



DFG

Deutsch-Französische
Gesellschaft Regau e.V.



Informationen

Nr. 162

Dezember 2018

Ein frohes Weihnachtsfest und



Kreuzgang der Abtei Fontenay in Burgund

einen guten Rutsch ins neue Jahr

Rückblick

Wir danken unserem Mitglied **Siegfried MÖCKEL** für seinen **Diavortrag** im Rahmen des Oktoberstammtisches im ASV-Heim. „**Von Nancy bis Nantes** „ ging es in schönen Bildern, die den Zuschauern große Lust machten, bald wieder einmal auf Reisen ins Nachbarland Frankreich zu gehen.

Die **DFG Selb** bot auf dem Selber Weihnachtsmarkt wieder gemeinsam mit Freunden aus der **Partnerstadt Beaucouzé** französische Spezialitäten an, darunter 600 Austern, die alle von Feinschmeckern mit Genuß verzehrt wurden.

Die **DFG Wunsiedel** und die **Katholische Pfarrei Wunsiedel** organisierten verschiedene Benefizveranstaltungen und -konzerte, deren Erlös der **Sanierung der Orgel in der Kathedrale der französischen Partnerstadt MENDE** zugute kommen soll.

Zwei Veranstaltungen mit unserem Mitglied **Salvatore Rinnone**, Sizilianer von Geburt, fanden beim Publikum großen Anklang - eine Gedichtlesung in Rehau, zusammen mit **Ingrid Haushofer** und Klavierbegleitung sowie ein weiterer Abend in Hof mit von ihm selbst vertonten Gedichten. Beide Male war unsere 2. Vorsitzende **Ursula Mavrakis** als Übersetzerin bzw. Moderatorin nicht unerheblich beteiligt.



ADVENTSFEIER



Alle Jahre wieder

im festlich geschmückten Siedlerheim am Samstag, 15.12.: ca. 40 Personen unterhielten sich wie immer prächtig bei weihnachtlichen Köstlichkeiten und besinnlichen Vorträgen und Liedern.



GEBURTSTAG feierten

Herr **Edgar PÖPEL**
 Herr **Siegfried MÖCKEL**
 Frau **Christa RAUSCH**
 Herr **Adolf DÖTSCH**
 Frau **Heidrun WENDLER**

80 Jahre
70 Jahre
80 Jahre
80 Jahre
70 Jahre



Nicht nur während der Fastenzeit müssen wir **„DEN GÜRTEL ENGER SCHNALLEN“**, sondern auch, wenn wir sparen. Die Franzosen wählen exakt dieselben Worte, um eine Einschränkung zu beschreiben: **„SE SERRER LA CEINTURE“**.

Am 29. und 30. Juni 2018 wählte die für die Prüfung der Bewerbungen und Vergabe der Auszeichnung zuständige Fachkommission der *Plus beaux Villages de France* zwei neue Dörfer aus, die dieses begehrte Label erhielten: La Romieu im Departement Gers und Villeréal im Departement Lot-et-Garonne. Wie alle neu aufgenommenen Gemeinden werden auch diese Orte nach 6 bis 9 Jahren erneut beurteilt. Aktuell hat die Vereinigung ihr Gütesiegel an 158 Dörfer vergeben. Die Karte kann unter www.les-plus-beaux-villages-de-france.org abgerufen werden.

Wenn der Magen knurrt und große Berge Pfannkuchen oder Schnitzel verlockend scheinen, sagen Deutsche, sie hätten einen **„Bärenhunger“**. Franzosen begnügen sich mit kleineren, aber nicht weniger gefräßigen Tieren: Sie haben Hunger wie ein Wolf – **„faim de loup“**.



Ein französischer Tourist hält neben einem deutschen Polizisten. „Entschuldigen Sie, ich suche einen Parkplatz!“ „Und deshalb kommen Sie extra aus Frankreich?“



French 75

Eleganter Champagnerdrink: den Cognac oder Gin mit dem Zitronensaft, dem gesiebten Puderzucker und Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln, durch ein Sieb in eine Champagnerschale gießen und mit Champagner auffüllen. Tipp: den Glasrand zuvor in Zitronensaft und Zucker tauchen.



Pro Drink:
30 ml Cognac oder Gin
15 ml Zitronensaft
1 TL Puderzucker
ca. 60 ml Champagner

Na den PROST!

Information zum Datenschutz für die Mitglieder der DFG Rehau e.V.

