

SATURNBACH

Liebe Freunde aus Jettenbach !

Mit grosser Freude senden wir Euch diese neue Ausgabe der Gazette Saturnbach mit Neuigkeiten aus unserer Gemeinde, Eindrücke vom Leben und den Aktivitäten seiner Bewohner vor 50 Jahren, sowie Impressionen zu einer unserer lokalen Spezialitäten, dem Käse aus Saint Nectaire.

Der Saint-Nectaire : Herstellung und Eigenschaften

Der Saint-Nectaire ist ein französischer Käse, benannt nach der Stadt Saint-Nectaire im Zentrum der Auvergne etwa 30 km südlich von der Regionalhauptstadt Clermont-Ferrand. Bis zum XVII. Jahrhundert wurde er Roggenkäse genannt, weil er auf Roggenstroh gereift wurde. Die Bezeichnung des Käses nach der Stadt stammt von Henri de la Ferté Senneterre (1600-1681), der ihn nach Versailles brachte, wo er sich bei König Ludwig XIV. und seinen Hofleuten beliebt machte. Heute ist er bis in Bayern beliebt....

Der Saint-Nectaire wird aus roher Kuhmilch hergestellt und ist ein gepresster Käse. Heute hat er eine geschützte Herkunftsbezeichnung (AOP), die sich auf 72 Ortschaften der Departemente Puy de Dôme und Cantal erstreckt, besonders in einer vulkanischen Zone der Mont-Dore auf einer Höhe zwischen 900 und 1200 M.



Man kann zwei Käsesorten unterscheiden:

Der auf Bauernhöfen hergestellte Saint-Nectaire (fermier auf dem Etikett): Herkömmlich wird er von Frauen aus nicht gekühlter Rohmilch und ohne künstliche Verarbeitung, zweimal am Tag gleich nach dem Melken gemacht.

Der in Käsereien hergestellte Saint-Nectaire (laitier auf dem Etikett): Er wird aus gemischten Milchsorten von verschiedenen Rinderherden erzeugt. Die Milch wird kalt gehalten, dann pasteu-

risiert und gefiltert, um die Krankheitserreger zu entfernen.



Der Käselab ist kreisförmig (Durchmesser 21cm) 6cm dick und wiegt ca 1,7kg. Für einen Käse verwendet man 13 bis 14 Liter Milch. Der Saint-Nectaire ist sehr nahrhaft: 100g Käse enthalten im Durchschnitt : 23g Protein, 28g Fett, 1,8g Mineralien (darunter 590mg Kalzium und 375mg Phosphor).

Herstellung des Saint. Nectaires

Auf dem Bauernhof gibt man der Milch Käselab zu. Sie gerinnt in Edelstahl-Bottichen während 30 bis 45 Minuten.



Übersicht

- Der Saint-Nectaire : Herstellung und Eigenschaften
- Das Leben in der Gemeinde Saint-Saturnin in der Mitte des 20. Jahrhunderts. Zweiter Teil : Handel und Handwerk
- Der Tennisverein "de La Monne"
- Kurze Nachrichten aus Saint-Saturnin
- Rezepte mit Saint-Nectaire

In den Käsereien wird die Milch zuerst erhitzt und wird bei 32 bis 33°C zum Gerinnen gebracht.

Die Sauermilch wird in Würfel geschnitten, dann im Bottich gepresst, um das Laktoserum zu entfernen. Sie wird in Plastikformen von der Größe des Käses verteilt und während 2 bis 3 Minuten mit der Hand gepresst. Die Käse werden gesalzen, in ein Leinentuch gewickelt und in eine eingefasste Form gelegt. Dann werden sie aufeinander gestellt und während 24 Stunden noch mal gepresst, um möglichst viel Flüssigkeit zu entfernen und ihnen ihre endgültige Form zu geben. Zum Schluss werden sie aus den Formen herausgenommen und 5 bis 6 Tage bei 8 bis 10 °C auf Regalen angeordnet.



