

NEWS Letter

Jumelage Dinan-Léhon /Abstatt

Nouveau film promotionnel d'Abstatt

Rendez-vous sur Facebook : <https://www.youtube.com/watch?v=InfPOLPN-Ns>



Ci-dessous la traduction du commentaire du film !

Au centre d'Abstatt, un nouveau cœur s'anime : un centre-ville repensé, où passé et avenir se rejoignent pour offrir des espaces de vie et de rencontre. La rénovation de la mairie, la construction du nouveau bâtiment de la Volksbank, la médiathèque et le parc citoyen ont posé les premières pierres de cette transformation.

Aujourd'hui, cet ensemble rayonne dans toute sa splendeur. Autour de la « Place de Léhon » et de la place de l'église réaménagée, de nouveaux lieux de convivialité ont vu le jour — des espaces propices aux échanges, aux retrouvailles, à la flânerie. La communauté et l'histoire deviennent visibles. L'église Saint-Étienne, la maison paroissiale évangélique et les deux crèches situées derrière l'église et le centre-ville apparaissent sous une nouvelle lumière.

Un moment fort particulier fut la fête d'inauguration solennelle du nouveau centre du village. De nombreux citoyens et citoyennes se sont réunis pour célébrer cette étape marquante avec de la musique, des rencontres et un sentiment de renouveau et de cohésion. Une journée qui a montré que ce centre est véritablement vivant.

La « Place de Léhon » est également un symbole de notre amitié avec Dinan-Léhon, notre jumelage breton. Un signe d'unité européenne et de compréhension entre les peuples vécue au quotidien.

Mais le nouveau centre du village n'est pas seulement un lieu pour flâner, c'est aussi un lieu de vie. Le supermarché CAP garantit l'approvisionnement de proximité en plein cœur d'Abstatt et constitue un signal fort en faveur de l'inclusion. Boucher, boulanger, médecins, pharmacie : tout est accessible à pied et sans obstacle. À cela s'ajoute de nouveaux logements : 16 appartements adaptés aux personnes âgées et huit logements familiaux, offrant un foyer au cœur de la communauté à des personnes dans des situations de vie diverses.

La jeune génération n'a pas été oubliée. La nouvelle crèche au centre du village, la rénovation de la crèche derrière l'église et la cour d'école réaménagée envoient un signal clair : nos enfants sont au centre de nos préoccupations. Ils méritent les meilleurs espaces, au cœur de notre village.

Ainsi est né un projet phare qui rayonne bien au-delà d'Abstatt. Un exemple de la manière dont tradition et modernité peuvent se conjuguer, dont des décisions audacieuses peuvent redonner vie à des lieux.

Abstatt est prêt pour l'avenir. Abstatt est un lieu où il fait bon vivre.

Défi relevé : un pommier planté dans les jardins de l'Abbaye

Souvenez-vous : dans notre dernière newsletter, nous vous annoncions avoir été nominés, par nos amis d'Abstatt pour participer au défi « Planter un arbre ». Une semaine pour agir... et nous l'avons fait !

Le dimanche 2 novembre, une joyeuse troupe d'une dizaine de volontaires s'est réunie dans les jardins de l'Abbaye. Pelles en main, sourires aux lèvres et musique bretonne en fond, l'ambiance était aussi chaleureuse que festive. Même René Degrenne, notre maire délégué, n'a pas résisté à l'appel de la terre et a mis la main à la pâte ! Et parce qu'un bon moment ne se vit jamais sans partage, nous avons célébré la plantation de notre pommier — à la fois en l'arrosant et en trinquant — avec du cidre breton bien frais. Une touche savoureuse en hommage à notre région et à cet arbre tourné vers l'avenir.



C'est en se transmettant qu'un défi prend toute sa valeur. C'est pourquoi nous avons passé le flambeau au comité de jumelage de Broons-Neufahrn. Sans hésiter, les responsables ont accepté le challenge avec enthousiasme ! Leur choix s'est porté sur un callistemon, surnommé « arbre rince-bouteille » — un symbole parfait pour une association qui fait pétiller les échanges autour de la bière !

L'arbre a été planté fièrement sous les drapeaux du giratoire de Neufahrn, à l'entrée de Broons, comme une promesse de convivialité et de continuité.



