



DFG

Deutsch-Französische
Gesellschaft Rehau e.V.

Informationen

Nr. 159

März 2018



Frohe Ostern



Joyeuses Pâques

EHRUNG für 2. Vorsitzende Ursula MAVRAKIS

Wieder hervorragend besucht war die **JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG**, die diesmal im VfB-Heim stattfand.

Beachtliche 47 DFG-Mitglieder – von aktuell insgesamt 131 – verfolgten die Berichte der Vorstandschaft über ein sehr aktives Vereinsjahr 2017. Neben dem Beschluß einiger formaler Änderungen der Satzung wurde die engere Vorstandschaft für weitere zwei Jahre bestätigt: erster Vorsitzender Harald EHM, zweite Vorsitzende Ursula MAVRAKIS, dritte Vorsitzende Margit HESSLER, Schriftführer Stefan GILCH und Kassiererin Susanne HERTEL stehen weiterhin an der Spitze des Vereins. Bürgermeister Michael ABRAHAM, der auch die Wahl leitete, dankte der DFG für die zahlreichen Aktivitäten und für die Unterstützung der Städtepartnerschaft.

Ursula MAVRAKIS erhielt eine Urkunde und einen Blumenstrauß für 25 Jahre Mitgliedschaft.

Bei Leberkäs mit Kraut und angeregter Unterhaltung ging die Veranstaltung harmonisch zu Ende.



GEBURTSTAG feierten

am 08.01.18	Herr Jürgen ICKS	70 Jahre
am 25.01.18	Frau Christiane FRISCH-PRETZEL	60 Jahre
am 28.02.18	Herr Robert BAREUTHER	70 Jahre
am 02.03.18	Herr Hartmut BURAU	75 Jahre
am 08.03.18	M. Pierre BONNAS	70 Jahre
am 15.03.18	Frau Marlene KOHRHAMMER	70 Jahre
am 18.03.18	Frau Helma OPPELT	85 Jahre
am 23.03.18	Herr Gustav OPPELT	90 Jahre
am 24.03.18	Frau Margot STUMPF-VOGEL	80 Jahre

Wir gratulieren ganz herzlich unserem Vorstandsmitglied **Katrin TAMANG** und ihrem Mann **Thinley** zur Geburt ihres Sohnes **TENZING** am 28. Februar.

Nichts, was das Leben lebenswert macht, kann man für Geld kaufen.

ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY

Deutsch-Französischer Tag 2018

Kranzniederlegung

am Franzosengrab



Zur Erinnerung an 55 Jahre Elyséevertrag und die ebenso lange bestehende Städtepartnerschaft Rehau Bourgoin-Jallieu legte Bürgermeister Michael Abraham am vorderen Franzosengrab ein Blumenbinde nieder. In Begleitung von DFG-Vorsitzendem Harald Ehm und Ehrenmitglied Peter Rausch erinnerte er an die Anfänge der Beziehungen nach Frankreich.

Vor der Abendveranstaltung besichtigte Bürgermeister Abraham das DFG-Archiv und trug sich ins Gästebuch ein.



Zum Anlaß des Deutsch-Französischen Tages, der seit der Unterzeichnung des Elyséevertrags jährlich am 22. Januar begangen wird, hat es sich bei der DFG Rehau eingebürgert, der Öffentlichkeit eine Veranstaltung mit Bezug zu Frankreich anzubieten.

In diesem Jahr nahm uns die Rehauer Buchhändlerin **Birgit KAISER-BERGANDER**, selbst DFG-Mitglied, mit auf eine „Reise durch die deutsch-französische Bücherwelt“ und begeisterte damit rund 50 Zuhörer im Historischen Rathaus.

Nachdem der Hausherr Michael Abraham mit Zitaten aus der Rehauer Kriegschronik an die Zeit des 1. Weltkriegs erinnert hatte, stellte die Referentin eine Reihe von Büchern vor, die alle einen Bezug zu Frankreich oder den deutsch-französischen Beziehungen hatten.

Mit viel Charme und fundiertem Wissen brachte sie den Besuchern anschaulich und kurzweilig die verschiedensten Genres nahe – von historischen Büchern über Biografien und Romane bis zu Reiseführern und Kochbüchern -, so daß anschließend die gut bestückten Büchertische förmlich umlagert waren.