Die Reifung ist die letzte Etappe. Sie wird nach 4 bis 8 Wochen (mindestens 28 Tage) im Bauernhof oder bei einem Reifungsspezialisten erhalten. In den Bauernhöfen reifen die Käse in Kellern auf Roggenstroh und dann auf Lattengestellen. Die Spezialisten dagegen lassen die Käse in klimatisierten Gebäuden reifen, um die Temperatur zwischen 8 bis 10°C und die Feuchtigkeit zwischen 50 und 60% zu erhalten.

Während der ersten Tage der Reifung werden die Käse mit einer immer weniger konzentrierten Salzbrühe auf beiden Seiten gewaschen, um den Salzgehalt zu vermindern. Dreimal pro Woche werden sie dann umgewandt und mit der Hand frottiert. Die Schimmelsporen setzen sich auf der Rinde ab und zwar in Form weißer, gelber oder rötlicher Flecken (Blumen genannt). Die Rinde wird allmählich gelblich-bräunlich bis dunkelgrau.



Einfluss der Herstellungsverfahren auf die Qualität des Käses

Die Qualität des Saint-Nectaires hängt von mehreren Faktoren ab: zuerst die Rasse der Tiere, zum Beispiel das Fleckvieh und die normannische Kuh geben eine proteinreiche Milch.



Die Nahrung der Tiere spielt auch eine Rolle bei der Erzeugung des Käses. Im Frühling steigen etwa 30000 Kühe, die zur Herstellung des Saint-Nectaires dienen, auf die Alm und bleiben dort ungefähr 5 Monate. Die Pflanzen der Bergwiesen auf denen die Herden weiden, verleihen dem Käse seinen eigenen Geschmack.

Die Bergweiden geben eine reiche Milch und einen gelberen Käse mit einer weicheren Konsistenz, einem stärkeren Geschmack und einem milderem Geruch, als der Käse, der von einer winterlichen Heufütterung erzeugt wird. Im allgemeinen haben die Käse vom Bergland ein stärkeres Aroma als die Käse von der Ebene. Je länger die Reifung dauert und je höher die Temperatur ist, desto geprägt ist der Geschmack.



Produktion, Vermarktung und Konsum

Die Zone der geschützten Herkunftsbezeichnung zählt 760 Hersteller, (darunter 250 von Saint-Nectaire „fermier“) und 42 Reifungsspezialisten. Im Jahre 2010 lag die Gesamtproduktion bei 14180 Tonnen (44% in Bauernhöfen und 56% in Käsereien).

Das Sammeln der gekühlten Milch wird durch 8 Unternehmen und die Verarbeitung von Milch zu Käse von 5 Herstellern gesichert. 5% der Käse werden auf Bauernhöfen verkauft und 13100 Tonnen der gesamten Produktion werden durch ein Versandnetz vermarktet, das traditionelle Molkereien, mittlere und große Supermärkte umfasst.

Die Zahl der Exporte französischer Käse steigt: 80% werden nach Ländern der E.U. versandt. Deutschland ist der erste Kunde Frankreichs mit 20% der Exporte weicher Käse. Im allgemeinen bevorzugen Kinder und Frauen den milderen, pasteurisierten Saint-Nectaire, während Männer den geschmacklich ausgeprägten Käse vom Bauernhof lieber essen. Die Ausländer konsumieren fast ausschließlich pasteurisierten Käse.

Jean-Baptiste Coulon und Bruno Martin
(Wissenschaftler von INRA*)

*INRA : Nationales Forschungsinstitut in Agrarwissenschaft

Das Leben in der Gemeinde Saint-Saturnin in der Mitte des 20. Jahrhunderts

Zweiter Teil : Handel und Handwerk

In der Mitte des 20. Jahrhunderts war die Bevölkerung der Gemeinde Saint-Saturnin hauptsächlich landwirtschaftlich. Außerdem besaßen alle Händler und Handwerker ein wenig Land, das ihnen einen Teil der Grundlebensmittel wie Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Obst ... erbrachte und erlaubte Geflügel und ein oder zwei Schweine zu züchten. Die Gemeinde lebte in quasi Autarkie, da die Händler und Handwerker die meisten anderen Bedürfnisse der Bewohner befriedigen konnten. Handel und Handwerk waren lebendig und aktiv.

