



S'Elsässer Blätt'

Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.



Dezember 2018

ÉDITORIAL



*Chers amis,
liebe Freunde des Elsass,
liewi Elsasser.*

unser drittes Blätt'l gibt mir die Möglichkeit, eine kurze Bilanz für 2018 zu ziehen: kaum wurde unsere Elsässer Woche erfolgreich abgeschlossen, werden Vorbereitungen und Pläne für das nächste Jahr geschmiedet.

Nach zahlreichen Stammtischen in diesem Jahr, wie u.a. Dreikönigstreffen, Struwwelpeter Museum, Goethehaus, Europäische Aufsichtsbehörde für das Versicherungswesen, Gotisches Haus, Kulissenführung im Staatstheater in Wiesbaden, Ausflug ins Elsass, Grillabend, Elsässer Woche, Kulinarischer Rundgang durch das Bahnhofsviertel, Riesling Abend, Kleinmarkthalle..., werden wir 2019 wieder interessante Treffen und Stammtische organisieren: Dreikönigstreffen, Brauereibesichtigung, ESA Darmstadt...

Aktivität ist nun einmal die Mutter des Erfolges.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, wir warten auf die ersten Schneeflocken und auch in der Heimat, dem Elsass, riecht es nach Honig, Zimt oder Anis, dann ist Weihnachten nicht mehr weit. Die Weihnachtsmärkte öffnen ihre Pforten und es duftet nach Glühwein und Flammkuchen. Zuhause werden Plätzchen gebacken und beim Adventskaffee sollte man diese schönen Stunden mit der Familie und Freunden verbringen.

**Zeit für Liebe und Gefühl,
heute bleibt's nur draußen kühl.
Kerzenschein und Apfelduft,
es liegt Weihnachten in der Luft.**

In diesem Sinne wünsche ich allen Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2019.

ÉDITORIAL

Avec décembre se termine 2018. Que nous reste-t-il du Struwwelpeter et du 550ème anniversaire de la mort de Gutenberg ? Strasbourg et Mayence se sont souvenus de son invention de l'imprimerie à caractères mobiles et l'impression de la première bible. Il nous reste nos rencontres et nos différents stammtisch, le musée Struwwelpeter à Francfort avec Crasse Tignasse, la maison natale de Goethe, les coulisses du théâtre à Wiesbaden, une sortie en Alsace à Colmar et Rouffach, une grandiose Semaine Alsacienne (surtout grâce au temps magnifique cette année), une promenade culinaire dans le quartier de la gare, une soirée Riesling et ses deux vignerons, Theresa Breuer et Christian Beyer, le petit marché de Francfort. Toutes ces rencontres nous ont permis de nous retrouver et de passer des moments de convivialité et de plaisir. Même si l'année s'achève, nous ne nous reposons pas pour autant et préparons assidument la nouvelle année. Galette des rois, visite d'une brasserie, ESA Darmstadt, Merck à Darmstadt... Toutes les dates sont toujours sur notre site : www.alsacemonde.de

D'après la foi chrétienne, Noël est la fête de la naissance du Christ. Cependant on ne doit pas être très religieux pour fêter Noël. Pour beaucoup d'entre nous, Noël est simplement un événement fermement ancré que l'on passe d'une année à l'autre avec sa famille ou ses amis.

**A chaque carte que j'écris,
Je rêve d'un Noël blanc,
Que ce Noël vous emplisse de lumière et de joie,
et que tous vos Noëls soient blancs.**

Joyeux Noël et Bonne et Heureuse Année 2019

Ihr

*André Fricker
Président*



ÉDITORIAL

Inhalt

Agenda	Seite 4
Rückblick	Seite 6-19
Rezept	Seite 20-21
Spiele	Seite 22

HUMOR

„Ach Omi, die Trommel von dir war wirklich mein schönstes Weihnachtsgeschenk.“

„Tatsächlich?“ freut sich Omi.

„Ja, Mami gibt mir jeden Tag fünf Euro, wenn ich nicht darauf spiele!“

Toto et Noël

Toto dit à la maîtresse :
 – Mademoiselle, saviez-vous que les boules de Noël ont du poil ?
 – Mais non, voyons ! Il n'y a pas de poils sur les boules de Noël !
 – Hé, Noël ! Montre tes boules à la maîtresse...



