S'Elsässer Blätt'l

Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.

APRIL 2019

copyright: @MuséeHansi

VORWORT - ÉDITORIAL

Chers amis,
liebe Freunde des Elsass,
liewi Elsasser,

Der französische Zeichner, Karikaturist und Kinderbuchautor Tomi Ungerer ist tot. Der Elsässer, der in Straßburg 1931 geboren wurde, starb am 9. Februar 2019. Ich traf ihn in Frankfurt und wir redeten über seine Ausstellung im Caricatura Museum. Ungerer nutzte seine Zeit in einem Maße, wie es einem Mann seines Alters nur möglich war: für die in Irland lebende Familie, aber auch für seine Heimatstadt Straßburg, wo es seit 2007 das Tomi-Ungerer-Museum gibt, für Reisen nach Paris und endlich auch wieder nach New York, aus dem er in den siebziger Jahren vor der Bigotterie der Amerikaner geflohen war, für zahllose Ausstellungen, natürlich weiterhin für seine Kunst, die keinen Stillstand duldete – große Collagebilder waren seine letzte Entdeckung–, und für Gespräche. Er war stolz auf seinen Akzent und seinen Namen.

Ein großer Elsässer ist von uns gegangen. Tomi Ungerer nicht nur ein großer Künstler, er verkörperte auch die Komplexität des Elsass, seiner Doppelkultur. Im Zweiten Weltkrieg wurde der Familie ihre französische Sprache verboten – sowie nach Kriegsende dann durch die Franzosen nicht nur die deutsche, sondern auch die eigentliche Sprache der Heimat, das Elsässische. Ungerer hat darüber später immer nur in größter Bitternis gesprochen; er nannte die jeweiligen Sprachverbote „Kulturverbrechen“, und sein lebenslanges Bemühen um die Aussöhnung zwischen Frankreich und Deutschland rührte aus dieser Erfahrung.

2019 hatten wir bereits zwei Stammtische: Dreikönigstreffen im Januar und Jahreshauptversammlung mit Besichtigung der Brauerei Glaab im Februar. Nun geht es weiter mit interessanten Besichtigungen wie Opelwerk im März, Schloß Braunshardt im April, Kaiser-Dom in Frankfurt im Mai, Rundfahrt mit der Thermine in Wiesbaden im Juni und 2. Alsace-Fan-Day. Wie Sie sehen, ruhen wir uns nicht aus, sondern bleiben unseren monatlichen Stammtischen treu. Schon jetzt wünsche ich allen unseren Lesern und Freunden des Elsass ein wundervolles Osterfest.

Un des plus illustres alsaciens à l’étranger nous a quittés : Tomi Ungerer, citoyen du monde, dessinateur, illustrateur et auteur strasbourgeois est décédé le 9 février 2019 en Irlande, où il vivait retiré avec sa femme Yvonne et sa fille Aria. Toutes nos pensées vont bien sûr à sa famille et à ses proches. Citoyen du monde, car ce personnage génial nous a laissé le logo de notre association internationale avec la cigogne tenant dans son bec le monde. Mais il était venu plusieurs fois à Francfort, et notamment en 1994 pour inaugurer la Semaine Alsacienne, et, à cette occasion, il nous a laissé ce magnifique tableau qui symbolise notre association et que vous retrouvez toujours sur la dernière page de notre bulletin trimestriel. Pour fêter le 25ème anniversaire de cet événement, je l’avais invité pour inaugurer notre Semaine Alsacienne de 2019. Cet artiste très contestataire était très attaché à sa ville natale, Strasbourg, région frontalière qui a toujours joué un rôle important dans les relations avec l’Allemagne. Pour cela il nous a laissé un grand nombre de caricatures symbolisant l’amitié Franco-Allemande avec le drapeau français et allemand. Germania et Marianne : aujourd’hui,-deux âmes qui dansent une valse à trois temps-, la réunification n’est pas facile après des siècles de guerres et de confrontations. C’est mieux l’entente que la haine. Tout se passe et tout a une fin, nous sommes frères et sœurs et rien ne peut nous séparer disait-il. Le rythme mensuel de nos rencontres continuent et nous vous proposons d’intéressants Stammtisch : en mars la visite de Opel à Rüsselsheim, en avril le château de Braunshardt, en mai la visite de la cathédrale de Francfort, en juin la visite de Wiesbaden en petit train (Thermine) avec la 2ème rencontre mondiale du Alsace-Fan-Day sur la place de la mairie à Wiesbaden. Mais comme tous les ans, nous préparons, dès à présent, notre traditionnelle Semaine Alsacienne qui aura lieu du 11 au 15 septembre sur la Paulsplatz à Francfort.

