



S'Elssässer Blätt'l

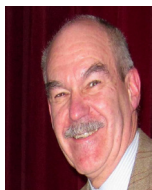
Club des Alsaciens - Freunde des Elsass e.V.



Dezember 2025



VORWORT - ÉDITORIAL



*Chers amis,
liebe Freunde des Elsass,
lievi Elsasser,*

die Jahreshauptversammlung am 22. Februar 2025 gab uns die Gelegenheit, einen Rückblick auf das Jahr 2024 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 Blick auf unsere Veranstaltungen des vergangenen Jahres. Im Januar Dreikönigstreffen im Café Merci in Kronberg, Februar Jahreshauptversammlung, im März ESA in Darmstadt, April Dribbdebach, Mai Museum in Darmstadt, Juni Klassikstadt Frankfurt, Alsace Fan Day in Hanau und Ausflug nach Saverne und Marmoutier, Juli Grillabend im Golf Haus Restaurant in Bad Homburg, August Jahrestreffen der Int. Vereinigung der Elsässer in St. Marie aux Mines, im September 30 Jahre Elsässer Woche auf dem Paulsplatz, Oktober ESA in Darmstadt, November Frankfurt Untergrund und Dezember die Geschichte des Frankfurter Theaters.

2025 ist das Albert Schweitzer Jahr: 150. Geburtstag und 60. Todestag. Als Elsässer war er mit Frankfurt sehr verbunden. Er erhielt den Goethe Preis der Stadt Frankfurt, den Friedenspreis des Deutschen Buchhandels und die Ehrenbürgerschaft der Stadt Frankfurt.

Pour notre premier bulletin pour 2025, nous devons aller de l'avant. C'est le temps des rétrospectives, mais avant tout des perspectives, « car l'immobilisme ne fait pas partie de notre association ». L'année 2024 a vu son apogée par les 30 ans de la Semaine Alsacienne sur la Paulsplatz à Francfort.

L'année 2024 a bien commencé avec la traditionnelle Galette des Rois au

Café Merci à Kronberg, en février l'assemblée générale à Bad Homburg avec une choucroute Strasbourgeoise, en mars visite de l'ESA, en avril promenade à Dribbdebach, en mai visite du musée à Darmstadt, en juin visite de Klassikstadt et Alsace Fan Day et sortie en Alsace à Saverne et Marmoutier, en juillet soirée grillades au Golf Haus Restaurant à Bad Homburg, en août rencontre annuelle des alsaciens de monde à Sainte Marie aux Mines, en septembre 30 ans de Semaine Alsacienne, en octobre visite de l'ESA, en novembre le métro de Francfort et en décembre l'histoire des théâtres à Francfort. Les réunions du comité et les Stammtisch se succèdent à un rythme mensuel régulier.

Mais dès à présent, nous préparons assidument notre Semaine Alsacienne 2025. L'année 2025 sera dédiée à Albert Schweitzer dont nous fêtons les 150 ans de sa naissance et les 60 ans de sa mort. L'Alsacien Albert Schweitzer était très attaché à la ville de Francfort. Après le Prix Goethe et d'autres distinctions, il a été nommé citoyen d'honneur de la ville de Francfort.

Ihr

André Fricker

Président du Club des Alsaciens de Francfort

Inhalt

Agenda	Seite 4
Rückblick	Seite 6 bis 17
Elsässer Woche	Seite 18 bis 21
Rezept	Seite 22 bis 23

HUMOUR

Ein Gefängniswärter zum anderen:

Hast du das gehört? Der Gefangene
279 ist Gestern während deiner
Nachtwache ausgebrochen.

-
Tja wenigstens hört das blöde
Gehämmer und Kratzen auf.

Toto

- Que celui qui se sent bête se lève.

Et Toto se lève.

- Tu te trouves bête Toto, demande
la maîtresse ?

- Non madame, répondit Toto sûr de
lui, mais ça me faisait de la peine
de vous voir toute seule debout...