AGENDA

Donnerstag, den 13. Dezember 2018:
 Kleinmarkthalle in Frankfurt

Sonntag, den 6. Januar 2019:
 Dreikönigstreffen in Kronberg

Mittwoch, den 20. Februar:
 Jahreshauptversammlung

Dienstag, den 19. März:
 ESA in Darmstadt

Einzelheiten der Veranstaltungen im monatlichen Elsässer Blätt'l !

oder

www.alsacemonde.de

Unsere Lieblingsrestaurants

Restaurant Knoblauch
Cuisine française

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

www.restaurantknoblauchfrankfurt.de

CHEZ MAMIE
Gourmandise

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag: von 18 Uhr bis 22:00 Uhr Sonntag Ruhetag
 Sömmerringstrasse 4, 60322 Frankfurt am Main Tel.: 069 95 20 93 60
kontakt@chezmamie.de



L'Alsace
 Au
 "Grand air"
 Avec
 Laurent & Stéphane



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

Café Merci
Patisserie & Boulangerie

Adlerstraße 3 - 65813 Bad Soden/Ts - Tel. (06196) 23 418
 Kuri-Schumacher-Str. 12 - 65760 Eschborn - Tel. (06196) 779 3843
 Berliner Platz 6 - 61470 Kronberg - Tel. (06173) 702 8457
www.cafe-merci.de

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 - www.maaschanz.de



Grillabend

Jedes Jahr vor den Sommerferien gibt es für unseren Club ein beliebtes Treffen in Bad Homburg: den Grillabend in Michel Offens Golfhaus-Restaurant.

Nachdem uns im vorigen Jahr auf der Terrasse bei offenem Grill ein heftiger Platzregen ziemlich nass gemacht hatte, nahmen wir (25 Teilnehmer) diesmal gleich in Innern des Restaurants Platz, denn der Wetterbericht hatte für den späten Nachmittag im Taunus Unwetter

angekündigt. Von manchen Sitzplätzen

aus war der Weg zum Buffet etwas begrenzt, aber die Stimmung und der Wein waren wie immer bestens. Und da der Gewitterregen ausblieb, konnten wir den Sommerabend gemütlich auf der Terrasse ausklingen lassen.

Gerhard Griesing



6

Tout comme l'année précédente nous avons organisé notre soirée grill traditionnelle dans le parc de Bad Homburg, et plus exactement devant le parcours de golf au Golf House Restaurant tenu par notre ami Michel Offen.

Le temps était malheureusement menaçant et un orage avait été annoncé pour la fin de l'après-midi. Aussi on avait renoncé à installer sur la terrasse les équipements du grill. Les tables des convives ont été dressées à l'intérieur et les grillades élaborées en cuisine.

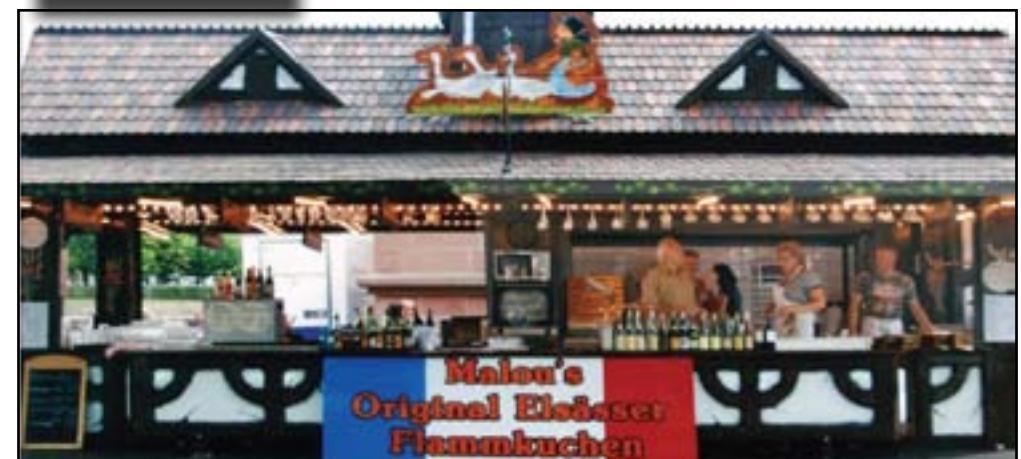
Michel Offen a très bien fait les choses comme à l'accoutumée. Il y avait bien sûr des saucisses, des brochettes de poulet grillées à point, des steaks de bœuf, et aussi du saumon, et les différentes sauces qui vont avec. Le tout était accompagné d'un choix de salade.

