



# DFG

Deutsch-Französische  
Gesellschaft Rehau e.V.

## Informationen

Nr. 189

Dezember 2025



Place Carnot, Bourgoin-Jallieu 1984



*Joyeux Noël* GESEGNETES WEIHNACHTSFEST  
UND EIN GUTES NEUES JAHR! *Bonne Année*

## Lehrlingsaustausch der HWK mit der Partnerkammer in Aude fand in diesem Jahr zum 53. Mal statt

In diesem Jahr fand der Lehrlingsaustausch mit der französischen Partnerkammer, der *Chambre de Metiers et de l'Artisanat de l'Aude* (CMA), zum 53. Mal statt. Insgesamt 22 junge Handwerkerinnen und Handwerker aus Oberfranken reisten mit drei Betreuerinnen und Betreuern nach Carcassonne und erhielten vom 26. August bis zum 10. September detaillierte Einblicke in die Arbeits- und Lebensweisen in Südfrankreich. Im Mittelpunkt standen dabei Betriebspraktika und Besuche bei heimischen Handwerksbetrieben. Die oberfränkischen Auszubildenden arbeiteten in ihren Lehrberufen als Schreiner, Bäcker, Konditor, Elektriker, Karosseriebauer, Kfz-Mechaniker oder Fachverkäuferinnen aktiv mit und stellten dabei Gemeinsamkeiten, aber auch Unterschiede fest. „Die handwerklichen Grundlagen differieren nicht so stark, in der praktischen Umsetzung gibt es aber sehr wohl Unterschiede“, so das Fazit von Stephan Löffler, der den Lehrlingsaustausch mit Frankreich von HWK-Seite aus koordinierte. Der Lehrlings-

austausch zwischen Oberfranken und Carcassonne ist das Herzstück der deutsch-französischen Partnerschaft. Diese wurde bereits im Jahr 1962 gegründet und ist die älteste Verbindung ihrer Art in ganz Deutschland. Seit 1968 haben bereits rund 1.800 Auszubildende das Handwerk des anderen Landes kennengelernt – und dessen Menschen.

Während des Aufenthaltes bekamen die Azubis aus Oberfranken aber auch Einblicke in die Kultur, die Landschaft und generell in die besondere Lebensart ihrer französischen Gastgeber. Es blieb auch Zeit für gemeinsame Ausflüge, um die Sehenswürdigkeiten der Region zu erkunden. In einem Online-Sprachkurs hatten sie sich vor der Reise vorbereitet, um die Sprachbarriere zu verkleinern. Durch die Aufgeschlossenheit der französischen Handwerksbetriebe lernten sie nicht nur neue Arbeitsweisen kennen, auch persönliche Freundschaften wurden geschlossen. „Somit trug auch dieser Lehrlingsaustausch zur europäischen Völkerverständigung bei“, so Stephan Löffler, „ein Ziel, das auch die Europäische Union ganz oben ansetzt.“ Der Lehrlingsaustausch wird aus Mitteln des Programms „Erasmus+“ gefördert.

### Blick zum Nachbarn

Kochabende erfreuen sich bei der Kolpingsfamilie Schönwald großer Beliebtheit. Standen zuletzt Rezepte aus verschiedenen Bundesländern auf dem Plan, widmete man sich diesmal dem Nachbarland Frankreich. „Kochen wie in Frankreich“ war das Motto. Das Sprichwort „Viele Köche verderben den Brei“ wurde eindeutig widerlegt: Zwölf Köche, darunter Pfarrer Thomas Fischer, zauberten ein Drei-Gänge-Menü. Dazu gab es tolle Gespräche, viel Teamgeist und spannende Informationen rund um Frankreich.

Foto: pr.



## Kennen Sie das „MUSELET“ ?

Von Christian Satorius

**BERLIN.** Jeder kennt sie – Dinge, die man mehr oder weniger alltäglich nutzt, aber nicht weiß, wie sie eigentlich heißen. Hätten Sie's gewusst?