AGENDA

- 5. Januar** Dreikönigstreffen
22. Februar Jahreshauptversammlung
25. März Motorenfabrik Oberursel
29. April Alte Oper
24. Juni Alsace Fan Day
24. Juni bis 27. Juni Ausflug ins Elsass
Mulhouse
10. bis 14. September: Elsässer Woche

**Einzelheiten der Veranstaltungen im
monatlichen Elsässer Blatt'1 !**

oder

www.alsacemonde.de

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



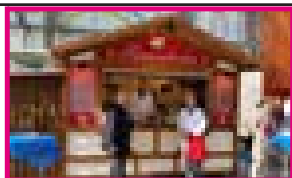
Restaurant
Knoblauch
Cuisine française
www.restaurantknoblauchfrankfurt.de
 Staufenstraße 39 • 60323 Frankfurt am Main (Westend) • Tel: (0 69) 72 28 28
 Montag bis Freitag 12.00 - 14.00 und ab 18.30 Uhr

Niko Petrido
 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@golfhaus-restaurant.de
 Mehr Informationen auf unserer
 Website:
www.golfhaus-restaurant.de



Flammenkuchen

L'Alsace
 Au
 "Grand Air"



Gastro-France . Laurent Maillet & Stephane Proisy .
gastrofrance@gmx.de

Café Merci

Pâtisserie & 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

Januar 2025

DREI KÖNIGSTREFFEN



Il faudra nous y habituer, le café Merci fondé à Bad Soden en 1992, a été repris par la nouvelle génération. Les deux filles d'Anja Klügling que nous avions bien connue, Alina et Eliza, ont choisi une dénomination nouvelle : le Café Sa'SIS. Le site internet est désormais www.cafe-sasis.de.

Nous nous sommes toutefois retrouvés, comme à l'accoutumée, au café Sa'SIS de Kronberg, là où la salle du fond séparée peut accueillir une trentaine de personnes. Les participants ont été nombreux au point d'occuper toutes les places. La galette des rois traditionnelle, offerte par le club, était excellente. Le club a également servi une tournée de crémant d'Alsace.



Notre président, André Fricker, nous a présenté ses vœux pour la nouvelle année, annoncé la prochaine assemblée générale puis exposé divers projets de sorties au premier

semestre 2025.

Pour conclure, disons que le club a été présent toute l'après-midi. Certains participants sont arrivés dès 14 heures pour déjeuner, et une dizaine de personnes sont restées jusqu'à la fermeture à 19 heures.



Robert Caron

Am Sonntag den 05.01.2025 traf sich der Elsässer Verein zum traditionellen Dreikönigstreffen im Café Merci in

RÜCKBLICKE

Kronberg.

Der Winter hat uns alle überrascht so dass nur ein Gruppe von ca 30 Personen den Weg nach Kronberg fanden.



Bei einem Glas crémant begrüßte unser Präsident Andre Fricker

die Mitglieder. Der Termin für die Jahreshauptversammlung wurde bekannt gegeben und zwar am 22. Februar im Golf Club Restaurant in Bad Homburg.



Bei der Verkostung der „Galette des Rois“ wurden etliche Königinnen und Könige gekrönt.

Dieser Brauch stammt aus dem 12. oder 13. Jahrhundert.

Nicole Röbig



Februar 2025

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG



Die Jährliche Jahreshauptversammlung wurde im Golf Haus Bad Homburg veranstaltet. Dieses Mal unter neuer Leitung von Herrn Niko Petrido, da Michel Offen sich zurückgezogen hat Ende 2024.

Unser Präsident, André Fricker, hat eine Retrospektive der Veranstaltungen 2024 gemacht. Er hat auch die zukünftigen Veranstaltungen 2025 vorgestellt, unter anderem der Ausflug ins Elsass im Juni vom 24 bis 27 nach Mühlhausen, die Elsässer Woche vom 10 bis 14.09.25 unter dem Motto Albert Schweitzer. Am 29.06.25 findet der Alsace Fan Day in Bad Orb statt.



