

ÉDITORIAL



Chers amis, liebe Freunde des Elsass,

Après la visite du splendide château de Philippsruhe à Hanau, notre assemblée générale du 10 mars nous a permis de nous retrouver au restaurant « Zum Neuen Bau » à Maintal-Hochstadt. En quelques lignes voici l'évocation de cette année 2015 qui lors de nos Stammtisch fut riche en nombreuses visites : la Deutsche Bank à Francfort, le musée de la porcelaine à Höchst, la cueillette des asperges à Weiterstadt, la visite de Kupferberg à Mayence, le musée Hindemith à Francfort ou encore Klassikstadt, presque inconnu, même des Francfortois amateurs d'anciennes voitures.

Pour autant nous restons toujours très actifs. Le programme 2016 réserve de belles perspectives. Voici quelques projets que nous avons le plaisir de vous présenter : la visite de la caserne des pompiers de l'aéroport, de la station météo à Offenbach, sans oublier notre excursion annuelle à Kaysersberg et une sortie à Kirrwiller au Royal Palace en octobre. Pour clôturer cette assemblée générale la soirée se termina par un excellent dîner préparé par notre membre bienfaiteur : Thierry Zuchner.

Dès à présent, nous préparons notre

traditionnelle Semaine Alsacienne du 14 au 18 septembre, qui comme chaque année se déroulera sur la Paulsplatz à Francfort. Cette année le thème sera « Le Crémant ». En effet, le crémant d'Alsace fête ses 40 ans. Ce vin pétillant est l'incontournable des vignerons alsaciens. Pour nous amateurs de crémant, toutes les occasions sont excellentes pour le savourer à sa juste valeur. Le crémant est synonyme de convivialité.

Die Jahreshauptversammlung am 10. März gab uns Gelegenheit, einen Rückblick auf das Jahr 2015 zu werfen, auf die Tätigkeiten der letzten Monate sowie auf unsere Finanzlage. Stammtische und Vorstandssitzungen im Monatsrhythmus zeigen, wie dynamisch unser Verein ist. Hier ein kurzer Überblick über unsere nächsten Veranstaltungen: im April Besichtigung der Feuerwehr am Frankfurter Flughafen, im Mai Seligenstadt, im Juni Wetterpark in Offenbach und Ausflug ins Elsass: Kaysersberg und im Oktober Royal Palace in Kirrwiller. Alle Informationen wie immer auf www. alsacemonde.de.

Natürlich sind wir, wie jedes Jahr, eifrig mit den Vorbereitungen für unsere Elsässer Woche beschäftigt, die vom 14. bis 18. September auf dem Paulsplatz stattfinden wird. Dieses Jahr gibt es einen guten Grund, mit dem Elsass zu feiern, denn der

ÉDITORIAL

Crémant d'Alsace wird 40 Jahre alt. Zum Aperitif oder zu Choucroute, ein Glas Crémant passt zu jeder Gelegenheit. Prost!

Ihr André Fricker Président

SOMMAIRE

Agenda	page 4
Rétrospectives	page 5
Assemblée Générale	page 16
Bloc note	page 20



Bienvenue aux Nouveaux Membres

Frau Eva-Maria Nüsser, Frankfurt **Mme Anita Steinamm, Francfort** Frau Birgit Kociok, Frankfurt Frau Ingrid Doebritz, Frankfurt

ÉDITORIAL

AGENDA

Sonntag, den 17. April: Besichtigung Feuerwehr am Flughafen

Donnerstag, den 19. Mai: Besichtigung Seligenstadt

Donnerstag, den 9. Juni: Wetterpark Offenbach

24.-26. Juni: Ausflug ins Elsass -Kaysersberg

Donnerstag, den 7. Juli: Grillabend in Bad Homburg

Samstag, den 16. Juli: Ball des 14. Juli

Samstag, den 27. August: Ausflug ins Elsass mit der UIA in Andlau

14. bis . September: Elsässer Markt

Donnerstag, den 13. Oktober: Mlle Mirabelle im Pariser Hof Theater in Wiesbaden

Sonntag, den 16. Oktober: Royal Palace in Kirrwiller

Détails des manifestations dans les bulletins mensuels!



RÉTROSPECTIVES

DEZEMBER 2015

BESUCH IM SCHIRN MUSEUM

ie Ausstellung umfasst 280 Exponate der Stilrichtungen Expressionismus, Kubismus, Futurismus, Konstruktivismus und Neue Sachlichkeit.