Il n'y eut finalement ni orage ni pluie, mais la chaleur qui régnait à l'intérieur nous a donné soif.

Il est à noter que nous n'étions qu'une vingtaine de personnes. Il n'y avait pourtant pas de match de coupe du monde ce soir-là. Toutefois nous gardons un souvenir chaleureux de cette soirée d'été particulière.



Robert Caron



"Es liegt was in der Luft:
... Mandel- und Flammkuchenduft."

Auf allen Straßenfesten
in Frankfurt: **Ries**

7

Ausflug ins Elsass: Colmar-Eguisheim-Neuf Brisach



RÉTROSPECTIVES



RÉTROSPECTIVES

Der Verein übernimmt keine Haftung für die Inhalte einge-reichter Manuskripte.

Kulinarische Rundreise durch das Bahnhofsviertel



Unser gastronomischer und idyllischer Ausflug in das Frankfurter Bahnhofsviertel erwies sich als sehr lehrreich. Unser Guide Sascha, selbst „Kameruner“ (Bewohner des Gebietes Gallus, angrenzend an das Bahnhofsviertel), hat mit viel Humor versucht, uns in die Geschichte dieses multikulturellen, 3000 Einwohner aus 106 Nationen zählenden Viertels, einzuführen. Nach dem Zweiten Weltkrieg ließen sich hier viele ausländische Arbeiter nieder und eröffneten kleine Läden, im Angebot Spezialitäten ihrer Herkunftsänder. So konnten wir zum Beispiel in einer äthiopischen Bäckerei das typische Brot aus Hirse in Form einer großen Crêpe, genannt „Injera“, kosten, bevor uns der Weg in das griechische Viertel mit seinen Kürschnern führte.

Als nächster Punkt folgte der Besuch des indischen Supermarktes „Spicelands“, wo wir zahlreiche Spezialitäten aus dem Süden des Landes verkosteten. Unser Kreuz-und Querweg führte uns dann zum türkischen Café „Simit“, hier freuten sich unsere Füße über eine gemütliche Ruhepause bei Tee und Sesamkringel. Weiter ging es zum berühmten Kiosk „Yok Yok“, der unter anderem über 300 Sorten Bier, türkische Musikinstrumente und vieles unvorstellbare Mehr anbietet. Mit diesem Kultkiosk, der täglich viele fröhliche, gut gelaunte Menschen anzieht, gibt es jetzt Probleme. Das Viertel befindet sich im Umbruch, ist sehr gefragt

RÉTROSPECTIVES

und teuer und die neuen Eigentümer und Nachbarn fühlen sich belästigt.

Zum Abschluss dieses interessanten Abends führte uns Sascha zu einem typischen Hinterhaushof, eingerahmt von kleinen Läden, deren Inhaber aus „aller Herren Länder“ stammen.

Thea Fricker

Notre sortie gastronomique et bucolique dans le quartier de la gare de Francfort, a été des plus instructives. Notre guide Sascha, lui-même „Kameruner“ (résident du quartier Gallus attenant au quartier de la gare de Francfort), a su, avec beaucoup d'humour, nous faire plonger dans l'histoire de ce quartier multiculturel comptant 3000 habitants de 106 nationalités. Après la seconde guerre mondiale, de nombreux travailleurs étrangers se sont installés dans le quartier et y ont créé des commerces proposant les spécialités de leurs pays d'origine. C'est ainsi que nous avons pu goûter dans une boulangerie éthiopienne le pain typique en forme de grande crêpe, dénommé „injera“, à base de farine de teff*, avant de continuer notre visite dans le quartier dit „grec“, où s'étaient surtout installés des fourreurs. Au prochain tournant, nous avons visité le supermarché indien Spicelands et y avons dégusté de nombreuses spécialités du sud du pays. Notre périple nous a ensuite conduit dans le café turc Simit, où nous avons pu accorder un répit à nos pieds et nous restaurer autour d'un verre de thé et d'une part de Sesamkringel.



