

SATURNBACH

Recht herzlichen Dank für Euren herzlichen Empfang !

In diesen Tagen, die von den Feiern zum Geburtstag des Berliner Mauerfalls geprägt sind, und auch von der Vorweihnachtszeit, denken wir besonders oft an unsere bayerischen Freunde.

Vor vier Monaten haben 70 Mitglieder des Partnerschaftskomitees, davon 17 zum ersten Mal, mit Euch drei unvergessliche Tage erlebt.

Unsere Reisemüdigkeit verschwand schnell bei unserem Wiedersehen auf dem "Freundschaftsplatz" dank Eurem herzlichen Empfang. Die neuen Teilnehmer haben sofort dasselbe empfunden und Eure tiefe Freundschaft gespürt. Auch der Empfang in den Gastfamilien war überhaus herzlich, liebevoll und sooo gemütlich ! Das Besichtigungsprogramm war sehr entdeckungsreich und spannend !



Die Personen, die zum ersten Mal Jettenbach besuchten, haben dank dem freundlichen Empfang in den Gastfamilien drei wundervolle Tage verbracht. Sie haben die Gastfreundschaft von unseren bayerischen Freunden und ihre Lebenslust, so wie wunderbare Landschaften entdecken können.

Sie freuen sich schon auf ein Wiedersehen.



Die Sprachbarriere konnte einen reichen Austausch nicht verhindern und die Freundschaft, die uns verbindet, ist dank dieses gelungenen Aufenthaltes und der vielen uns erwiesenen Aufmerksamkeiten noch vertieft worden. Alten und neuen Mitgliedern war das Herz schwer auf der Rückreise nach Saint-Saturnin, aber voll von angenehmen Erinnerungen.

Danke nochmals für diese herrlichen Tage und bis zu unserem nächsten Treffen in Saint-Saturnin: lang lebe unsere Freundschaft !

Muriel Marmin

Übersicht

- Recht herzlichen Dank für Euren herzlichen Empfang !
- Der Weinbau in der Auvergne
- Die Einweihung des Waschplatzes "Creux du Tieu et la Poterne"
- Die zweite Bergabfahrt vom Berg Puy de Sancy nach Saint-Saturnin
- Die erste Suppenweltmeisterschaft
- Das Dreikönigsfest in Frankreich

Der Weinbau in der Auvergne

Gegen Ende des 20. Jahrhunderts war der Puy de Dôme eine der wichtigsten weinerzeugenden Gegenden von Frankreich. Der Puy de Dôme hatte nämlich von der Phylloxera (1868-1880) in Südfrankreich profitiert. Die Phylloxera hatte die Auvergne verschont, weil die Weinberge dort abgelegen waren. Aber diese Weinberge wurden jedoch zwischen 1893 und 1895 davon betroffen und zerstört (1). Inzwischen hatten die Weinbauern von Südfrankreich phylloxerabeständige Reben angepflanzt. In der Auvergne arbeiteten die Weinbauern mit einem System, das auf dem Anbau von verschiedenen Kulturen beruhte, nämlich Viehzucht und Weinbau, im Gegensatz zu den südfranzösischen Weinbauern für die der Weinbau die einzige Einnahmequelle darstellte (daher die Bauernaufstände von dem Jahre 1907). Trotzdem haben die Bauern in der Auvergne Reben zum Teil wiedergepflanzt, aber da sie nicht genug Mittel darin investiert haben (aus Armut (2) oder weil der Weinbau für sie nicht mehr lebenswichtig war) haben sie sogenannte hybride (3) Weinreben gepflanzt. Diese Reben erzeugten einen Wein von minderer Qualität. Deswegen war er nicht so leicht exportfähig, wie die Weine von Südfrankreich, die man am Anfang des 20. Jahrhunderts schnell nach Paris oder anderen Gegenden transportieren konnte. .