Zur Erhebung, Verarbeitung (Speicherung, Veränderung, Übermittlung) oder Nutzung personenbezogener Daten der DFG-Mitglieder gelten folgende Regelungen:

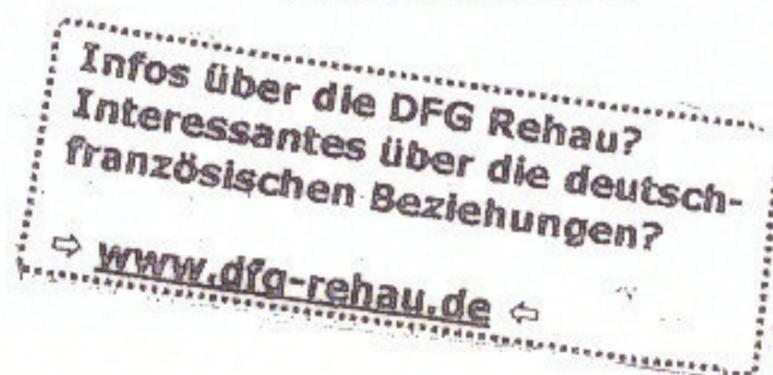
1. Die DFG Rehau e.V. erhebt, verarbeitet und nutzt personenbezogene Daten ihrer Mitglieder mittels elektronischer Datenverarbeitung zur Erfüllung ihrer satzungsgemäßen Zwecke und Aufgaben, z.B. der Mitgliederverwaltung. Es handelt sich insbesondere um folgende Mitgliederdaten: Name und Anschrift, Bankverbindung (falls Lastschriftinzug durchgeführt wird), Geburtsdatum, Datum des Beitritts, in einigen Fällen Telefonnummer (Festnetz oder Mobil) und E-Mail-Adresse.
2. Mitgliederlisten werden in digitaler oder gedruckter Form an Vorstandsmitglieder oder sonstige Vereinsmitglieder weitergegeben, sofern deren Funktion oder besondere Aufgabenstellung im Verein die Kenntnisnahme dieser Daten erfordert.
3. Im Zusammenhang mit dem Vereinsbetrieb sowie den satzungsgemäßen Veranstaltungen veröffentlicht die DFG Rehau e.V. personenbezogene Daten und Fotos ihrer Mitglieder in der Vereinszeitung sowie auf der Homepage und übermittelt ggf. Daten und Fotos zur Veröffentlichung an Printmedien. Die Veröffentlichung/Übermittlung von Daten beschränkt sich dabei auf Name, Vereinszugehörigkeit, Funktion im Verein sowie Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem konkreten Anlass. Ein Mitglied kann jederzeit gegenüber dem Vorstand die abgegebene Einwilligung in die Veröffentlichung von Einzelfotos seiner Person widerrufen. In diesem Fall unterbleibt die Veröffentlichung/Übermittlung und der Verein entfernt vorhandene Fotos von seiner Homepage.
4. In ihrer Vereinszeitung berichtet die DFG Rehau e.V. auch über Ehrungen und Geburtstage ihrer Mitglieder. Es werden bei dieser Gelegenheit Fotos von Mitgliedern und ggf. folgende personenbezogene Mitgliederdaten veröffentlicht: Name, Dauer der Vereinszugehörigkeit, Funktion im Verein und – soweit erforderlich – Alter und Geburtstag. Berichte über Ehrungen mit Fotos darf der Verein – unter Meldung von Name, Funktion im Verein, Dauer der Vereinszugehörigkeit – auch an andere Printmedien übermitteln. Im Hinblick auf Ehrungen und Geburtstage kann das betroffene Mitglied jederzeit gegenüber dem Vorstand der Veröffentlichung/Übermittlung von Einzelfotos sowie seiner personenbezogenen Daten allgemein oder für einzelne Ereignisse widersprechen. Der Verein informiert das Mitglied vorher über eine beabsichtigte Veröffentlichung/Datenübermittlung. Wird der Widerspruch ausgeübt, unterbleibt die Veröffentlichung/Übermittlung.
5. Jedes Mitglied hat im Rahmen des Bundesdatenschutzgesetzes das Recht auf Auskunft über die zu seiner Person gespeicherten Daten, ggf. den Empfängern bei Datenübermittlung, den Zweck der Speicherung sowie auf Berichtigung, Löschung oder Sperrung seiner Daten. Eine anderweitige, über die Erfüllung seiner satzungsgemäßen Aufgaben und Zwecke hinausgehende Datenverarbeitung oder Nutzung (z.B. zu Werbezwecken) ist dem Verein nur gestattet, sofern er aus gesetzlichen Gründen hierzu verpflichtet ist oder eine Einwilligung des Mitgliedes vorliegt. Ein Verkauf von personenbezogenen Daten ist nicht erlaubt.

Für weitergehende Auskünfte bzw. für Änderungen oder Widerruf personenbezogener Daten genügt eine E-Mail über das Kontaktformular auf der DFG-Homepage www.dfg-rehau.de oder ein Anruf beim 1. Vorsitzenden unter 0175 2068305.

Harald Ehm

1. Vorsitzender

Dezember 2018



REISE

nach Frankreich

Nachdem unsere letzte Reise bereits drei Jahre zurückliegt wollen wir uns im Herbst 2019 wieder einmal auf den Weg machen.

Vom **05. bis 12. Oktober 2019** planen wir eine Busreise mit der Firma **WEIHERER**.

Unsere Zielregion **BURGUND** ist an Vielfalt kaum zu überbieten - nur einige Stichwörter: Römer, Mittelalter, Klöster, Kirchen, Schlösser, interessante Städte und natürlich nicht zuletzt Wein und gastronomische Köstlichkeiten.