Der Bericht des Kassenprüfers, Robert Caron, wurde wie immer tadellos und verständlich ausgeführt.

Der Präsident bedankte sich bei den Mitarbeitern des Comités für Ihr Engagement und gab das Wort an den Vize-Konsul, Mr. Jérémie Peyron, weiter.

Um 12h wurde mit Crémant angestoßen und wir konnten bald darauf das gute Menü von Niko Petrido mit einem guten Rotwein genießen. Die

Getränke waren generös vom Club gespendet.



An allen Tischen war eine ausgelassene Stimmung, man wechselte die Plätze, um mal den oder den zu sprechen und nach all dieser guten Laune und gutem Essen endete das Treffen gegen 15h.

Chantal Reiss

RÉTROSPECTIVES



Comme l'année dernière nous nous sommes retrouvés pour l'Assemblée générale annuelle à Bad Homburg au Golf house restaurant qui nous met à disposition une salle pouvant accueillir une quarantaine de personnes.

Monsieur Jérémie Peyron, consul général de France adjoint, a répondu favorablement à notre invitation et a co-présidé la séance. L'Assemblée générale s'est déroulée selon l'ordre du jour annoncé. Tout d'abord le décès de notre ancien membre bienfaiteur, Dominique Mosbach a été commémoré. Il était le frère de Paul Mosbach qui tient un stand de vente de vins tous les ans au Marché alsacien de Francfort.



Ensuite notre président, André Fricker, a remercié les donateurs Lutz Peinke-Dean et le Kulturamt de la municipalité de Francfort pour leurs soutiens financiers respectifs en décembre 2024 et janvier 2025.

A suivi l'ordre du jour habituel avec entre autres l'exposé du rapport financier et le quitus accordé au comité.

Il a été annoncé un voyage de 3 jours à Mulhouse la dernière semaine du mois de juin, la célébration de l'Alsace Fan Day le 29 juin à Bad Orb et la tenue du marché alsacien annuel du 10 au 14 septembre sur la Paulsplatz à Francfort.



L'Assemblée générale a été suivie d'un déjeuner. Nous félicitons ici le nouveau chef cuisinier - gérant Niko Petrido pour la qualité du repas et l'organisation impeccable. Celui-ci succède à notre ami de longue date, Michel Offen, qui a pris sa retraite en fin d'année 2024. Le club a offert l'ensemble des boissons qui comprenait entre-autres du crémant d'Alsace puis du Châteauneuf du pape.

Robert Caron

März 2025

MOTORENFABRIK OBERURSEL

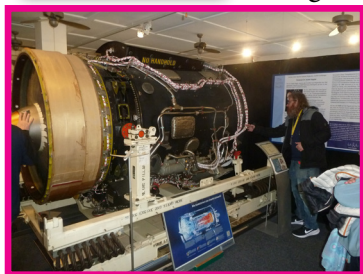


Unser Märzstammtisch führte uns in die Motorenfabrik nach Oberursel. Nach einer herzlichen Begrüßung und der Bekanntmachung der Sicherheitsbestimmungen durch Herrn Marcus Kleinmann und den 2. Vorsitzenden des Geschichtskreises Motorenfabrik Oberursel e.V. Herrn Hans Niederhofer Zimmer, wurden wir zu den Museumsgebäuden geleitet.



Ein Hubschrauber „Bell UH 1 D“ und ein Jagdflugzeug „Fiat G 91“ begrüßten uns in der Außenanlage.

Die Motorenwerke Oberursel wurden 1892 durch Willy Seck, der in Darmstadt Maschinenbau studiert hat, auf dem Gelände der ehemaligen Mühlenbauanstalt seines Vaters Wilhelm Seck, gegründet. Sein stationärer Motor GNOM, der sich als äußerst robust erweisen sollte, fand großes Interesse und wurde in Lokomobilen, Holzzerkleinerungsmaschinen, Schiffswinden und Stromgeneratoren eingebaut. Ab 1900 wurde die



Motorenfabrik Oberursel so zum zweitgrößten Motoren-Hersteller in Deutschland.