Dieser wiedergepflanzte Weinbau hat auch am Mehltau gelitten, der beträchtliche (4) Schäden mit sich gebracht hat. Während des

ersten Weltkriegs haben die Frauen wegen dem Mangel an Arbeitskräften den Weinbau liegen lassen. In der Tat braucht man mehr Arbeitskräfte für den Weinbau als für andere Anbauarten. Es steht fest, dass ein verlassener Weinbau mehrere Jahre braucht, um wieder produktiv zu werden. Dazu wurden viele Landwirtschaftsarbeiter durch die Entwicklung von Michelin in die Umgebung von Clermont-Ferrand angezogen und haben den Weinbau allmählich liegen lassen, weil er zu viel Arbeit erforderte.



Man sagt oft, dass der Weinbau in der Auvergne vor etwa einem Jahrhundert verschwunden ist. In der Tat hat sich der Weinbau stetig reduziert wegen des schlechten Absatzes des minderwertigen Weins und der Anforderungen von Arbeitskräften. Im Dorf Romagnat zum Beispiel vergrößerte sich die Weinbaufläche von 600 Hektaren im Jahre 1882 bis 900 im Jahre 1892, dann reduzierte sie sich bis 600 im Jahre 1912, 500 im Jahre 1940 und 100 im Jahre 1960. Der wirtschaftliche Aufschwung in der Nachkriegszeit hat das Sinken des Weinbaus in der Auvergne mit sich gebracht. In der Umgebung von Clermont-Ferrand hat die Urbanisation den Rebeabbau beschleunigt. Aber in Saint-Saturnin zum Beispiel war dieser Rückgang jedoch langsamer (5).

Die Wiederentwicklung des Weinbaus in der Auvergne ist ein neuer und begrenzter Prozess. Die Bezeichnung V.D.Q.S (Wein höherer Qualität) stammt aus dem Jahr 1977 und betrifft nur wenige Orte aber leider nicht Saint-Saturnin.

(1) *Der Weinberg in der Gegend der Champagne wurde zuerst verschont dann zerstört, so wie in der Auvergne.*

(2) In St-Saturnin mussten die zahlreichen Pächter den Landbesitzern zwei Drittel ihrer Ernte, nach dem Brauch in dieser Zeit, geben. Die Pächter mussten auch Reben auf ihre eigenen Kosten wieder pflanzen, und sie während fünf Jahre pflegen, bevor die Reben produktiv wurden. Deshalb wurde der zerstörte Weinberg nicht völlig wieder angebaut.

(3) Die Hybridrebensorten stammten von amerikanischen und französischen Rebensorten. Die Ergebnisse dieser Kreuzung waren phylloxerabeständige Reben, die aber einen minderwertigen Wein erzeugten. Die beste Lösung war, eine verbesserte Qualität mit einem amerikanischen Mutterstock zu veredeln. Diese Lösung war gewiss teuer, sie verbreitete sich jedoch in der ganzen Welt, auch in der USA. Der Mutterstock war phylloxerabeständig (die Phylloxera zerstört die Wurzeln), während der Wein die Eigenschaften der verbesserten Sorte hatte. Die letzten Weintrauben der Hybridrebensorten wurden vor zehn Jahren geerntet.

(4) Obwohl die « bouillie bordelaise » (eine Kupfersulfat Lösung) seit 1887 in Frankreich verbreitet wurde, wurde die Bekämpfung nicht sofort beherrscht und war nicht ganz wirksam.

(5) Im Jahre 1991 waren noch 10 Weinbauern in St-Saturnin. Heute sind es nur fünf mit insgesamt ungefähr einem Hektar Weinberg.

Michel Doreau

Die Einweihung des Waschplatzes "Creux du Tieu et la Poterne"

Am Sonntag den 15. Juni 2008, wurden die sogenannten Waschplätze des befestigten Dorfes "Creux du Tieu* et la Poterne**" (hier unten) feierlich eingeweiht.



Es fand beim Anlaß des Tages der Kulturerbe und des Tages der Mühlen statt. Erst im Jahre 2002 wurde der Weg der Waschplätze von Saint-Saturnin, infolge der Rehabilitation des Waschplatzes "La Freydière" (hier unten) geöffnet.



Nach einem kurzen Willkommenheissen hat Mathieu Lescuyer uns von der Geschichte von Saint-Saturnin im Mittelalter und auch in der Renaissance gesprochen. Er hat uns entdecken lassen, wie die Festungsmauern in dieser Zeit aussahen.

