



Rencontres Franco-Allemandes

Deutsch-Französische
Gesellschaft Chemnitz e.V.
Association Franco-Allemande de Chemnitz

Bulletin de l'Association Franco-Allemande Chemnitz | 2^e trimestre 2022 (avril, mai, juin) | n°126

Coucou printemps

Chers amis, chers membres de l'association, liebe Freunde und Mitglieder, vielen Dank für euer zahlreiches Erscheinen zu unserer diesjährigen Jahreshauptversammlung und herzlichen Dank an Petra Wunderlich und Peter Schulz für die Unterstützung und an Margit Gerick und Eva-Maria Holasek für das Wirken in der Revisionskommission.

Ebenso möchte ich mich bei allen Mitgliedern des Vorstandes für die großartige Zusammenarbeit bedanken.

In diesem Jahr stand turnusgemäß die Neuwahl des Vorstandes an und nach dem Ergebnis freue ich mich, dass ihr alle mit unserer Arbeit zufrieden zu sein scheint. Un grand merci à vous tous! Der Vorstand wurde durch die Wahl in seiner Zusammensetzung bestätigt und wir bedanken uns für euer Vertrauen.

Robin Helmert wird als neu gewählter Schriftführer die Arbeit des Vorstandes bereichern und ich bedanke mich für seine Bereitschaft, unseren Vorstand wieder auf 5 Mitglieder anwachsen zu lassen und wünsche viel Erfolg in der neuen Aufgabe.

Aktuell überschatten die Welt viele Ereignisse, die uns mit Sorge füllen und wir möchten auch nicht darüber hinwegsehen. Dennoch starten wir auch optimistisch in das zweite Quartal dieses Jahres und blicken positiv in die Zukunft und behalten einen großen Funken Hoffnung in unseren Herzen.

Wir haben in diesem Bulletin einige interessante Beiträge zusammengetragen und auch unsere regelmäßigen Veranstaltungen können hoffentlich wie geplant stattfinden.

Ich wünsche euch einen guten Start in den Frühling und wir freuen uns auf viele gemeinsame Stunden.

Bonne lecture ! Amic'Allemand

Martin Bauch

Un peu d'histoire

A Table! - Französische Menükarten des sächsischen Adels 1867 bis 1914

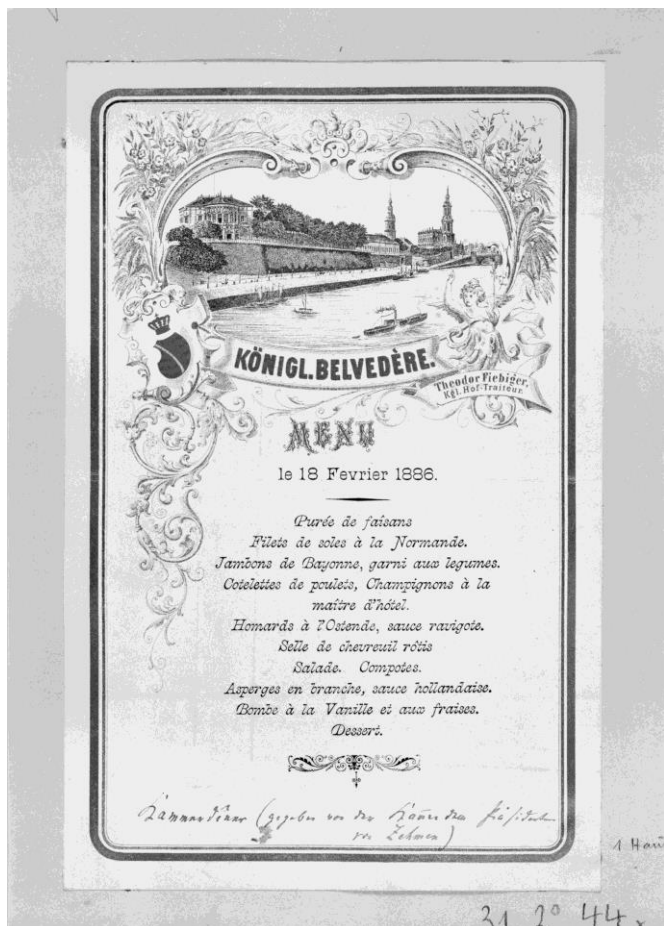
Corona zwingt uns vom Restaurant an den heimischen Herd und vom Archivregal zum digitalen Recherchieren am heimischen Computer. Beides zusammengedacht und ich landete in der digitalen kulinarischen Sammlung der Sächsischen Staats- und Landesbibliothek. Eine Fundgrube frankophiler Appetitanreger!

