

1985



Il est temps pour un nouveau festin de chevalier au château de Guttenberg et nous faisons la fête autour d'un sanglier à la broche. A partir de minuit et après une bonne glissade bien dangereuse, le fantôme nous attend dans les oubliettes. Pour redonner aux visiteurs leur bonne humeur après cela, rien de tel qu'un bon schnaps original du château Guttenberg, de la vodka avec des oignons aux vinaigre.

Es wird mal wieder ein Rittermahl auf der „Guttenberg“ gefeiert – bei „Wildsau am Spieß“ ging es hoch her! Punkt Mitternacht erwartet uns nach einer gefährlichen Rutschpartie das Burggespenst im Verlies. Um die Besucher wieder versöhnlich zu stimmen, gibt es zum Abschluss einen Original Guttenberger „Gespensterschnaps“ (Wodka mit Perlzwiebel).



le poème du fantôme
de château Guttenberg

Minuit !

L'heure des revenants !
Apparaissent mes petits fantômes !
Réveillez mes frères et sœurs immortels
Levez-vous dans ces caves sombres,
humides et bourbeuses !

Enfin ! Voilà notre heure !
C'est à nous de faire trembler
tout ce qui est vivant !

Fêtons ! Dansons la valse de minuit
Sans ventre et sans cœur !
suspendu comme une haine de mort
mais quand même immortel !
et toujours inquiet
en montant et en descendant
les escaliers jusqu'au dernier jour
quand l'âme restera tranquille

Mors mes fantômes !
Apparaissent !!



1986



Cette année, la femme du président, Margarete Obermeier, n'a pu s'empêcher de bricoler elle-même avec les autres dames du club les cadeaux de bienvenue pour nos hôtes: des poupées de toile de jute!

Les amis français sont enchantés par cette idée originale et nous présentent un programme captivant sur les îles Chausey.

In diesem Jahr lässt es sich die Frau des Präsidenten, Margarete Obermeier, nicht nehmen, zusammen mit den anderen Damen des Clubs das Gastgeschenk selbst herzustellen – Rupfenpuppen!

Die französischen Freunde sind begeistert von dieser originellen Idee und unterhalten uns mit einem spannenden Programm auf den Chausey-Inseln.







1987



Dieter Marmann nous guide en tant que président avec nos invités français à travers son cher Odenwald en direction de Miltenberg. Il a organisé un repas à la truite à Ohrnbachtal et les Français sont étonnés de voir qu'ici aussi, on sait si bien préparer le poisson.

La soirée officielle a lieu à Wagenschwend au «Grünen Baum». On y sert à profusion du rôti de boeuf et de porc accompagné de quenelles et de beaucoup de sauce. À la surprise générale le dessert – de la glace aux framboises chaudes – arrive dans des assiettes à soupe. L'orchestre d'instruments à vent de Wagenschwend contribue à détendre l'atmosphère.

Dieter Marmann führt uns als Präsident mit den französischen Gästen durch seinen geliebten Odenwald nach Miltenberg. Im Ohrnbachtal hat er ein Forellenessen organisiert und die Franzosen sind erstaunt, dass man bei uns auch so gut Fisch zubereiten kann.

Der Festabend findet im „Grünen Baum“ in Wagenschwend statt. Es gibt Schweins- und Rindsbraten bis zum Abwinken, dazu Knödel und viel Soße. Zur Überraschung aller wird das Dessert – Eis mit heißen Himbeeren – in Suppenschüsseln serviert. Die Blaskapelle Wagenschwend heizt die Stimmung weiter an!











1988



Les dames de notre Lions club prennent part à un cours de français, pour elles aussi avoir leur mot à dire à Avranches à nos prochaines rencontres.

Pit Klingner, à la fois président et chef de jumelage, fait tout son possible pour motiver le Lions club de Mosbach dans sa totalité à se rendre dans le nord de la France.

66 personnes se mettent en route pour la Normandie la veille de la Pentecôte – 14 en voitures privées et 52 en bus. Les chauffeurs font une halte en Champagne chez le membre du club Paul Gobillard à Épernay. Après une dégustation de Champagne, on s'arrête entre Paris et Rouen à Evreux, où nous sommes accueillis par le Lions club local. Après une visite de la ville, un repas et une nuit fantastiques, nous reprenons la route le jeudi pour Avranches.

Le membre du Lions club Patrick Gaulois nous fait une démonstration de bungee-jumping dans toutes les règles de l'art mais personne ne veut l'imiter!