Ca. 3000 Flugmotoren, so auch der der legendären Fokker Dr I des Roten Barons, Manfred Freiherr von Richthofen. Ab 1921 bis Ende des 2. Weltkriegs banden sich die Motorenwerke Oberursel an die Firma Deutz Humbold. Bis 1941 wurden dort

zehntausende Traktormotore gebaut.

1941 avancierte das Oberurseler Werk zu einem Flugmotoren-Entwicklungszentrum der Klöckner-Humboldt-Deutz AG mit absoluter Spitzentechnologie. Nach dem 2. Weltkrieg wurde die Fabrik - bis 1956-

RÉTROSPECTIVES

durch die US-Army als Instandsetzungswerk und Kaserne genutzt. Nach dem 2. Weltkrieg wurde die Fabrik - bis 1956- durch die US-Army als Instandsetzungswerk und Kaserne genutzt.

Ab 1990 zog ein weiteres Mal der Flugzeugmotorenbau in das Werk der KHD AG, mit dem Bau von Gasturbinen, dem Strahltriebwerk Orpheus und der Lizenzfertigung von Strahl- und Hubschrauber Triebwerken und dem 1980 entwickelten Drohnentriebwerk T 117, ein. Im Jahr 1990 begann mit der Firma BMW Roll-Royce und der Entwicklung von Schubtriebwerken für den Geschäfts- und Reiseflug eine neue Ära. Anfang 2000 übernahm Rolls Royce Deutschland die Anteile von BMW. Die Produktion wurde komplett auf ein Kompetenzzentrum u.a. für Verdichtertrommeln und Turbinen umgestellt.

Mit seinem endlos großen historischen und technischen Wissen und Enthusiasmus führte uns Herr Kleinmann durch: „Mehr als zwei Jahrzehnte der Recherche, Entwicklung und Produktion“

Reich an neuem Wissen verließen wir das sehenswerte Museum, um uns im Restaurant Waltraud in netter Gesellschaft zu stärken.

Jens-Uwe Sponholz

Nous nous sommes dirigés vers les deux pavillons du musée.

A l'extérieur sur la pelouse trônaient un hélicoptère « Bell UH 1 D » et un avion militaire « Fiat G 91 ». Dès nos premiers pas dans le pavillon 1 nous avons été confrontés à un imposant moteur- témoin des premiers moteurs de la fabrique fondée en 1892 par Willy Seck. Un moteur à pétrole et gaz pour moulins broyeurs. Ce fut le début des moteurs GNOM. Ces moteurs très robustes intéressèrent de nombreux fabricants de bateaux, locomotives et autres au début du 20^e siècle.



Riches de ces nouvelles connaissances nous avons quitté l'entreprise et nous sommes rendus au restaurant Waltraud où nous avons diné dans une ambiance très conviviale.

Mercedes Sponholz

April 2025

ALTE OPER FRANKFURT



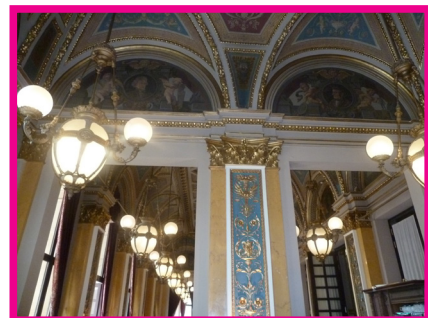
Erstaunlich, man denkt die Alte Oper zu kennen, da man schon oft da war, aber Herr Füllgrabe, unser Guide, konnte uns 2 stundenlang in Atem halten mit Anekdoten und Fakten.

