



DFG

Deutsch-Französische
Gesellschaft Rheine V.

Informationen

Nr. 177

Dezember 2022



GEBURTSTAG feierten



Frau Verena KULPOK	75 Jahre
Frau Margit HESSLER	75 Jahre
Herr Reinhard GRAU	65 Jahre
Frau Hannelore STRUNZ	75 Jahre
Mme Marie-France MARMONIER	75 Jahre
Herr Gerhard JUNGHANS	85 Jahre

Am Wochenende des 2. Advent konnte die DFG Selb zum fünften Mal eine Gruppe Besucher aus der Partnerstadt Beaucouzé begrüßen.

Eigens für den Weihnachtsmarkt waren 11 Personen angereist, im Gepäck frische Spezialitäten wie Austern, Wurst und Käse, Schokolade, Kekse und natürlich Weine und Crémant aus dem Anjou, die im Stand der DFG reißenden Absatz fanden.



Besucher aus Beaucouzé mit OB Ulrich Pötzsch



Auch am Ende dieses Jahres ist es uns ein Anliegen, all denen DANK zu sagen, die unsere Arbeit, in welcher Form auch immer, wieder zuverlässig und mit Freude unterstützt haben.

Am 17. Oktober verstarb im Alter von 90 Jahren

Herr Waldemar EHM

Genau fünf Monate vorher konnte er noch in großer Runde seinen Geburtstag feiern.

Seit 2003 war er mit seiner Familie unserer Gesellschaft als aktives Mitglied verbunden. Bei vielen Veranstaltungen war er zusammen mit seiner Frau Marga unterstützend tätig, ob Stadt-, Wiesen- oder Gartenfeste.

Bei letzteren kam auch der Gesangverein Rehau zum Einsatz, dem er lange Zeit vorstand.

Mehrmals gab es gemeinsame Konzerte mit französischen Chören bei Jubiläen in Bourgoin-Jallieu und Rehau.



Die Familie pflegte und pflegt bis heute gute Kontakte zur Feuerwehr unserer Partnerstadt. Vielfältiger Austausch konnte seit 1968 verzeichnet werden, wobei das Haus der Ehms immer einladend offen stand.

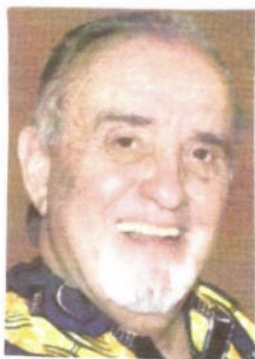
Gerne gingen Waldemar und Marga mit uns auf Reisen ins Nachbarland Frankreich, solange es ihre Gesundheit zuließ.

Nun ist er seiner Frau nachgefolgt. Wir werden ihn in seiner ruhigen, freundlichen und hilfsbereiten Art sehr vermissen und trauern mit seinen Kindern und ihren Familien.

Nach einer unfreiwilligen Pause von zwei Jahren konnten wir wieder zu einem **ADVENTSNACHMITTAG** einladen. Den Saal des Rehauer Siedlerzentrums hatten fleißige Hände wie gewohnt festlich geschmückt, Stollen, Plätzchen, Kaffee und Glühwein mundeten wie eh und je. Zur guten Stimmung trugen gemeinsam gesungene Weihnachtslieder sowie lustige und besinnliche Geschichten bei.

Alle Besucher waren dankbar, daß dieses Zusammenkommen wieder möglich war und verbrachten ein paar frohe harmonische Stunden im Kreise der DFG-Familie.





Nach kurzer schwerer Krankheit ist unser langjähriges Mitglied

Guy COLLIN

am 30. November im Alter von 76 Jahren von uns gegangen.

Sein Haus diesseits der Grenze in Legelshurst war immer offen für Gäste, die auf der Durchreise von oder nach Frankreich ihm und seiner Frau Hanna, der ehemaligen Vorsitzenden der DFG, einen Besuch abstatteten.