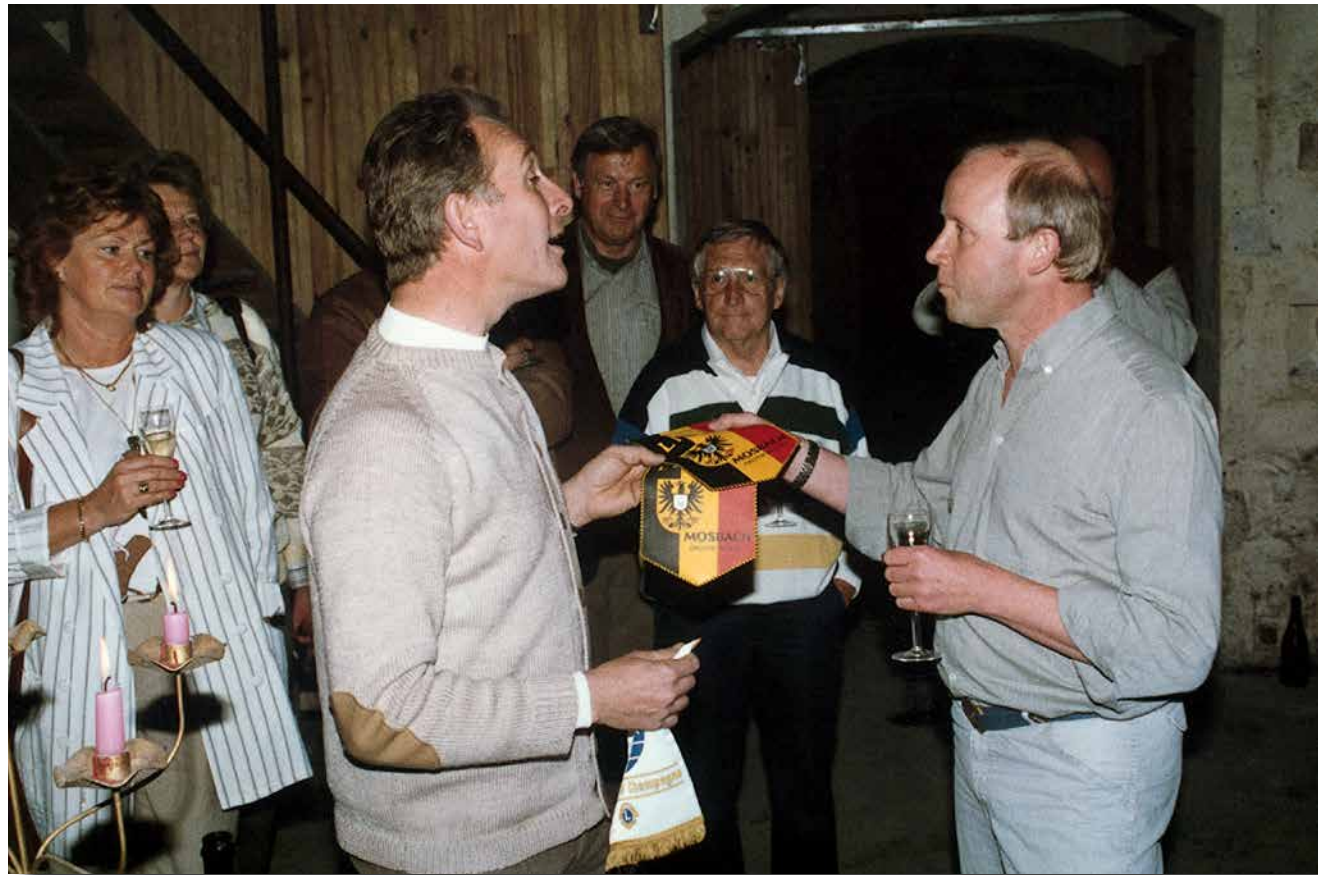
Nous avons désiré une nouvelle traversée de la baie du Mont Saint Michel, mais cette année, nos amis se surpassent: après une ou deux heures de marche à marée basse nous apercevons un bateau apparemment échoué. En réalité, notre ami Denis Lainé a déplacé son bateau – un ancien croiseur anglais entièrement restauré – de son port d'attache à Granville, l'a mené par marée haute jusqu'à la baie du Mont Saint Michel et l'y a laissé s'y prendre dans les sables à marée basse. Lorsque nous arrivons au bateau, un casse-croûte nous y attend avec tous les délices de Normandie, que dis-je, de France! Nous allons de surprise en surprise. C'est bien revigorés et d'humeur formidable, que nous nous remettons en chemin vers le Mont Saint Michel.