Was sich der sächsische Königshof und Adel so alltäglich auftischen ließ, waren mehrgängige, verfeinerte Genüsse. Die französische Küche bildete die Richtschnur und folgerichtig waren die Menükarten oft in Französisch gehalten.

Sicher irritiert uns heute die Genussucht der Oberschicht im Wissen um die karge Ernährung ihrer Untertanen, das war zweifellos *dégoûtant*. Aber

gottlob haben wir uns seit Jahrzehnten eine demokratische Teilhabe an ebensolchen Genüssen erkämpft, im Zweifel sogar bei ALDI erhältlich. Also lassen wir uns entspannt unseren Einkaufszettel im Dresdner Archiv inspirieren.

45 Speisekarten zwischen 1867 bis 1914 habe ich gelesen. Ob festliche Ereignisse oder normale Mittagessen am Hof oder, häufig vertreten, bei dem Landtagsabgeordneten Alfred Georg Sahrer von Sahr und Sippschaft. Knapp zwei Drittel der Karten waren in Französisch gehalten. Dies mit abnehmender Tendenz über die Jahre, denn im nationalistischen Kaiserreich schwand der kulturelle Einfluss Frankreichs. Zweimal gab es gemischtsprachige Karten, wie 1864 im Dresdner Hotel Goldner Engel. Das lag vielleicht an den lückenhaften Französischkenntnissen des Küchenchefs, so schrieb er eben *Croquets mit Kalbsmilch*.



Quelle: SLUB Dresden, Kulinarische Sammlung

Am Ende der Lektüre schält sich ein gewisser Kanon an Gerichten heraus, der über die Zeit Konstanz behielt. Es tauchen die Favoriten auf, die wir erwarten:

Unter den Vorspeisen waren *huîtres*, *homard* und *foie gras* beliebt, seltener *langouste* oder *caviar*. Sieben Mal gab es *potage tortue clair*, heute unvorstellbar!

Einmal stand *consommé saxon* auf der Karte, mal was Handfestes ...

Beim Fisch dominierte *truite*, die hatte es ja nicht so weit, öfter kamen *saumon du rhin* (der schwimmt heute nicht mehr vor der Haustür) und hin und wieder *sole* und *turbot* auf den Tisch.

Unter dem Geflügel firmierte *poulet* als Spitzenreiter auf fast jeder zweiten Karte. Gerne gesehen waren Wildvögel wie *faisan*, *perdreau*, *caille* und *bécasse*, selten dagegen *canard* und *oie*.

Das Menü zählte nie unter fünf Gängen, also sind wir noch lange nicht am Ende!

Beim Fleisch lagen fast jedes zweite Mal *bœuf* oder *veau* auf dem Teller, selten aber *porc*, hin und wieder *selle de mouton*. Wild gesellte sich oft dazu im Extragang, meist *chevreuil*, nur einmal *lapin* und, erstaunlich, nie *sanglier*.

Zum Dessert erfreute sich die *bombe de glace* großer Beliebtheit. Mein Favorit bleibt aber der einmalig servierte *baba chaud d'abricot*, „Da könnt ich mich rinsetzen“ seufzte vermutlich Familie Sahrer von Sahr am 7. Dezember 1909 dazu – wenn sie es nach den sieben Gängen zuvor noch vermochte.

Meist waren den Speisen bestimmte Weine, Champagner oder Likörweine zugeordnet.

Wer nun Inspiration für sein Wochenendmenü sucht, findet diese im unter slub-dresden.de, Suchbegriff „Menükarte“. Bon appétit wünscht

Achim Dresler

ACTUALITÉS

Frankreich streitet um fette Leber – FOIE GRAS ou FOIE FAUX?