Vielen von uns sind noch die Köstlichkeiten aus dem Elsaß in Erinnerung, welche die beiden frisch zu einem kulinarischen Abend mitbrachten. Unvergeßlich auch im Rahmen einer Elsaßreise die Besichtigung der Straßburger Dombauhütte, sowie eine Auffahrt mit dem Bauaufzug auf das Münster und der Blick auf die große Rosette, die zum Greifen nah schien. Den Kontakt zum Dombaumeister, der uns führte, hatte Guy vermittelt. Auch aus der Ferne hielt Guy mit Hanna stets engen Kontakt zur DFG und kam mit ihr gerne zu besonderen Anlässen nach Rehau. Wir werden ihn als guten Freund in Erinnerung behalten und fühlen mit Hanna und der Familie.

Mit der auf der Rückseite dieses Heftes angekündigten Veranstaltung läuten wir ein **Jubiläum**sjahr ein:

Im Jahr **1963** unterzeichneten Präsident **Charles de Gaulle** und Bundeskanzler **Konrad Adenauer** den **Deutsch-Französischen Freundschaftsvertrag**.

Im selben Jahr begründete man die **Städtepartnerschaft** zwischen **Rehau** und **Bourgoin-Jallieu** – wir können also im nächsten Jahr bereits den **60. Geburtstag** feiern und werden dies anlässlich des Rehauer Wiesenfestes gebührend tun.

Seit dem Jahr 2003, der 40. Wiederkehr dieses Ereignisses, wird jährlich am **22. Januar** der **Deutsch-Französische Tag** begangen, den die DFG Rehau stets mit einer besonderen Veranstaltung würdigt.

Am **Montag, 23. Januar 2023** um 16.00 h werden Stadt Rehau und DFG anlässlich des **Deutsch-Französischen Tages** an den Franzosengräbern Blumen niederlegen. Wer dabei sein will – einfach kommen!

Infos über die DFG Rehau?
Interessantes über die deutsch-französischen Beziehungen?
www.dfg-rehau.de

*Man darf die Mehrheit nicht mit
der Wahrheit verwechseln.*

Jean Cocteau

*Wenn 50 Millionen
Menschen etwas Dummes
sagen, bleibt es trotzdem
eine Dummheit.*

Anatole France



DIE WELT DES LESENS

Leidenschaftliches Drama

Balzac's Herzstück der ‚Comédie humaine‘ ist in **neuer Übersetzung** erschienen. Das Panorama der Pariser Gesellschaft im frühen 19. Jahrhundert rund um die Liebesgeschichte zwischen der ehemaligen Kurtisane Esther und ihrem Geliebten Lucien dreht sich in schwindelerregendem Tempo, angetrieben von einem skrupellosen Verbrecher. **Ein stilistisches Glanzwerk des französischen Realismus.**

Honoré de Balzac

Glanz und Elend der Kurtisanen

Übersetzt von Rudolf von Bitter.

Hanser, 816 S., 42,- €, ISBN 978-3-446-27414-3

Aus dem amerikanischen Englisch von Claudia Feldmann

Insel Verlag
Taschenbuch, 391 Seiten
978-3-458-68233-2
€ 16,-

Die französische Autorin **Annie Ernaux**

erhielt am 10. Dezember 2022 in Stockholm als 17. Frau den **NOBELPREIS FÜR LITERATUR.**

Für ihr Gesamtwerk, das 20 Romane umfaßt, wurde ihr in Frankreich neben anderen Preisen der „Prix de la langue française“ verliehen.

Annie Ernaux wurde am 1. September 1940 in der Normandie geboren. Ihr literarisches Werk ist im Wesentlichen autobiografisch geprägt. Wiederholt thematisierte sie ihren eigenen Lebensweg vom Arbeiterkind zur Intellektuellen und Autorin.