RÉTROSPECTIVES



Notre prochaine étape fut le célèbre kiosque Yok Yok, proposant, entre autre, plus de 300 sortes de bière et tous les produits imaginables. Il y a toujours foule devant ce kiosque très prisé auprès des connaisseurs, au grand dam des nouveaux résidents, le quartier étant devenu très huppé et cher. Pour finir cette intéressante soirée, Sascha nous a mené dans une arrière-cour typique, encadrée de petits commerces tenus par des ressortissants de diverses origines.

* céréale originaire des hauts-plateaux d'Erythrée et d'Ethiopie

Sylviane Sommerlad



RÉTROSPECTIVES

Riesling Abend



RÉTROSPECTIVES

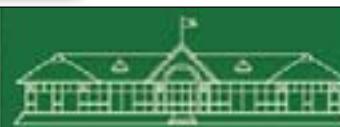
L'issue du combat avait été dévoilée d'entrée par le président André Fricker : le duel entre les vins d'Alsace et les vins du Rheingau ne ferait pas de victime. Les membres du Club des Alsaciens et les autres hôtes, amis ou membres de clubs partenaires se préparent donc avec fébrilité et pour une fois avec une étonnante bonne humeur à l'ouverture d'hostilités franco-allemandes . Après un salut amical à François Lenhardt du restaurant La Maison des Tanneurs à Strasbourg et à Gérard Staedel, le président de l'Union internationale des Alsaciens, les duellistes entrent sur le ring.

À gauche, mesdames et messieurs, Theresa de l'écurie Georg Breuer, vigneronne et fille de vigneron à Rüdesheim, tradition allemande plutôt sur sol schisteux, rive droite, la candidate du nord. À droite, Christian de l'écurie Emile Beyer, vigneron et fils de vigneron à Eguisheim, terroir alsacien plus calcaire, rive gauche, le candidat du sud. Au milieu, pour nous aider à départager les combattants, la

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](mailto:info@golfhaus-restaurant.de)
Mehr Informationen auf unserer
Website:
www.golfhaus-restaurant.de

cuisine de Michel Ofen, qui nous accueillait dans une salle en blanc immaculée au restaurant Golfhaus de Bad Homburg. Les présentations sont faites, coup de gong.



Premier round avec un tartare de thon et asperges, arrosés de deux rieslings jeunes, 2017 tous les deux. Présentation des vins, de leurs particularités, de leurs terroirs, de leur histoire, et on attaque. Mais pourquoi pas un muscat avec les asperges me souffle mon voisin ? Mais voyons c'est une soirée riesling ! Ah, OK. Une petite pause permet à la maison de gérer les 49 couverts servis en parallèle ce soir et le gong du deuxième round sonne avec l'arrivée du loup (celui qui nage pas celui qui fait peur aux enfants) et d'un petit risotto arrosé de riesling bien sûr, un peu plus mûr cette fois. Pas mauvais me souffle ma voisine. Tiens, c'est plus un voisin ! Je n'en suis pourtant qu'au deuxième verre, je vais faire attention... Passons donc, les présentations du troisième vin et du troisième plat arrivent : une pouarde de Bresse à la sauce aux morilles arrosée, surprise... d'un pinot noir. Eh oui, car parfois

la cuisine impose ses règles. Ce n'est pas la viande qui fait le vin, nous apprend Theresa Breuer c'est la sauce ! Alors pinot noir avec les champignons.