Die Teilnehmerzahl wird auf ca. 30 Personen begrenzt sein. DFG-Mitglieder haben wie immer Vorrang.

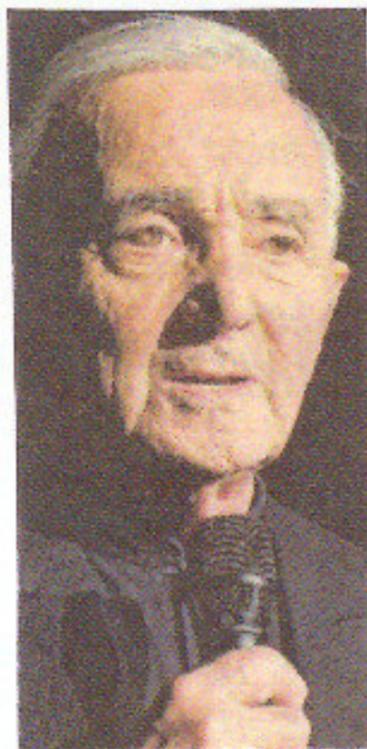
Wir bitten Interessierte, sich schon mal unverbindlich zu melden, um die Planung zu erleichtern.
Näheres in unserem nächsten Heft.

*Die beste Bildung findet
ein gescheiter Mensch*

Goethe *auf Reisen.*

Eine der letzten großen Chanson-Legenden ist tot - Charles AZNAVOUR

Paris – Charles Aznavour galt als „französischer Frank Sinatra“ und als Ausnahmekünstler. Mit seiner rauen Stimme eroberte er sich ein Weltpublikum, und Starregisseure wie François Truffaut und Volker Schlöndorff holten ihn vor die Kamera. Sein Engagement im Kampf um die internationale Anerkennung der Gräueltaten an den Armeniern als Völkermord brachte ihm politische Ämter und Ehren ein. Im Alter von 94 Jahren ist der französisch-armenische Sänger, Liedtexter, Komponist und Schauspieler gestorben.

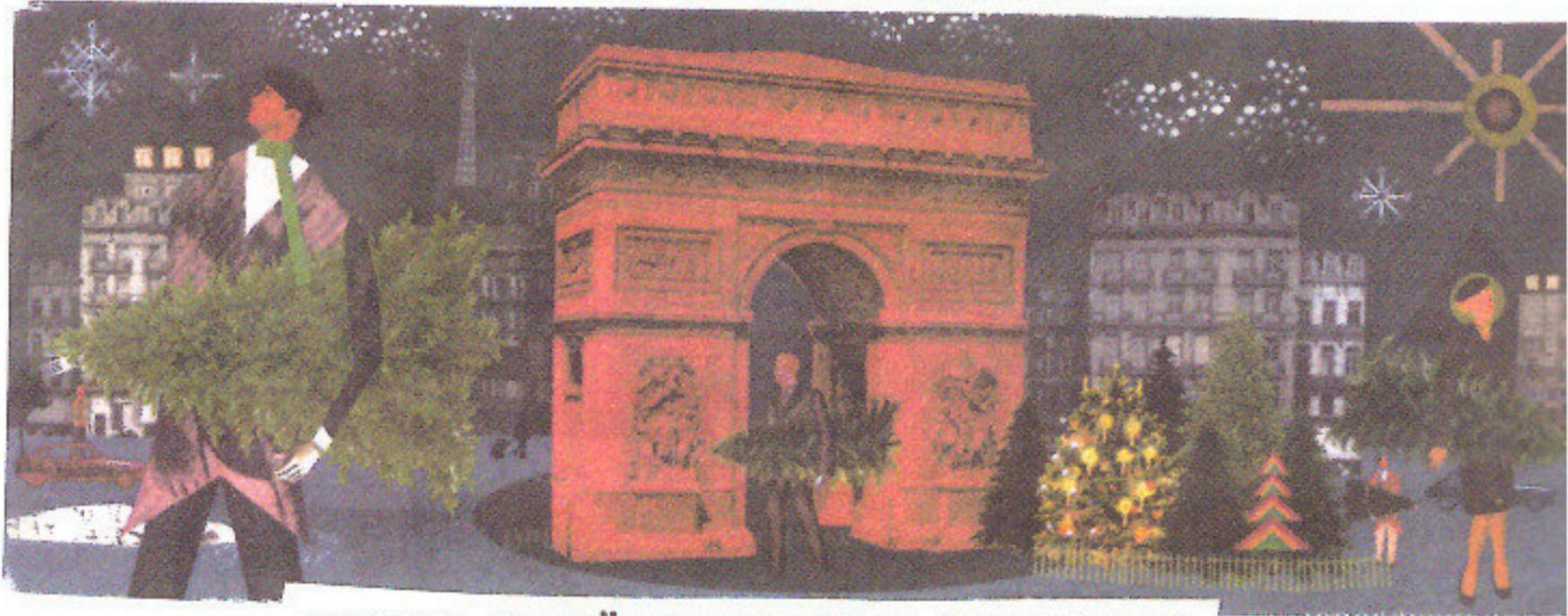


Aznavour hat mehr als 1300 Chansons komponiert, mehr als 180 Millionen Platten weltweit verkauft und in mehr als 60 Filmen mitgewirkt. Denn er war ein Workaholic. Arbeit war sein Leben und hielt ihn jung. „Wer sich langweilt, altert schneller“, so seine Überzeugung.