Beispiele: „Der Platz“, Suhrkamp
neueste Ausgabe 2022
ISBN 978-3-518-22509-7
Hardcover 20 Euro
Taschenbuch 11 Euro

„Das andere Mädchen“
Suhrkamp 2022
ISBN 978-3-518-22539-4
Hardcover 18 Euro

Übersetzung:
Sonja Finck

Kerri Maher

DIE BUCHHÄNDLERIN VON PARIS

Eine Buchhandlung in Paris – für Sylvia Beach geht ein Traum in Erfüllung. In Adrienne Monnier findet sie nicht nur eine wagemutige Mitstreiterin, sondern auch die Liebe ihres Lebens. »Shakespeare & Company« wird zum **literarischen Treffpunkt in Paris: Hemingway, Gide, Valéry und Gertrude Stein** gehen hier ein und aus – und James Joyce. Als nach Abdruck einzelner Episoden die vollständige Publikation von »Ulysses« verboten wird, veröffentlicht ihn die unerschrockene Sylvia Beach gegen alle Widerstände – und setzt damit ihre ganze Existenz aufs Spiel.

Ein Roman über zwei starke Frauen, das »gefährlichste Buch des Jahrhunderts« und eine Liebe im Paris der Zwanzigerjahre.





**FRANZÖSISCH
GENIEßEN!**

Am Mittwoch, 30. November 2022, erklärte die UNESCO in Rabat Kultur und Handwerk des Französischen BAGUETTES zum immateriellen Welterbe.

Traditionell wird das Brot nur aus vier Zutaten hergestellt: Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Heute stellen noch ca. 35.000 handwerkliche Betriebe verschiedene Sorten „pain artisanal“ her, wie die gängige „flûte“ oder das dünnere „ficelle“. Daneben gibt es natürlich viele Großbäckereien, die an diese Vorgaben nicht gebunden sind und billiger produzieren können.

Omelettes französische Art mit Champignon-Knoblauch-Füllung

Für 4 Portionen

Füllung:

600 – 800 g kleine Champignons

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1/8 l Olivenöl

2 – 3 EL gehackte Petersilie

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

eventuell etwas Zitronensaft

Omelette:

8 Eigelb

220 ml Milch

80 g Mehl

8 Eiweiß

Butter zum Braten

► Zuerst die Füllung zubereiten: Champignons putzen, in Scheibchen schneiden.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und beide fein hacken.

► In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel glasig werden lassen, die Champignons zufügen.

► Bei mittlerer Temperatur 5 – 6 Minuten dünsten, unter Rühren noch 4 – 5 Minuten, so dass etwas Flüssigkeit verdunstet.

► Petersilie beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronensaft hinzufügen.

► Die Füllung warm stellen.

► Für die Omelettes in einer Schüssel die Eigelb mit etwa 3 – 4 Esslöffeln Milch verrühren, mit etwas Salz würzen.

► Mehl darauf sieben, mischen und die restliche Milch hinzufügen.

► 8 Eiweiß steif schlagen, unter die Eigelbmasse heben.

► In eine Pfanne mit etwas heißer Butter etwa ein Viertel des Teiges geben, die Masse langsam gerinnen lassen, bis die untere Seite bräunlich ist, die obere muss weich bleiben.

► Von der Füllung ein Viertel auf das fertige Omelette geben und zusammenklappen. Warm stellen.

► Auf diese Weise auch die restlichen drei Omelettes backen.



Tip Die Champignons lassen sich natürlich durch Birkenpilze, Hexenröhrlinge, Nebelkappen, Hallimasch, Perlpilze, Pfifferlinge, Riesenporlinge ersetzen!

Schmoren ist die ideale Zubereitungsart für fast alle Pilze, ob gemischt oder einzeln. Ersetzen Sie in der Füllung das Olivenöl durch neutrales Öl, so haben Sie das Grundrezept zum Schmoren.