André Fricker
Président

VORWORT **ÉDITORIAL**

Inhalt

Agenda	Seite 4
Rückblick	Seite 6
Rezept	Seite 18
Bloc Note	Seite 20
Spiele	Seite 22

AGENDA

Mittwoch, 17. April 2017:
Schloß Braunshardt

Donnerstag, 16. Mai:
Frankfurter Dom

Sonntag, 23. Juni:
Wiesbaden und Alsace Fan Day

28. bis 30. Juni:
Ausflug ins Elsass nach Hochfelden

Donnerstag, 4. Juli: Grillabend

Samstag, 24. August: Ausflug mit der UIA nach Colmar

11. bis 15. September: Elsässer Woche

Einzelheiten der Veranstaltungen im monatlichen Elsässer Blätt'l !

oder

www.alsacemonde.de

HUMOUR

Johanna zum Papa: Ich wünsche mir als Geschenk ein Pony zum Geburtstag.

- Papa: Geht in Ordnung. - Johanna: Wirklich, ich liebe dich über alles!

- Papa am Geburtstag: So Johanna, dein Friseurtermin steht.

Toto

La maîtresse rends les copies de la dernère dictée.

- Toto, tu as écrit «Il alla dans le shampoing». Cela ne veut rien dire!

- Mais madame, c'est vous qui l'avez dit !

- Non, Toto. Moi j'ai dit «Il alla dans le champ», point.

Der Verein übernimmt keine Haftung für die Inhalte eingereichter Manuskripte.

Si chers lecteurs, vous en êtes arrivés jusque là et que vous avez perçu des erreurs d'orthographe, je vous invite à me les signaler, non par goût de l'arbitraire, mais par respect pour la subjectivité de chacun !

Unsere Lieblingsrestaurants

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

Gourmandise CHEZ MAMIE
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 . Laurent Maillet & Stephane Proisy .
Le-Mêle-Straße 24 . 61462 Königstein . gastrofrance@gmx.de

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

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

DEZEMBER 2018

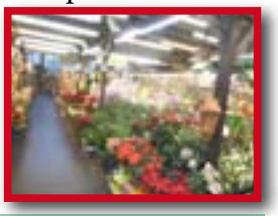
Kleinmarkthalle

Unser vorweihnachtlicher Stammtisch führte uns am 13. Dezember in die „Hall“, d.h. in die Kleinmarkthalle, das „Bäuchlein von Frankfurt“. Da das Interesse an einer Führung durch dieses beliebte Kleinod sehr groß, das stimmliche Durchsetzungsvermögen bei einer Gruppe von über 30 Teilnehmern jedoch etwas begrenzt ist, wurden wir durch zwei charmante „Führungskräfte“ zweigeteilt. Vor dem kulinarischen Rundgang durften wir uns die Geschichte dieses überdachten Marktes „einverleiben“.

Die in den Jahren 1877-1879 erbaute alte Markthalle mit einer Größe von 4.000 m² und ca. 470 Verkaufsständen wurde 1944 bei schweren Bombenangriffen auf Frankfurt zerstört. Der Wiederaufbau in Form eines Stahlskelettbaus von 100 Metern Länge und 20 Metern Höhe auf 1500 m² mit einer Tageslicht bietenden Glasfassade erfolgte 1954. Im Jahr 2000 wurde die Halle unter Denkmalschutz gestellt.

Heute bieten 63 Händler an 156 Marktständen frische Lebensmittel von bester Qualität, regionale Spezialitäten (z.B. Grüne Soße), italienische, spanische, orientalische Produkte, sowie Fleisch, Geflügel, Fisch usw. an. Auch findet man eine große Auswahl an Blumen, Pflanzen und Sämereien.

Nach der Historie konnten wir uns anhand einiger Kostproben (Spezialbrot, Handkäse, Salami, Schinken vom Pferd, süße türkische Spezialitäten) von der Qualität der angebotenen Waren überzeugen. Mit einem guten Tropfen beendeten wir einen interessanten und gelungenen Nachmittag.