Bei einem Gläschen Rotwein klang der Abend mit guten Gesprächen aus. Wir freuten uns, unter den Gästen auch Besucher der DFGs aus Hof und Selb begrüßen zu können.

Literaturreise nach Frankreich



Die Beziehungen zwischen Rehau und Bourgoin-Jallieu begannen bereits vor 60 Jahren mit dem ersten Besuch der Groupe Culturel und ihrem Leiter André Chazallet in Rehau im Jahre 1958.

Die Gruppe nahm Kontakte auf zu örtlichen Vereinen und es fanden auch Gegenbesuche deutscher Jugendlicher in Bourgoin-Jallieu statt.

Das umfangreiche Archiv der DFG birgt viele interessante Dokumente und Fotos.

August 1968

Übersetzt von:

Magrit Schneider

Übersetzung eines Berichtes aus der in Bourgoin-Jallieu erscheinenden Zeitung "Progrès".

Eine Abordnung des "Manoir des Jeunes" feierte am Grab des "alten Soldaten" (franz. Soldatengrab) das 10-jährige Bestehen der Kontakte Bourgoin-Jallieu --- Rehau.

Im kommenden Oktober werden es 155 Jahre, daß zwei napoleonische Soldaten fern ihrer Heimat im Herzen der undurchdringlichen bayerischen Wälder im Sterben lagen, wenige Schritte von dem Dorf Faßmannsreuth, das einige Kilometer von Rehau entfernt liegt. Die Bauern dieses abgelegenen Eckchens des Königreiches Bayern, dessen Herrscher mehrmals ihre Verbundenheit mit Frankreich bewiesen hatten, versuchten die beiden Soldaten zu retten, aber vergebens. Dann, nachdem sie ihre Papiere - sehr ungenaue Dokumente - zusammengesucht hatten, beerdigten die Bayern die beiden kaiserlichen Soldaten im Wald. Seitdem werden die beiden Gräber sorgsam von den Faßmannsreuther Kindern gepflegt. Blumen - Heidekraut und Fingerhut - bedecken die kleinen Hügel während der warmen Jahreszeit.

145 Jahre später

Zwei Kreuze tragen die Inschrift: "Hier ruht fern seiner Heimat ein unbekannter französischer Soldat". - Die Gräber werden von vielen Vorbeikommenden besucht, und der Lehrer der Schule führt seine Kinder jeden Monat hin, um sie mit Blumen zu schmücken. Und noch immer war noch nichts in der Sache der deutsch-französischer Annäherung getan worden, die seit zehn Jahren vorbereitet wird. Herr Pischtiak, ein Wirt in diesen Wäldern, dessen Haus das Schild "Grüne Tanne" trägt, hat uns doch tatsächlich Postkarten von Faßmannsreuth aus dem Jahre 1902 gezeigt, auf denen schon die gepflegten blumengeschmückten Gräber zu sehen sind..

Zu jener Zeit hatten wir aber mit unseren Nachbarn eine Streitsache, die Elsaß-Lothringen hieß. Das Volk aber ignorierte tief in seinem Herzen die Politik und ihre Begleiterscheinung - die Zwisttracht. - Dann, 1958, 145 Jahre später, kam eine Gruppe von einigen 30 jungen Leuten der Groupe Culturel aus Bourgoin-Jallieu nach Rehau. Sie wurden von Freunden unseres Landes aufgenommen: Frau Kunel, Herrn Löschner (Chef einer Lokalzeitung), Prof. Jpsch (Leiter des Kreisjugendringes). Der Grundstein zu einer Partnerschaft mit Bourgoin-Jallieu war gelegt. Ein ergreifender Pilgerzug bewegte sich zu den Gräbern. Zum ersten Mal ehrten Landsleute die unbekanntenen Toten der bayerischen Wälder. - Seitdem gab es jedes Jahr Kontakte. Sie weiteten sich aus, und 1963 begründete die Groupe Culturel die offizielle Partnerschaft zwischen Bourgoin-Jallieu und Rehau. Die Feier wurde in unseren Städten festlich begangen und wiederholte sich dann in Rehau mit glanzvollen Festlichkeiten. In der Folgezeit beteiligten sich der Großteil der lokalen Vereine aus Bourgoin-Jallieu am Austausch mit Rehau: Fußball, Basketball, Fraternelle, Schulen, Jeune France usw.....!