### — Das Drahtgeflecht am Champagnerkorken

Damit der Korken auf dem Champagner bleibt und nicht durch den hohen Druck im Inneren der Flasche in der Gegend umher fliegt, wird er mit einem Drahtgeflecht am Flaschenhals fixiert. Diese Drahtkonstruktion kennt jeder. Doch wie heißt sie? „Agraf-fé“ ist eine heute übliche Bezeichnung, aber auch „Muselet“, wobei beide Ausdrücke meist synonym verwendet werden. Strenggenommen benennt „Agrafé“ aber den Metallbügel, der bei der Flaschengärung den Korken sichert. Das Drahtkörbchen, das wir vor dem Trinken abfummeln müssen, heißt hingegen richtig benannt „Muselet“.

Damit dieses Drahtgeflecht nicht in den Kork einschneidet, befindet sich zwischen Korken und „Muselet“ noch ein kleines Metallkappchen. Auch das hat seinen eigenen Namen: „Champagnerdeckel“ heißt es auf Deutsch. Auf Französisch nennt es sich „capsule de champagne“ oder „plaque de muselet“. Wer will, kann diese kleinen Plättchen auch sammeln und frönt somit dann der „Placomusophilie“.



Muselet aus Draht

Foto: Adobe Stock/Pixel-Shot

## Prix Goncourt verliehen

Frankreichs prestigereichster  
Literaturpreis geht an den Autor  
Laurent Mauvignier.

**PARIS.** Der französische Literaturpreis Prix Goncourt geht in diesem Jahr an Laurent Mauvignier (58). Der Schriftsteller erhält die begehrte Auszeichnung für seinen Roman „La maison vide“ (Das leere Haus), wie die Jury am Dienstag in Paris mitteilte. Durch das Auffinden alter Gegenstände und Erinnerungen rekonstruiert Mauvignier darin seine Familiengeschichte, die geprägt ist von Kriegen, patriarchaler Gewalt und Geheimnissen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Mauvignier gehört zu den bedeutendsten zeitgenössischen französischen Autoren. Seine Romane tauchen tief in die Gedankenwelt der Figuren ein, behandeln Schuld, Trauma und gesellschaftliche Konflikte und zeichnen sich durch einen poetischen, introspektiven und oft melancholischen Stil aus. Viele seiner Bücher sind auch auf Deutsch erschienen wie „Geschichten der Nacht“, „Was ist ein Leben wert?“ und „Mit leichtem Gepäck“.

Die Auszeichnung ist zwar nur mit symbolischen zehn Euro dotiert, kurbelt aber regelmäßig die Verkaufszahlen der prämierten Bücher an. Der Prix Goncourt wird seit 1903 vergeben und gilt als prestigeträchtigster Literaturpreis Frankreichs.

Der zeitgleich zum Prix Goncourt vergabebegehrte Prix Renaudot ging an Adélaïde de Clermont-Tonnerre (49) für „Je voulais vivre“ (Ich wollte leben). Darin erzählt die Autorin und Journalistin die Geschichte von Milady de Winter aus „Die drei Musketiere“ neu: Es geht um eine Frau, die in einer von Männern dominierten Welt um ihre Freiheit kämpft.

dpa



## Pariser Metro schafft Papier-Tickets ab

**PARIS.** Die traditionellen Pariser Metro-Tickets aus Papier sind bald Geschichte. Der Verkauf der Fahrkarten wurde im gesamten Pariser Metro- und S-Bahnnetz eingestellt, teilten die Pariser Verkehrsbetriebe RATP mit. An die Stelle treten elektronisch aufladbare Karten und Abos sowie Tickets auf dem Smartphone, die von einem Großteil der Reisenden bereits genutzt werden.

Zuvor war bereits das Angebot an Papier-Tickets Schritt für Schritt reduziert worden. So war zum Beispiel vor zwei Jahren bereits das gerade bei Touristen beliebte „Carnet de 10“ abgeschafft worden, ein Stapel von zehn früher auch aneinander laminierten Einzelfahrkarte zu einem reduzierten Tarif. Wer noch Einzelfahrkarten aus Papier im Portemonnaie hat, kann diese noch bis ins nächste Jahr hinein verwenden. Außerdem können Papier-Tickets auch später noch eingetauscht werden.