"Der Sturm", Zeitschrift und Galerie, wurde im Jahre 1910 von Herwarth Walden (1878-1941) gegründet. Sie existierte bis 1932.

Herwarth Walden, eigentlich Musiker und Komponist, verschrieb sich ganz der Förderung und Verbreitung des Expressionismus. Es waren vor allem die Künstlerinnen, die er bekannt machen wollte. Daher der Titel Sturm-Frauen. Werke von 18 Künstlerinnen werden gezeigt.

Walden trat mit seinen zahlreichen nationalen und internationalen Ausstellungen (u.a. in New York und Tokyo) dem verbreitetem Vorurteil, dass Frauen keine geeigneten Künstler seien, entgegen.

Die Periode (1910-1932) ist künstlerisch eine Zeit des Aufbruchs und der Erneuerung. Besucht man die Ausstellung, wird man von diesem Geist mitgezogen.

Aber diese Zeit ist auch die Zeit des 1. Weltkrieges und der Weimarer Republik mit ihren politischen Turbulenzen und der Weltwirtschaftskrise.

Die Mehrheit der Deutschen wird von dieser besonderen künstlerischen Entwicklung und Kreativität nicht viel mitbekommen, geschweige denn profitiert haben. Sie wird von der Bewältigung des normalen Lebens reichlich beansprucht gewesen sein.

Die 20ger Jahre, auch die goldenen genannt, finden mit der Erstarkung des Nationalsozialismus und der Regierungsübernahme Hitlers ein jähes Ende. Viele Künstler verlassen Deutschland, Herwarth Walden immigriert in die Sowjetunion, wo er 1941 als Opfer der stalinistischen Säuberungen in einem Gefängnis starb. Wenn Sie mehr erfahren oder den Eindruck ihres Besuches vertiefen wollen, gehen Sie ins Internet. Auf www.schirn.de können Sie Videos, Textbeiträge und Bildbesprechungen sehen, lesen und hören. Sie werden reichlich belohnt.

Bodo Müller



raditionnellement notre "Stamm-L tisch" de décembre nous a réunis au musée "die Schirn pour une rencontre culturelle suivie d'une visite du marché de Noel avec point de chute les célèbres "Flammkuchen" chez Malou. Une vingtaine de membres ont répondu présent pour la visite guidée de cette exposition hors ducommun intitulée: "Sturm-Frauen- Artistes de L'avant-garde à Berlin 1910-1932."Le musée "die Schirn" consacre pour la première fois une grande exposition thématique avec plus de 280 œuvres de ces artistes -connues ou moins connues- venant de courants différents allant de l'expressionisme, au cubisme ou du constructivisme á la Nouvelle Objectivité. Der Sturm fondé en 1910 comme magazine pour la promotion de l'art expressionniste est vite devenu une marque. L'éditeur et galeriste Herwarth Walden créa dans la foulée l'académie STURM, des soirées STURM puis la galerie STURM, où les peintres connus de l'époque (Chagall, Marc, Kandiski, Klee ... exposaient.

Walden appréciât également les artistes féminins et un quart des œuvres exposées étaient peintes par des femmes.

Notre guide en rappelant l'esprit de l'époque folle et bouillonnante du début du 20eme siècle - compléta agréablement la visite par des explications et faits biographiques sur la vie de Walden et des artistes exposantes, dont certaines -il fut marié plusieurs fois- furent ses épouses. Les artistes au nombre de 18, sont connues Gabriele Münter, Marianne von Werefkin, Sonia Delaunay, Else Lasker-

Schüler (également écrivaine), Marie Laurencin (la muse d'Apollinaire) ou moins connues : Alexandra Exter, Natalija Gontcharova, Marthe Donas, Emmy Klinker (injustement oubliée à mon goût), Marcelle Kahn, l'alsacienne ou encore Magda Langensrraß-Uhlig, pour n'en citer que quelques-unes.

Elles comprenaient toutes leur art comme un concept de vie et soulignent l'indépendance de la femme et une nouvelle perception de soi comme artiste

La diversité des formes d'expression est remarquable. Les costumes et figures de Lavina Schulz sont retrouvés dans le premier film muet Aelita (1924) montré aussi dans l'exposition.

Après ce régal artistique et de bonne humeur le groupe se dirigea vers le marché de Noel. Nous nous sommes tous retrouvés chez Malou autour d'une tarte flambée, de rillettes, ou de soupe d'escargots et d'un verre de gewürztraminer ou de pinot blanc, sans oublier le vin chaud qui est de tradition sur chaque marché de Noel.

