

NEWS Letter

Jumelage Dinan-Léhon / Abstatt

Le samedi 16 mai, Dinan fêtera les Jumelages et l'Europe. À cette occasion, nos amis d'Abstatt viendront nous faire découvrir leurs célèbres *Maultaschen*, une spécialité souabe aussi généreuse que gourmande. C'est le moment parfait pour lever le voile sur ce plat étonnant... et comprendre pourquoi il fait fondre tout le Bade-Wurtemberg.

Die kleinen Herrgottsbscheißerle: Eine köstliche Geschichte der Maultaschen

Die Maultaschen, ein schwäbisches Traditionsgericht, entstand der Legende nach im 17. Jahrhundert im Kloster Maulbronn. Maulbronn liegt ca. 35 km südwestlich von Abstatt, im badischen Teil Baden-Württembergs.

Der Sage nach geht die Gründung des Klosters auf ein Maultier zurück, das elsässische Patres auf der Suche nach geeignetem Baugrund vor sich hergetrieben hatten. An jener Stelle, an der das Tier eine Wasserquelle entdeckte, beschlossen die Mönche den Bau des Klosters nach dem Vorbild des burgundischen Cîteaux.

Zur Entstehung der Maultaschen besagt die wohl bekannteste Geschichte, dass ein Zisterziensermönch das vorhandene Fleisch vor der Fastenzeit nicht verderben lassen wollte, es hackte, mit Gemüse mischte und in den Teig füllte. Da das Fleisch durch den Teig für den „lieben Herrgott“ unsichtbar war, entstand der liebevolle Spitzname „Herrgottsbscheißerle“ (bescheißen bedeutet betrügen.)

Maultaschen gelten als klassisches Resteessen und sind heute fester Bestandteil der schwäbischen Küche, oft gegessen in der Brühe als Suppeneinlage, geschmälzt oder gebraten. Inzwischen sind Maultaschen weit über die schwäbischen Grenzen hinaus als Spezialität bekannt. Als Fertiggericht werden sie heute bundesweit angeboten; Marktführer ist der Hersteller „Bürger“. Auf der „Bürger Profiküche Seite“ findet man im Internet über 90 Rezept-Variationen.

Trotz dieser vielen kommerziellen Angebote sind für mich die selbstgemachten Maultaschen nach dem Rezept **meiner Schwiegermutter Lilo** immer noch die besten. Zum Glück kann man den Nudelteig inzwischen frisch beim Bäcker oder auch im Supermarkt bekommen, so dass der Aufwand in der Küche geringer ist. Aber „Chapeau“ vor unseren Großmüttern, die auch den Teig mühevoll geknetet und ausgewalzt haben.

Wolfgang Hammer



Les “petits trompe-Dieu” : histoire savoureuse des Maultaschen

Les Maultaschen, un plat traditionnel souabe, seraient apparues au XVII^e siècle dans le monastère de Maulbronn.

Maulbronn se trouve à environ 35 km au sud-ouest d'Abstatt, dans la partie badoise du Bade-Wurtemberg.

Selon la légende, la fondation du monastère remonterait à une mule que des pères alsaciens avaient menée devant eux à la recherche d'un terrain approprié pour construire. À l'endroit où l'animal découvrit une source, les moines décidèrent d'édifier

le monastère, inspiré de celui de Cîteaux en Bourgogne.

Concernant l'origine des Maultaschen, l'histoire la plus connue raconte qu'un moine cistercien ne voulait pas laisser se perdre la viande disponible avant le carême. Il la hacha, la mélangea avec des légumes et la fourra dans de la pâte. Comme la viande était ainsi cachée et donc invisible pour le « bon Dieu », le plat reçut le surnom affectueux de Herrgottsbscheißerle (littéralement : « petits trompe-Dieu », bescheißen signifiant tromper).

Les Maultaschen sont considérées comme un plat typique à base de restes et font aujourd'hui partie intégrante de la cuisine souabe. On les mange souvent dans un bouillon comme garniture de soupe, revenues au beurre ou poêlées.

Entre-temps, les Maultaschen sont devenues une spécialité connue bien au-delà des frontières souabes. Elles sont proposées dans tout le pays comme plat préparé ; le leader du marché est le fabricant « Bürger ». Sur la page « Bürger Profiküche », on trouve plus de 90 variantes de recettes.