Thea Fricker

RÜCKBLICKE

Une trentaine de membres se sont retrouvés pour visiter Les Halles (le Petit Ventre de Francfort), un marché couvert au centre de la ville. Après la destruction de l'ancien bâtiment par des bombardements en mars et octobre 1944, la reconstruction débuta en 1953, par une construction en métal de 100 mètres de long et 20 mètres de haut de 1 500 m² avec une façade en verre laissant pénétrer le jour. Ces halles sont maintenant classées „monument historique“. A l'entrée „Hasengasse“ se trouve une magnifique fresque représentant les divers corps de métiers : le tonnelier, la maraîchère, le boulanger etc. composant autrefois les marchés.

Ensuite ce sont 156 magnifiques stands d'épicerie fine de haute gamme, de primeurs aux fruits abondants, de produits orientaux, de délicatesses italiennes, espagnoles ou autres, de produits bio, de biscuits, de poissons, de viandes, de volailles, mais aussi de fleurs qui ont attiré notre attention, sans oublier les stands de gastronomie.

De nombreux stands sont transmis de génération en génération et c'est ici aussi que fut créé le sachet de Grüne Soße contenant les 7 herbes nécessaires à la préparation.

Nous dégustons un pain spécial, un Handkäse, de la charcuterie de cheval, des spécialités sucrées turques.

Un après-midi très intéressante et réussie !

Yvonne Chaumien

JANUAR 2019

Dreikönigstreffen im Cafe Merci in Kronberg

Neues im Café Merci

Wie auf der Home Page des Café Merci kurz angedeutet ist dort ein Generationswechsel im Gange. Ende vergangenen Jahres hat Alina Klügling die Geschäftsführung übernommen und somit ihre Mutter in dieser Funktion abgelöst. Ihr wünschen wir sowohl viel Mut als auch viel Erfolg.

Anja Klügling und Thomas Herbst haben Wert darauf gelegt, beim Treffen der „Galette des Rois" vorbei zu schauen und haben sich darüber gefreut, mit altbekannten Freunden in gespannter Atmosphäre plaudern zu können. Es wird von unserer Seite der Wunsch geäußert, dass zukünftig Frau Anja Klügling und ihr Ehemann sich gelegentlich bei Veranstaltungen des Elsässer Clubs melden. Schließlich gehören sie zu den „jüngeren Mitgliedern".

Robert Caron

Galette des Rois du Club des Alsaciens et amis de L'Alsace le 6 janvier 2019

lé sa manifestation traditionnelle où de nom-
our se présenter leurs vœux au début du mois
retrouvés comme à l'accoutumée au Café Mer-
a possibilité offerte de garer sa voiture en sous-
nous avait été réservée ont été toutes occupées,
a eu du succès. Madame Pascale Trimbach,
cfort, nous a fait l'honneur de sa participation.
s par le Café Merci selon une recette française.
Elles étaient excellentes. Le club en a offert une ou plusieurs parts à chacun des participants.

Robert Caron

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

FEBRUAR 2019

Die Mitgliederversammlung des Vereins über das Geschäftsjahr 2018 fand am 21. Februar 2019 statt

Compte-rendu de l'assemblée générale du Club des Alsaciens le 21 février 2019

Protokoll der Mitgliederversammlung des Club des Alsaciens-Freunde des Elsass e.V. vom 21. Februar 2019

Der Präsident André Fricker eröffnet die Mitgliederversammlung 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.

TOP1.a Geschäftsbericht des Vorstands und Rückblick auf das Jahr 2018

- Wir hatten insgesamt 13 Veranstaltungen/Stammtische
  - o Januar: Galette des Rois Dreikönigstreffen im Cafe Merci in Bad Soden.
  - o Februar: Jahreshauptversammlung und Struwwelpeter-Museum
  - o März: Goethe Haus
  - o April: EIOPA
  - o Mai: Gotisches Haus in Bad Homburg
  - o Juni: Kulissenführung im Staatstheater in Wiesbaden und Ausflug ins Elsass
  - o Juli: Grillabend im Golf Haus Rest. Bad Homburg
  - o August : Jahreshaupt. Vers. der Int. Vereinigung der Elsässer in Hochfelden
  - o September: Elsässer Woche auf dem Paulsplatz
  - o Oktober: Kulinarischer Rundgang durch das Bahnhofsviertel
  - o November: Riesling-Abend
  - o Dezember: Kleinmarkthalle
- Vorstandssitzung
  - o Um die Veranstaltungen vorzubereiten hat der Vorstand
  - o 6 Vorstandssitzungen durchgeführt
  - o an verschiedenen Orten: hauptsächlich bei unseren Förder-Mitgliedern.
  - o Dank an alle Mitglieder, Dank an das Komitee für die gute Unterstützung, danke an alle Helfer der Elsässer Woche
- Begrüßung der neuen Mitglieder Gisela Peickner und Manfred Henss
- Kommunikation