Ein gepflanzter Apfelbaum im Abteigarten

Denken Sie daran: In unserem letzten Newsletter haben wir angekündigt, dass wir von unseren Freunden aus Abstatt für die Teilnahme an der Herausforderung „Einen Baum pflanzen“ nominiert wurden. Eine Woche zum Handeln... und wir haben es getan !

Am Sonntag, den 2. November, versammelte sich eine fröhliche Truppe von rund zehn Freiwilligen in den Gärten der Abtei. Mit Spaten in der Hand, einem Lächeln im Gesicht und bretonischer Musik im Hintergrund war die Stimmung ebenso herzlich wie festlich. Selbst René Degrenne, unser



stellvertretender Bürgermeister, konnte dem Ruf der Erde nicht widerstehen und packte tatkräftig mit an!

Und weil schöne Momente geteilt werden wollen, feierten wir die Pflanzung unseres Apfelbaums — mit einer ordentlichen Portion Wasser für den Baum und einem frischen bretonischen Cidre für uns. Eine köstliche Geste zu Ehren unserer Region und dieses zukunftsgerichteten Baumes.



Ein weitergegebene Herausforderung entfaltet erst ihren wahren Wert. Deshalb haben wir den Staffelstab an das Partnerschaftskomitee Broons-Neufahrn weitergereicht. Ohne zu zögern nahmen die Verantwortlichen die Herausforderung mit Begeisterung an! Ihre Wahl fiel auf einen Callistemon, auch bekannt als „Flaschenputzerbaum“ — ein perfektes Symbol für einen Verein, der den Austausch rund ums Bier zum Sprudeln bringt!

Der Baum wurde stolz unter den Flaggen des Kreisverkehrs von Neufahrn gepflanzt, am Eingang von Broons — als Versprechen für Geselligkeit und Kontinuität.



Gesalzene Butter: Ein kulinarisches Wahrzeichen der Bretagne

Gesalzene Butter hat sich als unverzichtbare Säule der bretonischen Gastronomie etabliert. Und doch entfacht ein ewiger Streit immer wieder lebhaft Diskussionen am Esstisch: süße oder gesalzene Butter? Die Meinungen gehen je nach Region auseinander – aber in der Bretagne stellt sich die Frage kaum. Die Bretonen zeigen eine klare Vorliebe: Sie konsumieren einen erheblichen Teil der in Frankreich verkauften gesalzene Butter – eine regionale Spezialität, die fest zur kulinarischen Identität gehört.

Um das zu verstehen, muss man einen Blick in die Geschichte werfen. Bereits im Mittelalter war die Bretagne ein bedeutender Butterproduzent. Butter galt als wertvolles Gut: Mehrere Kilo schwere, oft kunstvoll verzierte Butterblöcke wurden zu Hochzeiten oder bei religiösen Festen verschenkt.

Diese Butter war gesalzen, denn Salz spielte eine entscheidende Rolle als Konservierungsmittel – in einer Zeit, in der es noch keine Kühlmöglichkeiten gab. Über Jahrhunderte hinweg war diese Methode in ganz Frankreich verbreitet, und gesalzene Butter war keineswegs eine bretonische Besonderheit.

Das änderte sich 1341 mit der Einführung der „Gabelle“, einer Salzsteuer des französischen Königreichs. Gesalzene Butter wurde zum Luxusgut, und die meisten Bauern verzichteten darauf. Die Bretagne jedoch, damals noch ein unabhängiges Herzogtum, war von dieser Steuer befreit. Auch nach dem Anschluss an Frankreich im Jahr 1532 behielt sie diese Ausnahme – dank ihrer reichen Salzproduktion, insbesondere durch die zahlreichen Salzgärten entlang der Küste.

Dieser freie Zugang zu Salz ermöglichte es den Bretonen, ihre Gewohnheiten beizubehalten, während der Rest des Landes allmählich zur süßen Butter überging. Mit der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert verbreitete sich gesalzene Butter erneut, doch in der Bretagne war sie längst zum regionalen Symbol geworden. Manche Bretonen behaupten sogar augenzwinkernd: „Süße Butter ist keine richtige Butter!“

Gesalzene Butter ist allgegenwärtig in der lokalen Küche – ob im Kouign-amann, im Salzbuttermkaramell oder in den bretonischen Galettes. Im Durchschnitt verzehren die Bretonen rund 12 Kilogramm Butter pro Jahr – deutlich mehr als der nationale Durchschnitt – und bevorzugen dabei eindeutig die gesalzene Variante.