Malgré toutes ces offres commerciales, pour moi, les Maultaschen faites maison selon la recette de **ma belle-mère Lilo** restent les meilleures. Heureusement, on peut désormais acheter la pâte fraîche chez le boulanger ou même au supermarché, ce qui réduit l'effort en cuisine. Mais « chapeau » nos grands-mères, qui pétrissaient et étalaient la pâte à la force des bras.

Fertiger Nudelteig

Füllung

- 360 gr. Hackfleisch
- 150 gr. Bratwurstbrät roh
- 2 große Hände Weißbrotwürfel (vom Vortag)
- 1 große Hand Petersilie
- 350 gr. Spinat (frisch klein gehackt oder aufgetaut – nicht püriert!)
- Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
- 3 Eier
- 1 Becher Creme fraiche oder Sauerrahm

Hackfleisch und Zwiebeln anrösten, Petersilie dazu, dann Brotwürfel mitrösten, Spinat dazu und alles gut vermengen. Abkühlen lassen!

In die abgekühlte Masse 3 Eier und 1 Becher Creme fraiche unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Den Teig dünn ausgerollt in Quadrate schneiden (ca. 13 – 14 cm), die Ränder mit Eigelb bestreichen und 1 großen Löffel der Füllung in die Mitte geben. Die Quadrate über die Ecke verbinden, die Ränder gut festdrücken, so dass große Dreiecke entstehen.

Diese Teigtaschen in gesalzenes, kochendes Wasser gleiten lassen und ca. 4 Minuten leicht kochen lassen. Aus dem Wasser nehmen und auf einer Platte abkühlen lassen.

Nun kann man diese Teigtaschen wie zuvor erwähnt in Suppenbrühe erwärmen oder in einer Pfanne anbraten und ein Ei darüber schlagen oder mit Käse überbacken oder auch geschmälzt (mit hellgelb gerösteten Zwiebeln in Butter oder Margarine geschwenkt), Fertiger Nudelteig), je nach Geschmack; der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Pâte à nouilles (prête à l'emploi)

Farce

- 360 g de viande hachée
- 150 g de chair à saucisse crue
- 2 grandes poignées de cubes de pain blanc (de la veille)
- 1 grande poignée de persil
- 350 g d'épinards (frais finement hachés ou décongelés (pas mixés)
- Sel, poivre, marjolaine, muscade
- 3 œufs
- 1 pot de crème fraîche ou de crème aigre (Sauerrahm)

Faire revenir la viande hachée et les oignons.

Ajouter le persil, puis faire rôtir les cubes de pain avec. Ajouter les épinards et bien mélanger.

Laisser refroidir complètement.

Une fois la préparation refroidie, incorporer les 3 œufs et le pot de crème fraîche. Assaisonner avec les épices.

Étaler la pâte finement et la couper en carrés d'environ 13–14 cm.

Badigeonner les bords avec du jaune d'œuf.

Déposer une grosse cuillerée de farce au centre.

Replier les carrés en reliant les coins pour former de grands triangles. Bien presser les bords pour sceller.

Faire glisser les Maultaschen dans de l'eau salée bouillante. Laisser cuire doucement environ 4 minutes.

Les retirer et les laisser refroidir sur un plat.

Les Maultaschen peuvent ensuite être : réchauffés dans un bouillon, poêlés puis surmontés d'un œuf, gratinés avec du fromage, ou « geschmälzt » : revenus avec des oignons dorés dans du beurre ou de la margarine, selon les goûts ; il n'y a pas de limites à l'imagination !



À vos agendas ! Venez savourer cette spécialité, accueillir nos amis d'Abstatt et célébrer ensemble l'amitié européenne.

Ambiance chaleureuse, bonne humeur et gourmandise garanties.

La fête est ouverte à tous... rejoignez-nous et parlez-en autour de vous !

Anecdote : Leçon de marée pour un aventurier nocturne

Dans la nuit du 22 mars dernier, alors que la baie des Ebihens à Saint-Jacut-de-la-Mer dormait paisiblement sous la lune, un jeune homme a eu la brillante idée de s'y aventurer en voiture, persuadé que le sol était du sable bien ferme. Mauvaise pioche : c'était de la vase, la vraie, celle qui avale tout ce qui passe.

Peut-être imaginait-il rouler sur une belle plage de sable fin, comme dans une pub pour 4x4. Mais la baie n'avait rien demandé. Ici, le sable n'est qu'une illusion. À quelques mètres, il disparaît pour laisser place à une vase traîtresse, collante, presque vivante. Un tapis gluant qui attend qu'un imprudent s'y aventure pour le piéger.