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

- Veröffentlichungen des Blätt'l (3 gedruckte Ausgaben April, Juli, Dezember) im Format A5
- 10 Newsletter in Form von Blätt'l für das Jahr 2018
- Ausblick für 2019

o Die Hauptversammlung ist bereits die zweite Veranstaltung im Jahr 2019
o Januar Dreikönigstreffen
o 20. März OPEL
o 17. April Besichtigung von Schloss Braunshardt
o 16. Mai Frankfurter Dom
o 23 Juni: Tour durch Wiesbaden und Alsace Fan Day
o 28. Bis 30. Juni Ausflug ins Elsass Pays de la Zorn und Hochfelden
o 4. Juli Grillabend in Bad Homburg
o Sept. Elsässer Woche vom 11. bis 15. Ich appelliere an alle Mitglieder des Vereins, während der Elsässer Woche an unserem Stand auszuhelfen.
o Dezember Fahrt mit der Historischen Eisenbahn nach Straßburg und Besuch des Weihnachtsmarktes

TOP1 b Bericht des Schatzmeisters und Entlastung:

Robert Caron präsentierte seinen Jahresbericht und wurde entlastet

TOP 2 Bericht der Kassenprüfer und Entlastung: geprüft am 31. Januar

Viviane Rouvière und Bodo Müller

Entlastung der Kassenprüfer.

TOP 3 Wahl der Kassenprüfer für 2019

Viviane Rouvière und Nicole Röbig wurden einstimmig gewählt

TOP 4 Beschlussfassung über die Entlastung des Vorstandes

Der Vorstand wurde entlastet

TOP 5 Festlegung des Mitgliedsbeitrags 2019

Ist 2018 festgelegt worden auf 60 € für Singles- 90 € für Paare- und 250 € für Fördermitglieder

TOP 7 Verschiedenes

Ende der Jahreshauptversammlung um 18.15 Uhr und Einladung des Clubs zu einem Glas Crémant und Abendessen im Beisein von Frau Glaab im Römischen Kaiser

Ende mit einem Zitat von Konrad Adenauer:

„Nehmen Sie die Menschen wie sie sind, andere gibt es nicht."

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Besichtigung der Brauerei am 21.02.2019

Frau Glaab, Ehefrau des jetzigen Eigentümers und Französin, führte uns durch die Glaabsbräu GmbH & Co. KG in Seligenstadt, eine der ältesten bestehenden Bierbrauereien Südhessens und die einzige Privatbrauerei im Rhein-Main-Gebiet. Das Brauhaus Zum Römischen Kaiser wurde 1744 vom Ratsherrn Johannes Ruf und seiner Gattin in Seligenstadt gegründet und ist heute noch Stammhaus. Es folgten die Familien Ruf, Weidner, Wissel bis 1891. Ferdinand Glaab, Urgroßvater des derzeitigen Geschäftsführers Robert Glaab, heiratete Mariechen Wissel und gab der Brauerei den heutigen Namen.

Seine Söhne Ferdinand und Jakob traten ab 1920 dem Familienunternehmen bei. 1931 erwarb die Brauerei das patentierte Verfahren für das von Ferdinand Glaab und Fritz Lux entwickelte Malzgetränk Vitamalz. Nach dem Ausscheiden des Partners Jakob Appelmann gründete Ferdinand Glaab mit seinen Söhnen die Glaabsbräu F. Glaab & Co. Nach seinem Tod im Jahr 1939 übernahmen seine Söhne die Leitung der Brauerei. Nun wird das Unternehmen in der neunten Generation von Robert Glaab geführt.

1999 wurde ein neues kellertrübes Bier (1744 Kellertrübes) eingeführt.

