



DAS BLATT

Bulletin d'information du jumelage "Pliezhausen - Pays Mornantais"
Nachrichtenblatt der Partnerschaft "Pliezhausen - Pays Mornantais"



Août - August 2012

N° 43

Avec ce numéro, nous espérons que vous passez un bel été et vous souhaitons une bonne reprise !
Mit unserer Hochsommerausgabe wünschen wir allen Lesern eine angenehme Ferienzeit und eine gute Rückkehr!

Inhaltsübersicht

- Besuch des Chores aus Soucieu-en-Jarrest in Pliezhausen
- Der Schüleraustausch 2012
- Frühjahrstreffen der Künstler in Mornant
- Genuss auf Schwäbisch
- Spätzlerezept
-

Sommaire

- Rencontre de jumelage avec la Chorale de Soucieu-en-Jarrest
- L'échange scolaire 2012
- Rencontres Artistiques de Printemps à Mornant
- Plaisir souabe et recette souabe

Partnerschaftstreffen mit dem Chor aus Soucieu-en-Jarrest

Text: Beate Armbruster (Akkordeonfreunde)

Am Himmelfahrtstag, 17. Mai kamen unsere Freunde aus dem Pays Mornantais am Marktplatz in Pliezhausen an. Herr Bürgermeister Dold, Frau Vollmer-Jeggle vom Partnerschaftskomitee und die Akkordeon-Freunde

konnten die Gäste bei wunderschönem Wetter begrüßen. Nach einer kleinen Erfrischung verbrachten die französischen Gäste den Abend mit ihren Gastfamilien. Die meisten Gastgeber machten gemeinsame Sache und bereiteten zusammen ein Abendessen zu. Somit war auch eine gegenseitige

Unterstützung bei der Kommunikation auf Französisch garantiert.

Am Freitag war ein gemeinsamer Ausflug angesagt. Mit dem Bus ging es nach Bad Urach. Zuerst wurde eine interessante Stadtführung durch die Straßen und wunderbaren Fachwerkhäuser Bad Urachs begangen, wobei uns Frau Schoplick, eine wunderbare



Rencontre de jumelage avec la Chorale de Soucieu-en Jarrest

Übersetzung : Hadmut Schoplick und Sébastien Théron

Le 17 mai, le jour de l'Ascension, nos amis du Pays Mornantais sont arrivés sur la Place du Marché de Pliezhausen. Monsieur Dold, le maire, Madame Vollmer-Jeggle du Comité de Jumelage et les Amis

de l'accordéon ont pu accueillir les invités sous un temps splendide.

Après un petit rafraîchissement les invités ont passé la soirée avec leurs familles d'hôte. La plupart des hôtes ont fait tâche commune et ont préparé un dîner ensemble. De cette façon le soutien mutuel pour la communication en français a été garanti.

Une excursion commune était prévue pour le vendredi. En bus nous nous sommes rendus à Bad Urach. D'abord une visite guidée intéressante, avec l'assistance de Madame Schoplick, une interprète superbe, a présenté les rues et les maisons à colombage magnifiques de Bad Urach. Après nous avons repris des forces lors d'une dégustation de

Redaktionkomitee - - - - Comité de rédaction

Pliezhausen

Dorothea Vollmer-Jeggle +49(0)72127/80973
Dorothea.VollmerJeggle at gmx.de
Hadmut Schoplick +49(0)7127/889974 –Sébastien Théron

Gemeinde Pliezhausen □
Marktplatz 1
D- 72124 PLIEZHAUSEN
<http://www.pliezhausen.de>

Pays Mornantais

Isabelle Tallon-Bosc +33(0)478816303 isa.tallon.bosc at free.fr
Virginie Lassablière +33(0)478440578 sergelassabliere at orange.fr
Anja Mignard & Sabine Ruinet

Communauté de communes □
Clos Fournereau
Route de Saint Laurent d'Agy
F-69440 MORNANT
<http://jumelage.pliezhausen.free.fr>

Übersetzerin, behilflich war. Danach gab es Gebackenes und Sekt zur Stärkung. Anschließend ging die Fahrt weiter nach Unterlenningen, wo uns Familie Kuch auf dem Sulzburghof zu Kaffee und Kuchen erwartete.

Zwischen Wanderung auf die Sulzburg oder Verweilen bei Kaffee und Kuchen gab es auch die Möglichkeit sich beim Boule-Spiel zu versuchen. Unser nächstes Ziel hieß Linsberghof in Hengen. Hier bot sich die Gelegenheit die Schweinezucht hautnah in der Vogelperspektive zu erleben. Abends gab es dann aus dieser Zucht ein leckeres Spanferkelessen und gemütliches Beisammensein. Alles in Allem war es wieder ein toller Tag und auch das Wetter war uns ein guter Freund.