Les convives discutent activement, tournent leur verre à la lumière comme des professionnels. En tous cas, l'ambiance est bonne. Il faut dire que cette fois, le Club des Alsaciens a avancé la partie conviviale de la rencontre au moment du repas. Dernier round en vue, pour ceux qui voient encore, le dessert : un fondant au chocolat sur

RÉTROSPECTIVES

carpaccio d'ananas arrosé, cette fois tout le monde l'attendait, le gewurztraminer. Merveilleux tout cela.

Le bilan est évidemment positif. La cuisine était savoureuse, les vins au total très divers et je ne résiste pas à vous donner et vous expliquer mon palmarès. Le gagnant est donc...

Marc de la Fouchardière

*Laßt schwärmen uns vom Riesling,
von seiner frischen Art,
vom König unsrer Weine,
der Glanz und Ruhm bewahrt.
Die Sinne zu entfalten
beglückt uns immerdar.
Mit einem guten Riesling
wird uns ein frohes Jahr.
(Otto Wilms)*

Soirée Riesling - also ein „Abend mit Wein“ im Golfhaus Restaurant Bad Homburg sollte es sein. Die Einladung sagte, am 8. November 2018 kehren wir ein.



Das Menue begann mit Thunfischsalat an grünem Spargelsalat, unseren Gastgebern gelang der Spagat mit dem Riesling von nah und dem Riesling von fern, Georg BREUER 2017 Estate Rüdesheim und Emile BEYER 2017 Tradition tranken wir gern.

Ein Schwätzchen hier, ein Lachen dort, unsere Gastgeber hielt es nie lange an einem Ort. Von Tisch zu Tisch da zogen sie, um uns zu erzählen wann und wie das alles begann bis irgendwann der Wein vom Glas in die Kehle rann.

RÉTROSPECTIVES

Weiter ging es mit Loup de Mer und Safran Risotto, wieder mit Riesling - denn das war das Motto.

Doch vom Weingut Georg BREUER gab's kein „Berg Roseneck“ der „Berg Rottland“ erfüllte den Zweck.



Aber auch der Emile BEYER - 2014 Eichberg Grand Cru gesellte aus dem Elsass sich dazu.

„Bist Du schon satt?“

„Das war lecker“. „Wie fandest Du den?“

„Der war matt!“

„Was sind die Geschmäcker doch verschieden!“ Zum Glück konnte das keinen wirklich betrüben.

Auf Fisch folgt Fleisch - genauer Geflügel.
Iss nicht so viel, reiß dich am Zügel,
äh Riemen mein ich, denn Bressepoularde
mit Morchelsoße, Kartoffelgratin und Zu-
ckerschoten
gehört bei der Menge fast schon verboten.
Dazu gab's, Ihr könnt's erraten?,
Georg BREUER - 2016 Spätburgunder -



Pinot Noir

und Emile BEYER - 2016 Eguisheim Pinot Noir
aus Bacchus Garten.

„Oooh... war das gut,
doch fürchte ich, es verläßt mich der Mut.“



Auf dem Menue - ich hab es gesehen-
steht Fondant au Chocolat auf Ananas
Carpaccio,
wie soll das gehen?

Ich bin so satt, drum mag ich nimmer,
aber Schoki, denk ich, die geht IMMER!
Auch hierzu, wie kann es anders sein,
gab es Georg BREUER - 2007 Berg Rott-

land Auslese Goldkapsel und Emile BEYER - 2007 Gewurztraminer Vendan-

RÉTROSPECTIVES

ges Tardives, also gab es WEIN!

Das 1880 gegründete Weingut Georg Breuer befindet sich in Rüdesheim am Rhein mit Weinbergen in Rüdesheim und Rauenthal im Rheingau.

Bewirtschaftet werden 34 Hektar Weinberge in Rüdesheim (27ha) und Rauenthal (7ha) im Rheingau, darunter 62% Steillagen.

Rebsorten: 81% Riesling, 10% Spätburgunder, 4% Grauburgunder, 5% Weißburgunder, Orléans und Heunisch.

Das 1580 gegründete Weingut Emile Beyer befindet sich in Eguisheim im Elsass mit Weinbergen um Eguisheim herum.

Bewirtschaftet werden Pfersigberg mit 74.55 Hektar, Eichberg mit 57.62 Hektar und Hohrain.