Zehn Jahre schon

Und dieses Jahr, anlässlich des zehnjährigen Bestehens dieser Kontakte, die zur Partnerschaft führten, trafen sich die Initiatoren dieser Treffen, jene, die als erste diese Freundschaft zwischen unseren Städten in der Dauphiné und Bayern bekräftigten, in Rehau wieder.

Eine offizielle Delegation des Manoir des Jeunes begab sich mit ihrem Präsidenten nach Rehau. Sie wurden empfangen von Herrn Hertel, Präsident der DFG, Kunel, ehemaliger Vorstand mit Frau, Rothe, Walter Mitglieder der DFG, Otto Richter, Philipp Feldbausch. Die Abordnung aus Bourgoin-Jallieu neigte sich über das Soldatengrab, das der jüngste der Gruppe mit Blumen schmückte. Der Regen verlieh dieser Zeremonie noch mehr Feierlichkeit, er erinnerte daran, wie das Ende der beiden Soldaten wohl war, die sich im herbstlich schlechten Wetter verirrt hatten.

Nachdem er der Bevölkerung für ihre Erinnerungstreue gedankt hatte, erinnerte der Präsident des Manoir des Jeunes an den Sinn dieser Zeremonie und wünschte, daß sich die Annäherung zum größten Wohle Europas fortsetzen möge. Sehr aktuelle Worte, denn in der folgenden Nacht, nur zwei- oder dreihundert Meter davon entfernt, bezogen die sowjetischen Panzer Stellung an der nahen Grenze der unglücklichen Tschechoslowakei. -

Herr Hertel bedankte sich seinerseits und versprach, den Austausch mit Bourgoin-Jallieu noch mehr auszuweiten.

Eine zweite Feier fand danach am Dreißigstündereck am Grab eines unbekanntes deutschen Soldaten statt. Ein Blumengebilde wurde niedergelegt, neben dem, das die Inschrift trägt: "Feuerwehr Bourgoin-Jallieu". Die Besuche aus Bourgoin-Jallieu in Rehau sind doch wirklich zahlreich. Dann bot man den Besuchern Kaffee im Gästehaus "Bourgoin-Jallieu" an. Ausgezeichnetes Gebäck war von den Damen Walther, Rothe, Richter und Kunel bereitet worden, das die ungeteilte Zustimmung der Gäste aus der Dauphiné fand, die Feinschmecker undVielfraße sind. Neben dem Präsidenten des Manoir des Jeunes waren anwesend: Herr Rulet, Vizepräsident und Frau, Jean Lanza, Vizepräsident, Benoît, Sekretär, Charles Bonhomme, Archivar etc... Auch Herr Antoinat vom Fußballclub, der zu Besuch in Rehau weilte, und Herr Paillet vom Sportclub (Leichtathletik) nahmen an diesen Feiern teil.

Laßt uns wünschen, daß sich in den nächsten 10 Jahren die Besuche zwischen Jugendlichen und Erwachsenen verstärken, denn diese Unternehmen auf lange Sicht sind schließlich die einzigen Aktivposten auf dem Feld der zwischenmenschlichen Kontakte für das gegenseitige Verstehen. Rehau, genau wie Luton, Bergisch-Gladbach oder Bourgoin-Jallieu sollen nicht nur Etappen auf einer Ferienreise sein, sondern Orte der Begegnungen und der Brüderlichkeit, wie dies die Initiatoren der DFG Rehau unterstrichen.

gez. Andre Chazallet

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE SPRACHKURIOSITÄTEN

Es gibt Dinge, die sollten un-
ausgesprochen bleiben, sonst
könnte einer **„schlafende Hunde
wecken“**. Zumindest in Deutsch-
land. In Frankreich ist es die Katze,
die Angst verursacht und nicht
geweckt werden darf: **„Il ne faut
pas réveiller le chat qui dort.“**

Wer sich im Stich gelassen fühlt,
sagt, er wurde **„fallen gelassen
wie eine heiße Kartoffel“**. Die
Franzosen formulieren es ein
bisschen gemeiner und werfen statt
des Erdapfels eine alte Socke zu Bo-
den: **„laisser tomber quelqu'un
comme une vieille chaussette“**.