Le jeune homme, lui, l'a appris à ses dépens. Vers 3 h du matin, alors que la mer remontait à toute vitesse, il a dû abandonner son véhicule, planté là comme un gros phoque surpris par la marée.

La voiture est restée sous l'eau jusqu'à ce que la mer commence à redescendre, vers 13 h où elle a été repérée par des habitants. Restait à la récupérer. Facile à dire ! Mais impossible de trouver un dépanneur volontaire. Il ne faut pas oublier que la dernière dépanneuse venue là il y a vingt ans avait fini engloutie elle aussi. Depuis, plus personne ne veut tenter sa chance. La petite Peugeot a finalement été sortie de son piège de vase dans l'après-midi grâce à l'un des puissants tracteurs de conchyliculture. Comme dirait ce cher Bourvil : « **Bah maintenant, elle va marcher beaucoup moins bien !** »

Que nos amis d'Abstatt se rassurent : en mai, personne ne tentera l'aventure en voiture. La traversée se fera tranquillement, à pied, guidée et en toute sécurité. La baie des Ebihens est magnifique, mais elle ne pardonne pas les excès d'enthousiasme. Alors on profitera du paysage, on respirera l'air iodé, on prendra de belles photos... et surtout, on gardera un œil sur l'heure de la marée.

Une belle journée en perspective !

Anekdote: Gezeitenlektion für einen nächtlichen Abenteuerer

In der Nacht zum 22. März, während die Bucht von Ebihens in Saint-Jacut-de-la-Mer im Mondlicht schlummerte, kam ein junger Mann auf die glorreiche Idee, sich mit seinem Auto dorthin zu wagen – überzeugt davon, dass der Boden aus schön festem Sand bestehe. Schlechte Karte gezogen: Es war Schlamm, echter Schlamm, der alles verschlingt, was vorbeikommt.

Vielleicht stellte er sich vor, über einen feinen Sandstrand zu fahren, wie in einer Werbung für Geländewagen. Doch die Bucht hatte nun wirklich nicht darum gebeten. Hier ist der Sand nur eine Illusion. Wenige Meter weiter verschwindet er und macht einer tückischen, klebrigen, fast lebendigen Schlickfläche Platz.

Ein glitschiger Teppich, der nur darauf wartet, einen Unvorsichtigen in die Falle zu locken.

Der junge Mann hat das auf die harte Tour gelernt. Gegen drei Uhr morgens, als das Wasser rasch zurückkam, musste er sein Fahrzeug aufgeben – es steckte fest wie ein dicker Seehund, der von der Flut überrascht wurde.

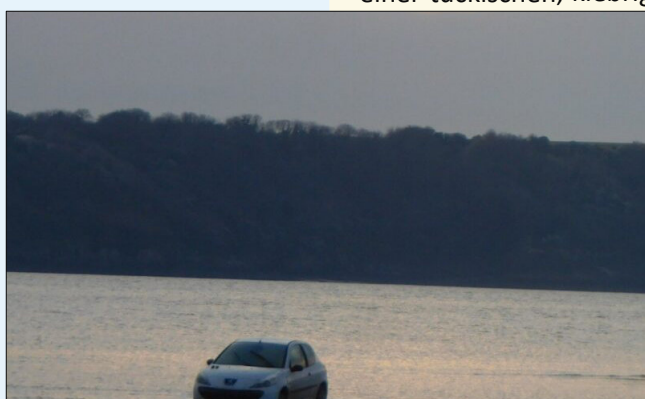
Das Auto blieb unter Wasser, bis das Meer gegen 13 Uhr wieder zurückging und es von Anwohnern entdeckt wurde. Nun musste es nur noch geborgen werden. Leicht gesagt. Aber es fand sich kein Abschleppdienst, der sich freiwillig meldete. Man darf nicht vergessen, dass der letzte Abschleppwagen, der sich vor zwanzig Jahren dorthin gewagt hatte, ebenfalls im Schlick versunken war. Seitdem will niemand mehr sein Glück versuchen.

Der kleine Peugeot wurde schließlich am Nachmittag mit Hilfe eines der kräftigen Muschelzucht-Traktoren aus seinem Schlickgefängnis gezogen.