Lieder wie „La Bohème“, „Du lässt Dich geh'n“ und „Yesterday When I Was Young“ haben ihn zum Weltstar gemacht.

Aznavour stand bis ins hohe Alter auf der Bühne.

TYPISCH FRANKREICH



OH DU SCHÖNE WEIHNACHTSZEIT

Frankreich ist fest in deutscher Hand! Und zwar jedes Jahr auf's Neue: zur Weihnachtszeit. Warum? Weil das, was die Zeit vor Weihnachten auch in Frankreich klar dominiert, ursprünglich aus dem deutschsprachigen Raum stammt. Lange Zeit glaubte man, dass der erste Weihnachtsbaum im Straßburger Münster gestanden hat. Doch findige Volkskundler haben jetzt erforscht, dass der Brauch aus Bremen kommt.

Eine Zunftchronik aus dem Jahr 1570 verrät, dass im dortigen Zunfthaus eine mit Äpfeln, Nüssen, Datteln, Brezeln und Papierblumen geschmückte Tanne aufgestellt wurde, die die Kinder der Zunftleute abschütteln durften, um das Herabgefallene aufzuessen. Dann kam das geschmückte Immergrün sehr schnell an den Oberrhein. Zuerst nach Basel, und dann nach Straßburg ins Münster, worüber der damalige (um 1633) Pfarrer Conrad Dannhauser gar nicht erfreut war, da er Heiden am Werk witterte. Im Laufe der Jahrhunderte wurde der Brauch bei Hof wie beim Bürgertum schick und landete spätestens in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts auch in jedem französischen Wohnzimmer.

Der zweite Weihnachtsexportschlager „made in Germanien“ ist der Weihnachtsmarkt. 1310 wurde der Nikolausmarkt in München erstmals urkundlich erwähnt. Verschiedene deutsche Städte kopierten den Brauch, bis dann auch Straßburg 1570 den

Christkindelsmärik um das Münster ernete. Lange Zeit beschränkte sich diese S in Frankreich auf die deutschsprachigen Regionen Elsass und Lothringen, doch in den 1990er Jahren schießen weihnachtlichen Märkte auch andernorts aus dem Boden, sodass man mittlerweile selbst in Marseille oder Nizza bei niedrigen, besonders winterlichen Temperaturen Glühwein schlürfen oder zumindest Zisterne und Weihnachtskrippen kaufen kann.

Wundern könnte man sich ja darüber, dass diese Traditionen auch in unserem Nachbarland so sehr beherrschen. Sind doch eindeutig mit Weihnachten, also ein religiöses Fest verbunden, und ist Frankreich doch ein laizistischer Staat, in dem die Religion im öffentlichen Raum nichts verloren hat. Doch so leicht lassen sich die Franzosen den Spaß an verzierten Tannen und Märkten mit Leckereien nicht verbieten. Natürlich dürfen Weihnachtsbäume und Märkte auch in Frankreich nicht nur auf dem Marktplatz stehen und abgehakt werden, sondern wenn's gefällt auch im Rathaus oder im Atrium des Fernsehsenders ARTE. Denn sie sind eben keine religiösen Bräuche und haben nichts mit dem zu tun, was man an Weihnachten feiert – die Geburt Jesu. Nein, es sind heidnische Bräuche, von denen schon der Straßburger Pfarrer Dannhauser wusste. Und woher stammen diese? Na, aus Germanien natürlich!

SABINE KLÜBER

Ruth Horndasch aus Hof, eine gute Freundin unseres Mitglieds Heidi Weber, erzählt uns, woran sich ihr Vater Leonhard Horndasch immer wieder um die Weihnachtszeit erinnerte: Gegen Ende des ersten Weltkriegs wurde im Februar 1918 der 22jährige Leonhard südlich von Paris von den Engländern gefangen genommen. Für die Verbündeten Frankreichs musste er mit anderen Deutschen in der Normandie Dämme an der Küste gegen die Flut bauen. Die Kriegsgefangenen waren in Zeltlagern unter miserablen Bedingungen untergebracht und wurden von den Engländern seiner Erzählung nach denkbar schlecht behandelt. Viele, die an Darminfektionen und anderen Krankheiten litten, wurden ihrem Schicksal überlassen oder sogar erschossen.

Die englischen Offiziere dieser Lager ritten auf Pferden von einem nahegelegenen französischen Gestüt nördlich von Lisieux.