DOKUMENTATION

Wie die Deutschen Frankreich lieben lernten - 60 Jahre Elysée-Vertrag

„Wie die Deutschen Frankreich lieben lernten“ beleuchtet die langsame Annäherung der beiden Nationen – aus west- und aus ostdeutscher Sicht. Ehemalige Austausch-Schüler*innen zeigen Aufnahmen ihrer ersten Reisen nach Frankreich aus den 50er bis in die 90er Jahre, Stadtarchivare stellen

einzigartige Filme zur Verfügung, Diplomaten, Unternehmer und Übersetzerinnen öffnen ihre Fotoalben und erzählen von Gegensätzen, abenteuerlichen Touren und außergewöhnlichen Begegnungen. Es ist ein Blick auf Frankreich, der über die gängigen Klischees hinausgeht und nicht selten überrascht.

Dokumentation von Jutta Pinzier und Katja Heinrichs, 2022, 43 Min. **Donnerstag, 19. Januar 2023 um 20.15 Uhr. Online verfügbar vom 19. Januar 2023 bis 19. April 2023.**

Im Herbst geht es nach Paris

■ HOF

Junge Erwachsene zwischen 15 und 26 Jahren können in den Herbstferien 2023 – vom 27. Oktober bis zum 1. November – Paris erkunden. Wer mitfahren möchte, kann sich bei der Kommunalen Jugendarbeit unter 09292/ 9679966 oder per E-Mail an stefan.fuetterer@landkreis-hof.de anmelden. Auf dem Programm stehen unter anderem Schloss Versailles, eine Eifel-turm-Tour, Stadtrundfahrt, ein Schiffsausflug und Disneyland. Der bezuschusste Reisepreis beträgt 369 Euro, Enthalten sind alle Eintrittspreise, Bustickets, Abendessen, Versicherung und Betreuung.

UNESCO ernennt Straßburg zur **Welthauptstadt des Buches 2024**. „Nach Guadalajara im Jahr 2022 und Accra im Jahr 2023 freue ich mich, Straßburg als Welthauptstadt des Buches für das Jahr 2024 ankündigen zu können“, so Audrey Azoulay UNESCO-Generaldirektorin. Gelobt wird Straßburg für sein literarisches Erbe und seine künstlerischen Aktivitäten.



Bei Weinversteigerung Rekordsumme erzielt

PARIS/BEAUNE. Bei einer Weinversteigerung im Burgund ist die Rekordsumme von 31 Millionen Euro erzielt worden. Zu den edlen Tropfen gehört ein 228-Liter-Fass Corton Renardes Grand Cru, das für 810 000 Euro versteigert wurde. *dpa*

„Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt“

(Jean Anthelme Brillat-Savarin)



Scharfer Kult, das Traditionsmesser Opinel, lebenslanger Begleiter jedes Franzosen

Bis nach Santiago de Compostela sind es Tausende schweißtreibende Kilometer. Der Jakobsweg ist eine körperliche und geistige Herausforderung. Wenn es darauf ankommt, zieht der Deutsche sein multifunktionales Schweizer Taschenmesser mit weißem Kreuz auf rotem Grund aus der Tasche – inklusive Mini-Schere, Nagelfeile und Pinzette zum Herausnehmen, die nie benutzt wird, aber irgendwie doch immer verloren geht.

Der Franzose braucht einzig sein Opinel. Eine Klinge, der Griff aus Buchenholz, genau eine Funktion: schneiden. Und das seit 125 Jahren. Anno 1890, dem Jahr übrigens, nach dem auch das erste klappbare Modell der Schweizer Armee benannt ist, erfand der 18-jährige Joseph Opinel das Messer in den französischen Savoyen. Seitdem ist es zum Kulturgut Frankreichs avanciert. Jedes Kind kennt es: „mon premier Opinel“, das Einstiegsmodell mit abgerundeter Klingenspitze. Über 300 Millionen Mal wurden die Messer in der ganzen Welt verkauft. Das Opinel hat sogar den Schweizer Alleskönner überholt und auch Deutschland erobert. Schon 1985 wählte das Victoria and Albert Museum in London das Opinel unter die 100 am besten designten Objekte der Welt – zusammen mit der Rolex und dem Porsche 911.