Marie-Rose Griesing







JANUAR 2016

Dreikönigstreffen im Cafe MERCI IN KRONBERG

Im Januar 2016, genauer am 10.1. um **1** 15 Uhr 30 fand die erste Sitzung unseres Vereins CLUB DES ALSACIENS-FREUNDE DES ELSASS in Kronberg statt. Die Sitzung war mit 35 Teilnehmern sehr gut besucht. Die Stimmung war locker die Gesprächsthemen bevorzugt die familiären Treffen in der eben vergange-



nen Weihnachtszeit 2015 und in der Zeit zwischen den Jahren.

Der Höhepunkt des Nachmittags war die Suche der Königinnen und der Könige. Jeder der eine Kaffeebohne in seinem leckeren Kuchenstück fand war Königin bzw. König. Unser Vorsitzender André Fricker hat uns dann noch die monatlichen Veranstaltungen bis Juni vorgestellt. Am Dienstag, den 16. Februar 2016, ist



die "Grüne Sauce" das Thema, auf die alle Frankfurter, die gutes Essen schätzen, stolz sind.

Rudolf Bröckl



GALETTE DES ROIS DU CLUB DES Alsaciens et amis de L'Al-SACE

e dimanche 10 janvier 2015, 35 Alsaciens et amis de l'Alsace se sont retrouvés pour la traditionnelle galette des rois au café Merci à Kronberg qui leur avait réservé une salle dans laquelle ils ont pu rester bien entre eux jusqu'à la fermeture de cette adresse connue pour

la qualité de sa pâtisserie. Comme les années précédentes, la galette riche en frangipane a répondu à toutes les attentes des Alsaciens et « assimilés » dont la réputation de bons mangeurs et gourmands n'est plus à faire.

Il n'est pas sûr qu'ils aient beaucoup profité de la vue superbe qui leur était offerte, tant le plaisir de se retrouver était grand, les conversations fournies et les passages de table à table étaient nombreux. La tradition seule n'expliquait pas

l'ambiance chaleureuse de la rencontre mais bien plutôt cette possibilité qu'ont eu les membres de notre association très soudée d'avoir des entretiens confiants et, pour certains même, très personnels.

Daniel Ollagnier





FEBRUAR 2016

Grüne Sauce - Erlebnis

Grie Soß & Co
Die grüne Soße, historisch und
kulinarisch beleuchtet, war das Thema
unseres Stammtisches am 16. Februar
2016, zu dem sich ca. 25 Teilnehmer in
der Kulturothek (neben der Kleinmarkthalle) eingefunden hatten.

Die grüne Soße ist eine aus je nach Region unterschiedlichen frischen grünen Kräutern bestehende kalte Soße, die meist zu gekochtem Fleisch, Fisch, Pell- oder Salzkartoffeln gereicht wird.

Vorgänger der grünen Soße sind in Europa bereits seit 2000 Jahren bekannt. In Italien wird sie als salsa verde bezeichnet und wird in unterschiedlichen Zubereitungen serviert. Bekannteste Kräutersoße ist dort der Pesto. In Frankreich kennt man sie als sauce verte. Sie wird mit Mayonnaise hergestellt. Nach allerdings nicht gesicherter Auffassung brachten Hugenotten sie nach Deutschland.

Bekannt ist hier vor allem die Frankfurter Grüne Soße, mundartlich Grie Soß oder Grie Sos. Sie besteht traditionell aus sieben Kräutern, nämlich Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpernelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Ein gedrucktes Rezept der Grie Soß erschien zum ersten Mal 1860 in einem Frankfurter Kochbuch. Die Kräuter kommen aus der Frankfurter Region, insbesondere von den Kräutergärtnern aus Oberrad.

Wie die Referentin, Frau Hajek, anschaulich erläuterte, werden den Kräutern unterschiedliche Wirkungen auf den menschlichen Organismus zugeschrieben. Während ihres Vortrages demonstrierte sie, wie die Kräuter sehr fein geschnitten (gewiegt) und anschließend mit Schmand und Joghurt verarbeitet werden. Die zwischendurch servierten Kostproben, wie die Kerbelsuppe und der Pestoaufstrich mundeten vortrefflich. Die Krönung war dann doch die frisch zubereitete Frankfurter Grie Soß, die mit gekochten Eiern und Pellkartoffeln gereicht wurde. Wieder einmal ein gelungener Abend.