Eines Tages war Leonhard zufällig dabei, als einer dieser Offiziere von seinem Pferd abgeworfen wurde. Als Bauernsohn konnte er mit Tieren sehr gut umgehen und es gelang ihm, das scheu gewordene Pferd einzufangen. Da sich der Offizier weigerte, sein Pferd nochmals zu besteigen, brachte es Leonhard zum Gestüt zurück. Dort suchte man gerade einen Stallknecht und so forderten die Franzosen Leonhard bei den Engländern als Arbeitskraft an. Der junge Mann schlief nun bei den Tieren im Stall, was weit besser als das verhasste Zeltlager war, und er bekam auch genug zu essen.

Offensichtlich hatte er sich aber schon bei Mitgefangenen angesteckt und wurde schwer krank. Als er aus einer längeren Bewusstlosigkeit erwachte, lag er nicht mehr auf Stroh im Stall, sondern fand sich in einem sauberen Bett wieder. Ein Arzt kümmerte sich um ihn, während ihm die Hausfrau Fleischbrühe kochte, damit er wieder zu Kräften kam. Auch nach seiner Genesung durfte er sein Zimmer im Gutshaus behalten. Eigentlich hätten ihn die Franzosen während seiner Arbeitsunfähigkeit zu den Engländern zurückschicken müssen, was seinen sicheren Tod bedeutet hätte

Als nun das Weihnachtsfest nahte, lud ihn die französische Familie ein, mit ihnen gemeinsam zu feiern. Leonhard lehnte dankend ab, da er sich als Kriegsgefangener in seinem Kittel mit der Aufschrift POW (prisoner of war) schämte.

Daraufhin gab ihm sein „Patron“ Geld für ein neues Hemd und schickte ihn in ein Geschäft im nächsten Dorf. Die freundliche Verkäuferin sprach ihn mit „Monsieur“ an und bediente ihn wie einen richtigen Herrn.

Und es war vor allem dieses kleine Wort „Monsieur“, das er nie wieder vergaß – es hatte ihm seine Würde als Mensch vollends wiedergegeben.



Ursula Mavrakis hat diese schöne Geschichte für uns aufgeschrieben.

Auf dem Foto Heidi Weber (li.) im Gespräch mit Ruth Horndasch.

Saubohnen aus Porzellan

Traditionen

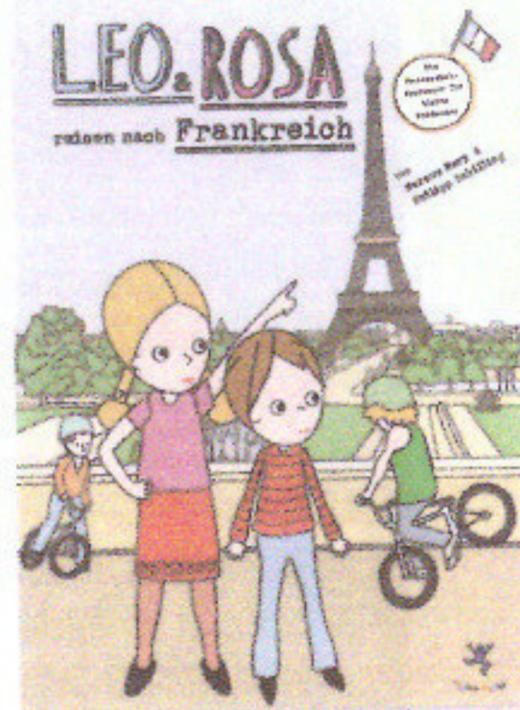
Die Bürger der Grande Nation machen sich zum Jahresbeginn auf die Suche nach einer Saubohne. Sie gilt als Glücksbringer und nationaler Talisman. Gegessen wird die *fève* allerdings nicht. Mit etwas Glück findet man sie im eigenen vollen Mund. Denn sie steckt irgendwo verborgen in der Galette des Rois, dem Dreikönigskuchen, einem kaloriensatten Backwerk aus Blätterteig, Mandelcreme und Marzipan. Längst sind jene Tage vorbei, als tatsächlich noch eine einfache Saubohne im Kuchenteig ihrer Entdeckung harpte. Inzwischen werden die *feves* aus Porzellan gemacht und dürfen allerlei Formen annehmen. Jeder Pâtissier, der etwas auf sich hält – und davon gibt es in Frankreich unzählige –, platziert das Porzellanfigürchen höchstpersönlich im Königskuchen. Mal ist's die Nachbildung einer Königin, mal die des Eiffelturms; der Pariser Edelkonditor Nicolas Bernardé ließ schon von Künstlerhand einen blauen Frauenschuh gestalten, der bekannte Elsässer Zuckerbäcker Daniel Rebert versenkt im Kuchen ein Törtchen aus Porzellan. Unter großem Getöse und Oh-là-là wird die Galette des Rois am 6. Januar im Familienkreis angeschnitten. Der Jüngste am Tisch weist die Kuchenstücke zu. Wer die *fève* findet, bekommt eine goldene Papierkrone aufgesetzt und gilt als Glückspilz des neuen Jahres. Jedes Mal, wenn der König nun sein Glas an die Lippen setzt, rufen die anderen inbrünstig: »Le roi boit, le roi boit« – der König trinkt, der König trinkt. Will der König seine Schätze mehren, sollte er seine »Saubohne« gut verwahren: Viele *feves* sind zu begehrten Sammelobjekten aufgestiegen und werden auf Flohmärkten und im Internet von jenen gesucht, die nicht das Glück hatten, beizeiten draufzubeißen.