Das Design des Opinels mag zeitlos

sein, doch man sieht ihm die Streifzüge mit seinem Besitzer bald an: Auf dem Buchengriff formt sich recht schnell eine Patina in Fingerform, die garantiert rostende Klinge bekommt braune Spuren und mit ihr das darauf eingravierte Markenlogo der „gekrönten Hand“. Und wie wäscht man so ein Messer aus Holz und Stahl? Eben: gar nicht!

Der echte Connaisseur steckt das dreckige Messer in den Boden und wischt dann lässig den Schmutz ab. Die drehbare Sicherungsschelle, die „virole“, die das Zurückklappen auf die Finger verhindern soll, ist komplett verklemmt von Rost, Erde oder Sand, die Kohlenstoffstahlklinge stumpf. Der Deutsche wird nach dem Pilgermarsch sein Messer, das er immer gewissenhaft gewaschen und abgetrocknet hat, in perfektem Zustand in die Schublade legen. Der Franzose behält sein Arbeitswerkzeug, das „outil“, in der Hosentasche. Wenn der Enkel dann fragt, wie der Jakobsweg war, kann der Franzose erzählen, woher die Erde stammt, die in der „virole“ steckt. Erklären, wie mit ihm das Messer gealtert ist. Er wird sagen, dass jeder Schnitt, jeder Schritt auch, seine Spuren hinterlässt. Er wird seinem Enkel so die Liebe für dieses so wunderbar unperfekte Opinel mitgeben.

Dem Deutschen bleibt sein sauberes Messer, glänzend, aber doch glanzlos – mit Zahnstocher, Dosenöffner und fehlender Pinzette. ■

JOYEUX NOËL  Fröhliche Weihnachten



DIE KOBOLDE AUF DEM KERBHOLOZ

Erzählung aus dem Elsaß

BONNE ANNÉE

Und ein glückliches neues Jahr!

Nordwestlich von Sultzereu, neben dem Tal der Munster, erhebt sich ein Berg, der Kerbholz genannt wird. Sein Gipfel ist nicht karg, sondern bietet hervorragendes Weideland. Hier oben entsteht in zahlreichen Molkereien der berühmte Munsterkäse.

Jedes Jahr um den 1. Mai ziehen die Hirten mit ihren großen Herden auf den Berg und bleiben bis in die letzte Septemberwoche dort oben. Dann gehen sie zum Überwintern in ihre Täler zurück.

Sobald die Menschen das Vieh hinabgetrieben haben, kommen die Kobolde aus ihrem Versteck unter der Erde und weiden ihre Kühe auf den verlassenenen Wiesen. In riesigen roten Kupferkesseln machen sie den besten Käse, den es in der ganzen Gegend gibt, und auch ihre Butter ist ausgezeichnet.

Und an Weihnachten, wenn Schnee liegt und ihre Kühe auf verzauberten Wiesen weiden, nehmen die Kobolde ihre Butter- und Käsekugeln, die den besten Käsehersteller vor Neid erblassen lassen, und bringen sie heimlich ins Tal zu den Menschen in die Keller und Speisekammern. Sie belohnen damit die besonders fleißigen und ehrenhaften Gemeindemitglieder, aber sie vergessen auch nicht die Armen und Bedürftigen, damit auch sie merken, daß Weihnachten ist.



KINO

„Mrs. Harris und ein Kleid von Dior“

mit Lesley Manville
Regie: Anthony Fabian
Laufzeit: 117 Minuten

Der Film beginnt im London der Fünfziger. Ada arbeitet als Haushaltshilfe der Upper Class. Als sie die Nachricht erhält, dass ihr als vermisst gemeldeter Mann im Weltkrieg gefallen ist, beschließt sie, sich um sich selbst zu kümmern – und sich etwas zu gönnen: ein Designerkleid von Dior. Mit

etwas Glück, Chuzpe und der Unterstützung ihrer Freunde bringt Ada den nötigen Betrag zusammen – und steigt ins Flugzeug nach Paris, um bei Dior einzukaufen.

„Mrs. Harris und ein Kleid von Dior“ beruht auf dem 1958 erschienenen Roman von Paul Gallico.