Michaela Graziani & Hartmut Schroer



Soirée « Griesoss » à la Kulturothek – 16 février 2016

Les Alsaciens étaient choqués en lisant le flyer de la manifestation de février : pas de restaurant prévu après la visite! Comment était-ce possible? Simplement parce que nous étions déjà au restaurant pour notre visite mensuelle. Bien cachée dans une petite rue près de la Kleinmarkthalle, en plein cœur de Francfort, se cache la « Kulturothek », une institution de promotion de la ville. Et parmi les références de la ville, il y a Goethe, les banques, le « Handkäse mit Musik » et... la sauce verte, notre sujet du jour.

Assis comme au café autour de petites tables recouvertes de jolies nappes à carreaux, le cours de cuisine auquel nous avons assisté est remonté depuis les romains jusqu'à toute la famille Goethe (toujours elle) dont la tante nous a même laissé un ouvrage de recettes. Pourquoi la sauce est-elle verte ? Qui a été le premier à en fixer la recette ? Qu'y a-t-il dedans ? Des anecdotes historiques accompagnaient la présentation des qualités scientifiques de nos 7 herbes, les grandes, les petites, les locales, les importées... Le nombre et la diversité des vertus médicinales et nutritionnelles présentées ne laissaient aucun doute sur les bienfaits de ce qui nous attendait encore. La dégustation de deux délicieux petits en-cas préparés selon les recettes évoquées rendait d'ailleurs la présentation palpable.

Enfin, parce qu'une démonstration remplace tous les schémas, la guide a retroussé les manches et a préparé en direct une véritable sauce verte, taillant consciencieusement le contenu d'un gigantesque bol d'herbes avec son grand couteau. Pendant que la salle se remplissait d'une légère odeur de persil, le public dissipé devisait sur les bienfaits de la cuisine à la maison. Une fois le produit fini avec des œufs durs

écrasés, du yaourt et de la crème fraiche, (un soupçon) de moutarde et force poivre et sel, les convives se mirent sagement à table pour le repas du soir : pommes de terre, œuf cuit et sauce verte. Le grand classique.

A propos, la Kulturothek est aussi une boutique. Vous y trouverez de nombreuses idées de cadeaux pour vos amis et proches, du folklorique et inattendu bonnet tricoté en forme de cruche à vin de pomme, jusqu'aux classiques livres sur Francfort et aux Bethmännchen en massepain. La Kulturothek organise aussi des visites de la ville et d'autres soirées thématiques.

Marc de la Jouchardière

RÉTROSPECTIVES

SCHLOSS PHILIPPSRUHE IN HANAU

Situé sur les bords du Main, le château de Philippsruhe a été édifié en plusieurs étapes.

A l'origine, le comte Philipp Reinhard von Hanau-Lichtenberg décide en 1701, la construction de son château et s'en remet à l'architecte Ludwig Rothweil pour la réalisation de cette œuvre. Rothweil s'inspirera pour ses plans du château de Clagny, château construit par Hardouin-Mansard.

En 1702, un ingénieur français Jacques Girard prend la relève et ajoute deux ailes au



bâtiment. Dans les années qui suivent, le comte Johann Reinhard von Hanau-Lichtenber fera agrémenté le château d'un très beau jardin à la française et d'une orangerie.

En 1736, le château devient, par manque d'héritier, la possession du prince de Hessen-Kassel, Wilhelm II qui le fit lui aussi agrandir et modifier. La salle des fêtes, avec ses colonnes corinthi-

ennes et ses ouvrages en stuck est la seule pièce qui date de cette époque. Les autres salles à l'étage de style rococo ont été aménagées par le comte Friedrich Wilhelm von Hessen-Ruppenheim qui fit du château sa résidence principale, il y fit installer de magnifiques poëles en faïence de Magdeburg.

On peut aussi y admirer quelques peintures de Tischbein.

Dans la dernière salle est exposée une vingtaine de théâtre en papier datant du XIXe siècle qui reflète la vie à cette époque. Le château de Philippsruhe est le seul lieu en Allemagne où il est encore possible d'assister à des représentations de théâtre en papier.

Nous quittons l'enceinte du château par le magnifique portail en fer forgé qui est une copie du portail de l'Élysée.

