états, illustré par Tomi Ungerer,

Devenir Alsaciens (un de ses derniers ouvrages de 2014) préfacé par Philippe Richert. Prés. de la région d'Alsace

Plusieurs livres sur la gastronomie : La cigogne et le chou, cuisine au bout du monde, À table, tous les 3 traduits en allemand.

Gérard Cardonne nous a lu un paragraphe d'un de ses livres qui retrace la prise du monastère de Monte Cassino par les troupes alliées vers la fin de la deuxième guerre mondiale. Il décrit avec un réalisme saisissant une scène de combat rapproché où la mort rôde et s'abat de façon implacable.Gérald Pietrek est un auteur français né à Reims et qui vit en Alsace depuis presque un demi-siècle. Il a publié plus d'une dizaine d'ouvrages d'aventure, de fiction, de poésie et surtout historique, par exemple :

La malédiction du Hagelschloss qui retrace le destin de Georges Schneider l'étrange «prophète de Hœnheim» disparu en 1804 à proximité du Hagelschloss,

un ancien château non loin du Mont Sainte-Odile, où il était certain de trouver un trésor.

Le mystérieux « sac à roulettes » du salon du livre de Colmar

Elisabeth Eppinger « Fleur précieuse d'Alsace »

Une chronologie de l'infortunée République de Weimar, qui retrace cette époque de 1914 à 1934,

Berlin 13 août 1961 – Témoignage Le 9 novembre 1989, tombait le « mur de Berlin ». L'édification de ce « mur de la honte » avait débutée au petit matin d'un dimanche s'annonçant tranquille, le 13 août 1961.

L'Auteur, alors âgé de 19 ans, séjournait en Allemagne. Pendant des semaines, il a vécu en direct les événements stupéfiants liés au coup de force des autorités de l'Allemagne de l'Est, coupant hermétiquement en deux l'ancienne capitale du Reich.

Gérald Pietrek nous a lu un paragraphe de son ouvrage « Le mystérieux sac à roulettes ». Lors du salon du livre de Colmar un de ses confrères venait de sortir des livres de son sac à roulettes, trébucha alors puis se trouva happé par ce sac qui s'avéra être … une machine à remonter le temps. L'auteur nous a narré cette aventure dans le style évocateur de mystère qui est le sien. Il nous confiera à la fin de son intervention que son infortuné confrère finalement réapparaîtra pour s'extirper du sac après un séjour mouvementé dans le Paris de la Révolution, où il aura rencontré successivement l'enfant royal Louis XVII et l'accusateur public Fouquier-Tinville !

Martial Debriffe vit depuis plus de quinze ans en Alsace. Diplômé en droit des assurances, il est passionné d'histoire et grâce à André Castelot, il publie son premier ouvrage sur la Duchesse du Maine.

Il dédicace aujourd'hui entre autre « La Malédiction des Freudeneck », un roman historique d'espio-

nage. Le destin bouleversant d'un couple de jeunes Berlinois condamnés à quitter leur pays. Une saga historique passionnante, au cœur de l'immense puissance impériale de Guillaume II, dans l'Allemagne des années 1910.

Conte-moi l'Alsace en Alsace... ... le patrimoine culturel est chargé de contes et de légendes qui éclairent son histoire. L'auteur a épluché les archives en quête d'anecdotes et de détails méconnus sur les faits les plus marquants de la région. Cet ouvrage allie la légende à la connaissance. Connaissance de la région, connaissance des gens.

La fleur de l'ombre : jeune directrice d'édition, Estelle découvre à la mort de sa mère qu'elle n'est pas le fruit d'un amour de permission mais la fille d'un soldat allemand disparu sur les plages du débarquement de Normandie. Elle se lance sur les traces de cet homme…

Martial Debriffe nous a lu un passage de ce livre. La jeune femme erre sur la plage et interroge le vide qui l'entoure. Le style est sobre.

Pour conclusion, Gérard Cardonne nous donne sa définition de la littérature : « C'est dessiner une porte sur un mur infranchissable, puis ouvrir cette porte ».