Die Abschaffung der Fahrkarten aus Papier soll auch dem Umweltschutz dienen. Zum Start der Umstellung schätzte die RATP, dass jedes Jahr mehr als 500 Millionen Papiertickets verkauft werden – und im Müll oder auf der Straße landen. Die Tickets aus kräftigem Papier wurden gleich mit der Eröffnung der ersten Pariser Metro-Linie vor 125 Jahren eingeführt. Dabei hat sich das Design der Fahrkarten seitdem viele Male verändert. Wer als Tourist nach Paris kommt, kann sich künftig am besten eine wiederaufladbare „Navigo Easy“-Karte kaufen, auf die sich am Ticketautomaten die für Besucher der Stadt bestimmten Mehrtages-Abos herunterladen lassen.

Außerdem kann man auf die „Navigo Easy“-Karte passgenau die Zahl an Einzeltickets herunterladen, die man während seines Paris-Aufenthaltes benötigt. Das ist unter Umständen viel preiswerter als eine Mehrtageskarte. Auch gibt es die Möglichkeit, Tickets mit dem Smartphone zu kaufen und zu entwerfen. Einfach, wie etwa in London, die Kreditkarte als Fahrkarte einzusetzen, ist in Paris nicht möglich. dpa

---

**Georg Stefan TROLLER,** geb. 10.12.1921 in Wien, gest. 27.09.2025 in Paris, war ein österreichisch / US-amerikanischer Schriftsteller, Fernsehjournalist, Regisseur, Drehbuchautor und Dokumentarfilmer jüdischer Herkunft.

1938, nach dem Anschluß Österreichs an das Deutsche Reich, floh er 16-jährig in die Tschechoslowakei, dann nach Frankreich, 1941 gelang ihm von Marseille aus die Überfahrt in die USA. Dort wurde er zum Militär eingezogen, war von 1943 bis 1946 US-Soldat, kam als solcher zurück nach Europa und war u.a. an der Befreiung des KZ Dachau beteiligt. Nach kurzem Aufenthalt in Wien ging er zurück in die USA.

1949 erhielt er ein Stipendium für die Sorbonne, Paris wurde ab diesem Zeitpunkt sein Lebensmittelpunkt.

In der Folge arbeitete er für den RIAS, von 1962 war er verantwortlich für die TV-Reportage „Pariser Journal“ des WDR. Als ZDF-Sonderkorrespondent führte er ab 1971 in Paris zwischen 1200 und 1500 Interviews mit Personen der Zeitgeschichte in der Sendung „Personenbeschreibung“. Seine Arbeiten wurden vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Adolf-Grimme-Preis, dem Bambi und der Goldenen Kamera. 2021 erhielt er das Große Verdienstkreuz des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland. Er war auch Mitglied der Akademie der Künste in Berlin.

Georg Stefan Troller starb im Alter von 103 Jahren und ist auf dem Friedhof Montmartre in Paris beigesetzt.

Gemütlich war es wieder bei unserem **ADVENTSNACHMITTAG** am Samstag vor dem 3. Advent bei Stollen, Plätzchen, Kaffee und Glühwein, Geschichten und gemeinsam gesungenen Weihnachtsliedern. Der schöne Raum des ASV-Heims eignet sich vortrefflich für diese nun schon traditionelle DFG-Veranstaltung und wurde gleich für das nächste Jahr wieder gebucht. Herzlichen Dank an alle Helfer !



### **GEBURTSTAG feierten**

<b>Herr Gert BÖHM</b>	<b>85 Jahre</b>
<b>Frau Ursula HAUMANN</b>	<b>75 Jahre</b>
<b>Frau Gabriele THOMAS</b>	<b>75 Jahre</b>

Im Kreise der DFG begrüßen wir ganz herzlich unser **neues Mitglied** Herrn **Peter GEPPERT**