1873 bis 1880 erbaut als Opernhaus dank des Bürgerengagements von 67 Geschäftsleuten, die Ende des 19 Jahrhunderts eine Spende von 480000 Gulden (370000€) gesammelt hatten. Eröffnet am 20.10.1880 mit Don Giovanni und der Präsenz Kaiser Wilhelm I. Bei einem Luftangriff 1944 zerstört. Das Opernhaus fand 1951 einen neuen Platz am Opernplatz. Das alte Opernhaus blieb lange eine Ruine bis 1976 der Wiederaufbau stattfand und 1981 abgeschlossen wurde.

Die Fassade wurde erhalten, die Alte Oper am 28.08.1981 eröffnet. Dieses Mal war es wieder durch eine Bürgerinitiative die 15 Millionen Spende gesammelt hatte.

Die Alte Oper ist heute für Konzerte, Kongresse und Gastspiele gestaltet. Der große Saal hat 2484 Plätze und der Mozart Saal 718. Dadurch soll die Alte Oper der größte Konzertsaal Deutschland sein und die Akustik besser als in der Elbphilharmonie. Die Orgel hat 62 Register und 4700 Pfeifen.

460 Veranstaltungen finden statt im Jahr von Klassik, Entertainment, Kongresse und Events. Trotzdem muss die Alte Oper vom Staat subventioniert werden mit 9 Millionen im Jahr.



Im Souterrain lagern bei einer bestimmten Temperatur 4 Steinway and Sons, die an Pianisten ausgeliehen werden bei ihren Auftritten außer sie bringen ihr eigenes Klavier mit. Für die großen Künstler gibt es Garderoben mit Duschen, Klavier und allen Annehmlichkeiten.

CHANTAL REISS

RÉTROSPECTIVES



Le vieil opéra (Alte Oper), construit entre 1873-1880 et inauguré le 20.10.1880, hébergeait l'opéra de la ville de Francfort jusqu'à sa destruction lors de bombardements en 1944. Seule une partie de la façade a été épargnée et est d'origine, ainsi que la très belle mosaïque dans le foyer, découverte sous les décombres. Resté „la plus belle ruine d'Allemagne“ jusqu'en 1976, il a été reconstruit grâce au soutien et à l'engagement des Francfortois et inauguré le 28.08.1981 (date anniversaire de Goethe), pour accueillir désormais des concerts et des congrès, les spectacles et opéras étant représentés depuis 1951 au nouvel opéra (Opern- und Schauspielhaus, Willy-Brand-Platz).

L'Alte Oper ouvre ses portes à 460 manifestations par an et abrite la plus grande salle de concert d'Allemagne avec 2500 places (Grosser Saal), ainsi que plusieurs salles plus petites, dont la Mozart-Saal - où se préparait un concert -, de même que divers salons et foyers. Le site héberge également dans une aile préservée par les bombardements le restaurant Opéra, avec ses arcades et décorations d'origine restaurées, ainsi que sa superbe terrasse donnant sur l'Opernplatz et la skyline de

Francfort. La suite de notre visite nous a conduit dans les coulisses, les garderobes des artistes ainsi que dans le sous-sol où sont entreposés, entre autre, les pianos de grande valeur.

Après deux heures bien remplies et très instructives, nous nous sommes retrouvés une nouvelle fois au restaurant Pininoteca.

Sylviane Sommerlad

RÜCKBLICKE

Mai 2025

SPARGELESEN



Ein Spargelessen bei Bauer Lipp scheint fast zu einer Tradition im Club zu werden... Wir erfreuten uns bei einem fröhlichen Clubtreffen an dem frisch geernteten Spargel mit verschiedenen Beilagen.

Man darf nicht vergessen, dass Spargel eine lange Geschichte, sowohl als Heilpflanze als auch Nahrungsmittel hat. Schon in der Antike wurde er in Griechenland und Ägypten verwendet. Die Römer verbreiteten ihn weiter und kultivierten ihn auch. Im Mittelalter fand

Spargel auch in deutschen Kloostergärten seinen Platz. Im 16. Jahrhundert wurde er wieder als Gemüse in Deutschland angebaut, zuerst im Stuttgarter Lustgarten. Erst war Spargel eine teure Delikatesse, die nur von wohlhabenden Menschen konsumiert wurde. Der Siegeszug des Spargels als Gemüse begann jedoch Ende des 19. Jahrhunderts. Mit der Entwicklung der Konservierungstechnologie wurde Spargel für ein breiteres Publikum zugänglich.