Anne-Marie Hahn-Gillard

RÉTROSPECTIVES

Unsere Lieblingsrestaurants



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

THIERRYS KÜCHE

Zum Neuen Bau

Inh. Thierry Zuchner - Hauptstraße 44 - 63477 Maintal Telefon 06181- 42 83 880



L'Alsace Au "Grand air"

Avec Laurent & Stéphane



GastroFrance GbR . Laurent Maillet & Stephane Proisy . Le-Mêle-Straße 24 . 61462 Königstein . gastrofrance@gmx.de

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



Montag Ruhetag Auf Anfrage für Veranstaltungen geöffnet

Anfragen für Veranstaltungen: Büro: Tel 0 6196 / 65 48 03 Fax – / 65 48 04

info@goifhaus-restaurant.de Mehr informationen auf unserer Website:

www.golfhaus-restaurant.de



HANAU hat nicht nur die Brüder Grimm und die nach ihnen benannten Festspiele zu bieten: Die Villa Stokkum und die Mainterrassen, Schloss Philippsruhe und Wilhelmsbad, das Goldschmiedehaus sowie Emma und Einhard, die Benediktinerabtei und die Basilika machen die hessische Stadt zu einem Ausflugsziel, das man mehr als einmal besuchen kann.

Hanau gilt als die Stadt der gebrüder Grimm. Ihre Geschichten um Dornröschen, Rotkäppchen, Schneewitchen, Hänsel und Gretel handeln von Lust und Verlust, Freude und Trauer, Gut und Böse und haben längst Holliwood erobert. Bei den Hanauer Brüder-Grimm Festspeilen werden die Märchen als Schauspiel oder Musical im Amphitheaterim Park von Schloss Philippsruhe von Mitte Mai bis weit in den Juli hinein aufgeführt. Auf dem Marktplatz vor dem Neustädter Rathaus, in dem auch die Tourist-Information ihre Diesnte anbietet, steht das Nationaldenkmal für die Märchenbrüder.

Von den vielen Themen- und Kostumführungen seien "Die Brüder Grimmzeigen ihre Geburtststadt" erwähnt. Der Familien Grimm wurde 1785 der Sohn Jakob, im Jahr darauf wilhelm geboren. 1790 kam Ludwig Emil zur Welt. Während die

in sun dardy winein gesore

älteren Brüder Sprachwissenschaftler und Märchensammler waren, wurde der jüngere bruder ein vorzüglicher Zeichner und Maler. Über einem Gewölbekeller von 1665, in dem einst Wein gekeltert wurde, esntand Mitte des 18. Jahrhunderts ein Herrenhaus, das dem Baron zu Stokkum-Sternfels als Sommerresidenz diente. Um 1870 erfolgte die Umwandlung des Anwesens zu einer Zigarrenfabrik. Aus dieser Zeit stammt der Bachsteinanbau mit Wasserturm und Feuerglocke, Heute dient das historische Ensemble verschiedener Stil-Epochen zusammen mit einem Neubau als modernes Vier-Sterne-Hotel. Es ist das einzige bewohnbare Denkmal auf der "Route der Industriekultur Rhein--Main".

Der schönste Schmuck, Tafelgeräte und Accessoires von Künstlern aus Deutschland und aller Welt sind im Goldschmiedehaus zu bewundern. Sonderausstellungen laden immer wieder zum Besuch ein. Die Brüder Grimm kannten das große Fachwerkgebäude von 1537/38 noch als Alstädter Rathaus. Durch die Aufnahme von Glaubensflüchtlingen aus den Niederlanden und Wallonien 1597, darunter viele

Goldschmiede, erlebte Hanau einen wirtschaftlichen Aufschwung.

Als dem Grafen Philipp Reinhard con Hanua-Lichtenberg sein Stadtschloss zu klein wurde, ließ er ab 1701 im Westen der Stadt am Mainufer ein prächtiges Barockschloss errichten, das sein Sommer- und Ruhesitz sein sollte. Graf Philipp zog 1712 in das teilweise bewohnbare neue Schloss, in dem er noch im gleiche Jahr starb. Sein Bruder Graf Johann Reinhard III., übernahm die Fertigstellung des Schlosses nach dem Vorbild von Versailles.Nach dem Tod dieses Grafen, der keine Nachkomme hinterließ, fiel das Schloss an die Langrafen von Hessen-Kassel.