Um ihre Identität als traditionsreiche Familienbrauerei zu stärken, wurde 2004 das gesamte Biersortiment auf Bügelverschlussflaschen umgestellt. 2006 wurde der Dampfkessel erneuert, um die komplette Wärmeerzeugung auf den neuesten Stand zu bringen und den CO2-Ausstoß erheblich zu senken. Zu diesem Projekt gehört auch eine 2007 neu installierte Kälteanlage, die mit dem Einsatz eines neuen ammoniakfreien Kältemittels sowie durch die Energieeinsparung eine umweltfreundlichere Kälteversorgung für den gesamten Brauprozess gewährleistet.

Um die heimische Wirtschaft zu fördern wurde seit 2006 eine Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region ins Leben gerufen, um Braugerste für die Glaabsbräu Bierspezialitäten direkt vom Erzeuger zu beziehen.

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

2015 wurde die Produktionsstätte der Brauerei umgebaut und modernisiert. Die Glaabsbräu investierte insgesamt 3,2 Mio. Euro.

Seit April 2017 wurden die Biere wieder in Flaschen mit Kronkorken abgefüllt, mit Ausnahme des.

„Kellertrübe 1744“. Alle Rechte und Lizenzen für Vitamalz wurden September 2016 an die Krombacher Brauerei verkauft.

Nach der Verkostung eines neuen Bieres – direkt vom Fass – wurden wir zum Saal für die Hauptversammlung geführt und dort mit Getränken und Bretzeln bewirtet. Die Glaabs Brauerei beschenkte uns außerdem mit einem 6er Pack Bier. Wir danken für eine überaus interessante und lehrreiche Führung.

Am 15. und 16. Juni 2019 wird die Brauerei Glaabs ihr 275. Jubiläum auf dem Marktplatz in Seligenstadt feiern.

Yvonne Chaumien

Visite de la brasserie Glaabsbräu le 21.02.2019 à Seligenstadt

Les membres du Club des Alsaciens ont le plaisir de faire une visite guidée avec Mme Glaab, française, épouse de l'actuel directeur de Glaabsbräu.

En 1744, Johannes Ruf et son épouse construisent à Seligenstadt la brasserie « Zum Römischen Kaiser ». (On y dinera plus tard), qui est encore aujourd'hui le siège de « Glaabsbräu ».

En 1931, la brasserie acquiert le procédé de la boisson au malt VITAMALZ, mis au point par Ferdinand Glaab I.

Robert Glaab, fils de Richard Glaab, rejoint la société à l'âge de 33 ans en 9ème génération.

En 1999, une nouvelle « Kellertrübe Bier » (1744 Kellertrübe) est introduite.

En 2004 l'ensemble des gammes de bières est modifié pour des bouteilles à bouchon mécanique.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

En 2006, la nouvelle chaudière à vapeur est renouvelée pour réduire les émissions de CO2. Egalement un nouveau système de réfrigérateur sans ammoniac est installé en 2007. Dans la même année une collaboration avec des agriculteurs de la région est lancée pour obtenir de l'orge de brasserie spécialement pour Glaabsbräu.

En 2015 Glaabsbräu investit 3,2 millions d'euros pour la conversion de l'installation de production. VITAMALZ est vendu à Krombacher en 2016.

Les bières Glaabsbräu sont produites d'après la pureté houblon + malt exigés et consistent en standard : Pils, export, Hefeweizen, des bières spéciales et de saison comme : Kellertrübe, Doppelbock et des bières artisanales.

Pendant toutes ces explications, nous avons l'occasion de goûter une bière nouvelle directement du tonneau, de garder le verre comme souvenir, de manger des Bretzels toutes fraiches et de gouter d'autres bières en bouteille. Nous sommes très gâtés avec à la fin l'offre d'un 6 pack de bières diverses Glaabsbräu pour chacun.

Pour finir la soirée, nous nous retrouvons donc au Römischen Kaiser en grand nombre avec Mme Glaab pour diner et finir cette belle et intéressante **soirée.**

Le 15/16 juin 2019 Glaabsbräu fête ses 275 années sur le Marktplatz de Seligenstadt.

Chantal Reiss

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

MÄRZ 2019

Opelbesichtigung in Rüsselsheim

L'usine OPEL de Rüsselsheim est la plus importante du groupe éponyme. La visite a été commentée par un excellent guide. Les déplacements se sont faits par autobus.