# Weihnachtszeit im Elsaß



Es ist früher Abend, über dem Place Broglie in **Straßburg** erstrahlen die ersten Lichter, und die Stadt verwandelt sich in ein glitzerndes Wintermärchen. In den liebevoll geschmückten Holzhütten des „Christkindelsmärik“ präsentieren Winzer, Chocolatiers und lokale Produzenten aus der Umgebung ihre Kostbarkeiten. Der Duft von Vanille, Sternanis, Zimt und Glühwein liegt in der Luft, begleitet vom leisen Klirren der Gläser und dem Murmeln der Besucher. Auf den Auslagen stapeln sich goldene Honiggläser, würzige Pasteten – und natürlich die berühmten „Bredele“. Diese zarten, buttrigen Plätzchen sind das Herzstück der elsässischen Weihnachtszeit und werden nach alten Familienrezepten in unzähligen Varianten gebacken: mit Mandeln, Lebkuchengewürz oder Haselnüssen, mit Schokolade, in Kirschwasser getränkten Korinthen oder einfach pur.

**Vorfreude.** Das Elsass, das von den Vogesen, dem östlichsten französischen Mittelgebirge, bis zum Rhein reicht, ist zur Adventszeit ein Paradies für Genießer. Kaum eine Region versteht es so gut, kulinarische Tradition mit festlicher Stimmung zu verbinden. In den Straßburger Schaufenstern glitzern Patisserie-Kunstwerke neben feinen Terrinen und Austern, die zu den Feiertagen ihren großen Auftritt haben. Besonders prachtvoll zeigt sich das Viertel rund um das berühmte Münster: Auf der Rue Mercière scheinen übergroße Posanenenengel aus Licht auf die jahrhundertealte Kathedrale zuzuschweben, während im Carré d'Or die Häuserfassaden selbst zu festlich verpackten Geschenken werden – geschmückt mit Girlanden, Schleifen, Kugeln und goldenen Sternen. Straßburg ist in dieser Zeit eine Stadt im Glanz des Lichts – jedes Fenster, jede Ecke erzählt von der Vorfreude auf das Fest.

**Geschichten.** Wer durch die verwinkelten Gassen schlendert, spürt, dass Weihnachten hier mehr ist als nur Dekoration. Es ist ein Gefühl – warm, vertraut und tief verwurzelt in der regionalen Kultur. In kleinen Boutiquen und Handwerksläden entdeckt man kunstvoll be-

stickte Stoffe, bemalte Holzarbeiten und traditionelle Krippenfiguren. Und immer wieder begegnet man alten Geschichten und Bräuchen, die den Advent im Elsass so besonders machen. Eine davon erzählt vom finsternen Hans Trapp, dem legendären Begleiter des Nikolaus, der Kinder einst das Fürchten lehren sollte – heute eine liebevoll gepflegte Erinnerung an die mystische Seite der Weihnachtszeit.

**Traditionen.** Im größten Freilichtmuseum Frankreichs, dem **Écomusée d'Alsace** in **Ungersheim**, kann man diesen Zauber hautnah erleben. Die geschmückten Fachwerkhäuser, aus deren Schornsteinen Rauch aufsteigt, machen die Vergangenheit lebendig. In historischen Küchen wird gebacken, gerührt und gewürzt, während der süße Duft von Zimt, Butter und Nelken in der Luft hängt. Freiwillige in traditioneller Tracht zeigen, wie einst gefeiert, gekocht und gesungen wurde. Es ist, als hätte jemand einen riesigen Adventskalender geöffnet, in dem jedes Türchen eine andere Tradition offenbart – und jedes Mal ein Stück Geborgenheit.

Doch nicht nur hier ist der Advent eine Augenweide. Auch **Colmar** mit seinen Kanälen und den sanft erleuchteten Fachwerkfassaden scheint direkt aus einem Weihnachtsmärchen zu stammen. Über den Wasserläufen spiegeln sich Lichterketten, in den Fenstern funkeln Kränze und Sterne. Im historischen „**Koifhus**“ präsentieren Kunsthandwerker ihre Schätze – filigrane Glaskugeln, bestickte Tischdecken, handgeschnittene Krippen und kunstvoll verzierte Lebkuchen, so fein, dass sie fast zu schade zum Essen sind. Wer durch Colmar spaziert, kann kaum anders, als die Magie des Festes zu spüren: den Klang der Chöre auf den Plätzen, das warme Licht der Laternen, das fröhliche Lachen der Gäste. Über allem liegt ein Gefühl von Ruhe und Zeitlosigkeit – vielleicht das schönste Geschenk dieser Wochen.