Wie die Bocuse-Küche nach Rehau kam

Bocuse-Schüler Bernard Lantelme aus Bourgoin-Jallieu trauert um seinen großen geistigen Vater. Paul Bocuse starb am 20. Januar. Seine Kochkunst wirkte bis nach Rehau.

Von Charles Moulédo

Bourgoin-Jallieu/Rehau – Der Franzose Bernard Lantelme aus Bourgoin-Jallieu muss früher sehr schüchtern gewesen sein. Als er sich nach seiner Gastronomie-Ausbildung als Koch bei Paul Bocuse in Lyon beworben hatte, ging er zum Vorstellungsgespräch mit seinem Vater. Riesenerfahrungen. Seinen ersten Eindruck des Meisterschöpfungswunders vergisst er nicht: kurze Haare und nicht rauchen. Und den Vater will ich hier nie wieder sehen“, soll Bocuse gebrüllt haben. So bekam Lantelme die Chance, im Kulturstaurant Collonges-au-Mont-d'Or sehr wertvolle Kocherfahrungen zu sammeln.

Der Klassiker, den ich immer gerne esse, sind Bratwürste mit Semmel und Senf.

Bernard Lantelme

„Bocuse war sehr streng und verlangte in der Küche vollen Einsatz“, erinnert sich der Mitarbeiter heute. Er hatte die Kochkunst des großen Meisters in den 1970er-Jahren nach Rehau gebracht. In Rehau hinterließ Bernard Lantelme bleibende Feinschmeckerpaarungen im Hotel Krone, außerdem stand er im Hotel Strauß in Hof am Herd. Die französische Küche war damals schon sehr gefragt, vor allem bei den vielen Foreignern, die auf Geschäftswesen in Rehau übermachten. Manchmal habe er Zutaten wie beispielsweise Schalotten oder Artischo-

cken direkt aus Frankreich bestellen müssen, erinnert sich Bernard Lantelme, heute 67 Jahre alt. Bellebe war bei den Gästen Bocuse-Spezialitäten wie Loup en croûte (Wolfsbarsch im Teigmantel), Jambon au foie (gekochten Schinken mit Heu geräuchert) oder Poularde en vessie (Masthuhn in der Schweinsblase gekocht). Nicht zu vergessen die häufig bestellte Soupe de moules au safran (Safran-Muschelsuppe). „Es war eine hochwertige Küche, die sich nicht je leisten konnte“, berichtet der Chefkoch. Die Zusammenarbeit mit deutschen Kollegen und Mitarbeitern sei immer einwandfrei gewesen, doch habe Lantelme gelegentlich so eine Verstärkung aus Frankreich kommen lassen.

Der Franzose hätte in Rehau bleiben und sich in seiner fränkischen Zweithelmat niederlassen können – doch so gut hat es ihm gefallen. Doch es kam ein verlockendes Angebot aus Saint-Alban-de-Roche nahe Lyon, das er nicht ausschlagen konnte: Ein Freund wollte seine Gastronomie aufgeben und suchte einen Nachfolger. Lantelme schlug zu, um selbstständig zu werden. Er kehrte nach Frankreich zurück. Ein anderer Grund könnte hier aber auch eine Rolle gespielt haben: „Meine Frau vermisste die Heimat.“

Bernard Lantelme sei nach seinen Lehrjahren beim großen Meister Paul Bocuse der Aufstieg zur Selbstständigkeit sehr wichtig gewesen. Denn bevor er nach Rehau gekommen war, hatte er als Koch in der französischen Marine gedient. Ein anschließendes Angebot aus dem Verteidigungsministerium, in Paris für die Armee zu kochen, hatte er ab-

gelehnt: „Das wäre pure Verschwendung gewesen“, sagt er heute. Und erklärt, warum: „Bocuse hat uns gelehrt, immer höher zu zielen, das Beste aus unserer Kunst zu holen.“ Also entweder in die ganz großen Gastronomiehäuser zu kommen oder eben selbstständig zu werden. Sein Lokal, das Restaurant Bernard Lantelme, sei sehr gut gelaufen, bis er vor acht Jahren verkaufte, um sich zur Ruhe zu setzen.