Tout d'abord l'historique a été évoqué dans le cadre de la visite du petit musée de l'usine. Le fondateur, Adam von Opel particulièrement ingénieux commença par l'installation d'un atelier de fabrication de machines à coudre en 1888, déjà à Rüsselsheim, continua par la fabrication de cycles puis d'automobiles à partir de 1899. L'usine OPEL de Rüsselsheim comporte actuellement une chaîne complète de fabrication et montage de véhicules conçue pour en produire 360 par jour ouvré. Elle emploie 15 000 personnes. Sur le site de Rüsselsheim sont implantés également le bureau d'études du groupe et un centre d'apprentissage d'une capacité d'accueil de 450 « Apprentis ».

Nous avons été guidés d'abord vers l'emboutissage des tôles pour l'élaboration des carrosseries. Ensuite nous avons été amenés à l'atelier d'assemblage final. C'est là où s'effectue entre-autre la dépose de la carrosserie préalablement peinte sur les trains avant et arrière déjà équipés. Disons ici qu'un véhicule est constitué d'env. 6000 – 8000 pièces, que sa fabrication nécessite presque une tonne de tôle d'acier et que la durée moyenne d'un assemblage est d'env. 16 heures. L'excursion se termine par l'observation à partir du bus du test des voitures finies sur la piste d'essais, nous avons été reconduits ensuite au bâtiment d'accueil. **Robert Caron**

Besichtigung des Opelwerks in Rüsselsheim

Am 20. März 2019 besuchten ca. 30 Mitglieder unseres Clubs das Opelwerk in Rüsselsheim. Bei einer ca. zweistündigen Werkstour erhielten wir nach einer Darstellung der Historie von Opel interessante Einblicke in die Produktion (Montage) eines Autos. Adam Opel, ein genialer Tüftler gründete das Unternehmen 1862 in Rüsselsheim. Zunächst wurden Nähmaschinen hergestellt, später folgten Fahrräder und Motorräder. 1899 begann das Unternehmen mit dem Automobilbau. Während der Wirtschaftskrise nach dem ersten Weltkrieg wurde Opel an die amerikanische Firma General Motors (GM) verkauft. Seit August 2017 gehört das Unternehmen zur französischen Gruppe PSA (Peugeot). In der Oldtimer-Werkstatt, der ersten Station der Werkstour, konnten wir Exemplare aller seit Beginn des Unternehmens produzierten historischen Automobile, die zum großen Teil noch heute fahrbereit sind, in Augenschein nehmen und uns vom technischen Fortschritt des Automobilbaus in Laufe der Jahrzehnte überzeugen.

Es war interessant zu beobachten, wie die an dem höheren Fließband schwebenden Karosserien auf die auf dem unteren Fließband fixierten Fahrwerke aufgesetzt und mit diesen durch eine an der Seite angebrachte Maschine fest verbunden wurden. Dieses Montageprinzip, von den Opelanern „Hochzeit" genannt, wurde 1936 erstmals von Opel eingeführt und wird heute weltweit angewandt.

Den Ausklang unserer Veranstaltung bildete ein gemütliches Beisammensein in dem benachbarten Tapas-Restaurant Las Brisas.

Hartmut Schroer

Beignets de carnaval «Fasenachtskiechle»

350 g farine, 1 pincée de sel, 4 oeufs, 100 g beurre (ou huile), 50 g sucre, 2 cuillerées à soupe de kirsch, 1 zeste d'orange, 50 g sucre glace, grande friture.

Travailler dans une terrine la farine, les oeufs, le sel, le beurre ramolli en pommade, le sucre, le zeste d'orange. Ajouter le kirsch.
Malaxer la pâte pendant quelques minutes. La mettre en boule, couvrir d'un torchon.
Laisser reposer au moins 1 heure. La pâte doit être lisse et souple.
L'abaisser au rouleau (sur quelques mm d'épaisseur) sur une planche ou table farinée.
La découper en rectangles, en losanges, en carrés avec la roulette, faire de petites incisions, au milieu.
La friture étant chaude, cuire les beignets, les laisser dorer et les égoutter sur un linge.
Saupoudrer de sucre glace.
Certains ajoutent à la pâte de la levure de bière.

Recette alsacienne

umhüllt sind und sie wie die Apfelbeignets in schwimmendem Fett ausbacken.
Man kann auch Beignets mit Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren zubereiten.