Gänse – oder Entenstopfleber gehört zu den wahrscheinlich bekanntesten Spezialitäten der französischen Küche, neben Schnecken, Austern und Froschschenkeln.

Und das nicht nur zu Weihnachten. Ein Juwel der französischen Gastronomie eben.

Aber es ist eine Tatsache, dass es bei allen Dingen mindestens zwei meist konträre Meinungen gibt.

Einer Umfrage zufolge sollen drei Viertel der gesagt haben, dass Weihnachten ohne Foie gras für sie unvorstellbar seien. Andererseits sollen in einer anderen Umfrage 70% geäußert haben, dass das Stopfen für die Tiere leidvoll sei und 60% sprachen sich sogar ein Verbot aus. Mathematisch nachvollziehbar ist das natürlich nicht.

In Biomärkten soll der Verkauf von Ersatzprodukten wie FAUX GRAS (falsches Fett) steigen.

Welche Vorstellung ist nun schrecklicher? Das Stopfen der Tiere oder ein Produkt aus Sojabohnen oder Ähnlichem?

In Frankreich gilt seit 2006 die Stopfleber jedenfalls als „nationales und gastronomisches Kulturerbe“, wodurch eine EU-Richtlinie, welche seit 1999 die Produktion verbietet, umgangen wird.

Was nun? Tierschützer und Veganer gegen Traditionalisten und die Produzenten?

Inzwischen beeinflusst die Debatte sogar den aktuellen Wahlkampf.



Valérie Pécresse, Präsidentschaftskandidatin der konservativen Republikaner bekennt sich zur Tradition. Einige grüne Bürgermeister kritisierten so ziemlich alles: Die Tour de France, die Regeln der Miss France-Wahl, die „toten“ Weihnachtsbäume und sie strichen Foie gras bei offiziellen Empfängen von den

Büffets. Marie-Pierre Pé, Direktorin der Berufsvereinigung des Foie gras, sprach hingegen von einer Beleidigung ihres Berufsstandes. Vereine und Persönlichkeiten aus dem Gastronomiebereich veröffentlichten ein Unterstützungsmanifest für die Foie gras – Branche.

Mehrere Abgeordnete lobten in einem offenen Brief mit dem Titel "Foie gras: Verderben Sie nicht das Fest" die Spezialität.

Eine ganze Menge Für und Wider. Wir können gespannt sein, wie die Dinge sich entwickeln.

Dass dieses Thema tatsächlich den Wahlkampf entscheidet, das ist wohl eher unwahrscheinlich, oder?

Brigitte Bartel, Quelle: Freie Presse

Hitziger Streit um den Preis für das „Baguette-Brot“

Ernährung und Preispolitik sind immer und überall ein großes Thema.

Frankreich ohne Baguette - unvorstellbar. Keine Mahlzeit ohne das beliebte Brot. Ein nationales Heiligtum, vorgeschlagen für das immaterielle Kulturerbe. Die UNESCO wird darüber wahrscheinlich im Herbst 2022 entscheiden. Aber auch in dieser Debatte gibt es mindestens zwei Meinungen.

Die Handelskette Leclerc verkauft es für 29 Cent. Kaum vorstellbar, dass man dafür ein Baguette backen kann. Aber hier macht es eben die Masse, und industrielle Herstellung ist natürlicher billiger. Da können Bäcker nicht mithalten. Der Durchschnittspreis für Baguette in Frankreich beträgt 90 Cent, also dreimal mehr als bei Leclerc. Unfair?

Die Landwirtschaftsgewerkschaften laufen Sturm, die Bäcker ohnehin. Deren Anzahl schrumpft, wie in anderen Ländern auch. Schauen wir uns nur in Chemnitz um.

Leclerc und andere Handelsketten verteidigen ihre Strategie. Die Bürger, die jeden Cent umdrehen müssen, tun das auch beim Brot. Nicht jeder kann sich den teuren Bäcker leisten. Einfache Logik. Aber auch ein Teufelskreis.

Kurz vor den Präsidentschaftswahlen kommt das Thema natürlich ungelegen.



Steigende Brotpreise – historisch betrachtet keine gute Idee.