Der Handel

Das Dorf Saint-Saturnin zählte die meisten Handels- und Handwerksarten. Etwa 20 Läden und 15 Werkstätten befanden sich an oder in der Nähe der Hauptstraße. Spuren von einigen Ladenschildern sind noch sichtbar. Die Läden wurden in Wohnungen umgewandelt. Händler und Handwerker hatten ihre Wohnungen bei oder über den Läden oder den Werkstätten. Einige Kaufleute hatten einen Lieferwagen und fuhren zu den Nachbardörfern oder zu den Märkten, um ihre Waren zu verkaufen.

Zwei Bäcker versorgten die Bewohner mit Brot, hauptsächlich mit Brot, das während mehreren Tagen frisch blieb. Einer von ihnen verarbeitete das von den Bauern gebrachte Mehl und backte das Brot in seinem Holzofen. Ein Teil des gelieferten Mehls diente dazu die Brotherstellung zu bezahlen. Der andere Bäcker backte die, von den Bewohnern in Brotkörben gebrachten, Teiglaibe. Der Bäckerofen wurde auch benutzt, um Apfelkuchen zu backen, die zur Weinlese, zum Getreidedreschen oder zu den Familienfesten zubereitet wurden. Lammkeulen wurden auch in den Bäckeröfen gebraten.

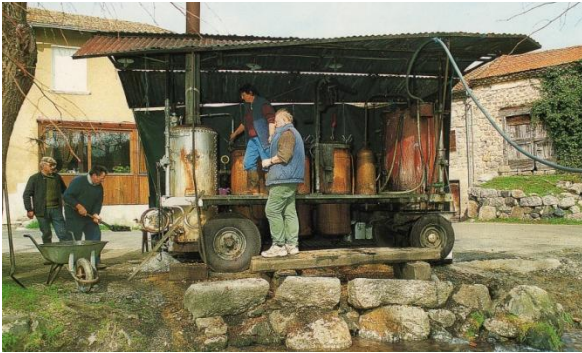
Drei kleine Lebensmittelgeschäfte befanden sich an der Hauptstraße. Hier konnten die Kunden hauptsächlich Lebensmittel wie Zucker, Kaffee, Teigwaren, Reis ... kaufen. Ein Obst- und Gemüsegeschäft wurde von einem Bauer gehalten, der selbst Gemüse anbaute und Obst und auch Gemüse aus der Markthalle in Clermont-Ferrand verkaufte. Mittels seines Lieferwagens ging er mit seiner Ware auf die Märkte in den Nebendörfern. Ein Käsehändler reifte Saint-Nectaire Käse in einem Keller und verkaufte ihn, ebenso wie allerlei Käse aus der Gegend.

Eine Fleischerei stand an der Hauptstraße und ein kleiner Schlachthof war an der Straße, die zur Kirche führte. Das Fleisch wurde während mehrerer Tage in einem mittels Eis gekühlten Raum gehalten. Mit seinem Lieferwagen verkaufte der Metzger seine Ware in den Weilern und Nebendörfern. Eine andere Metzgerei stand ein bisschen weiter an der Hauptstraße. Kälber und Schweine wurden in einem Nebenraum geschlachtet. Der Metzger verkaufte Fleisch, Speck, Trockenwurst und Bratwürste.



Ein anderer Metzger ging zu den Bauernhöfen, um Schweine und Lämmer zu schlachten, die Tiere zu zerlegen und Blutwurst, Trockenwurst und Bratwürste zu bereiten. Die Schinken und der Speck wurden eingesalzen und in Pökelfässern gelegt oder mit einem Leinen umhüllt und auf einem Brett für den Familienverbrauch luftgetrocknet. Außerdem lieferte ein Lastwagen der Genossenschaft der Manufaktur Michelin jede Woche die Bestellungen, die die Arbeiter aufgegeben hatten.