**Frieden.** Weihnachten im Elsass ist ein Fest der Sinne: Es duftet, glitzert und klingt, und zwischen Lichterglanz und Handwerkskunst fühlt man das, was die Weihnachtszeit ausmachen sollte – Wärme und Glück. <



## Lucies kleine Austern-Kunde

ESSKULTUR

Text JENNY HOCH

**Die ARTE-Köchin weiß, wie man Austern am besten genießt: pur, mit Rotweinessig – oder zur Abwechslung mit Apfelkaramell.**

### Welche Sorten gibt es?

Weltweit existieren rund 120 verschiedene Austernarten – in Größen von 0 bis 5, wobei 0 die größten sind. Am verbreitetsten in Europa ist die Pazifische Felsenauster, die ursprünglich aus Asien stammt. Unter Gourmets begehrt ist die Bélon-Auster aus der Bretagne – dank ihres nussigen Geschmacks. Für Einsteiger eignet sich die Sorte Fine de Claire, die schön frisch schmeckt.

### Wie erkennt man, dass sie frisch sind?

Die Austern müssen geschlossen sein. Hat man sie geöffnet, sollte sich das Fleisch bei Berührung an den Rändern zusammenziehen. Gut zu wissen: Austern haben kein Bewusstsein, da sie weder über ein Gehirn noch über ein Nervensystem verfügen. Sie werden nachhaltig angebaut, produzieren keinen Beifang, bilden Riffe und helfen auf diese Weise beim Küstenschutz.

### Wie öffnet man Austern?

Mit einem Austernmesser mit Fingerschutz und einer kurzen Klinge. Lucie rät, die Hand, die die Auster hält, mit einem gefalteten Geschirrtuch zu bedecken, um Verletzungen zu vermeiden. Dann das Messer am hinteren Ende der Auster zwischen die Schalenhälften einstecken und entlang der Schale aufschneiden.

### Welche Begleit-Sauce ist die Beste?

Lucie empfiehlt eine simple „Sauce Mignonette“: Eine Schalotte sehr fein hacken, mit gemörsertem schwarzen Pfeffer und etwas Rotweinessig verrühren – fertig.

### Süße Austern – eine gute Idee?

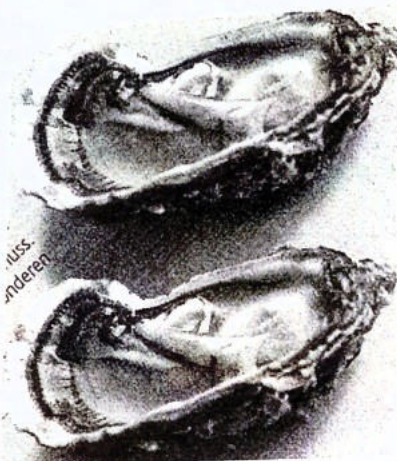
Lucie karamellisiert dafür 3 Esslöffel Zucker in einem Topf mit einer Prise Salz und etwas Ahornsirup. Den so entstandenen Sirup gießt sie über einen in kleine Würfel geschnittenen Apfel. Anschließend erhitzt sie 300 Milliliter Milch, die sie mit Chili, Rosmarin und einer zerdrückten Knoblauchzehe würzt. Die ausgelösten Austern werden darin bei 65 Grad fünf Sekunden lang blanchiert. Anschließend kommen sie zurück in ihre Schalen und werden mit dem Apfelkompott sowie etwas Buttermilch mit geriebener Limettenschale und frischem Basilikum nappiert. Bon appétit!

— Vom Arme-Leute-Essen zur Meeresdelikatesse – Austern erzählen von Wandel und Genuss. Köchin Lucie Fischer-Chapalain verleiht den besonderen Muscheln kulinarischen Glanz.

### ZUR PERSON

#### Lucie Fischer-Chapalain, Köchin

Trotz ihrer Bodenständigkeit liebt die deutsch-französische Profi-Köchin Experimente am Herd. Ihr Enthusiasmus ist einfach ansteckend.