Sabine Wellmann



Adresse

Mosbach's Restaurant
Vierhäusergasse 1
(Ecke Fahrgasse)
63225 Langen
Tel: +49 6103 50 27 13
Fax: +49 6103 50 27 14
E-Mail: info mosbachs.com



Mosbach' Restaurant
la cuisine traditionnelle



Unsere Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag
12h - 15h (Küche bis 14h)
18h30 - 24h (Küche bis 21h30)
Samstag
18h30 - 24h (Küche bis 21h30)
Sonntag
12h - 18h (Küche bis 16h)

RÉTROSPECTIVES

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2018

Eröffnung



RÉTROSPECTIVES

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2018



DANKE für die unterstützung:
Air France • Stadt Frankfurt am Main • Tourismus Elsass • Gerdas kleine Weltbühne • Maaschanz • Gastro France • Atout France • La Maison des Tanneurs Strasbourg • Royal Palace Kirnwiller • Chez Mamie à Wiesbaden

RÉTROSPECTIVES

Tarte aux fromage blanc

Pâte brisée: 250 g farine, 125 g beurre, 5 g sel, $\frac{1}{2}$ verre d'eau, 30 g sucre.

Flan au fromage: 600 g de fromage blanc égoutté, 125 g crème épaisse, 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 175 g sucre, 1 cuillerée à soupe de farine, zeste de citron (facultatif), 1 paquet de sucre vanillé ou de l'extrait de vanille.

Faire une pâte brisée. La mettre en boule et la laisser reposer au frais.

Tamiser le fromage afin de le réduire en crème fine, mélanger bien avec la crème.

Fouetter le mélange. Puis ajouter les oeufs entiers un à un, les jaunes, le sucre mélangé à la farine, la vanille ou le zeste de citron, le sel.

Etendre la pâte et en garnir un moule à tarte beurré et fariné.

Piquer le fond à la fourchette. Y verser la préparation au fromage.

Mettre à four chaud. Au bout de 20 minutes, baisser la température. Laisser cuire encore 25 minutes.

La tarte bien dorée peut être servie froide ou tiède, saupoudrée de sucre.

Käsekuchen

Mürbeteig: 250 g Mehl, 125 g Butter, 5 g Salz, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, 30 g Zucker

Belag: 600 g abgetropfter weißer Käse (Quark), 126 g saurer Rahm, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 175 g Zucker, 1 Eßl. Mehl, 1 Paket Vanillezucker, nach Belieben das Abgeriebene einer Zitrone.

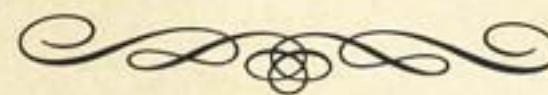
Einen Mürbeteig zubereiten. Zu einer Kugel rollen und im Kühlen ruhen lassen.

Den weißen Käse durch ein Sieb treiben, gut mit dem Rahm vermischen. Das Ganze tüchtig mit einem Schneebesen schlagen. Die ganzen Eier eines nach dem andern unterrühren, dann die Eigelb, den Zucker (mit dem Eßlöffel Mehl vermisch), den Vanillezucker, nach Belieben das Abgeriebene einer Zitrone und das Salz daruntermischen.

Den Teig auswellen und auf ein gefettetes, bemehltes Kuchenblech legen. Mit einer Gabel einstechen, die Käsemischung daraufstreichen.

Im heißen Ofen 20 Minuten backen, und dann noch einmal bei Mittelhitze 25 Minuten im Ofen lassen.

Der goldbraun gebackene Kuchen wird mit Zucker überpudert und kalt oder lauwarm aufgetragen.



MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

- Se hisse en haut du mât.
- Elle a intérêt à avancer.
- Onomatopée ovine. Pôle en électricité.
- Il fut éliminé par son beau-père.
- Préfixe. Hôpital alpin.
- Fit briser. Style musical.
- Troisième homme. Écrite avec des symboles.
- Centre de danse.** Au milieu des terres.
- Se débarrasser.
- Dont la conduite est mauvaise.
- Le nihiliste croit en lui. Est utile aux amateurs de swing.
- Feu. Axe. Comptabilisé sur le pouce.