Unser Spaziergang ist vom Schlossplatz ausgegangen. Dann gingen wir auf den Weg der Waschplätze unter dem Schloss bis zur Höhlung "Creux du Tieu". Der Waschplatz hat eine romantische Lage. Er wird durch eine Quelle mit Wasser versorgt. Wir sind eine rustikale Treppe hinaufgegangen, bis zur Poterne des Dorfes. Dann haben wir stattliche Stufen geklettert und endlich sind wir auf den Steinweg gegangen, bis zum Schlossplatz zurück.

Am Ende des Nachmittags sind wir bis zum Marktplatz gegangen, um eine Ausstellung der Weinhandwerkszeuge zu besichtigen. Wir haben auch die Weinkellerei gesehen, die noch im Gang ist. Sie gehört einem der wenigen Winzer von Saint-Saturnin, Michel Doreau. Mit einem Ehrentrunk endete dieser schöne Tag.

(*) Tieu ist ein sehr altes Wort, das Loch oder etwas hinten bestimmen würde. Die Örtlichkeit liegt wohl ganz unterhalb des Dorfes.

(**) Eine Poterne ist eine verborgene Tür, die in der Befestigungsmauer geöffnet wurde und bis zu einer Grube oder zu einem schwierigen Eingang führte.

Mathieu Lescuyer



Die zweite Bergabfahrt vom Berg Puy de Sancy nach Saint-Saturnin

Die zweite Mountainbike-Bergabfahrt fand am Sonntag den 7. Juni statt. Nach einer Hinauffahrt mit dem Bus sind 25 mutige Abenteurer und Abenteurerinnen bei erfrischendem aber "nassen" Regen 23 km nach Saint-Saturnin in aller Ruhe zurückgefahren. Zum Glück wurde das Wetter während der zweiten Hälfte der Strecke besser und sogar manchmal sonnig. Infolgedessen erschienen uns die prächtigen Landschaften, die wir in einer fröhlichen Stimmung entdeckten, noch schöner. Die Vielfältigkeit der Umwelt (Berge, Wälder, Wiesen, Wege, Strassen, Dolmen, hier unten, Kloster...) steigerte den Reiz dieser Fahrradfahrt. Am Ziel hatten alle Teilnehmer in ihren Augen den Glanz der Leute, die ein intensives Ereignis erlebt haben.

Nach dem Aperitif, der vom Festkomitee angeboten wurde, picknickten alle zusammen auf dem Rathausplatz.

Während der Bergabfahrt haben sich die Teilnehmer näher kennengelernt und neue Freundschaftsbände wurden geknüpft. Und das war das Wichtigste !



Die erste Suppenweltmeisterschaft

Obwohl die amerikanischen und chinesischen Köche fehlten, haben sich

siebzehn tüchtige und erprobte Köche aus Saint-Saturnin am Wettstreit beteiligt, um den Meistertitel zu gewinnen. Die traditionellen Suppen traten in Wettbewerb mit den exotischen Suppen und den gegenwärtigen Suppen auf. Unsere Geschmackspapillen jubelten vor Vergnügen und unsere Herzen freuten sich über dieses muntere und herzliche Abendfest.



Die Jury bestand aus berühmten Fachleuten und Dorfbewohnern, die für ihre erwiesenen Kenntnisse in Bereichen wie Kraftbrühen, Cremesuppen, Pistousuppen, Zwiebelsuppen, Fischsuppen... bekannt waren. Die Preisrichter teilten die siebzehn Suppen ohne Appell ein:

- die goldene Suppenkelle wurde Laurence für ihre indische Korallensuppe verliehen;
- Dragan errang die silberne Suppenkelle für seine Kukuruz Supa;
- Michel bekam die bronzene Suppenkelle für seine Chorba (eine marokkanische Suppe);
- die Suppenkelle des „Lehrlings“ wurde Sarah (10 Jahre alt) für ihre Linsensuppe verliehen.

In diesem kalten Winter hat dieses wunderschöne und lustige Abendfest uns aufgewärmt und unsere Herzen erfreut.