Unsere Freunde aus Abstatt können beruhigt sein: Im Mai wird niemand versuchen, die Bucht mit dem Auto zu überqueren. Der Übergang erfolgt ganz entspannt zu Fuß, geführt und völlig sicher. Die Bucht von Ebihens ist wunderschön, aber sie verzeiht keinen Übermut. Also genießen wir die Landschaft, atmen die jodhaltige Luft, machen

schöne Fotos... und behalten vor allem die Uhrzeit der Gezeiten im Blick.

Ein herrlicher Tag steht bevor!



Walpurgis im Harz: Zwischen Tradition, Mythos und Literatur

Walpurgis im Harz : entre tradition,

Jedes Jahr in der Nacht vom 30. April auf den 1. Mai liegt eine besondere Stimmung über dem Harz. Diese Nacht, bekannt als Walpurgisnacht, zieht tausende Besucher an, die eine einzigartige Mischung aus alten Bräuchen, Mythologie und modernen Feierlichkeiten erleben wollen.

Ursprünglich geht das Fest auf heidnische Rituale zurück, mit denen der Frühling begrüßt wurde. Große Feuer sollten den Winter vertreiben und böse Geister fernhalten. Später wurde das Fest mit der heiligen Walburga verbunden, deren Gedenktag am 1. Mai gefeiert wird. So vermischten sich im Laufe der Zeit heidnische und christliche Traditionen.

Zentraler Ort der Walpurgisnacht ist der Brocken, der höchste Berg des Harzes. Der Sage nach treffen sich hier in dieser Nacht die Hexen, um mit dem Teufel zu tanzen. Diese Vorstellung prägt bis heute das Bild der Walpurgisnacht und macht sie besonders faszinierend.

Auch in der Literatur spielt die Walpurgisnacht eine wichtige Rolle. Besonders bekannt ist ihre Darstellung bei Johann Wolfgang von Goethe in seinem Werk Faust II. Dort wird die Nacht als geheimnisvolles und chaotisches Ereignis voller fantastischer Figuren beschrieben. Diese literarische Verarbeitung hat wesentlich zur Bekanntheit der Walpurgisnacht beigetragen.

Heute ist die Walpurgisnacht nicht nur ein traditionelles Fest, sondern auch ein großes touristisches Ereignis. Verkleidungen, Feuershows und Musik verwandeln die Orte im Harz in lebendige Bühnen. Trotz aller Modernisierung bleibt der Kern der Feier erhalten: die Verbindung von Natur, Mythos und kultureller Identität



Chaque année, dans la nuit du 30 avril au 1er mai, une atmosphère particulière règne dans le massif du Harz. Cette nuit, connue sous le nom de Walpurgisnacht, attire des milliers de visiteurs venus assister à un mélange fascinant de traditions anciennes, de folklore et de célébrations modernes.

À l'origine, cette fête remonte à des rites païens célébrant l'arrivée du printemps. Les populations germaniques allumaient de grands feux pour chasser les esprits de l'hiver et accueillir la saison nouvelle. Plus tard, la fête fut associée à Sainte Walburge, une abbesse canonisée au VIIIe siècle. Ainsi, croyances païennes et tradition chrétienne se sont progressivement entremêlées.

Le cœur symbolique de la Walpurgisnacht est le Brocken, le sommet le plus élevé du Harz. Selon la légende, c'est ici que les sorcières se réunissent pour danser avec le diable. Aujourd'hui encore, cette image marque profondément l'imaginaire collectif et constitue un élément central des festivités.

La Walpurgisnacht a également acquis une grande notoriété grâce à la littérature, notamment à travers l'œuvre de Johann

Wolfgang von Goethe. Dans Faust II, Goethe décrit une scène spectaculaire inspirée de cette nuit, peuplée de figures fantastiques et symboliques. Cette représentation a contribué à faire de la Walpurgisnacht un phénomène culturel connu bien au-delà de l'Allemagne.

Aujourd'hui, la fête attire non seulement les habitants de la

région, mais aussi des touristes du monde entier. Costumes de sorcières, spectacles de feu, musique et marchés nocturnes transforment les villes du Harz en véritables scènes de théâtre à ciel ouvert. Entre tradition ancestrale et événement touristique, la Walpurgisnacht reste un exemple fascinant de l'évolution des traditions culturelles.

Der Maibaum

En Allemagne, et plus particulièrement en **Bavière** ainsi que dans **le Bade-Wurtemberg**, l'arbre de mai — der Maibaum — est l'une des traditions printanières les plus emblématiques. Ce grand tronc d'arbre, souvent un bouleau ou un pin, est érigé le 1er mai pour célébrer le retour du printemps et la vitalité de la nature.