Ein gelungenes Treffen!

Comme presque chaque année, nous nous sommes retrouvés chez Bauer Lipp à Weiterstadt pour déguster des asperges fraîchement récoltées avec un accompagnement au choix de chacun.

Les asperges sont longtemps utilisées comme légumes et plantes médicinales, en raison de leur saveur délicate et leurs propriétés diurétiques

Elle était considérée au XVIème siècle comme la reine des légumes où à la cour elle est appelée le „légume royal“ ou „l'ivoire à manger“.



Le plus grand producteur d'asperges est la Chine avec près de 90 % de la production mondiale, soit plus de 7 millions de tonnes. L'Allemagne produit 120.000 tonnes soit 1,38% de la production mondiale, la France 0,24%. En Allemagne la récolte débute mi-avril et se termine le 24 juin.

Une rencontre réussie!

Yvonne Chaumien

RÉTROSPECTIVES

Juni 2025

AUSFLUG NACH MULHOUSE



RÜCKBLICKE

Juli 2025

GRILLABEND



Die Grillsaison ist bereits in vollem Gange, das bedeutet: es ist Zeit für unseren traditionellen Grillabend im Restaurant Golfhaus in Bad Homburg.

Mit erfreulich reger Beteiligung trafen wir uns in bester Laune bei sommerlichem Wetter im herrlichen Ambiente des Restaurants.

Der Empfang mit Prosecco steigerte noch die Stimmung und Vorfreude auf das perfekt präsentierte, reichhaltige, köstlich duftende Buffet von Niko Petrido und Mannschaft, welches sich nach Verkostung auch als äußerst schmackhaft darbot. Die einhellige Meinung nach „Grillabenderfahrung“ im Golfhaus Restaurant seit 7. Juli 2010 lautete: das heutige Buffet ist das Beste!



Dieses Lob haben wir gerne an Niko weitergereicht.

In bester Stimmung verabschiedeten wir uns nach diesem fröhlichen Beisammen sein in die Sommerferien.

Thea Fricker



RÉTROSPECTIVES



„Same procedure as every year!“ oui, une année s'est écoulée et nous nous retrouvons à Bad Hombourg au Restaurant Golfhaus pour une soirée grillades.

Le nouveau gérant Niko Petrigo et son équipe très sympathique et performante nous a présenté un buffet exceptionnel avec entrées méditerranéennes variées, excellentes viandes et pour couronner le tout deux desserts. Tous les membres étaient plein d'éloges



! Dixit: „Le meilleur buffet depuis 25 ans“

Ambiance très agréable pour les 30 participants, Stammtisch réussi avant la pause de l'été.

Yvonne Chaumien



RÜCKBLICKE

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHEN 2025

Eröffnung



RÉTROSPECTIVES

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2025



• Nombreuses ont été nos manifestations en 2025, mais nous retiendrons surtout une nouvelle édition de la Semaine Alsacienne à Francfort qui a eu lieu comme chaque année, sur la Paulsplatz du 10 au 14 septembre. Place emblématique par l'« église » Saint-Paul, ancienne église luthérienne construite de 1789 à 1833, elle a marqué la vie politique allemande.

Elle accueillit en 1848 les séances du parlement de Francfort, la première assemblée librement élue dans l'histoire allemande. Comme de coutume, la Semaine Alsacienne de Francfort, événement majeur pour notre association,



a commencé dans la prestigieuse et pleine d'histoire « Kaisersaal », salle des Empereurs, en la présence de nombreuses personnalités qui nous ont fait l'honneur d'inaugurer cette Semaine Alsacienne : Madame Ina Hauck, représentant le maire de la ville de Francfort, Monsieur Jérémie Peyron Vice-consul général de France à Francfort, Monsieur Claude Sturni vice-président de la région Grand



Est et bien entendu Monsieur Gérard Staedel, Président de l'UIA.