1764 zog Erbprinz WilhelmIX. der spätere Landgraf von Hessen-Kassel mit seiner Gemahlin Wilhelmine Karoline von Dänemark für 20 Jahre in Schloss Philippsruhe ein. Heute sind im Schloss das Historische Museum Hanau, das einzige Papiertheater-Museum und die Brüder-Grimm-Abteilung zu besichtigen. In Schloss gibt es zudem einen zauberhaften Trausaal und das Schloss-Restaurant mit Terrasse.

Eine kleine Geschichte rankt sich um die Gründung von Wilhelmsbad: Vor übei 300 Jahren entdeckten zwei Kräuter- weiblein einen Gesundbrun-

nen. Deshalb ließ Erbprinz Wilhelm 1777 eine luxuriöse Badeanlage errichten, die zu seinem Lieblingsort wurde.

André Fricker

Der Verein übernimmt keine Haftung für die Inhalte eingereichter Manuskripte.

MÄRZ 2016

Die Mitgliederversammlung des Vereins über das Geschäftsjahr 2015 fand am 10. März 2016

Der Präsident André Fricker eröffnet die Mitgliederversammlung um 18:05 Uhr und begrüßt die zahlreich erschienen Mitglieder, die sich in die Anwesenheitsliste eingetragen haben. Er stellt fest, dass die Versammlung ordnungsgemäß einberufen wurde und beschlussfähig ist und geht zur Tagesordnung über.



TOP 1

1a) Geschäftsbericht des Vorstands

Der Präsident berichtet über das Geschäftsjahr 2015, wobei er insbesondere die Veranstaltungen des Vereins hervorhebt.

Januar: Dreikönigstreffen im Café Merci in Kronberg.

Februar: Besuch der Deutschen Bank in Frankfurt/M.

März: Jahresmitgliederversammlung im Historischen Museum in Frankfurt/M.

April: Besuch des Porzellanmuseums in Frankfurt/M.-Höchst.

Mai: Spargelerlebnis in Weiterstadt; Autorenlesung in der Französischen Schule.

Juni: Besuch der Kellerei Kupferberg in Mainz.

Juli: Grillabend im Restaurant Golf Haus in Bad Homburg.

August: Jahresmitgliederversammlung der Internationalen Vereinigung der Elsässer (Union Internationale des Alsaciens) in Rouffach.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

September: Elsässer Woche auf dem Paulsplatz In Frankfurt/M.

Oktober: Besuch der Klassikstadt in Frankfurt/M.

November: Besuch des Hindemith Kabinetts im Kuhhirtenturm in Frankfurt/M.-

Sachsenhausen, anschließend Martinsgansessen im Grauen Bock.

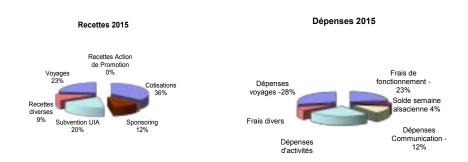
Dezember: Besuch der Ausstellung Sturmfrauen in der Schirn, anschließend Treffen auf dem Weihnachtsmarkt.

Der Präsident teilt ferner mit, dass der Vorstand sechs Sitzungen abgehalten hat. Er bedankt sich bei den Mitgliedern des Vorstands und den Helfern bei der Elsässer Woche und kommt auf das Vereinsblatt S' Elsässer Blätt'l zu sprechen.

Schließlich gibt er einen Ausblick auf die geplanten Aktivitäten im laufenden Jahr.

1b) Bericht des Schatzmeisters

Nach Mitteilung des Schatzmeisters Robert Caron konnte das Geschäftsjahr 2015 mit einem leichten Überschuss abgeschlossen werden.



TOP 2

Bericht der Kassenprüfer.

Die Mitgliederversammlung nimmt den Bericht der Kassenprüfer Viviane Rouvière und Bodo Müller, vorgetragen durch Letzteren, entgegen und entlastet beide einstimmig.

TOP 3

Wahl der Kassenprüfer.

Die Versammlung wählt Viviane Rouvière und Bodo Müller einstimmig.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Entlastung des Vorstands

Die Mitglieder des Vorstands werden von der Versammlung einstimmig entlastet.

NEUWAHL DES VORSTANDS

Die bisherigen Mitglieder des Vorstands, nämlich Robert Caron, Yvonne Chaumien Ziegenbein, Marc de La Fouchardière, André Fricker, Annette Hahn-Gillard, Chantal Reiss-Bacchi, Viviane Rouvière und Martine Ulbig stellen sich erneut zur Wahl. Sie werden von der Mitgliederversammlung einstimmig für zwei weitere Jahre gewählt. Sie nehmen ihre Wahl an. Die abwesenden Mitglieder Marc de la Fouchardière und Martine Ulbig haben vor der Versammlung erklärt, dass sie im Fall ihrer Wiederwahl diese annehmen.