Am Samstag dann liefen die Vorbereitungen auf das abendliche Partnerschaftskonzert auf Hochtouren. Bei sehr gut besuchter Gemeindehalle gab es ab 19 Uhr ein gemeinsames Konzert der Akkordeon-Freunde Pliezhausen und dem Chor aus Soucieu-en-Jarrest. Anschließend konnten unsere französischen Gäste und natürlich auch die Gastgeber ein reichhaltiges Buffet mit selbstzubereiteten Köstlichkeiten genießen. Und auch dieser Tag war wieder viel zu schnell zu Ende. Denn schon am nächsten Morgen fuhren unsere Freunde, nach einem Abstecher auf die Insel Mainau, wieder zurück ins Pays Mornantais.

Wir bedanken uns sehr herzlich bei allen Gastfamilien für die Unterbringung und Betreuung der Gäste. Sowie bei der Gemeinde Pliezhausen und dem Partnerschaftskomitee für die Hilfe und organisatorische Unterstützung.



. petits amuses bouches accompagnés de crémant. Puis le tour nous a menés à Unterlenningen où la famille Kuch nous a attendus à la ferme de Sulzburg et nous a offert du café et des gâteaux.

Outre une randonnée au château de Sulz ou une pause prolongée auprès du café et des gâteaux, il y avait aussi la possibilité de s'essayer au jeu de boules. Notre prochaine destination était la ferme de Linsberg à Hengen. Depuis cet endroit s'est présentée l'occasion de découvrir de près et à vue d'oiseau l'élevage de porcs. Le soir, lors de la soirée conviviale, on a mangé du rôti de porc délicieux venant de cet élevage. En tout et pour tout, nous avons passé une journée superbe et le temps s'est montré clément.

Le samedi était rempli par les préparations intenses pour le concert de jumelage du soir. A 19 heures, a eu lieu le concert commun des Amis de l'accordéon et de la Chorale de Soucieu-en-Jarrest dans la salle polyvalente en présence d'un public venu nombreux. A l'issue nos invités français et naturellement aussi les hôtes allemands ont pu savourer un buffet copieux de mets délicieux fait maison. Cette journée s'est terminée également beaucoup trop vite. Car le lendemain nos amis sont retournés au Pays Mornantais après avoir fait un petit détour par l'île de Mainau.

Nous remercions très cordialement toutes les familles d'hôtes pour leur accueil et l'attention qu'elles ont apportée aux invités. De même nous remercions la commune de Pliezhausen et le Comité de jumelage pour leur aide et leur soutien dans l'organisation.

Schüleraustausch 2012

Text: Daniela Decker (Klasse 9)

Vom 08.05.-14.05.2012 waren 34 Schülerinnen und Schüler der Realschule Pliezhausen und der Realschule Kirchentellinsfurt in der Gemeinde Pays-Mornantais, die Partnergemeinde von Pliezhausen.

Als wir dort gegen 17.00 Uhr ankamen, wurden wir schon von den Austauschpartnern und ihren Eltern und Geschwistern erwartet.

Am nächsten Tag waren wir mit den Franzosen im Unterricht, haben anschließend ein Dorfspiel in Soucieu-en-Jarrest gemacht und wurden vom Bürgermeister empfangen.

Am Donnerstag sind wir nach Lyon gegangen. Dort hat uns die Lehrerin der der Franzosen etwas über die Basilika (Kirche), das Amphitheater und über die Stadt Lyon erzählt. Danach hatten wir noch Zeit, um in die Stadt zu gehen. Am nächsten Tag waren wir gemeinsam mit den Franzosen im Kletterpark und später noch in einem Tierpark. Dort haben wir uns eine Wildvögelschau, zum Beispiel Seeadler, angesehen. Danach gab es noch einen kleinen Empfang vom Partnerschaftskomitee.

Am Samstagabend war eine große Party für alle angesagt. Den Rest des Wochenendes verbrachten wir in den Familien. Der Abschied war total traurig, aber die Woche war echt toll und es hat auch sehr viel Spaß gemacht. Zum Glück war das Wetter auch super und warm, manchmal sogar richtig heiß.



Echange scolaire 2012

Traduction de Mme Betina Gloger

Nous, les 35 élèves de la Realschule Pliezhausen et de la Realschule Kirchentellinsfurt avons été du 8 mai au 14 mai dans la commune des Pays Mornantais.

Lorsque nous sommes arrivés vers 17 h devant l'école à Mornant nos partenaires d'échange ainsi que leurs familles nous attendaient déjà. Le premier jour là-bas nous suivions les cours à l'école avec les français, ensuite nous faisons un jeu de piste pour mieux connaître le village et à la fin de la matinée le maire nous a accueillis chaleureusement.