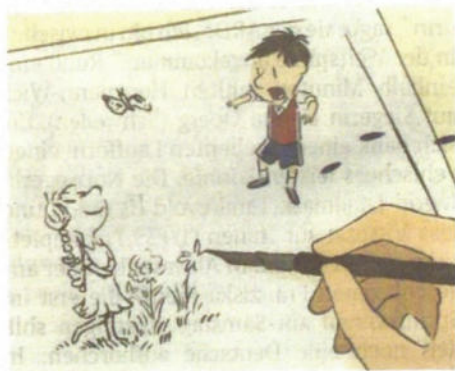
Neu im KINO:

PARIS. Was braucht ein Kind, um glücklich zu sein? Die Liebe der Eltern, ein paar gute Freunde, Lehrer, die zuhören und auch mal streng sind. Ein bisschen Spielzeug und eine Wiese zum Toben. **Der kleine Nick** hat all das und ist deswegen auch ein enorm zufriedener Knirps, der alles „prima!“ findet. **Zu verdanken hat er sein** beinahe idyllisches Leben aber nicht bloß Mama und Papa, sondern seinen wahren Schöpfern, dem Zeichner **Jean-Jacques Sempé** und dem Autor **René Goscinny**.

Die entwickelten die alltäglichen Abenteuer des kleinen Nick im Nachkriegs-Paris, das Sempé ab den 1960er Jahren mit filigranem Strich und in hellen Farben als romantisches Idealbild der in der Realität lauten und pulsierenden Metropole in den Kinderbüchern verewigte. Die aus der Kooperation von Sempé und Goscinny entstandenen Geschichten haben seither einige Generationen begeistert, drei Spielfilme sowie eine Animationsserie brachten den Figurenkosmos um den kleinen Nick auch ins Kino und Fernsehen. Besonders gelungen und auch für inzwischen erwachsene Fans interessant ist aber die neue Adaption des Stoffs im Animationsfilm „Der kleine Nick erzählt vom Glück“ des Filmemacherduos Amandine Fredon und Benjamin Massoubre. Die erzählen nicht bloß ein Abenteuer des quirligen Dreikäsehochs nach, sondern schildern die Hintergründe seiner Entstehung und mischen dabei virtuos Elemente der fiktiven Welten von Sempé und Goscinny mit deren bewegten, teils traurigen Biografien.

Denn anders als ihr meist quetschvergnügter Protagonist erlebten die beiden Männer selbst keine Bilderbuchkindheiten. Sempé erfährt Armut, Gewalt und Alkoholismus in seiner Familie, aber auch die Fürsorge seines Großvaters. Glück findet **Sempé** auch in der Musik von Jazzgrößen wie Duke Ellington. Eine Leidenschaft, die ihn bis zu seinem Tod mit fast neunzig Jahren im vergangenen August nicht loslässt.

→ **Der kleine Nick erzählt vom Glück:** Animationsfilm. Frankreich, Luxemburg 2022. Regie: Amandine Fredon, Benjamin Massoubre. 82 Minuten. Ohne Altersbeschränkung



Goscinny, der bereits 1977 an einer Herzinfarkt verstarb, berichtet in Dialoge mit dem kleinen Nick von seinen Erlebnisse während der Nazidiktatur, vom Verlust von Verwandten, die deportiert wurden, seine Übersiedelung in die USA und dem Traum für Walt Disney zu arbeiten. Glück widerfäh ihm aber im Austausch mit anderen Künstlern, die ihn fördern, und in Freundschaften etwa mit Sempé.

Amandine Fredon und Benjamin Massoubre halten sich nah an Sempés und Goscinny's Vorstellung von der Welt des kleinen Nick und übertragen Sempés Zeichenstilkwerkzeug in den filmischen Raum. Die teils düsteren Aspekte der Biografien Sempés und Goscinny's werden dabei nicht überbetont und sind geschickt mit den heiteren Alltagsszenen aus dem Leben des kleinen Nick verbunden.