Plusieurs semaines avant la fête, les hommes du village partent en forêt choisir un arbre droit et majestueux. Une fois ramené, le tronc est soigneusement écorcé, puis parfois peint aux couleurs locales. Il est décoré d'une couronne de branches de sapin, de rubans colorés, de guirlandes et de panneaux représentant les métiers traditionnels du village : brasseur, menuisier, ramoneur, forgeron...

Le jour venu, l'arbre est dressé au centre du village. Dans certaines communes, on perpétue encore la méthode traditionnelle : l'arbre est hissé à la seule force des bras, à l'aide de longues perches en bois, dans une démonstration impressionnante de coordination et d'endurance. Ailleurs, on fait désormais appel à un tracteur ou à une petite grue, une solution plus sûre et plus rapide, surtout lorsque le Maibaum atteint des hauteurs impressionnantes.

Quelle que soit la méthode, l'événement rassemble tout le village et marque l'un des moments forts des festivités du 1er mai, entre musique, convivialité et célébration du printemps retrouvé.

Là où la tradition devient vraiment amusante, c'est avec le Maibaumstehlen, **le « vol » du mât de mai**. Il ne s'agit pas de vandalisme, mais d'un jeu ancien et très codifié.

Le mât, préparé avant le 1er mai, doit être surveillé jour et nuit : si la garde se relâche, le village voisin peut tenter de le dérober, sans violence ni dégâts, avec ruse et discrétion.

Une fois volé, l'arbre est caché et commence alors la négociation. Le village lésé doit payer une rançon traditionnelle : bière, charcuterie, bretzels... avant une fête commune qui scelle la réconciliation.

Ce n'est pas une punition, mais un rituel convivial où tout le monde finit par célébrer ensemble le retour du Maibaum.



L'Arbre de Mai

In Deutschland, besonders in **Bayern** sowie in **Baden-Württemberg**, gehört der Maibaum zu den **bekanntesten** Frühlingstraditionen. Dieser große Baumstamm — oft eine Birke oder eine Fichte — wird am 1. Mai aufgestellt, um die Rückkehr des Frühlings und die Lebenskraft der Natur zu feiern.

Schon mehrere Wochen vor dem Fest ziehen die Männer des Dorfes in den Wald, um einen geraden und majestätischen Baum auszuwählen. Sobald er ins Dorf gebracht wurde, wird der Stamm sorgfältig entrindet und manchmal in den lokalen Farben bemalt. Er wird mit einem Kranz aus Tannenzweigen, bunten Bändern, Girlanden und Schildern geschmückt, die die traditionellen Berufe des Dorfes darstellen: Brauer, Schreiner, Schornsteinfeger, Schmied...

Am Festtag wird der Baum im Dorfzentrum aufgerichtet. In manchen Gemeinden hält man noch an der traditionellen Methode fest: Der Maibaum wird allein mit Muskelkraft und langen Holzstangen aufgestellt — eine beeindruckende Demonstration von Koordination und Ausdauer. Anderswo greift man inzwischen auf einen Traktor oder einen kleinen Kran zurück, eine sicherere und schnellere Lösung, besonders wenn der Maibaum eine beeindruckende Höhe erreicht.

Unabhängig von der Methode bringt das Ereignis das ganze Dorf zusammen und bildet einen der Höhepunkte der Feierlichkeiten zum 1. Mai — zwischen Musik, Geselligkeit und der Freude über den wiederkehrenden Frühling.

Richtig spannend wird die Tradition beim **Maibaumstehlen**. Dabei handelt es sich nicht um Vandalismus, sondern um ein altes, streng geregeltes Spiel.

Der vorbereitete Maibaum muss Tag und Nacht bewacht werden: Sobald die Wachsamkeit nachlässt, kann das Nachbardorf versuchen, ihn heimlich und ohne Schaden zu stehlen.

Ist der Baum entwendet, wird er versteckt und die Verhandlung beginnt. Das bestohlene Dorf muss eine traditionelle „Lösegeldzahlung“ leisten — Bier, Wurstplatten, Brezeln — bevor ein gemeinsames Fest die Versöhnung besiegelt.

Es ist keine Strafe, sondern ein geselliges Ritual, bei dem am Ende alle gemeinsam die Rückkehr des Maibaums feiern.