Ein liebevoller Kinderblick auf Frankreich

Kinderbuch

Leo und Rosa sind Geschwister. Eines Tages erklärt Rosa ihrem Bruder, dass die Mahlzeiten in Frankreich aus mindestens drei Gängen bestehen, manchmal sogar aus noch mehr. Leo ist ein kleiner Feinschmecker und möchte dieses lustige Land daraufhin sofort entdecken. Die beiden besuchen also verschiedene Regionen Frankreichs, und der Leser begleitet sie auf dieser humorvollen Erkundungsreise voller Überraschungen. Von Straßburg geht es nach Lyon, Marseille, Nizza, Cannes, Lille, Versailles und Paris, dabei passieren Rosa und Leo die Pont du Gard, den Canal du Midi, die Wanderdüne von Pilat und die Schlösser der Loire – um nur einige Sehenswürdigkeiten zu nennen. Alles ist mit einfachen aber präzisen Worten beschrieben und durch amüsante Zeichnungen illustriert. Auch Kinder haben schließlich Anrecht



auf einen eigenen Reiseführer! Eine exzellente Art, Klein – aber auch Groß – neugierig auf das Hexagon zu machen.

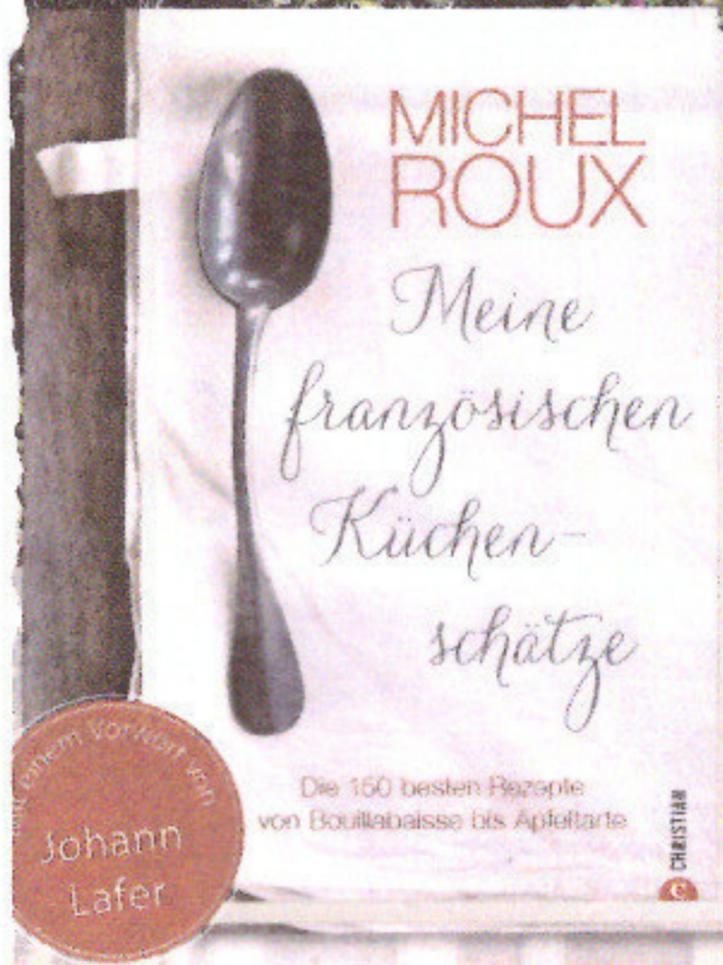


Marcus Mery und Philipp Schilling: Leo und Rosa reisen nach Frankreich
• Trampolin, 44 Seiten
• ISBN: 978-394398503

€ 13,99

Eine Liebeserklärung an die
französische Küche.

BUCH
Geschenkidee



»Michel Roux ist einer der ganz Großen ... mit unglaublichem Gespür für gute Küche und dafür, wie man das Beste aus ihr macht.«

Johann Lafer

Zwischen Normandie und Provence liegt eine Welt der Köstlichkeiten. Sternekoch Michel Roux stellt in seinem neuen Kochbuch die Küchenschätze Frankreichs vor. Klassiker wie Bouillabaisse, Quiche oder Ente à l'Orange verbinden die Liebe zu frischen, saisonalen Zutaten mit traditioneller Zubereitung. Bodenständige und ausgefallene Rezepte bringen das wahre Frankreich auf Ihren Tisch und so wird echt französisch kochen zur Leichtigkeit. Bon Appetit!