Jeudi, le deuxième jour, nous avons visité Lyon. La professeur Mme Favre nous donnait des informations sur cette belle ville ainsi que sur sa basilique et l'amphithéâtre. Le jour suivant nous étions dans un parc d'aventure ensemble avec nos camarades français et plus tard nous visitons même un parc des aigles et des loups de Courzieu. Dans ce parc nous recevions une démonstration de vols d'aigles. Dans la soirée un petit pot d'amitié nous attendait de la part du comité jumelage. Le samedi soir une grande fête était organisée. Pendant le reste du weekend tout le monde était dans sa famille. Lundi le départ venu la séparation a été difficile pour tout le monde car la semaine avait été géniale. En plus nous avons été très chanceux avec la météo car il a fait très beau et même très chaud.



Frühlingstreffen der Hobbykünstler in Mornant

Übersetzung: Sabine Ruinet

Dieses Jahr haben unsere befreundeten Hobbykünstler aus Pliezhausen wieder zahlreich an dem Frühlingstreffen im Boulodrome von Mornant vom 31. März bis 1. April teilgenommen.

In der Tat haben 10 Künstler achtzehn Werke für diese Ausstellung zur Verfügung gestellt, die dieses Mal das Thema "um den Tisch herum" hatte. Von deutscher Seite wurde alles durch Sigruna Stehle organisiert. Wir danken ihr recht herzlich für diese Zusammenarbeit. Zwei Künstler, Bärbel Rein und Jürgen Welker, erhielten einen Preis und konnten auch zwei Bilder verkaufen.



Rencontres Artistiques de Printemps à Mornant

Texte : Virginie Lassablière

Cette année encore nos amis artistes de Pliezhausen ont participé massivement aux rencontres artistiques de Printemps au boulodrome de Mornant les 31 mars et 1^{er} avril.

Ce sont en effet 10 artistes qui ont prêté 18 de leurs œuvres pour cette exposition ayant pour thème « autour de la table », le tout étant coordonné côté allemand par Mme Sigruna Stehle que nous remercions pour cette organisation. Deux artistes (Mme Bärbel Rein et M. Jürgen Welker) ont été primés, et pour l'un d'eux l'exposition fut l'occasion de vendre ses deux tableaux.

Wir danken Herrn Streit und seiner Frau für ihre Gegenwart. Herzlichen Dank an Herrn Streit für die zwei Stilleben "Schnecken" und "Schinken", die er der Copamo und der Gemeinde von Mornant geschenkt hat. Sie können sie im Rathaus bewundern.



Nous remercions également M. Streit et son épouse qui sont venus en personne aux Rencontres artistiques, d'autant plus que M. Streit a fait don de ses deux natures mortes 'Escargots' et 'jambon' à la Copamo et à la mairie de Mornant où vous pouvez venir les admirer.



Genuss auf Schwäbisch

Texte und Übersetzungen: Virginie Lassablière, Isabelle Tallon-Bosc, Hadmut Schoplick und Dorothea Vollmer-Jeggler

Der Schwabe-dr Schwob: Ureinwohner im Südwesten von Deutschland.

Schwäbisch: - die schwäbische Sprache: deutscher Dialekt, den die alt eingesessenen Einwohner untereinander verwenden (Da sie zweisprachig sind, sprechen sie mit den Zugezogenen und bei offiziellen Anlässen hochdeutsch)

Der Schwabe bei einem Festessen - ein Beispiel

Der Schwabe ist bestrebt bei einem Festmahl (Geburtstag, Hochzeit, Weihnachten etc.), möglichst wenig Zeit mit Sprechen zu verbringen, um dem Genuss zu frönen. Je mehr er Buchstaben beim Sprechen einspart, umso mehr Zeit hat er zum Essen und Trinken.

Es gibt einige Beispiele, die dies verdeutlichen:

„en guata“: 2 Wörter mit 7 Buchstaben

Ich wünsche einen guten Appetit:

5 Wörter mit 27 Buchstaben

Dazu gibt es genaue Berechnungen, welche Vorteile die Einsparung von Worten für den Schwaben hat:

4 Buchstaben eingespart: 1 kleiner Schluck (Wein) oder Bissen

12 Buchstaben eingespart: 1 normaler Schluck

38 Buchstaben eingespart: 1 großer Schluck

2000-3000 Buchstaben sind dann folglich ein ganzes Festessen.

Für den nüchtern und praktisch denkenden Schwaben ist da schnell ein ganzes „Festessen verbabbelt“, deshalb ist die Konversation nur auf das nötigste beschränkt.

Ist das auch der Grund, weshalb es in Pliezhausen Leute gibt, die (bei einem gemeinsamen Essen mit den angekommenen Gästen aus dem Pays Mornantais) vorgeben, kein Französisch zu sprechen?