Cette soirée lecture fut une escapade du réel, une succession d'émotions.

Robert Caron

MAASCHANZ
Öffnungszeiten: täglich ab 15.00 Samstag ab 13:00 Uhr Sonn- und Feiertag ab 12:00 Uhr
Durchgehend warme Küche
Fäberstraße 75 - 60594 Frankfurt am Main
Telefon 069 622 886 - Telefax 069 400 32 324 - info@maaschanz.de - wwwmaaschanz.de

JUNI 2014

Wiesbaden, Henkell & Söhnlein Sektkellereien

1832 gründet Adam Henkell die Weinhandlung Henkell & Cie in Mainz. 25 Jahre später lässt er eine „Champagnerfabrik" bauen und ist damit einer der Ersten in Deutschland, der die Technik beherrscht, aus Wein Sekt herzustellen. Unter der Leitung Otto Henkell I. wird 1894 die Marke Henkell Trocken geprägt, 1898 als eine der ersten Marken in Deutschland amtlich geschützt. 1909 zieht Henkell & Co in das Henkell-Schlösschen in Wiesbaden-Biebrich. In den Jahren von 1900 bis 1920 wurde die Marke Henkell Trocken sehr stark beworben. So erschienen regelmäßig großformatige Anzeigen zum Beispiel in der Jugend oder im Simplicissimus. Für die Gestaltung der Anzeigen wurden Künstler wie Thomas Theodor Heine, Lucian Bernhard, Gino von Finetti oder Adolf Münzer beauftragt. Auch das Henkell-Schlösschen war in der für Lucian Bernhard typischen Gestaltungsweise Gegenstand etlicher ganzseitiger Reklameanzeigen.

Otto Henkell und Ludwig Stollwerck gelten als die Erfinder der Gemeinschaftswerbung, die sie ab etwa 1900 einsetzten. Damit wurden erstmals Marketingmaßnahmen von Unternehmen einer Branche gemeinschaftlich entwickelt und finanziert.

1935 entwickelt Henkell & Co den

Pikkolo und lässt auch diese Marke eintragen. Ab 1936 war der „Schwarze Herr“ im Stil eines Scherenschnitts viele Jahre das Erkennungszeichen von Henkell Trocken.

Henkell & Co. est une entreprise allemande spécialisée dans la confection et la distribution de vins, Sekt et spiritueux dont le siège est à Wiesbaden. L’entreprise fait partie des plus grands producteurs allemands du secteur.

En 1832 Adam Henkell ouvre une boutique de vins Henkell & Co. à Mayence1. En 1909 Henkell & Co. font construire le petit château à Biebrich qui est encore aujourd’hui le siège de cette grande entreprise. Henkell est l’un des premiers en Allemagne à maîtriser l’art de produire du vin mousseux. En l’année 2000, ils achetèrent la marque de mousseux Gratien & Meyer S.A.S. de Saumur, et Alfred Gratien, producteur de Champagne à Epernay.

Le Champagne de la maison Alfred Gratien est un champagne de longue tradition, fidèle à lui-même, loin des tendances de la mode et des pressions de la production de masse. Un champagne «fait main» gage de qualité et d’unicité.

«J’ai toujours pensé que le champagne devait être au vin ce que la haute-couture est à la mode.»

«Ich war immer der Meinung, dass der Champagner für den Wein das sein sollte, was die Haute Couture für die Mode ist.»

Alfred Gratien

Accueil chaleureux dans la salle des marbres de la maison maitre de Wiesbaden Biebrich avec un plateau de verres de Henkell Trocken.

Notre guide, Judy de Chicago, parle un allemand parfait.

En 1832 Adam Henkell débute avec une cave vinicole à Mayence.

25 ans plus tard, il fait construire une fabrique de champagne, la 1ère en Allemagne.

En 1909 HENKELL déménage dans le Palais Henkell de Wiesbaden-Biebrich.

En 1935 le fameux PICCOLO est inventé.