Eine Kundin, die mit ihrem Bio-Baguette in knisternder Papiertüte aus der Bäckerei „Maison Lucie“ kommt, bringt es vielleicht auf den Punkt: „Wenn ich es mir nicht leisten könnte, zum Bäcker zu gehen, dann wäre ich froh über ein preiswertes Baguette.“ Deshalb findet sie die Debatte darüber auch lächerlich.

Brigitte Barthel / Internet

Le 2^e trimestre - Avril

Am 29.4. laden wir um 19.00.Uhr zu einem Vortrag über Jean de La Fontaine in unseren Veranstaltungsraum in der Hainstraße 125 ein.

Mitmachen ist erwünscht. Französischkenntnisse sind nicht erforderlich.



Mai

Wie Knospen aufspringen, Leben pulsiert, so in Zuversicht und Dynamik aus der pandemischen Starre! Dazu ermutigt das CollageKonzert in Text und Klang auf der Folie der lebendigen Erinnerung an die Befreiung im Mai 1945. Der zweite Sonntag im Mai wird in deutschen Landen den Müttern gewidmet. Jeder Tag ist ein Tag für alle Menschen in all ihrer Diversität. Das möchte BLÜTENTRÄUME mit Ihnen und Euch feiern. Singend, lesend, anregend zu Reflexion und Freude.



BLÜTENTRÄUME

Jörg Kersten (Gesang) und Yidong Qiao (Klavier): Ensemblemitglieder der Städtischen Theater Chemnitz

Formation Ent_Rüstet: Gruppierung, die sich seit 2014 schwerpunktmäßig mit Texten konfrontiert
 Moritzstraße 20 09111 Chemnitz
 Eintritt frei, Anmeldung: TIETZ Informationstresen:
 0371 4884366



www.leselust-chemnitz.de

Jun

Wie jedes Jahr findet auch in Chemnitz am 21.6. die Fête de la musique statt.

Vom 24. – 26. Juni findet die zweite Auflage des Deutsch-Französischen Kulturfestivals

<p>A.F.A.C</p>  <p>DFGC</p>	<p>Impressum Herausgeber: Deutsch-Französische Gesellschaft Chemnitz e. V. Geschäftsstelle: Hainstr. 125 (2. Etage), 09130 Chemnitz Tel. 0371 – 5604431, Fax 5604430, dfg.chemnitz@gmail.com Präsenzzeit: 2. Und 4. Donnerstag des Monats / 17:00 bis 18:00 Uhr Vorsitzender: Martin Bauch martin.bauch@outlook.com Stv. Vorsitzende: Karla Schäfer-Lassus KaBeSL@aol.com Schatzmeisterin: Violaine Lenkeit Bankverbindung: Sparkasse Chemnitz, IBAN DE98 8705 0000 3578 0004 09 Redaktion Bulletin: Brigitte Barthel Das Bulletin erscheint vierteljährlich. Beiträge sind bis zum 15. des letzten Monats des vorausgegangenen Quartals erbeten. www.dfg-chemnitz.de</p>
--	---

„Paris-Mélange“ mit vielen interessanten Veranstaltungen statt Dazu erscheint ein gesondertes Programm, u.a. einsehbar auf der Homepage der DFG.

Cours de français

Brigitte Barthel setzt ihren Kurs am 2. Und 4. Dienstag im Monat von 17.30-19.00 Uhr in unserer Geschäftsstelle fort, solange dies möglich ist. Das Angebot ist für alle offen. Bei Interesse bitte in der Geschäftsstelle melden per E-Mail bei bbarthelc@aol.com oder einfach zum Schnuppern kommen.



Anniversaires de nos adhérents

Joyeux anniversaire au mois d'avril à Mme Karin Freund, M. Dr. Wolfgang Kupfernagel et M. Dirk Winkler.

Joyeux anniversaire à vous, en mai, Mme Helga Aug, Mme Brigitte Barthel, M. Dr. Karl-Friedrich Brockhaus, Mme Birgit Köcher, Mme Andrea Oelsner et à vous, Mme Sabine Widmann.

Tous nos vœux de bonheur, de santé, de réussite dans vos projets.

**Joyeux
anniversaire !**