**Evangelisches  
Bildungs- und Tagungszentrum  
Bad Alexandersbad e.V.**

Markgrafenstraße 34  
95680 Bad Alexandersbad  
Tel. 09232/9939-0  
Fax 09232/9939-99

Büro:  
Mo. bis Fr. von 8.00 bis 12.00 Uhr

info@ebz-alexandersbad.de  
www.ebz-alexandersbad.de

**Notre Dame - Symbol in  
Flammen**

**Literarisch-musikalisches Seminar  
zwischen Pracht, Protest und Politik**

Die Bilder des brennenden Doms gingen im April 2019 um die Welt – doch was genau stand da in Flammen? Notre Dame ist mehr als ein französisches Bauwerk und Sehnsuchtsort: Es symbolisiert den europäischen Kulturraum, seine religiösen Wurzeln, politischen Spannungen und gesellschaftlichen Herausforderungen. Ausgehend von Victor Hugos Roman und seinen politischen Botschaften fragen wir, wie sich Machtverhältnisse, soziale Ungleichheit und kulturelle Deutungskämpfe an diesem Ort bündeln. Mit Blick auf Literatur, Film, Architektur und aktuelle Debatten nähern wir uns kritisch einem Denkmal, das Geschichte, kulturelle Vielfalt und gesellschaftspolitische Konflikte und Polarisierungen in Europa – von Identitätspolitik über Religionsfragen – widerspiegelt.

**Termin** Fr., 20.03.2026, 18:00 Uhr bis  
So., 22.03.2026, 13:00 Uhr

**Kosten** EUR 260,- im EZ; EUR 236,- im DZ

**Leitung** Dr. Franziska Dornig  
Hanna Vinichuk, Deutsch-Französische Gesellschaft Hof

**Kooperation** Deutsch-Französische Gesellschaften Hof und Wunsiedel

**Paris verlost historische Gräber  
auf prominenten Friedhöfen**

**PARIS.** Auf den Pariser Friedhöfen Père-Lachaise, Montparnasse und Montmartre verlost die Stadt historische Grabstätten an interessierte Käufer, die sich zur Restaurierung der unter Denkmalschutz stehenden Gräber verpflichten. Das Projekt sei ein Kompromiss im Bemühen, den Parisern bei knappem Platz eine Beerdigung innerhalb der Stadt zu ermöglichen und das Erbe historischer Grabstätten zu erhalten. *dpa*

**Auszeichnung für  
Cohn-Bendit**

**BERLIN.** Der deutsch-französische Publizist Daniel Cohn-Bendit erhält den diesjährigen Prix de l'Académie de Berlin. Cohn-Bendit „ist seit 1968 ein Symbol für bürgernahe und aufklärerische europäische Politik“, teilte die Akademie mit. Cohn-Bendit war 20 Jahre lang Mitglied des Europäischen Parlaments. Der Preis ist mit 10 000 Euro dotiert und wird am 25. November verliehen. *KNA*



Auf Gottes Wiese blühen die buntesten Blumen, mitunter auch in der Priesterschaft. Guy Gilbert ist so einer – und er bleibt unbequem.

## „Rockerpriester“ Guy Gilbert wird 90

**PARIS.** „Glaube ohne Werke ist Katzenpisse“, sagt er. Die Kirche rede stets von der Liebe zu den Bedürftigen. „Aber wenn sie diese Liebe nicht lebt, dann soll sie besser die Klappe halten.“ Guy Gilbert liebt Kraftausdrücke. Liebt es, Bigotte aufzuschrecken und Kirchenferne mit seinem Outfit zu verblüffen.

Der da – ein katholischer Priester? Die langen grauen Haare, die abgewetzte Lederkutte, die Selbstgedrehten zwischen den dicken Ringen am Finger. Ja, in seinen ewigen Cowboystiefeln hat Guy Gilbert ein sehr ungewöhnliches Priesterleben durchlaufen. Er hat es vor allem Jugendlichen gewidmet, die auf die schiefe Bahn geraten sind. Am 12. September wird er 90 Jahre alt.