En 1986 Otto HENKELL vent les caves à August Oetker, qui était déjà propriétaire de SOEHNLEIN, une autre marque de « Sekt ».

Après ces quelques détails, Judy nous emmène dans les caves, qui sont musée tout d'abord avec d'anciens tonneaux en bois et d'énormes cuves qui ont une capacité de plus de 250 000 litres.

De nos jours le « Sekt » est fait avec un mélange de vins, du sucre dissous et de la levure. Le tout fermenté deux fois. La levure divise le sucre en alcool et en acide carbonique.

Finalement on ajuste le tout avec du sirop d'après le gout.

Traditionnellement le « Sekt » fermente en bouteilles, aujourd'hui souvent dans des tanks.

En 2013 242,6 millions de bouteilles de « Sekt » ont étaient vendues avec un chiffre d'affaires de 689,9 millions d'euros.

Comme toujours, le temps est trop court et Judy doit nous raccompagner dans la salle des marbres pour les adieux avec comme cadeau un de ces fameux PICCOLO.

Chantal Reiss-Bacchi

Excusion dans le Nord de l'Alsace

Cette année, notre sortie nous fait découvrir un petit coin d'Alsace du Nord, Lembach et ses alentours. Nous nous y retrouvons tous autour d'un bon verre de crémant d'Alsace à l'hôtel «au Heimbach», puis nous nous rendons au restaurant le «Rössel-Stub» où nous sera servi vendredi et samedi soir un menu du terroir bien sympathique. L'ambiance y est très agréable, le tout très harmonieux.

Le lendemain, après un copieux petit déjeuner, départ pour la cave vinicole de Cleebourg. Cleebourg, située au milieu du parc des Vosges est très réputée pour ses vins depuis des siècles. Son vignoble s'étend sur 189 hectares. Arrivés sur les lieux, Charles, notre guide, nous attend pour nous faire découvrir les différentes étapes de la vinification. Il nous explique entre-autre comment après deux ans de maintes manutentions, on obtient ce fameux crémant d'Alsace. L'une des étapes, une des dernières est le dégorgement par glace. Les bouteilles dans lesquelles s'est formé dans le goulot un bouchon de levure sont plongées dans un bain à -25° où se forme alors un bouchon de glace dans lequel le dépôt de levure est emprisonné. À l'ouverture de la bouteille, ce bouchon de glace est propulsé par la pression interne, le vin est débarrassé de ses impuretés. Le crémant d'Alsace est alors à son stade final. Il ne reste plus qu'à mettre le bouchon et à le déguster, ce que nous sommes conviés à faire ainsi que d'autres vins: pinot gris, pinot blanc et bien sûr gewürztraminer.

De Cleebourg, nous avons repris la direction de Lembach-Gimbelhof où nous étions attendus pour le déjeuner à l'auberge. Après nous être superbement restaurés, courte promenade jusqu'à Fleckenstein, vestiges d'un magnifique

château fort.

Construit au XIIe siècle par les Hohenstauffen pour défendre le Saint Empire Germanique sur une falaise de grès rose, cette forteresse imposante abrita jusqu'au XVIe siècle les familles des barons de Fleckenstein qui au cours des siècles lui imposèrent de grandes transformations. Ils firent creuser dans la roche, des salles, des escaliers et même un puits et surmontèrent la forteresse par un palais seigneurial.

Dimanche, nous nous rendons à Bitche afin d'y admirer sa superbe citadelle. Vauban en 1681, puis en 1754, Cormontaigne, ingénieur militaire, firent d'elle une place forte imprenable. Pendant la guerre franco-allemande de1870-1871 la citadelle est assiégée par les troupes bavaroises, mais le commandant Teyssier et ses troupes tiennent tête

et résisteront pendant 230 jours à l'assaut des Allemands. En vain. En mars 1871, une garnison prussienne s'y installe jusqu'en 1918. Bitche redevient française. Témoin de multiples et violents combats,

Bitche semble maintenant avide de paix et ces superbes jardins qui ornent les contreforts de la citadelle offrent un spectacle très coloré et reposant. Magnifique contraste avec l'architecture massive de la forteresse.