Zwei Schnapsbrenner wohnten in Saint-Saturnin: der eine an der Hauptstraße und der andere gegenüber dem Schloss. Nach der Weinlese brachten die Bauern Trauben-Trester, Pflaumen, Apfelmost oder restlichen Wein. Der fünfundvierzigprozentige Schnaps wurde in Glasgefäßen oder Holzfässchen aufbewahrt. Jeder Bauer hatte Anrecht auf 20 Liter Schnaps, aber einige erzeugten bis 100 Liter. Der Mehrbetrag wurde vor dem Steuereinzahler (der "Weinkellerratte") versteckt. Der Schnapsbrenner zog mit seinem Destillierapparat von Dorf zu Dorf.



Im Dorf Saint-Saturnin befanden sich auch zwei Kneipen (Bistrots) und zwei "Café-Bistrots". Die eine diente als Relais für die Bauern, die mit Pferdewagen aus den Nebendörfern kamen. Hier konnten sie trinken und essen und ihre Pferde füttern lassen. Diese Cafés hatten viele Kunden während der Markttag, den Dorffesten und Familienereignissen (Taufen, Hochzeiten, Beerdigungen ...). Tagelöhner nahmen ihre Mahlzeiten hier ein und Reisende hielten zum Mittagessen an. Das Hauptgetränk war Rotwein. Rosé-Wein wurde morgens und als Aperitif zu Mittag getrunken.

Auf dem „8. Mai- Platz“ war ein Zeitungs- und Zeitschriftenhändler. Auf dem Marktplatz stand ein Tabakgeschäft, das auch als öffentliches Telefon und als Regie für den Alkoholtransport diente. Das Postamt befand sich im Rathaus. Außerdem konnten die Bewohner ihre Wäsche zu einer Ablage bringen. Sie wurde dann in einer großen Wäscherei in Clermont-Ferrand gewaschen und zurückgebracht. Ein Tankwart und ein Kohlehändler lagen an der Hauptstraße. Die Kohle wurde den Kunden des Dorfes mit einem kleinen Lastwagen geliefert, das Heizöl kam von Clermont-Ferrand.

Das Dorf Chadrat hatte viel weniger Händler als das Dorf Saint-Saturnin : keine Bäckerei, kein Lebensmittelgeschäft, nur ein "Café-Bistrot". Die Bewohner bereiteten den Brot-Teig zu Hause und brachten ihn in Brotkörben zum Dorfofen mit dem nötigen Brennholz. Ein Angestellter backte für sie jeden Tag. Sonntags wurden auch verschiedene Speisen und Gebäck im Dorfofen gebacken.

Die Bewohner gingen nach Saint-Saturnin oder Saint-Amant einkaufen. Im Dorf Saint-Amant konnten sie viele Geschäfte so wie zwei Ärzte und zwei Apotheken finden. Dagegen war ein Tierarzt nur in Clermont-Ferrand oder in Issoire zu finden. Um Möbel, landwirtschaftliche Maschinen usw. zu kaufen, mussten sie nach Clermont-Ferrand fahren. Bis 1950 fuhren sie mit Pferdewagen, Motorrädern oder Fahrrädern.

Das Handwerk

Die meisten Innungen waren im Dorf Saint-Saturnin vorhanden. Zwei Wassermühlen lagen am Bach „La Monne“ entlang : die Mühle „La Varenne“ oberhalb und die Mühle „Les Prés Bas“ unterhalb vom Dorf. Sie erzeugten Weizenmehl und Roggenmehl zur Brotgewinnung, sowie andere Mehle und Produkte zur Viehfütterung. Die Mühle „La Varenne“ wurde mit Wasser durch einen Ableitungskanal versorgt. Ihr Schaufelrad war in der Mühle. Die Mühle „Les Prés Bas“ ist noch im sehr guten Zustand und mit dem ganzen Müllereimaterial ausgestattet. Das Schaufelrad befindet sich außen und die Wasserentnahme ist 150 Meter oberhalb. Eine dritte Mühle, „Pagnat“, liegt am Bach „La Veyre“. Die Mühlen „La Varenne“ und „Pagnat“ erzeugten auch Apfelmost.