Il est indéniable que les stands alsaciens participent vivement au succès de cette rencontre, leurs spécialités sont reconnues et appréciées dans le monde entier, précisément à Francfort. En effet, ses sympathiques autochtones dès la création de cette manifestation aux couleurs de l'Alsace viennent déguster les mets et les vins de notre cher terroir.

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHÉ 2025



Cette fête avait comme thème le 150ème anniversaire de la naissance d'Albert Schweitzer, médecin, pasteur, théologien protestant, philosophe et grand organiste alsacien. L'attribution de prix Nobel de la Paix en 1952 lui apporte la consécration et une visibilité médiatique considérable. Il est en même temps une figure emblématique de l'Alsace, de la théologie libérale ou des admirateurs de Jean-Sébastien Bach. On voit parfois en lui un précurseur de l'action humanitaire, de l'écologie, de l'antispécisme et du désarmement nucléaire.



Les visiteurs et amis de l'Alsace sont heureux chaque année de se retrouver sur une des plus belles places de Francfort, pour approfondir l'amitié entre l'Alsace et la métropole Francfortoise. Pour encadrer le tout, de la musique et des danseurs folkloriques : le trio Daniel Kleinmann, l'orchestre les « Rhinnwagges » et les danseuses et danseurs « D'Kochlöffel » de Souffelweyersheim.

Cette Semaine Alsacienne montre la vitalité de notre association, grâce à ses nombreux membres, et génère la popularité de notre club,

mais sert avant tout à faire connaître et à favoriser la promotion de l'Alsace.

André Fricker

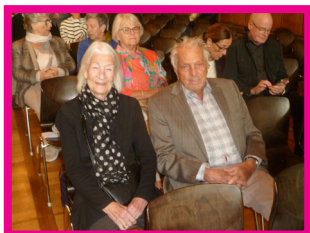
Président

DANKESCHÖN

Der Vorstand des Elsässer Vereins bedankt sich ganz herzlich bei allen, die zum Gelingen unserer Elsässer Woche beigetragen haben!

RÜCKBLICKE

SEMAINE ALSACIENNE - ELSÄSSER WOCHE 2025



RÉTROSPECTIVES

Le pain de Noël «Birewecke»

250 g pâte à pain, 250 g poires sèches, 125 g pruneaux, 125 g figues, 60 g raisins de Malaga, 30 g sucre, 50 g noix hachées, 50 g d'amandes hachées, 60 g d'écorces d'orange et d'écorces de citron confits, 6 cl kirsch, une pincée de cannelle, un peu d'anis étoilé, 1 pincée de poudre de girofle.

Faire ramollir les poires et les pruneaux dans l'eau bouillante. Les égoutter, les hacher grossièrement.

Hacher les figues, les écorces d'orange et de citron. Mélanger le tout, en ajoutant les raisins et les éfices. Laisser macérer quelques heures (ou une nuit) dans le kirsch.

Ajouter les noix et les amandes hachées grossièrement puis le sucre.

Mélanger avec la pâte à pain. Travailler afin de bien incorporer les fruits.

Faconner la pâte en forme de pain allongé. Garnir la surface avec des amandes et des noix.

Mettre sur une plaque beurrée au four. Cuire à four moyen 40 minutes environ.

Ce «Birewecke» ou «Schnetzweka» se sert avant la messe de minuit avec une boisson chaude. Il se conserve plusieurs jours.



Recette alsacienne

Weihnachtsbrot – „Birewecke“

250 g Brotteig, 250 g getrocknete Birnen, 125 g Dörrzwetschgen, 125 g getrocknete Feigen, 60 g Malagariosinen, 30 g Zucker, 50 g gehackte Nüsse, 50 g gehackte Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat, 6 cl Kirschwasser, 1 Prise Zimt, etwas Sternanis, 1 Prise gemahlene Gewürznelken.