Anne-Marie Hahn-Gillard

JULI 2014

Soirée Grillade

Poursuivant notre tradition du ”Stammtisch” de juillet, nous nous sommes retrouvés par un temps magnifique et des températures plus qu’agréables au Golf Haus Restaurant de Bad Homburg pour notre soirée ”grillades” : buffet de viandes, merguez, diverses salades, ratatouille sans oublier le dessert ! Excellents mets et très bon service.

Une soirée réussie autour d’une bonne table pour env. 24 membres et amis du Club !

Yvonne Chaumien-Ziegenbein

CULTURE

L'AUXERROIS - Définition

L'auxerrois est un cépage blanc natif de Lorraine , qui se plait aussi en Alsace et en Val de Loire où il a pris son essor en 1950. Son nom viendrait des pépinières d'Auxerre où il a trouvé refuge pendant la guerre 39-45. Souvent appelé pinot auxerrois, il fait partie de l'encépagement des AOC Moselle, Alsace, Côtes-de-Toul. Il est aussi utilisé dans l'élaboration du Crémant d'Alsace.

Les grappes de l'auxerrois sont de taille moyenne avec des petites baies. C'est un cépage semi-tardif dont les bourgeons ne sortent que si les températures sont bien au-dessus de 10°C.

Les vins issus de l'auxerrois se traduisent par de la finesse et l'acidité et des arômes subtils de fruits exotiques, de fruits et fleurs blanches. En France, il représente 1 600 hectares de production et quelques petites parcelles d'auxerrois sont également présentent au Luxembourg, en Allemagne, au Canada et en Afrique du Sud (2 300 hectares au total).

Der Namensgeber dieser Rebsorte ist eine ehemalige Grafschaft in Frankreich, die zwischen Nordburgund und der Champagne lag und Auxerrois hieß. Ob er dort auch herkommt, ist allerdings nicht bekannt. Die Herkunft des Auxerrois ist also nicht geklärt, man weiß aber schon lange, dass es sich um einen nahen Verwandten der Burgunder handelt. Neue DNA-Analysen bestätigen, das er eine Kreuzung aus einer Burgundersorte mit dem Gouais Blanc ist, woher auch die Ähnlichkeit des Auxerrois mit den Burgundern kommt. Genau diese Ähnlichkeit erwies sich aber nicht immer als förderlich für die Eigenständigkeit der Sorte Auxerrois. Meist wurde sie als Spielart des Weißen Burgunders angesehen, im Elsass wird er noch heute unter dem „Synonym" Pinot Blanc vermarktet. In den letzten Jahren sind Weine aus den Burgundersorten sehr beliebt, auch zunehmend die aus Deutschland. Davon konnte auch der Auxerrois profitieren. Die von ihm eingenommene Rebfläche stieg in den letzten acht Jahren von 95 auf 177 Hektar. Auxerrois-Weine verfügen über einen kräftigen Körper, meist reichen sie aber nicht an die Fruchtigkeit und Eleganz der Burgunder heran. Das liegt zum Teil auch daran, dass der Auxerrois ziemlich wenig Säure aufweist, nämlich meist unter sieben Milligramm pro Liter. Am Besten eignen sie sich zum trockenen Ausbau, so wird die zarte Säure nicht von dem Restzucker überlagert. Wenn Sie also mit der Säure im Wein oft Probleme haben, sollten Sie einmal den Auxerrois ausprobieren, diese Sorte schafft es nämlich auch, mit wenig Säure durchaus elegante und filigrane Weine hervorzubringen.

Unsere Lieblingsrestaurants

Thierrys Küche Zum Neuen Bau

Hauptstraße 44 - 63477 Maintal-Hochstadt
Telefon 06181- 42 83 880
www.zum-neuen-bau.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 11:30 - 22:00 Uhr, Sa 17:00 - 22:00 Uhr,
So 11:30 - 22:00 Uhr

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

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, Chantal Reiss, Viviane Rouvière

Ex. 400