Diese Vorliebe ist das Ergebnis eines feinen Zusammenspiels aus Geschichte, praktischer Notwendigkeit und regionalem Stolz. Auch heute noch ist gesalzene Butter ein fester Bestandteil bretonischer Tafeln – Symbol eines reichen Terroirs und einer genussvollen Kultur.

Le beurre salé : emblème culinaire de la Bretagne

Le beurre s'est imposé comme un pilier incontournable de la gastronomie bretonne. Pourtant, un éternel débat persistant continue d'animer les discussions à table : beurre doux ou beurre salé ? Les avis varient selon les régions, mais en

Bretagne, la question ne se pose presque pas. Les Bretons affichent une préférence bien tranchée : ils consomment une part considérable du beurre salé vendu en France, une spécialité régionale qui fait partie intégrante de leur identité culinaire.

Mais pourquoi le beurre est-il salé en Bretagne, alors qu'il ne l'est pas ailleurs ? Pour le comprendre, il faut remonter le fil de l'histoire. Dès le Moyen Âge, la

Bretagne se distingue comme un grand producteur de beurre qui devient un produit précieux : des mottes de plusieurs kilos, souvent décorées, sont offertes en cadeau de mariage ou lors des pardons.

Ce beurre est salé, car le sel joue un rôle essentiel de conservateur à une époque où les chambres froides n'existent pas. Pendant plusieurs siècles, cette méthode est utilisée dans toute la France, et le beurre salé n'a rien d'une exclusivité bretonne.

Tout bascule avec l'instauration de la gabelle en 1341, une taxe sur le sel imposée par le royaume de France. Saler son beurre devient un luxe, et la plupart des paysans y renoncent. La Bretagne, alors duché indépendant, est exemptée de cette taxe. Lors de son rattachement au royaume en 1532, elle conserve cette exemption, en raison de sa production abondante de sel, notamment grâce aux nombreux marais salants qui jalonnent son littoral. Ainsi, la persistance du beurre salé en Bretagne trouve son origine dans une particularité fiscale.

Cette liberté d'accès au sel permet aux Bretons de conserver leurs habitudes, tandis que le reste du pays adopte progressivement le beurre doux. Avec la révolution industrielle au XIXe siècle, le beurre salé se généralise à nouveau, mais en Bretagne, il est déjà devenu un emblème régional. Certains Bretons vont jusqu'à affirmer que « le beurre doux, ce n'est pas du beurre ! ».

Omniprésent dans la gastronomie locale — kouign-amann, caramel au beurre salé, galettes bretonnes — le beurre salé incarne une tradition vivante. Les Bretons en consomment en moyenne 12 kg par an, soit bien plus que la moyenne nationale, et majoritairement sous sa forme salée.

Cette préférence est donc le fruit d'un subtil mélange entre histoire, nécessité alimentaire et fierté régionale. Aujourd'hui encore, le beurre salé reste un incontournable des tables bretonnes, symbole d'un terroir riche et d'une culture gourmande.



Noël en France et en Allemagne : deux tables, une même magie.

Noël un moment de joie, de partage et de traditions. En France comme en Allemagne, la table rassemble les familles et les amis. Les spécialités diffèrent, mais chacune raconte l'histoire et la culture de son pays. Ci-dessous, les mets emblématiques de Noël en France et en Allemagne.

Les saveurs françaises du réveillon :

- *Entrées raffinées* : foie gras, huîtres, saumon fumé.
 - *Plat principal* : dinde farcie ou chapon, accompagnés de marrons.
 - *Dessert incontournable* : **la bûche de Noël**, roulée et décorée comme un tronc enneigé.
 - *Boissons* : champagne et grands crus pour sublimer le repas.
- En France, le réveillon du 24 décembre est souvent le moment le plus festif, avec un repas long et élégant.*

Les traditions gourmandes allemandes

- *Repas du 24 décembre* : simple, souvent saucisses et salade de pommes de terre.
 - *Grand repas du 25 décembre* : l'oie de Noël (Weihnachtsgans), servie avec Knödel et chou rouge.
 - *Douceurs de l'Avent* : Stollen, pain d'épices, spéculos et biscuits maison (**Plätzchen**).
 - Boisson typique : le Glühwein, vin chaud épicé.
- En Allemagne, l'Avent et les marchés de Noël créent une atmosphère chaleureuse, où les biscuits et le vin chaud tiennent une place essentielle.*