272 Seiten · ca. 200 Abb. · 21,9 x 28,5 cm

€ [A] 38,10

Sfr. 45,90

€ 36,99

ISBN 978-3-86244-810-4



Recette pour réaliser un pain d'épices

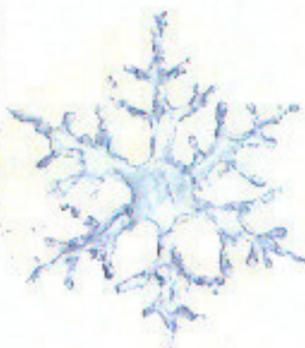


Ingrédients : 375 g de farine - 300 g de miel - 75 g de sucre - 1 verre de lait - 100 g de beurre - 1 œuf - 1 sachet de levure - ½ c. à café de bicarbonate - 1 c. à café de graines d'anis - 4 graines de cardamome - 1 c. à café de quatre épices.

Préparation :

- Mixez la farine avec la levure, le bicarbonate, l'œuf et les épices.
- Dans une casserole à fond épais, faites fondre le miel avec le sucre, le beurre et le lait en remuant avec une cuillère en bois.
- Ajoutez le contenu de la casserole petit à petit au premier mélange.
- Mélangez le tout.
- Laissez reposer 1 ou 2h avant de faire cuire 1h15 à 150°C dans un moule à cake garni de papier sulfurisé.

Il est conseillé de préparer cette recette très simple la veille de la déguster afin que le pain soit meilleur.



IMMER ALLES AUFESSEN

TYPISCH FRANKREICH Genussvoll in

den Mund statt in die Tonne:

Die Franzosen kämpfen gegen Lebensmittelverschwendung.

TEXT Sabine Klüber

ILLUSTRATION Jill Senft

Dass die Gaumen meiner Töchter in Frankreich sozialisiert wurden, merkt man sofort. Sie lieben nicht nur Kinderkram wie Pommes und Eis, sondern für viele Kinder ungenießbare Speisen wie Chicoreesalat und Austern. Wie das? Ganz einfach: Die kleinen Franzosen kriegen das vorgesetzt, was auch die Großen essen. Kindermenüs und Extrawürste gibt es praktisch nicht. Eine weitere, zugegeben etwas gemeine Strategie ist es, Kindern, die

ausgehungert aus der Schule kommen, zuerst das ungeliebte Gemüse aufzutischen. Dann erst die Nudeln. Das Resultat bei uns zu Hause: Meine Mini-Gourmets essen alles, und in der Regel auch alles auf – womit sie voll im Trend liegen. Denn ein schöner Nebeneffekt der ausgeprägten Nahrungsliebe der Fran-

zosen ist, dass sie die Verschwendung derselben aktiv bekämpfen. Dem Ziel der UNO, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren, hat sich neben Frankreich zwar auch Deutschland verpflichtet. Doch während in Berlin noch diskutiert wird, Hygienerichtlinien zu lockern, um etwa Catering-Spenden zu ermöglichen, setzt Frankreich bereits strengere Gesetze um.

Seit gut zwei Jahren ist es französischer Supermärkten – bei Androhung hoher Strafen – untersagt, genießbare Lebensmittel wegzuworfen. Stattdessen wird unverkäufliche Ware an Bedürftige verschenkt. Mittlerweile müssen zudem Hotels und Gaststätten sowie die Nahrungsmittelindustrie ein besseres Mengen-Management nachweisen und ebenfalls Lebensmittel spenden. Dabei gehört Frankreich im europäischen Vergleich gar nicht zu den größten Verschwendern: Hier werden pro Kopf jährlich 136 Kilogramm Nahrungsmittel weggeworfen. In Deutschland sind es 149 Kilo, in den Niederlanden gar 541 Kilo. Der französische Landwirtschaftsminister sowie die Tafeln melden bereits erste Erfolge: mehr Lebensmittelspenden gegenüber weniger Verschwendung. Da wäre nur noch der mit 33 Prozent größte Verschwender, der französische Konsument. Ich hätte da eine Idee: Wie wäre es, wenn wir das Gebot, das bei uns zu Hause herrscht, auf alle Menschen ausweiten: Immer ALLES aufessen!

→ Die Autorin lebt seit 2009 in Straßburg und arbeitet als freie Journalistin.