Das Festkomitee

Das Dreikönigsfest in Frankreich

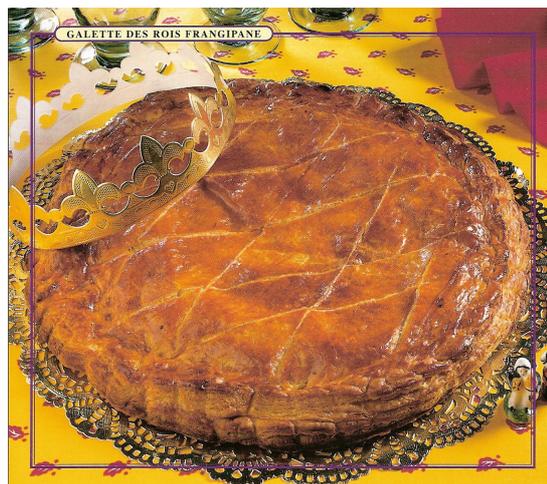
Das Dreikönigsfest findet normalerweise am 6. Januar statt, aber da es in Frankreich kein Feiertag ist, wird dieses Fest am vorhergehenden oder am folgenden Sonntag gefeiert. An jenem Sonntag wird ein Kuchen (Galette des Rois) gebacken, in den man ehemals eine Bohne, jetzt aber eine kleine Figur steckt. Der Gast, der das Figürchen in seinem Stück Kuchen findet, wird zum König (oder Königin) gekrönt und setzt sich eine Krone aus goldener Pappe auf. Er darf seine Königin, und sie ihren König wählen. Das nennt man die Könige wählen (tirer les Rois). Dazu trinkt man natürlich Weißwein oder Champagner.

Wenn Kinder dabei sind, soll sich das jüngste Kind unter den Tisch setzen und jedesmal den Gast bestimmen, der das folgende Stück Kuchen bekommen soll.

In Nordfrankreich wird dieses Fest seit dem 14. Jahrhundert so gefeiert. Damals war es auch üblich ein Stück Kuchen für den Armen vorzubehalten, der als erster an die Tür klopfte.

Im Süden bäckt man gewöhnlich eher einen Napfkuchen in Form einer Krone, der mit kandierten Früchten und Zuckerkörnchen gefüllt und dekoriert ist. Oft steckt man eine kleine Krippenfigur hinein.

Jedes Jahr schenken die Pariser Bäcker für den Elysées Palast Dreikönigs-Kuchen, der aber keine Bohne enthalten darf, da der Präsident der Republik nicht zum König gekrönt werden kann !



Rezept des Dreikönigskuchen mit Mandelfüllung

Zutaten:

125 g geriebene Mandeln, 125 g weiche Butter, 125 g Puderzucker, 3 Eier, 1 Esslöffel Rum, einige Tropfen Bittermandelaroma, 400 g Blätterteig.

Mandelfüllung:

Mandeln und Zucker mischen. Dann weiche Butter langsam dazugeben und gut mischen. 2 Eier (eines nach dem anderen) und zum Schluß Rum und Aroma hinein mischen.

Teig:

Den Blätterteig halbieren und zu zwei flachen Scheiben formen (Durchmesser etw. 20 cm). Eine Scheibe Teig auf eine befeuchtete Ofenplatte legen. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Mandelfüllung auf die erste Scheibe Teig bis zu einer Höhe von 1 cm ausstreichen. Eine Bohne (oder ein Figürchen) hinein stecken. Den Rand der zweiten Scheibe mit Eigelb bestreichen und auf die erste Scheibe legen. Die beiden Ränder zusammen kleben. Den oberen Teil des Kuchens mit einem Messer schraffieren und mit dem Rest des Eigelbs bestreichen.

Etw. 35 min backen aber nach 20 min mit einer Alufolie bedecken. Der Kuchen soll gewolben und goldgelb sein. Guten Appetit !

Marianne Locher

Eure Freunde von Saint-Saturnin wünschen Euch

schöne und frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr !

Joyeux Noël



Der Jaudeplatz in Clermont-Ferrand

Meilleurs Voeux