„Fasenachtskiechle"

350 g Mehl, 1 Prise Salz, 4 Eier, 100 g Butter (oder Öl), 50 g Zucker, 2 Eßl. Kirschwasser, das Abgeriebene einer Orange, 50 g Puderzucker. Fett oder Öl zum Ausbacken.

In einer Schüssel das Mehl, die Eier, das Salz, die weiche Butter, den Zucker, das Abgeriebene einer Orangenschale zusammenarbeiten. Das Kirschwasser daruntermischen. Den Teig ein paar Minuten durcharbeiten. Zusammenrollen und mit einem Tuch bedekken, mindestens eine Stunde ruhen lassen. Der Teig muß glatt und geschmeidig sein. Ihn auf einem bemehlten Backbrett oder einem bemehlten Tisch auswellen (einige mm dick).

In Rechtecke schneiden (oder in Rauten oder Vierecke) und in der Mitte kleine Einschnitte anbringen.
In gut heißem, schwimmendem Fett goldbraun ausbacken, auf einem saugfähigen Tuch abtropfen lassen.
Mit Zucker überpudern.
Manchmal gibt man auch Bierhefe in den Teig.

Elsässisches Rezept

De nombreux alsaciens deviennent généraux d'Empire

L' Alsace fournira 70 généraux à Napoléon et 24 d'entre eux ont leur nom gravé sur l'Arc de triomphe. Napoléon disait d'eux "Peu m'importe qu'ils baragouinent dans leur langue, pourvu qu'ils sabrent à la française!" François-Christophe **Kellermann**, duc de Valmy, maréchal de France né à Strasbourg en 1735, connut une grande carrière militaire. Tout d'abord rival du jeune Bonaparte, il se mit à son service lorsque celui-ci prit le pouvoir.

Jean **Rapp,** né à Colmar en 1773, fut l'un des grands généraux de Napoléon. Il se distingua à Austerlitz et pendant la retraite de Russie en 1812.

François-Joseph **Lefebvre,** né à Rouffach en 1755, fut de toutes les batailles napoléoniennes. En reconnaissance de sa fidélité envers l'empereur, il reçut le titre de duc de Dantzig, puis de maréchal d'Empire. C'est pourtant sa femme **Catherine Hubscher**, plus connue sous le sobriquet de **Madame Sans-Gêne** qui restera dans l'histoire. Née en 1753 à Altenbach, elle exerce les métiers de repasseuse, cantinière et blanchisseuse à Oderen avant de tomber dans les bras de son futur mari alors jeune sergent aux gardes françaises. Grâce à lui, elle intègre la cour impériale sans perdre de son vocabulaire et de ses manières populaires, au grand dam de beaucoup. Très loyale envers l'empereur, elle ne se retenait pourtant pas de le

BLOC NOTE

critiquer, ce qui le désarmait. Elle tenait même tête à Talleyrand, pourtant expert en joutes verbales. Sa vie a fait l'objet de nombreuses adaptations au théâtre et au cinéma.

Jean-Baptiste **Kléber,** né à Strasbourg en 1753, se distingua d'une façon brillante sur les champs de bataille de toute l'Europe ; il est l'un des grands généraux de la Révolution. Il suivit ensuite Bonaparte en Egypte et prit le commandement en chef de l'armée d'Egypte lors du départ de Bonaparte pour la France. Il gagna la fameuse bataille d'Héliopolis avec une poignée d'hommes, fit le siège du Caire révolté et reprit la ville mais fut frappé mortellement de plusieurs coups de poignard par un Turc nommé Soleyman.

Un peintre talentueux

Jean-Jacques Henner est un peintre alsacien né à Bernwiller en 1829 et mort à Paris en 1905. Ses oeuvres sont présentes dans de nombreux musées, il a une réputation de portraitiste et de dessinateur apprécié de son vivant. Il est surtout connu pour ses nombreux nus féminins aux chairs pâles et aux poses alanguies. Il est resté toute sa vie à l'écart des évolutions artistiques de son époque. En 1889, il est élu membre de l'académie des Beaux-Arts.

Mots Croisés

HUMOR

Sudoku

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

Solution jeux décembre 2018

Mots Croisés

Sudoku :

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

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 restaurant Mosbach
Vierhäusergasse 1, 63225 Langen

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

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.elsässerverein-frankfurt.de

Avril 2019 500 ex

Président et responsable de la publication : André Fricker
Conception et réalisation : André Fricker
Photos : André Fricker, Chantal Reiss