Wenn Bayern in Broöns mit einem Formel-1-Wagen auftaucht

Quand la Bavière débarque à Broöns en Formule 1

Am 19. April eröffnete der Karneval von Broöns seinen Umzug mit einem beeindruckenden Formel-1-Wagen, der eigens aus Neufahrn in Bayern – der Partnerstadt – angereist war. Ein spektakulärer Auftakt, der sofort die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich zog und der diesjährigen Ausgabe eine besondere Note verlieh.



Le 19 avril, le Carnaval de Broöns a ouvert son défilé avec une voiture de type Formule 1, venue de Neufahrn (Bavière), leur ville jumelée. Une arrivée remarquée, qui a immédiatement attiré l'attention du public et

donné un ton particulier à l'édition de cette année.

Der rund fünf Meter lange und zwei Meter breite Bolide wird von einem Volkswagen-Käfer-Motor angetrieben; auch Bremsen und Lenkung stammen von derselben Marke. Jedes Detail wurde sorgfältig durchdacht: maßstabsgetreue Pläne, Einzelteile, Schweißarbeiten... Nichts wurde dem Zufall überlassen. Kein Wunder – ein Wagen über mehr als 1.200 Kilometer von Neufahrn nach Broons zu transportieren, lässt keinerlei Improvisation zu. Ein echtes Novum.

Le bolide, long d'environ 5 mètres et large de 2 mètres, est propulsé par un moteur de Coccinelle Volkswagen. La même marque a été choisie pour les freins et la direction. Tout a été pensé dans les moindres détails : plans à l'échelle, pièces, soudures... Rien n'a été laissé au hasard. Et pour cause : dans une aventure aussi ambitieuse – faire venir un char depuis Neufahrn, soit plus de 1 200 km – l'improvisation n'a pas sa place. C'est une véritable première, du jamais vu.

Das Team aus Motorsportbegeisterten arbeitet seit Oktober an diesem ehrgeizigen Projekt. Die Idee stammt von Ludwig Hochwimmer, der gemeinsam



L'équipe d'amateurs de sports mécaniques a travaillé d'arrache-pied depuis octobre dernier. À l'origine de cette idée audacieuse, on retrouve Ludwig Hochwimmer qui, avec son fils, a imaginé et conçu cette réplique de la voiture que pilotait Alain Prost. Dans son atelier de voitures anciennes à Neufahrn, le projet a pris forme pièce après pièce.

mit seinem Sohn diese Nachbildung des Rennwagens entwarf und baute, den einst Alain Prost fuhr. In seiner Oldtimer-Werkstatt in Neufahrn nahm das Fahrzeug Stück für Stück Gestalt an.

Une trentaine de Bavaois ont fait le déplacement pour accompagner le char, dont les deux inventeurs de la Formule 1. Ils sont arrivés à bord d'un camion équipé d'un plateau, afin de transporter la voiture le plus discrètement possible.

Rund dreißig Bayern begleiteten den Wagen nach Broons, darunter auch die beiden Konstrukteure. Sie reisten mit einem Lkw mit Ladefläche an, um das Fahrzeug möglichst unauffällig zu transportieren.

Entre les chars, la foule et l'ambiance, l'événement a connu un succès fou ; près de 8000 visiteurs sont venus retrouver les héros de leur enfance : Maya l'abeille, Oui-oui, le Roi Lion, Scoubidou, Toy Story....



Zwischen den Festwagen, der Menschenmenge und der ausgelassenen Stimmung erlebte die Veranstaltung einen riesigen Erfolg: Fast 8.000 Besucher kamen, um die Helden ihrer Kindheit wiederzusehen – Biene Maja, Noddy, Der König der Löwen, Scooby-Doo, Toy Story...



Die enge Partnerschaft zwischen Broons und Neufahrn hat bereits viele Begegnungen ermöglicht. Doch mit einem solchen Projekt scheint der Karneval einen neuen Schritt zu machen: Er entwickelt sich zunehmend zu einem Ereignis, das über die Landesgrenzen hinausstrahlt und eine wahrhaft internationale Dimension gewinnt.



Au fil des années, le jumelage entre Broons et Neufahrn a déjà donné lieu à de nombreux échanges. Mais avec une telle réalisation, le Carnaval semble franchir un cap : il s'affirme désormais comme un rendez-vous qui dépasse les frontières et gagne une véritable dimension internationale