Mit drei Päpsten hat der „Rockerpriester“ aus dem westfranzösischen Rochefort schon gesprochen – in Lederjacke, versteht sich. Mit Franziskus ist er am besten klargekommen. Der segne nicht nur die Bettler und Obdachlosen auf dem Petersplatz, sondern habe für sie auch Duschen und Toiletten aufgestellt, sagte Gilbert einmal über die Begegnung 2015. Das ist auch sein Weg: die richtige Ansprache finden, Vertrauen schaffen und dann handeln.

Seit über einem halben Jahrhundert kümmert sich Gilbert um Straßenkinder, Drogenabhängige und jugendliche Straftäter. Im Algerien-Krieg – parallel zum Militärdienst

in Alger – zum Priester ausgebildet und 1965 geweiht, kehrte er 1970 nach Frankreich zurück und fand im 19. Pariser Arrondissement seine Bestimmung.

Für gestrauchelte und gestrandete Jugendliche kaufte er 1974 in der Verdon-Schlucht nahe dem südfranzösischen Castellane einen heruntergekommenen Bauernhof, wo Jugendliche soziales Verhalten lernen sollen. Rund 250 Jugendliche beteiligten sich über die Jahre am Wiederaufbau der Bergerie de Faucon.

Gilbert bringt den Jugendlichen, die ihm gerichtlich zugewiesen werden, hier gesellschaftliche Grundregeln bei indem sie Tiere betreuen. Kühe, Hunde, Wildschweine,



Guy Gilbert mit einem neu geweihten Priester (r.) im Juni 2020

Foto: KNA/C. Simon

Strauße, Kängurus und Büffel leben mit den teils nicht mal 14 Jahre alten Kindern, die alle ein Vorstrafenregister mitbringen. Gilbert selbst hatte als drittes von 15 Kindern von seinen Eltern viel Liebe erfahren; etwas von diesem Rückhalt will er weitergeben. Er will ihnen beweisen: Die Liebe Gottes gibt es auch für sie.

Die Bergerie de Faucon hat sich über die Jahrzehnte auch zu einem spirituellen Ort entwickelt, zu dem in den Sommermonaten Menschen aus ganz Frankreich pilgern. Denn Guy Gilbert ist längst nicht nur für schwierige Jugendliche zum Ratgeber geworden. 2003 zelebrierte der „Priester der Halbstarken“ gemeinsam mit dem Brüsseler Kardinal Godfried Danneels die Brautmesse des belgischen Prinzen Laurent. 2015 zelebrierte Gilbert auch die Hochzeit des belgischen Hip-Hoppers Paul Van Haver alias Stromae.

Protokoll und Ehrungen sind, wie sich denken lässt, nicht wirklich das Ding für Gilbert. Doch wenn es der Sache dient ... Ende 2007 gehörte er zur Delegation von Frankreichs Staatspräsident Nicolas Sarkozy im Vatikan. Benedikt XVI. unterhielt sich damals lange mit ihm. Präsident Jacques Chirac machte den „Rockerpriester“ 2005 zum Ritter der Ehrenlegion; 2015 folgte die Beförderung zum Offizier der Ehrenlegion. Eines seiner Rezepte: sich nicht zu viel gegen Vorwürfe verteidigen, das sei Zeitverschwendung: „Lebe das Evangelium, so gut du kannst. Das ist nie Zeitverschwendung.“ KNA





**Catherine Roig**  
**Bretagne**  
 412 Seiten, gebunden  
 2024, ZS-Verlag  
 45 Euro  
 ISBN 9783965843745

## WILDES MEER, SALZIGE LUFT – FANTASTISCHE KÜCHE

In „Bretagne“ nimmt Catherine Roig uns mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die beliebte Region Frankreichs – von Saint Malo bis Rennes. Ihre Rezepte, von traditionellen bis neu interpretierten Gerichten, bringen den authentischen Geschmack von zartem Fischragout bis zum Kouign-Amann (Mandelkuchen) direkt in die eigene Küche. Jedes Rezept erzählt eine Geschichte von der rauen Küste, schönen Traditionen und französischer Lebensfreude.