Das Dorf Saint-Saturnin zählte auch zwei Maurerunternehmen, einen Schreiner, der Möbel, Türen, Fenster ... und gelegentlich auch Särge herstellte. Ein Elektriker legte Leitungen in den Häusern. Zwei Schmiede: der eine reparierte und stellte landwirtschaftliche Werkzeuge her, während der andere Eisenwaren (Tore, Schranken ...) verfertigte. Ein Autoschlosser reparierte die Autos.



Zwei Hufschmiede beschlugen die Zugkühe und Ochsen. Die Pferde mussten zu einem anderen Hufschmied in Saint-Amant geführt werden.



An Werktagen trugen alle Bewohner strohgefüllte Holzschuhe. Ein Holzschuhmacher stellte Holzschuhe her und verkaufte sie. Ein Schumacher reparierte die Schuhe. Dennoch, um neue Schuhe zu kaufen, mussten die Bewohner nach Clermont-Ferrand gehen oder bis zum nächsten Markttag warten. Ein Hutmacher machte und verkaufte Frauen- und Herrenhüte (Filzhüte, Mützen, Baskenmützen ...). Frisiersalons gab es nur im Dorf Saint-Amant.



Das Dorf Chadrat hatte weniger Handwerker, nur einen Schuhmacher und zwei Hufschmiede. Einer von ihnen ging zu Fuß nach Clermont-Ferrand, um Hufeisen zu kaufen, die er dann auf seinem Rücken zurück transportierte.

Die meisten Läden und Werkstätten wurden in den siebziger und achtziger Jahren stillgelegt, entweder weil die Besitzer alt wurden und keine Nachfolger fanden, oder weil die Tätigkeiten und die Bedürfnisse nicht mehr entsprachen. Im Dorf Saint-Saturnin gibt es heute nur eine Bäckerei, ein Lebensmittelgeschäft, ein Café-Zeitschrift-Tabakgeschäft, ein Restaurant, einen Teeraum (im Sommer), einen Antiquitätenhändler und einen Trödler.

Zum Ersatz entwickelt sich ein Gewerbe- und Handelsgebiet seit 1978 westlich vom Dorf. Es zählt heute eine Futtermittelfabrik, eine Metallbau-

Schlossereiwerkstatt, eine Betoneisenfabrik, einen Tischler und Zimmermann, einen Baumaterialhändler, eine Reparaturwerkstatt für Autos, Lastkraftwagen und Traktoren. Etwa 50 Arbeiter werden in diesem Gebiet angestellt. Ein Maler- Unternehmen befindet sich im Dorf Saint-Saturnin. Im Dorf Chadrat gibt es fast keinen Handel mehr, nur zwei Elektriker, die ihr Gewerbe in den Nebendörfern ausüben.

Die Bewohner unserer Gemeinde kaufen die meisten Lebensmittel, ihre Kleidung und Geräte in Supermärkten der südlichen Vororte von Clermont-Ferrand. Die Gesellschaftsbeziehungen sind dennoch lebhaft geblieben. Obwohl die Begegnungen in Läden und bei den Handwerkern heutzutage seltener als früher sind, sind sie glücklicherweise von häufigen Zusammenkommen während vielfältiger Freizeitaktivitäten im Rahmen der zahlreichen Vereinen ersetzt worden.

Jean-Pierre Tixeront

Der Tennisverein "La Monne"

Der Tennisverein "La Monne" entstand 2001 mit dem Zusammenschluss der Clubs von St Saturnin und St Amant (1981 und 1983 gegründet), um die Spieler zu gruppieren und die Sportanlagen zu vereinigen: 4 Tennisplätze und die Allzweck-Halle von St Amant, die den Spielern für das Training im Winter zur Verfügung steht. Zur Zeit zählt er über 160 Teilnehmer aus den beiden Ortschaften und umliegenden Kommunen (Saint-Sandoux, Le Crest, Tallende...). Ein diplomierter Trainer, Philippe Berubet, wohnhaft in St Saturnin, beschäftigt sich eingehend mit der Ausbildung von 65 Jugendlichen und dem Training der Erwachsenen.