Ist diese Gewohnheit nicht sehr überraschend für die Franzosen, für die eine Mahlzeit der bevorzugte Ort ist, um zu diskutieren? Für 69% heißt am Tisch zusammen kommen vor allem, von seinen Gästen zu profitieren. Gut Essen, das heißt lange essen. Für die Franzosen muss ein Familienessen durchschnittlich mehr als 1 ½ Stunden dauern: notwendige Zeit, um die Speisen zu kosten, aber auch, um sich zu unterhalten. Eine Untersuchung der OCDE zeigt ebenso, dass die Franzosen diejenigen sind, die am meisten Zeit bei Tisch verbringen, täglich im Durchschnitt 135 Minuten, das sind 2 Stunden und 15 Minuten!

Plaisir souabe... suprenant pour les francais

Der Schwabe- le Schwob : personne indigène du sud-ouest d'Allemagne

Le schwäbisch –la langue souabe : dialecte alaman que les habitants indigènes de Pliezhausen emploient entre eux ;(étant bilingues ils parlent le haut allemand avec les nouveaux venus et dans les situations officielles)

Le Schwob au banquet- un exemple

A L'occasion d'un banquet (anniversaire, mariage, Noel) le Schwob s'efforce de consacrer le moins de temps possible à la conversation afin de s'adonner d'autant plus au régal. Plus il économise des lettres en parlant plus il a le temps pour manger et boire.

Par exemple, il dira :

« en guata » (un bon) : 2 mots à 7 lettres au lieu de

« ich wünsche einen guten Appetit » (je souhaite un bon appétit) : 5 mots à 27 lettres

Des calculs exacts démontrent les avantages de l'économie de mots pour le Schwob :

4 lettres économisées : une petite gorgée ou bouchée

12 lettres économisées : une gorgée normale

38 lettres économisées : une grande gorgée

2000-3000 lettres font donc un banquet complet

Pour le Schwob, raisonnable et pratique d'esprit, tout un banquet est donc vite gaspillé par le bavardage.

C'est la raison pour laquelle la conversation est limitée au strict minimum.

(Est-ce aussi la raison pour laquelle il y a des gens de Pliezhausen qui (à l'occasion d'un repas commun avec les hôtes venus du Pays Mornantais) prétendent de ne pas parler français ?)

Cette habitude n'est-elle pas surprenante pour les français pour qui un repas est le lieu privilégié pour discuter ? Passer à table, c'est avant tout profiter de ses convives pour 69%. Manger bien, c'est manger longtemps : pour les Français, un repas familial doit durer en moyenne plus d'une heure et demie : temps nécessaire pour goûter les mets, mais aussi pour discuter. Une enquête de l'OCDE montre également que les français sont ceux qui passent le plus de temps à table chaque jour avec en moyenne 135 minutes, soit 2 heures 15 minutes !

Während eines Festessens oder in einer deutschen Familie kann man eine Schüssel mit typischen, handgemachten Teigwaren genießen (in Stille oder auch nicht...). Hier kommt ein Rezept:

Spätzlerezept:

500 g Mehl, 2 bis 3 Eier, 1TL Salz, etwas Wasser.
Zum Schmälzen 30 g Butter, 1 EL Semmelbrösel
Mehl, Eier und Salz mit etwas Wasser in der Rührschüssel zu einem glatten, zähen Teig verarbeiten. Die Spätzle entweder von Hand oder mit der Spätzlesmaschine in kochendes Salzwasser einlegen. Wenn sie oben schwimmen, in heißem Salzwasser schwenken auf auf einer heißen Platte anrichten.



Deutsches Rezept aus dem Bosch Kochbuch, vermutlich aus den frühen 60iger Jahren des letzten Jahrhunderts. Das französische Rezept stammt von der Internetseite www.alsace-vins.net

Durant un banquet ou chez une famille allemande de la région de Pliezhausen, on peut savourer (en silence ou pas...) un plat fait avec des pâtes typiques, confectionnées maison : les Spätzle. En voici la recette :

Recette de Spätzle

500g de farine, 2-3 œufs, 20 cl d'eau
1 c. à café rase de sel fin, 30 g de beurre, 1c à soupe de chapelure

Versez la farine tamisée dans un bol, ajoutez le sel. Cassez les œufs. Mélangez les ingrédients à la cuillère ou au batteur, en ajoutant progressivement l'eau pour obtenir un pâte. Il y a différentes façons de former les spätzle ; il existe même un ustensile pour cela. Je vous propose de les faire au couteau. Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Les spätzle se cuisent par petites quantités et remontent à la surface lorsqu'ils sont cuits. Sortez-les à l'aide d'une écumoire, et réservez dans un plat après les avoir passés rapidement sous de l'eau froide.

Faites revenir les spätzle dans une poêle chaude avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servez-les chauds, décorés de croûtons de pain dorés dans une poêle