VERTICALEMENT

- Créateur de spots.
- Petit glouton. Il a pour le moins un grain.
- Assemblage de sons.
- Qui s'est fait repérer. Attestation de travail.
- Pièce de collection.
- Fera un bout de chemin. Elle décole bien.
- Ville de l'Essonne. Saint vers Arques.
- Prénom d'un artiste italien. Il est pour la conservation des espèces.
- Mettre en bonne place. Loup d'antan.
- Mise à jour. Grand port en mer du Nord.

Centre de danse.

HUMOR



SUDOKU

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

SOLUTION JEUX JUILLET 2018

MOTS CROISÉS



Sudoku :

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

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

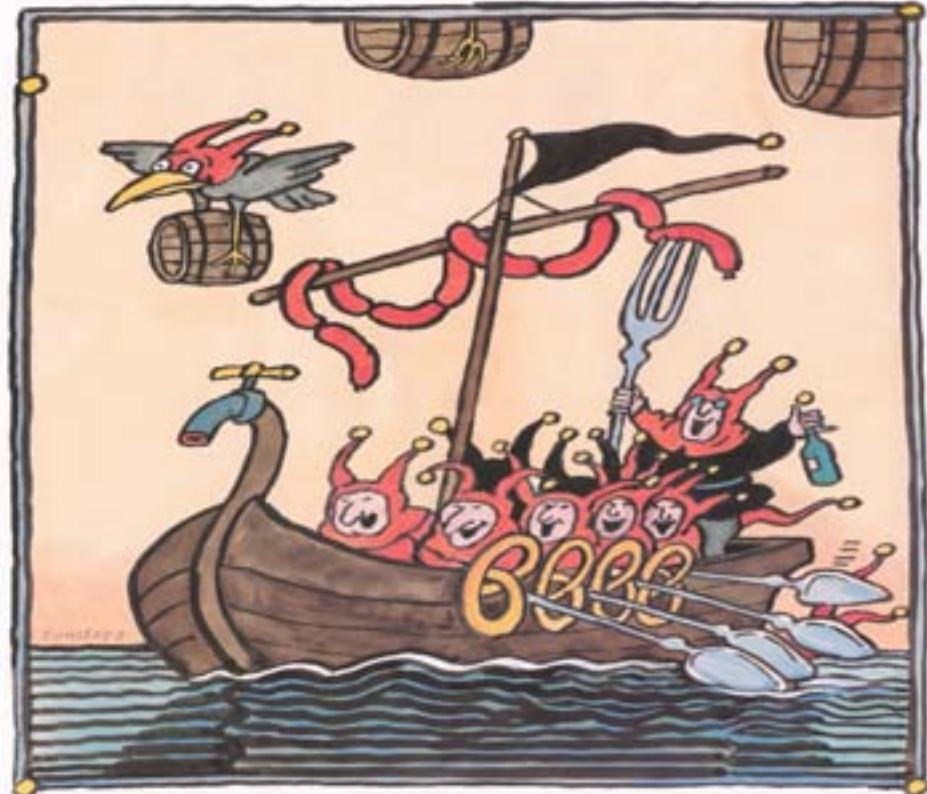
Propriétaires Viticulteurs
Vins issus du Grand cru STEINKLOTZ
Crémant et Eau de vie
Spécialités de la Maison
Pinot noir - Rosé - Rouge de Marlenheim
Les vins sont également disponibles au "Grünen Baum"
Marktplatz 4 - D 63263 Neu Isenburg

chez Mamie

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag: von 12:00 Uhr bis 14Uhr und von 18 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag

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





1994. Das Elsässische Narrenschiff landet im Frankfurt am main

CLUB DES ALSACIENS - FREUNDE DES ELSASS E.V.

Sonnenberger Strasse 84, 65193 Wiesbaden

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.elsasserverein-frankfurt.de

Avril 2017 500 ex

Président et responsable de la publication : André Fricker

Conception et réalisation : André Fricker

Photos : André Fricker, Chantal Reiss