Recette : Vanillekipferln

200 g de farine , 80 g de sucre,

80 g de poudre d'amandes

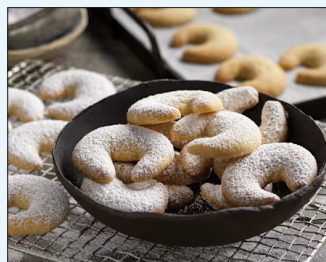
150 g de beurre mou,

2 jaunes d'œufs

½ c. à café d'extrait de vanille ou les graines d'une gousse

40 g de sucre glace.

- Mélanger farine, sucre, poudre d'amandes. Ajouter la vanille, les jaunes d'œufs et le beurre mou. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former une boule et laisser reposer au frais pendant 1 h.
- Rouler la pâte en boudins de 5 cm de diamètre. Découper en tronçons d'1 cm. Façonner chaque tronçon en petit croissant. Disposer les croissants sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 12 min à 175 °C (four préchauffé).
- Les biscuits doivent rester pâles, légèrement dorés aux extrémités. Rouler les biscuits encore tièdes le sucre glace. Laisser refroidir complètement avant de déguster.



Weihnachten in Frankreich und Deutschland: zwei Festtafeln, dieselbe Magie.

In Frankreich wie in Deutschland bringt der festlich gedeckte Tisch Familien und Freunde zusammen. Die Spezialitäten unterscheiden sich, doch jede erzählt die Geschichte und Kultur ihres Landes. Im Folgenden die typischen Weihnachtsgerichte in Frankreich und Deutschland.

Französische Köstlichkeiten des Weihnachtsabends:

- *Feine Vorspeisen*: Foie gras, Austern, Räucherlachs.
 - *Hauptgericht*: Gefüllter Truthahn oder Kapaun, begleitet von Maronen.
 - *Unverzichtbares Dessert*: Die **Bûche de Noël**, gerollt und dekoriert wie ein verschneiter Baumstamm.
 - *Getränke*: Champagner und erlesene Weine, um das Festmahl zu veredeln.
- In Frankreich ist der Heiligabend am 24. Dezember oft der festlichste Moment, mit einem langen und eleganten Essen.*

Deutsche kulinarische Traditionen

- *Mahlzeit am 24. Dezember*: schlicht, oft Würstchen und Kartoffelsalat.
 - *Festliches Essen am 25. Dezember*: die Weihnachtsgans, serviert mit Knödeln und Rotkohl.
 - *Süßigkeiten der Adventszeit*: Stollen, Lebkuchen, und hausgemachte **Plätzchen**.
 - *Typisches Getränk*: Glühwein, ein würziger heißer Wein.
- In Deutschland schaffen die Adventszeit und die Weihnachtsmärkte eine warme Atmosphäre, in der Plätzchen und Glühwein eine zentrale Rolle spielen.*

Rezept : Bûche de Noël

100 g Mehl , 11 g Backpulver,

250 g Kochschokolade,

200 g Butter,

4 Eier, 140 g Zucker



- Die Eiweiße von den Eigelben trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und 3 Esslöffeln lauwarmem Wasser schaumig schlagen.
- Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die vorherige Mischung heben.
- Den Ofen auf 180 °C (Stufe 6) vorheizen. Den Teig in eine lange, flache Form (ähnlich einer Fettpfanne), die mit Backpapier ausgelegt ist, etwa 1 cm dick verstreichen.
- Für 10 bis 15 Minuten backen, der Biskuit sollte leicht goldbraun sein. Nach dem Backen ein sauberes, feuchtes Küchentuch auf den Biskuit legen, dann darauf stürzen und aufrollen. Abkühlen lassen.
- Die Schokolade zerbrechen und im Wasserbad schmelzen.
- Wenn sie geschmolzen ist, die weiche Butter hinzufügen und verrühren.
- Den Kuchen entrollen und zwei Drittel der Schokolade darauf verstreichen. Den Biskuit anschließend wieder aufrollen.
- Den Biskuit mit der restlichen Schokolade überziehen und mit einer Gabel die Oberfläche verzieren.