Aber von Ruhe ist beim 67-Jährigen heute nichts zu spüren. Viele ehrenamtliche Aktivitäten, etwa bei der Städtepartnerschaft mit Rehau, oder der Einsatz für einen Autistenverein halten ihn auf Trab. Besonders seiner frischen, fast jugendhaften Stimme ist seine Fitness anzumerken. Sein Geheimnis? „Ich singe in einem Chor“, sagt er. Und davon abgesehen? „Et bien manger“ – also gutes Essen – verrät er schließlich sein Geheimnis, das die Gesundheit mit der Lehre seines Ausbilders verbindet.

„Bocuse war der Meinung, dass die beste aller Küchen einfach ist, jedoch perfekt umgesetzt und unter Verwendung nur erstklassiger Produkte“, erklärt er. Der aktuelle Trend hin zu Bioprodukten gehe dahin, wo Bocuse lange schon mit seiner Kochphilosophie gewesen sei.

Zu Ehren des verstorbenen Meisters setzen sich Lantelme und seine Kollegen für eine Verbreitung der Bocuse-Kochlehre ein. Beispielsweise initiiert Lantelme Kochaktionen mit seinen Rezepten. Diese Woche fahren Lantelme und seine Kollegen in die Partnerstadt Bergisch Gladbach, um Kochdemonstrationen nach Bocuses Prinzipien abzuhalten.



Er verdankt Paul Bocuse viel und verbreitet weiter seine Ideen: Bernard Lantelme

Foto: privat



FP 27.01.18

Aber am wichtigsten war für den ehemaligen Schüler wohl, dass er sich persönlich von seinem verstorbenen Meister verabschieden konnte. Das war in dessen zweitem Kulturkalkal namens L'Abbaye in Lyon. Dort konnte er in dieser Woche der trauernden Familie kondolieren. „Die kulinarische Welt hat einen großen geistigen Vater verloren“, sagt er.

Bei aller Trauer vergisst Bernard Lantelme nicht, dass er nicht nur Haute Cuisine gelernt hat, sondern auch bodenständige, traditionstreue Küche. Das war seine große Entdeckung in Rehau und in der Region. Eine, die er auch nach Hause mitgenommen hat: Eintopf, Ochsenbrust oder Leberknödel. „Der Klassiker, den ich aber immer wieder gerne esse, wenn ich nach Rehau komme, sind jedoch Bratwürste mit Semmel und Senf“, verrät er. Bernard Lantelme kommt noch immer regelmäßig nach Rehau. Er hat hier viele Freunde – unter anderem in der Deutschen Französischen Gesellschaft (DFG), die die Städtepartnerschaft zwischen Rehau und Bourgoin-Jallieu lebendig hält. So beschreibt ihn Margit Hessler aus dem Vorstand der DFG Rehau als einen „genialen Koch“, der ein „sehr netter, weltoffener und kommunikativer Mensch“ ist. Ursula Mavrakis, ebenso Vorstandsmitglied bei der DFG Rehau, gefällt am Gourmet-Franzosen besonders seine gute Laune. Und ebenso, dass er sich, wenn er zur Faschingszeit nach Rehau kommt, sehr gut verkleiden kann – und mit den Rehaubern viel Spaß hat. Hier kennen ihn viele, sagt Mavrakis: „Er ist hier bekannt wie ein bunter Hund.“

Diesem großen Artikel sind nicht viele dankbar!

In der Vorweihnachtszeit veranstaltete das Comité in Bourgoin-Jallieu einen „Deutschen Abend“. Es gab Eintopf, Kräuterquark mit Kartoffeln, Schwarzbrot, Kölsch und Schwarzwälder Kirschtorte serviert vom Traiteur Jérôme Candy. Der deutsch-französische Film „Frantz“ wurde gezeigt, außerdem gab es eine Tombola und einen kleinen Weihnachtsmarkt. Da wären wir auch gerne dabei gewesen!