Die Tätigkeiten des Vereins sind zahlreich und verschiedenartig. Anfang September beginnt das Jahr mit der Organisation eines Jungturniers. Im Herbst geht das Training weiter. Ein Wettbewerb zwischen Mannschaften gibt den

Spielern über 35 die Möglichkeit, trotz der Kälte in Form zu bleiben. Um ihre Zusammenarbeit zu fördern, kommen die Leiter der Vereine von Le Cendre, Veyre-Monton, Vic-le-Comte und des Vereins "La Monne" im November zusammen, um zwei Turniere zu veranstalten, eines für Erwachsene im Februar, das andere für Kinder im April. Diese Turniere fördern auch das Zusammenkommen von Spielern der Nachbarclubs.

Im Frühjahr, beteiligen sich die Spieler an den Frühlingswettbewerben zwischen Mannschaften (5 Herren- und 3 Damenmannschaften). Sie finden während 5 Wochen statt, von Ende April bis Ende Mai. Die Mannschaften des Departements bestehen aus 5 bis 6 Spielern und sie empfangen sich gegenseitig. Bei jedem Spiel macht jeder Teilnehmer ein Doppel, ein Einzel oder beide Spiele mit. Durch die Ergebnisse können die Mannschaften in die verschiedenen Serien eingeordnet werden.

Im Juni findet das Open-Turnier des Tennisvereins "La Monne" statt. Es dauert 3 Wochen und ist ein bedeutendes Ereignis. Im Departement zeichnet sich dieses Turnier durch die hohe Anzahl der Teilnehmer (200) und die hervorragenden Leistungen der Damen aus. Es endet mit der Austeilung von Pokalen, Preisen und einer Tombola. Für die Jüngeren endet das Tennisjahr mit dem traditionellen Tennis-Schulfest mit einem großen Nachmittagsvesper und allerlei Spiele.

Der Club ist von Juni bis Anfang August geschlossen. Dann macht man sich wieder schnell mit guter Laune an die Arbeit, um das große Doppeltturnier vorzubereiten, das Mitte August ausgetragen wird.

Tennisverein organisiert auch andere Veranstaltungen: Schneewanderungen im Winter Bowlingabende, Theateraufführungen, Konzerte klassischer Musik und freundschaftliche Festessen an den Turniertagen: (Grillparties, Truffade-Abende usw).



Zum Leben des Tennisvereins gehören auch :

- alle Anhänger, die sich auf den Tennisplätzen treffen, um freundschaftliche Spiele auszutragen.
- die treuen Spieler, die jeden Sonntagmorgen trainieren.
- und alle Teilnehmer, die den Verein ehrenamtlich verwalten.

Catherine Bousquet-Tartière

Kurze Nachrichten aus Saint-Saturnin

Mit der Rückkehr des Frühlings haben viele Vereine unserer Gemeinde ihre Tätigkeiten wieder aufgenommen oder entwickelt.

Verschönerung der Dörfer : Die Holzblumenkasten sind von größeren Betonblumenkasten ersetzt worden. Die Verschönerungskommission hat Blumen in Blumenkasten und Blumenbeeten gepflanzt.

Pflanzenaustausch: Am 18. und 19. Mai hat der "Belebungsverein" CHAD'ART einen Pflanzenaustausch in Chadrat organisiert, der ungefähr hundert Interessierte angezogen hat. Bei dieser Gelegenheit wurde der alte Dorf-Ofen wieder angezündet und Brote wurden gebacken. Etwa fünfzig Teilnehmer picknickten zusammen bei sonnigem und angenehmem Wetter auf dem Dorfplatz.