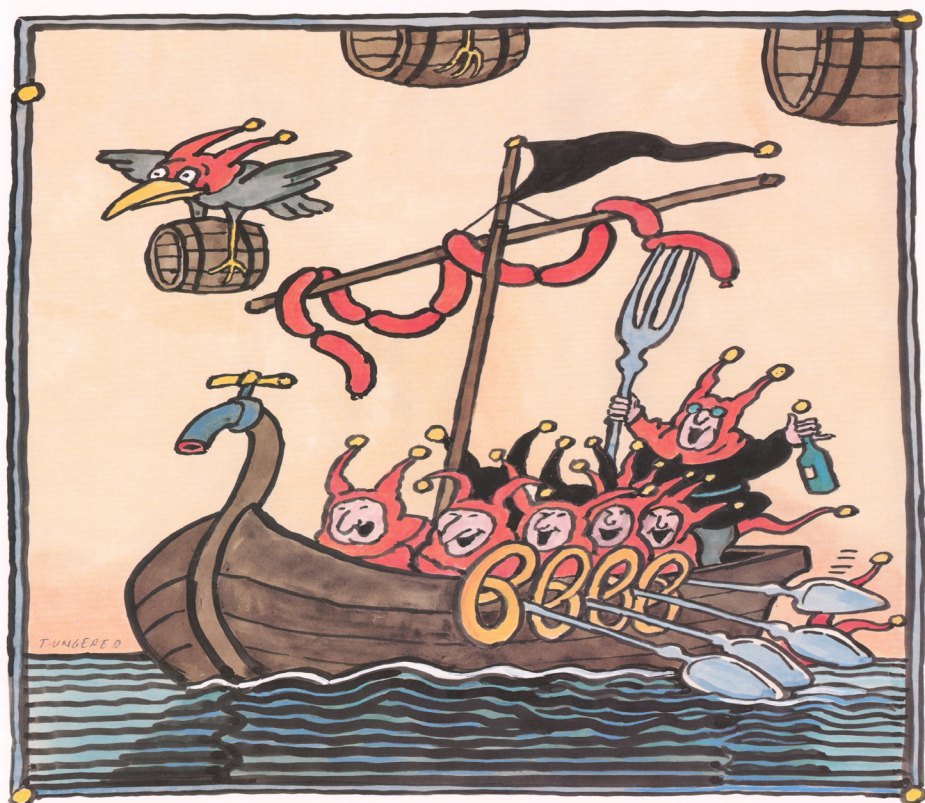
Die Birnen und Zwetschgen in kochendem Wasser aufweichen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Rosinen dazugeben und alles gut vermischen – zusammen mit den geschnittenen Feigen, dem kleingehackten Zitronat und Orangeat. Einige Stunden oder die ganze Nacht in dem Kirschwasser ziehen lassen.

Die grob gehackten Nüsse und Mandeln dazufügen, ebenso den Zucker und die Gewürze. Mit dem Brotteig vermengen und gut verarbeiten. Ein längliches Brot formen und die Oberfläche mit Mandeln und Nüssen bestecken.

Auf ein gebuttertes Blech legen und bei Mittelhitze etwa 40 Minuten im Backofen backen.

Dieser „Birewecke“ oder „Schnetzwecke“ wird vor der weihnachtlichen Mitternachtsmesse mit einem heißen Getränk verzehrt. Er hält sich mehrere Tage frisch.

Wunderbar



1994. Das Elsässische Narrenschiff landet in Frankfurt am Main

CLUB DES ALSACIENS - FREUNDE DES ELSASS E.V.

Bingertstrasse 50, 65191 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

Januar 2023 500 ex

Président et responsable de la publication : André Fricker

Conception et réalisation : André Fricker

Photos : André Fricker, Chantal Reiss