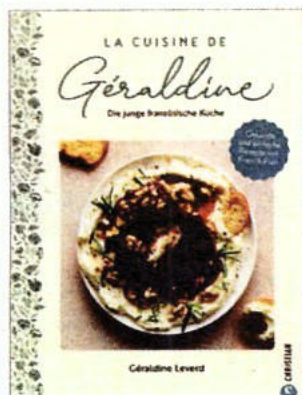
Großformatige Fotografien fangen die wilde Schönheit der bretonischen Landschaft ein, während jedes Gericht die Aromen des Meeres und der Region widerspiegelt. Ein Buch für alle, die das französische Küstenflair lieben und den Geschmack der Bretagne auf den Teller holen wollen. Eine Einladung zum Genießen und Träumen.

## Bücher

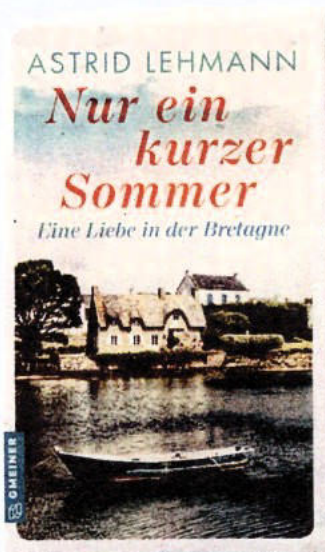


## MEHR DAVON: DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE MODERN UND UNKOMPLIZIERT!

75 Rezepte von Whipped Brie mit Honig über Penne au Pastis bis Lavendel-Shortbread: Die Französin Géraldine Leverd bringt frischen Wind in die französische Küche und macht sie für jeden zugänglich. Und das Beste daran: Ihre Rezepte sind schnell und einfach zuzubereiten.



**Géraldine Leverd**  
**La Cuisine de Géraldine.**  
 Die junge  
 französische Küche  
 Gesunde und einfache  
 Rezepte mit French Flair  
 192 Seiten  
 Hardcover  
 2025, Christian Verlag  
 29,99 Euro  
 ISBN 978-3-95961-999-8



**Astrid Lehmann**  
**Nur ein kurzer Sommer**  
 Eine Liebe in der Bretagne.  
 Gmeiner, 288 S., 16,- €,  
 ISBN 978-3-8392-0810-6





**HERZLICHE EINLADUNG**  
**ZUM DEUTSCH-FRANZÖSISCHEN TAG**

**„WOHIN GEHT FRANKREICH?  
DIE AKTUELLE LAGE IN DER GRANDE NATION“**

**Vortrag und Gespräch mit  
Karl Georg Haubelt**



**Frankreich-Kenner  
Hochschullehrer  
Hochschule für den Öffentlichen Dienst in Hof**

**Samstag, 24. Januar 2026,  
19 Uhr**

**Altes Rathaus Festsaal  
Maxplatz 7, Rehau**

**Eintritt frei.  
Anschließend lädt die DFG Rehau  
noch zum „verre de l'amitié“.**



## Unsere nächsten STAMMTISCHE

am 02.01.26 verschobener Jahresschluß bei ELENA  
am 30.01.26 EL GUSTO  
am 27.02.26 HYGIENISCHER GARTEN  
am 27.03.26 FRÜCHTLA



**Samstag, 24. Januar 2026:**

**Veranstaltung zum DEUTSCH - FRANZÖSISCHEN TAG**

(siehe Einladung vorhergehende Seite)

Infos über die DFG Rehau?  
Interessantes über die deutsch-  
französischen Beziehungen?

⇒ [www.dfg-rehau.de](http://www.dfg-rehau.de) ⇐

Bitte schon mal vormerken:

Unsere nächste **Ordentliche Jahreshauptversammlung** findet statt  
am **Samstag, 18. April 2026**, um 17.00 h im **Vereinszimmer** der  
**Jahnturnhalle Rehau.**

**GANZ HERZLICHEN DANK** sagen wir wieder allen Mitgliedern,  
Freunden und Förderern, die dazu beigetragen haben, daß auch  
dieses Jahr 2025 für unsere DFG ein erfolgreiches war.

„Da es sehr förderlich für die  
Gesundheit ist, habe ich  
beschlossen, glücklich zu sein.“

Voltaire



Erscheint vierteljährlich:

Verantwortlich:  
Margit Hessler  
Peter Rausch

/ D- 95111 Rehau