Im Januar machte sich eine **Gruppe von Künstlern** aus **Bourgoin-Jallieu** auf in die Partnerstadt **Bergisch-Gladbach** zu einer gemeinsamen Ausstellung mit Kollegen zum Thema „A Table“. Die gezeigten Werke hatten alle irgendwie mit dem Thema zu tun - u.a. waren **Brigitte Martinet**, ihr Ehemann **Yves Montanier** und **Gilles Laverne** mit von der Partie. Die Malerin und Autorin **Anne-Marie Martin** las aus ihren Werken und **Bernard Lantelme** servierte Gratin Dauphinois und Häppchen.

CRÊPES-MAKER

ausgewählt von unserer Küchen-Expertin Brigitte Löffler

DER GEWINNER: RICHARD BEILEIN AUS WUNSEDEL

Mit dem allergrößten Vergnügen haben wir den Brief von Richard Beilein aus Wunsiedel gelesen. Herr Beilein ist der Vorsitzende der Deutsch-Französischen Gesellschaft Wunsiedel, die beste Kontakte mit der Partnerstadt Mende im Département Lozère pflegt. Die Besucher aus Südfrankreich schätzen stets besonders die Wunsiedler Bratwürste ihres Lieblingsmetzgers. Nur mitnehmen nach Hause konnten sie nie welche auf der viel zu langen 16-Stunden-Busfahrt. Also leisteten die Wunsiedler Bratwurst-Entwicklungshilfe und nahmen im August ihren Metzger kurzerhand zum Gegenbesuch nach Frankreich mit. Dieser gab dann in einer Metzgerei in Mende den Gesellen eine Unterweisung in der Herstellung fränkischer Wurstspezialitäten, wie uns Richard Beilein berichtete. Man überwand allerlei Sprachbarrieren und technische Probleme mit Bravour. Seither gibt es einmal pro Monat in Mende fränkische Bratwürste zu kaufen – die überdies auch auf dem Weihnachtsmarkt der Stadt besten Absatz fanden. Nun möchten die Partnerstädte eine weitere kulinarische Tradition begründen: Alain Lassere aus Mende wird die Wunsiedler in der Zubereitung originalfranzösischer Crêpes unterweisen, am neuen Crêpes-Maker! – Danke, lieber Herr Beilein, für diese tolle Geschichte und so viel geliebtes Europa.

Glücklicher Gewinner einer
Verlosung der FRANKENPOST

LA
BELLE
HISTOIRE



Wir haben einen Freund verloren.
Er starb nach schwerer Krankheit, mit der er möglichst niemanden behelligen wollte, kurz nach seinem 70. Geburtstag.

Jürgen war DFG-Mitglied seit 1966 und maßgeblich beteiligt an der Gründung der DFG-Jugendgruppe im Jahre 1971. 10 Jahre lang war er deren Leiter und somit auch Mitglied der Vorstandschaft. Die Gruppe war sehr aktiv, organisierte Französischkurse, Frankreichfahrten, Filmtage und Theaterabende und die beliebten Raritätenfahrten.

Gute Kontakte bestanden zur Groupe Culturel von André Chazallet, sowie nach Waldsassen und Salzgitter.



Jürgen Icks

*8. Januar 1948 †5. Februar 2018

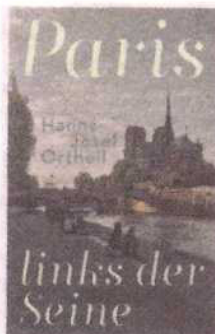
Jürgen war ein „Macher“, der hinter den Kulissen viel bewegte, half, wo er konnte und auf keinen Fall dafür gelobt werden wollte. Für viele Projekte der DFG setzte er sich ein – ob es das Gästehaus betraf, die Herstellung von Broschüren, Jubiläumskalendern oder der DFG-Informationen. Unvergessen ist die große Jubiläumsausstellung zu unserem 40jährigen Bestehen. Auch der Vorschlag zur Verleihung der Europamedaille der EVP-Fraktion im Europaparlament kam von seiner Seite.

Sein großes Hobby war die Musik und vor allem das Akkordeonspiel, das er im Ruhestand wieder intensiviert und womit er vielen große Freude bereitete.