TOP 6

FESTLEGUNG DES MITGLIEDSBEITRAGES

Auf Vorschlag des Vorstands beschließt die Versammlung einstimmig, dass die Mitgliedsbeiträge für 2016 und 2017 weiterhin betragen:

50 Euro für Einzelmitglieder 70 Euro für Ehepaare/Partner

250 für Fördermitglieder

TOP 7

VERSCHIEDENES

Herr Gérard Staedel, Ehrenpräsident des Vereins, stellt kurz die von ihm als Präsident geleitete Union Internationale des Alsaciens vor und lädt zur Teilnahme an der Veranstaltung der Vereinigung am 27. August 2016 in Andlau ein.



Nachdem niemand das Wort ergreift, schließt der Präsident die Versammlung um 18:55 Uhr.

Dr. Hartmut Schroer



BLOC NOTE



Le crémant d'Alsace fête cette année ses 40 ans !

Le Crémant d'Alsace est un AOC d'Alsace. Il est pétillant, léger, fruité et élaboré principalement à partir du cépage pinot blanc mais le viticulteur peut, sans contrainte de proportion, l'assembler avec le pinot gris, pinot noir, riesling, auxerrois ou chardonnay à condition qu'ils soient issus de l'aire de production Alsace. Sa méthode d'élaboration est identique à celle du Champagne.

Tout d'abord, le champagne et le crémant sont tous deux des produits AOC (appellation d'origine con-

trôlée) ce qui signifie qu'ils doivent leur authenticité et leurs caractéristiques à leur origine géographique et à des méthodes de production particulières.

Dans le cas de ces deux vins, la méthode de production est assez similaire. Ils sont tous les deux le résultat d'une seconde fermentation en bouteille. On prend le vin blanc, on l'embouteille, on ajoute de la levure et du sucre, et une deuxième fermentation en bouteille se produit.

Cette deuxième fermentation est responsable des bulles dans la bouteille.

Donc, si le crémant et le champagne sont produits de la même façon, qu'est-ce qui les différencie? « Il y a plusieurs crémants et plusieurs champagnes, mais les crémants se démarquent par leur côté plus fruité, plus frais autant au nez qu'en bouche. Dans les crémants Alsaciens, on retrouve du riesling et du pinot blanc, ils sont donc plus rigides, plus aromatiques avec une acidité marquée qui amène beaucoup de fraîcheur.

Le Crémant d'Alsace se sert dans des flûtes à la température de 5 à 7°. Les critères de qualité sont les mêmes que ceux du champagne. Autant dire que, s'agissant parfois d'un assemblage, il y en a pour tous les goûts. On peut se fier, comme pour tout vin mousseux, à la densité et qualité des bulles mais aussi à l'étiquette. Si le cépage est mentionné, la bouteille



est élaborée à 100% avec ce raisin. D'autres mentions peuvent préciser Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Brut, Millésimé, Rosé ou Sigillé.











Entstehungsgeschichte des Cremant

Ab dem Ende des 19. Jahrhunderts wurden im Elsass Schaumweine nach traditioneller Methode hergestellt. Seit seiner Anerkennung als AOC-Wein durch den Erlass vom 24. August 1976 hat es der Crémant d'Alsace, der seine Ursprünglichkeit dem unverwechselbaren Charakter der Elsässer Rebsorten verdankt, zu hohen Ehren gebracht.

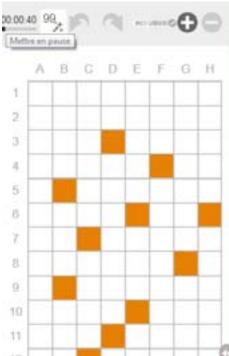
Der klassische Crémant d'Alsace entstammt der Pinot Blanc-Traube. Der Riesling liefert Noten von lebendiger Fruchtigkeit, der Pinot Gris üppige Kraft. Der Crémant d'Alsace Rosé wird aus der Pinot Noir-Traube hergestellt. Weiß gekeltert, wird er als "Blanc

de Noirs" bezeichnet. Die stets von Rebsorten mit Herkunftsbezeichnung (AOC Crémant d'Alsace) stammenden Trauben werden zu Beginn der Weinleseeröffnung gepflückt, wenn sie die größte Ausgewogenheit und die feinste Harmonie aufweisen. Hergestellt nach traditioneller Methode, reift der Crémant d'Alsace geduldig auf Latten. Nach einem Minimum von 12 Monaten werden die Flaschen einige Tage lang auf ihrer Spitze gedreht, damit sich das Depot bis zum Degorgieren im Flaschenhals absetzt.