Im Dialog mit seinen Schöpfern lernt der kleine Nick, dass nicht immer alles Friede, Freude, Eierkuchen sein kann, Glück aber trotz dem möglich ist. Und die Fans des kleinen Nick erfahren, warum er Sempé und Goscinny so geraten ist, wie man ihn heute kennen als fröhlichen und unbekümmerten Widerständler gegen alles, was Menschen traurig und mutlos machen kann.

PARIS, MON AMOUR!

Ein musikalischer Bummel durch die
französische Hauptstadt von und mit
Dominique Bals



Eintritt: 18€ inkl. ein Glas Rotwein (oder ein anderes Getränk,
außer Cocktails)

Silvestervorstellungen:

Sa, 31.12., 18.00 und 20.30 Uhr im Großen Haus

Eintritt: 20€ inkl. ein Glas Rotwein (oder ein anderes
Getränk, außer Cocktails)

Vorstellungen im Studio um 19.30 Uhr:

So, 18.12. (Premiere) | Mo, 26.12. | So, 08.01. | So, 15.01.

So, 29.01. | Sa, 11.02. | So, 19.02. | So, 23.04. |

So, 07.05. (15.00 Uhr)

Zusätzlich im Großen Haus um 17.00 Uhr:

Sa, 25.02. | So, 19.03.

Theaterkasse:

Tel. 09281 / 7070-290 | kasse@theater-hof.de

Mo-Sa 10-14 Uhr, Mi auch 18-20 Uhr

Mo - Sa zusätzlich ab 9 Uhr telefonisch zu erreichen

Abendkasse: Eine Stunde vor Vorstellungsbeginn

Online-Ticketshop: www.theater-hof.de/karten

Print@Home und Mobile Ticket

Vorschau 2023

www.theater-hof.de



Bayrisches Staatsministerium für
Wissenschaft und Kunst



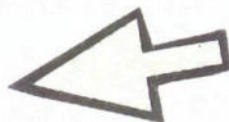
Landkreis Hof

BEZIRK
OBERFRANKEN

OBERFRANKEN
BILDUNG



Unsere nächsten Stammtische:



Freitag, 30.12.22 Jahresausklang bei „Elena“

Freitag, 27.01.23 „Il Giardino“ (vorm. „Da Pippo“)

Freitag, 24.02.23 „Hygienischer Garten“

Freitag, 31.03.23 „El Gusto“

Wir freuen uns, Ihnen zum **DEUTSCH-FRANZÖSISCHEN TAG (22.01.23)**
wieder einmal einen **CHANSONABEND** anbieten zu können.



Am **Samstag, dem 21. Januar 2023, um 19.00 Uhr,**
wird uns im

Festsaal des Historischen Rathauses in Rehau das

Duo SALTIM'BAND



aus Berlin mit klassischen französischen **Chansons von Brel bis Piaf**
und einigen Eigenkompositionen mit Charme und Beschwingtheit in unser
Nachbarland entführen.

Amandine THIRIET (Gesang)

studierte am
Conservatoire National in Metz sowie
in Paris Musik und Schauspiel und
arbeitet als freiberufliche Sängerin,
Schauspielerin und Sprecherin in
Frankreich, Deutschland und anderen
europäischen Ländern. Gerne organisiert
sie auch musikalische Mitmachprojekte
für Kinder.

Barbara KLAUS-COSCA (Akkordeon)

erhielt ihre
musikalische Ausbildung in Kaiserslautern,
Berlin und Paris und hatte unter anderem
Engagements an der Berliner Staatsoper,
am Hebbel-Theater Berlin und bei den
Berliner Festspielen. Daneben arbeitet sie
als Studiomusikerin und Musiklehrerin.



Foto: Pidji Photography -
Pierre-Jérôme Adjedj

Karten zum Preis von 10 Euro gibt es in der Rehauer Buchhandlung „seitenWeise“

Und das Glas Wein danach wird natürlich wie gewohnt auch nicht fehlen.

Erscheint vierteljährli

Verantwortlich:
Margit Hessler
Peter Rausch