Er hätte uns sicher noch zahlreiche wertvolle Impulse gegeben und wir hätten uns gefreut, wenn er weiterhin unser Vereinsleben mitgestaltet hätte.

Was uns bleibt, sind viele schöne Erinnerungen.

Wir vermissen ihn und trauern mit seiner Frau Marianne und seiner Familie.



Reiseführer: „Paris, links der Seine“

Der Schriftsteller Hanns-Peter Ortheil ist Paris-Kenner. Er hat in dieser Stadt gelebt, ja, sie sich geradezu einverleibt. Dabei hat er zwei unterschiedliche Zugänge zu der Metropole gefunden, zum einen über die Literatur, zum anderen über das Essen. Deshalb ist sein Buch „Paris, links der Seine“ auch eine Art kulinarisch-literarischer Reiseführer geworden. Klar, dass er sein Augenmerk auf die intellektuellenviertel Quartier Latin und Saint-Germain-des-Prés legt, wo die bedeutendsten französischen Dichter und Denker ihre Spuren hinterlas-

Reiseführer

sen haben. Ortheil weiß, wo sie verkehrten. Ab und zu streut er kleine Passagen ihrer Werke ein. Trotzdem ist sein Buch ganz gegenwärtig. Er kennt nämlich auch die kleinen Buchhändler, Bistrosbesitzer, Kunststudenten. Er flaniert, beobachtet, lässt sich viel Zeit und erzählt so ganz nebenbei, wo man die köstlichsten Austern essen kann und vor allem, wie man sie isst. Alles in allem ist es ein sehr französisches, genießerisches Buch geworden.

Hanns-Josef Ortheil: „Paris, links der Seine“, Insel Verlag, Berlin, 320 Seiten, 22 Euro



August 1960 -
 Die „Groupe Culturel“ mit Rehauer Jugendlichen an der Zonengrenze vor der
 ehemaligen Lederfabrik in Hirschberg (inzwischen abgerissen)
 Werner Löschner 6. v. re., 9. v. re. André Chazallet



1960

Mitglieder der „Groupe Culturel“
 an der tschechischen Grenze
 August 1960, 3. v. re. André Chazallet



1963

August 1963 – Gründung der Städtepartnerschaft -
 die Groupe Culturel mit dem Jubiläumspakat
 vor dem alten Schulhaus in Faßmannsreuth



Vor 45 Jahren - OSTERN 1973

Das ROTE KREUZ Rehau besucht
das CROIX ROUGE in Bourgoin-Jallieu



Gemeinsame Rettungsübung

Empfang im Rathaus



Ostern 1973 - Eierhärten der DFG-Jugendgruppe hinter dem Gästehaus

Unsere nächsten STAMMTISCHE:

- am 27.04.18 Pizzeria „KORFU“, Wallstraße
am 25.05.18 VfB-Heim
am 29.06.18 Gasthof „GOLDENE SONNE“, Pilgramsreuth
am 27.07.18 Pizzeria „CALABRIA“, Schützenstraße

Weitere TERMINE:

EIERHÄRTEN am **Ostermontag, 2. April 2018**,
wie gewohnt in Pilgramsreuth im
Gasthof „Goldene Sonne“

10.00 h Treffen der Wanderer Ecke Berliner Allee /
Wüstenbrunner Straße

10. - 13. Mai 2018 Fahrt nach **BOURGOIN-JALLIEU**
zur Feier des **55. Geburtstags der Städtepartnerschaft**

Rehauer STADTFEST am **30. Juni 2018** mit **Weinstand**
und den **üblichen Spezialitäten**.

Wir freuen uns, daß wir weiterhin den Standort „**Hubertus-
apotheke**“ nutzen dürfen und bedanken uns schon im voraus
bei den Eigentümern.

**Die DFG Selb lädt am 14. April 2018 ein ins Rosenthal-Casino zu
einem** Menü mit Weinen aus Frankreich. Beginn 19.00 h.

Preis für Vorspeise, Hauptgang + Käse + je 1 Glas Wein / Gang: 36 Euro.
Anmeldungen bitte bis 10. April direkt im Rosenthal-Casino, 09287/8050.

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

Erscheint vierteljährlich:

Verantwortlich:
Margit Hessler
Peter Rausch