Karambolage

Magazin

sonntags • 18.55 Uhr

alle Folgen in der Mediathek

arte.tv/karambolage

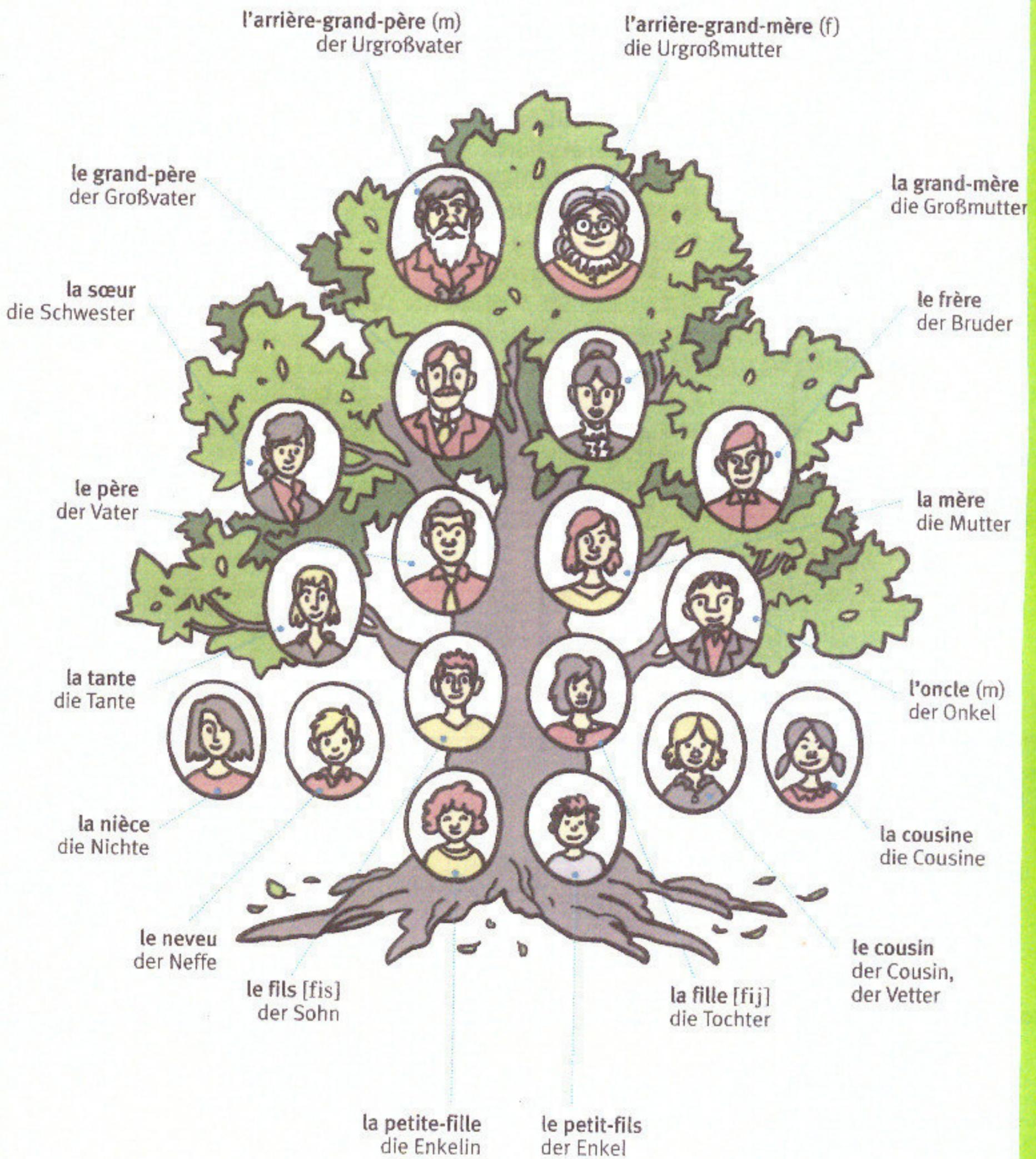
DVD-Tipp: „Karambolage“ gibt es in der ARTE EDITION. Mehr unter arte.tv/edition

*Joyeux Noël
Bonne Année*



La famille

© K.T. Webster



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.

Termine

Unsere Veranstaltung zum **DEUTSCH-FRANZÖSISCHEN TAG** findet statt am **Sonntag, 3. Februar 2019** um **17.00 Uhr**, im **Festsaal des Historischen Rathauses**, Rehau Maxplatz.

Frau **Maximiliane NIRSCHL** zeigt uns den ca. 40minütigen mehrfach ausgezeichneten Film **„LA FAMILLE – ein Nachmittag fürs ganze Leben“**, der ihre ganz persönliche deutsch-französische Familiengeschichte behandelt, die im 1. Weltkrieg in Frankreich ihren Anfang nahm.

Frau Nirschl wird persönlich anwesend sein und Hintergrundinformationen liefern, sowie für Fragen und Gespräche zur Verfügung stehen.

Wir laden dazu herzlich ein, der Eintritt ist frei.



Unsere **ORDENTLICHE JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG** findet statt am **Samstag, 23. März 2019** um **17.00 Uhr** im Vereinszimmer der **Jahnturnhalle Rehau**. Die Tagesordnung wird fristgerecht bekannt gegeben. Im Anschluß laden wir zu einem Imbiss ein.

Unsere nächsten STAMMTISCHE

- am 28.12.18 traditioneller Jahresabschluß griechisch bei „ELENA“
 - am 25.01.19 Tapas im „EL GUSTO“
 - am 22.02.19 italienisch bei „DA PIPPO“
 - am 29.03.19 deutsch im **ASV-Heim**
-

Erscheint vierteljährlich:

Verantwortlich:
Margit Hessler
Peter Rausch