Mauerbau : Der Verein Arkose hat zum vierten Mal einen Einführungskurs über den Mauerbau mit Steinen ohne Bindemittel am 18. und 19. Mai organisiert. Trotz des trüben Wetters, des schlammigen Bodens und des Gewichts der Steine hatte dieser Kurs, dank der Begeisterung der sechs jungen Teilnehmer, großen Erfolg.

Nach einem morgendlichen Kurs über diese Bauart und Gespräche mit dem zuständigen Lehrer, Cristian Omelhier, sind alle Teilnehmer nach Chaumeix in Chadrat gegangen, um das Gelernte konkret umzusetzen. Drei homogene und leistungsfähige Mannschaften bildeten sich. Jede Mannschaft, auf Zuraten von Cristian, überlegte, suchte die passenden Steine, die besten Transportmittel und ihre beste Position, und begannen mit dem Bau einer Mauer. Nacheinander fanden die Steine ihre richtigen Plätze. Am Sonntagabend wurde eine 11 Meter lange Mauer, eine Treppe und ein breiter Steinsitz fertig, die die alte, eingestürzte Mauer ersetzen.



Nächstes Jahr werden andere alte Mauern während eines neuen Praktikum-Wochenendes wieder aufgebaut werden.

Michelle Labbe, Präsidentin des Vereins Arkose

Veranstaltungen und Feste

Konzert in der Kirche : Am 13. April organisierte der Tennis-Klub "La Monne" ein Konzert klassischer Musik in der Kirche. Ein talentvolles Streichquartett internationalen Rufs, der aus zwei Violinisten, eine Bratschenspielerin und einem Cellist bestand, spielte Werke von Ludwig von Beethoven, Jean-Marie Leclerc und Wolfgang Amadeus Mozart. Das Streichquartett hatte einen großen Erfolg bei den 300 Musikliebhabern aus der Gemeinde und der Gegend.



Antillischer Tanzabend : An demselben Abend organisierte der Verein "Anim-Mômes" (Freizeitaktivitäten für Kinder) einen von der

Gruppe Conodor animierten Tanzabend in der Maischeune. Die vier Musiker und die sechs Tänzerinnen führten eine Vorstellung von traditionellen Melodien und Tänzen aus der Guadeloupe vor. Nach einem Abendessen, das von den Eltern ehrenamtlich zubereitet und bedient wurde, wurden die 120 Teilnehmer eingeladen, an den antillischen Tänzen teilzunehmen.



Gemäldeausstellung

Zum dritten Mal hat der Verein "Tout un Art" eine Gemäldeausstellung am 25. und 26. Mai im Festsaal "Die Maischeune" organisiert. 87 Gemälde (Frauenporträts, Landschaftsbilder, Blumen, Marinen, ...) wurden ausgestellt. Sie waren von den 21 Mitgliedern des Vereins und ihrer Lehrerin, Christine Perrin in Öl-Acryl- oder Aquarellfarben gemalt worden. Die Mal-Schüler arbeiten an persönlichen Projekten nach ihren eigenen Gefühlen.



Die alljährliche Gemäldeausstellung ist ein wichtiges Ereignis für die Mal-Schüler und die Gemäldeliebhaber. 150 Besucher waren bei der Vernissage anwesend. Die Ausstellung war noch erfolgreicher als voriges Jahr. Der Einklang der Farben, die Abhebung und die Helligkeit der Gemälde wurden insgesamt von den 320 Besuchern sehr geschätzt.

12. Zusammentreffen von Bewohnern aus gleichnamigen Saint-Saturnin Dörfern

Am 10., 11., und 12. Mai haben sich etwa 200 Bewohner aus 13 Saint-Saturnin genannten

Dörfern (12 aus Frankreich und 1 aus Spanien) in unserer Gemeinde versammelt, um das 12. Zusammentreffen zu feiern, das von dem Festkomitee organisiert worden war. Während der drei Tage haben unsere etwa 200 Gäste unser kulturelles, historisches und gastronomisches Kulturerbe, in einer freundschaftlichen und solidarischen Stimmung kennengelernt.