Seine Vielfalt macht den Crémant d'Alsace zum Begleiter aller großen Momente. Crémant d'Alsace ist der Festwein par excellence. Sein leichtes Perlenspiel ist die Essenz von Geselligkeit und Freundschaft, bietet sich aber



auch für vertraute Zweisamkeit an. Crémant triumphiert beim Aperitif mit oder ohne Canapés, glänzt an der Tafel, insbesondere mit Meeresfrüchten, Lachs, Krustentieren, weißem Fleisch und Wild, harmoniert mit den meisten Desserts und stellt die Krönung eines jeden Mahls dar. Junge Weine sind angenehm zu trinken, lassen sich aber auch mehrere Jahre lagern und sollten bei 5-7 Grad gekühlt serviert werden.



HORIZONTALEMENT 1. Un proche de Napoléon Bonaparte Solide cloison chinoise. 3. Homme de l'art. Précède le jeter de l'éponge 4. Prénom de rois. La Terre en personne. 5. Dépôts en bout de fleuve 4. Boissons. De l'argent pour le chimiste. 7. Il faut au moins le triple pour rigoler. Acteur II. Passage en revue. Venu pour la première fois. 10. Chef ancien. Il bouchonne pas mai. 11. Il a raison de la jalousie. À moitié. 12. Commune de Seine-Maritime. Gestes. VERTICALEMENT A. Edifice romain. B. Il siège à la Cour. Population majoritaire de la Chine. On la bénit à l'église. C. Hirondelle d'autrefois. Lustré. D. Vaut cela mais rien d'autre. Qui a échappé au E. Nom de code. Sculpteur strasbourgeois. (Jean). Mettrait, dit-on, Paris en bouteille. F. II apporte du liquide jusqu'au Rhin. Échassiers d'Amérique centrale O. Coupe dans les bois. Cinq cents feuilles de papier. H. Les petits ne réclament pas de soutien.

SUDOKU

HUMOUR

Ei

Sagt das eine Ei zum anderen: «Ich fühl mich heut' so angeschlagen!» - Sagt das andere Ei: «Geh, du hast doch'n Sprung».

Beiderlei

Vorstellungsgespräch im Wirthaus. «Haben Sie eine Lehre zum Koch vorzuweisen?» - «Selbstverständlich. gnä' Frau, auf beiderlei Art.» - «Was heißt das?» - «Je nachdem, ob die Gäste wiederkommen sollen oder nicht.»

5	7				4		6	
	2			6				1
			8		9	4		
8	4					6		
		1					5	4
		6	1		8			
3				7			1	
	5		3				9	8

Maison en chantier.

SOLUTION JEUX DÉCEMBRE 2015

Mots croisés :

ARBORE TERUEL **ADORNO** COULAI **ARTELS STEREE**

7	3	1	8	4	5	9	2	6
6	4	2	1	9	7	5	3	8
8	5	9	2	3	6	4	7	1
3	7	8	6	1	4	2	5	9
2	9	4	5	7	8	1	6	3
1	6	5	9	2	3	7	8	4
4	0	3	7	5	9	6	1	2
5	2	6	4	8	1	3	9	7
9	1	7	3	6	2	8	4	5

2	5	6	8	1	7	9	4	3
В.	4	1	5	9	3	7	.6	2
7.	3	9	4	6	2	1	0	5
1	9		2	3	6	5	7	4
3	7	4	1	8	5	6	2	9
5	6	2	7	4	9	3	1	8
4	8	5	3	7	1	2	9	6
9	2	7	6	5	8	4	3	1
6	1	3	9	2	4	8	5	7
						_		

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



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



Öffnungszeiten: Montag bis Samstag: von 11:30 Uhr bis 15 Uhr und von 18 Uhr bis 22:30 Uhr Sonntag Ruhetag

Im Pariser Hof - Spiegelgasse 9 - 65183 Wiesbaden Telefon 0611 360 24 800 - wiesbaden@chezmamie.de www.chezmamie.de/wiesbaden.html





BLOC NOTE



1994. Das Elsässische Narrenschiff landet in Frankfurt am Main

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