Eine Besuchergruppe entdeckte ,vom Gipfel des Puy-de-Dôme aus, die Gebirgskette "Les Puys" , während eine zweite Gruppe die Burg Mürol und die versteinerten Quellen in Saint-Nectaire besichtigte, und die dritte Gruppe das Museum "L'Aventure Michelin" besuchte.



Während der gemeinsamen Abendessen wurden Spezialitäten und Gerichte unserer Gegend gekostet. Am Sonntagvormittag konnten unsere Besucher die Kirche, das Schloss und die Waschplätze unserer Gemeinde kommentiert besichtigen, sowie das Dorf in einer von zwei Pferden gezogenen Kalesche durchqueren.

Sechzig Familien beherbergten unsere Freunde aus Frankreich und Spanien und über siebenzig ehrenamtliche Bewohner empfingen und führten sie während der verschiedenen Besichtigungen. Sie trugen zu einer gemeinsamen Festlichkeit unserer Gemeinde und zu dem Erfolg dieses Zusammentreffens bei.

Jean-Baptiste Coulon, Präsident des Festkomitees

Rezepte mit Saint-Nectaire

Kartoffelpastete mit Saint-Nectaire

Für 6 Personen. Arbeitszeit 10 Minuten.

Zutaten: 900g Kartoffeln mit Schale, 50g Bacon, 2 Knoblauchzehen, 10 cl flüssige Sahne, 250g Saint-Nectaire, 1 Blätterteig, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer.



Die Kartoffeln waschen und 20 Minuten im Salzwasser kochen. Sie schälen und in Scheiben schneiden. Den Ofen vorheizen (200°C). Die Hälfte der Kartoffeln und die halbierten Baconscheiben abwechselnd wie auf dem Foto in die Form legen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Den Rest der Kartoffeln zufügen und fein gehackte Petersilie und Knoblauch darüber streuen. Die Sahne darüber gießen. Den Teig darauf legen und am Rand herunterdrücken. 30 Minuten im heißen Ofen backen. Die Form umdrehen, (mit dem Teig nach unten wie eine Tatintorte), heiß mit Salat servieren.

Zucchiniastete mit Thunfisch

Für 6 Personen. Arbeitszeit 45 Minuten.

Zutaten: 1 Blätterteig, 1 dicke Zucchini, 1 bis 2 Dosen Thunfisch, 3 Esslöffel Sahne, 1 Viertel Saint-Nectaire.

Den Teig 10 Minuten im Ofen backen (bei ca 220°C, bis er goldgelb wird) . Aus dem Ofen nehmen. Die Zucchini schälen, in dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten garen, dann abtropfen lassen. Den abgetropften Thunfisch, die Sahne, die Zuccinischeiben und den Käse in Scheiben auf den Teig geben. Im Ofen fertig backen.



Saint-Nectaire-Brote mit Apfelmus und Parmaschinken

Für 6 Personen. Arbeitszeit 5 Minuten. Backzeit 10 Minuten.

Zutaten: 6 Scheiben Bauernbrot, 1 Dose Apfelmus (400g), 6 Scheiben Parmaschinken, 200g Saint Nectaire, 300g gemischter Salat,(Mesclun) Salatsoße (Öl,Essig, Salz und Pfeffer) 30g Nüsse.

Den Grill vorheizen. Die Brotscheiben auf beiden Seiten grillen. Den Saint.Nectaire in ziemlich dicke und lange Scheiben schneiden. Jede Scheibe Brot mit Apfelmus bestreichen und eine Scheibe Parmaschinken und Käsescheiben dazugeben. Unter dem Grill auf einem Backblech backen, bis der Käse schmilzt und dunkler wird. Die Brote heiß servieren. Beilage: Salat mit Vinaigrette und Nüssen.



Was kann man mit dem Saint-Nectaire trinken ?

Vor allem Rotwein : Côtes du Rhône, Weine von der Loire (Touraine oder Anjou), auch Beaujolais oder St-Pourçain.

**Wir danken Ursula Diebold, Marianne Locher und Michel Vermorel
für die Übersetzung der Texte
und Arnaud Lapra für den Satz der Gazette.**