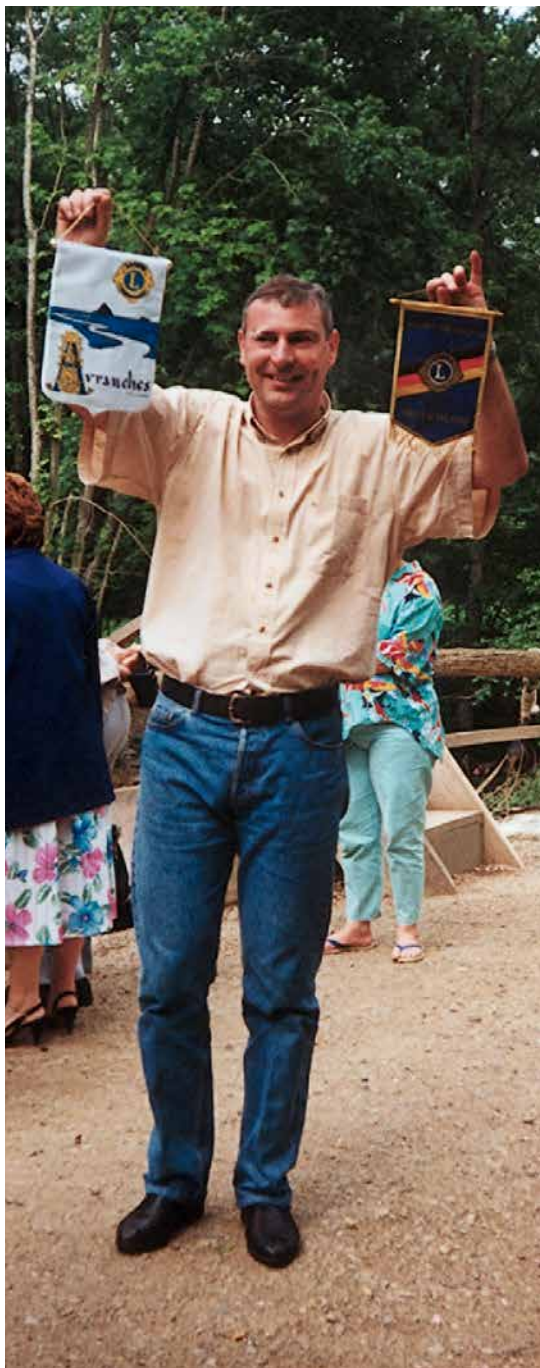
Die Damen unseres Lionsclubs belegen einen Französischkurs, um in Avranches zukünftig ein lauterer Wörtchen mitzureden. Der Präsident und Chef du Jumelage in Personalunion, Pit Klingner, setzt alles daran, um möglichst den ganzen Mosbacher Club für eine Fahrt in den Norden Frankreichs zu begeistern.

66 Personen fahren einen Tag vor Himmelfahrt bereits Richtung Normandie – 14 in privaten PKW und 52 im Bus. Die Busfahrer machen einen Zwischenstopp in der Champagne bei LF Paul Gobillard in Epernay, nach einer Champagnerverkostung fahren wir bis Evreux, zwischen Paris und Rouen gelegen, wo uns der dortige Lionsclub in Empfang nimmt. Nach Stadtbesichtigung, einem phantastischen Abendessen und Übernachtung fahren wir am Donnerstag weiter nach Avranches.

LF Patrick Gaulois führt uns das Bungee-Jumping in höchster Vollendung vor – und keiner will es ihm nachmachen.

Wir haben uns als Programm wieder eine „Traversée de la Baie du Mont Saint Michel“ gewünscht – in diesem Jahr haben unsere Freunde das Erlebnis noch getoppt. Nach ein bis zwei Stunden Wanderung durch das Watt kommt ein Schiff in Sicht, das offensichtlich auf dem Trockenen liegt. Unser Freund Denis Lainé hat sein Boot – einen umgebauten alten englischen Rettungskreuzer – von seinem Liegeplatz im Hafen von Granville bei Flut in die Bucht des Mont Saint Michel gesteuert und gewartet, bis die Ebbe sein Boot auf Grund setzt. Als wir das Schiff erreichen, erwartet uns ein Vesper, bei dem alle Köstlichkeiten der Normandie – was sage ich! Frankreichs! – aufgetischt werden. Wir kommen aus dem Staunen nicht mehr heraus. Gut gestärkt wandern wir die letzten Kilo-





Encore une petite anecdote en passant: Gaby Caspers avait acheté en Normandie, et à bon prix, un fromage qu'elle avait rangé dans la boîte à gants du bus. Vous imaginez bien la surprise odorante sur la route du retour!

meter bis zum Mont Saint Michel in ausgelassener Stimmung.

Noch eine kleine Anekdote am Rande: Gaby Caspers hatte recht günstig in der Normandie einen Käse erstanden, den sie im Handschuhfach des Reisebusses verstaute. Das war vielleicht eine Überraschung auf der Rückfahrt!







1989



Jörg Höhler est président et nous amène avec nos Français dans le «Bauland».

Nous y visitons les vestiges de l'époque romaine et, dans la «Talmühle» à Rosenberg, nous apprenons tout sur l'épeautre et comment on peut l'utiliser. Un «repas de noces de l'Odenwald» avec des spécialités typiques du Bauland, clôt ce programme.

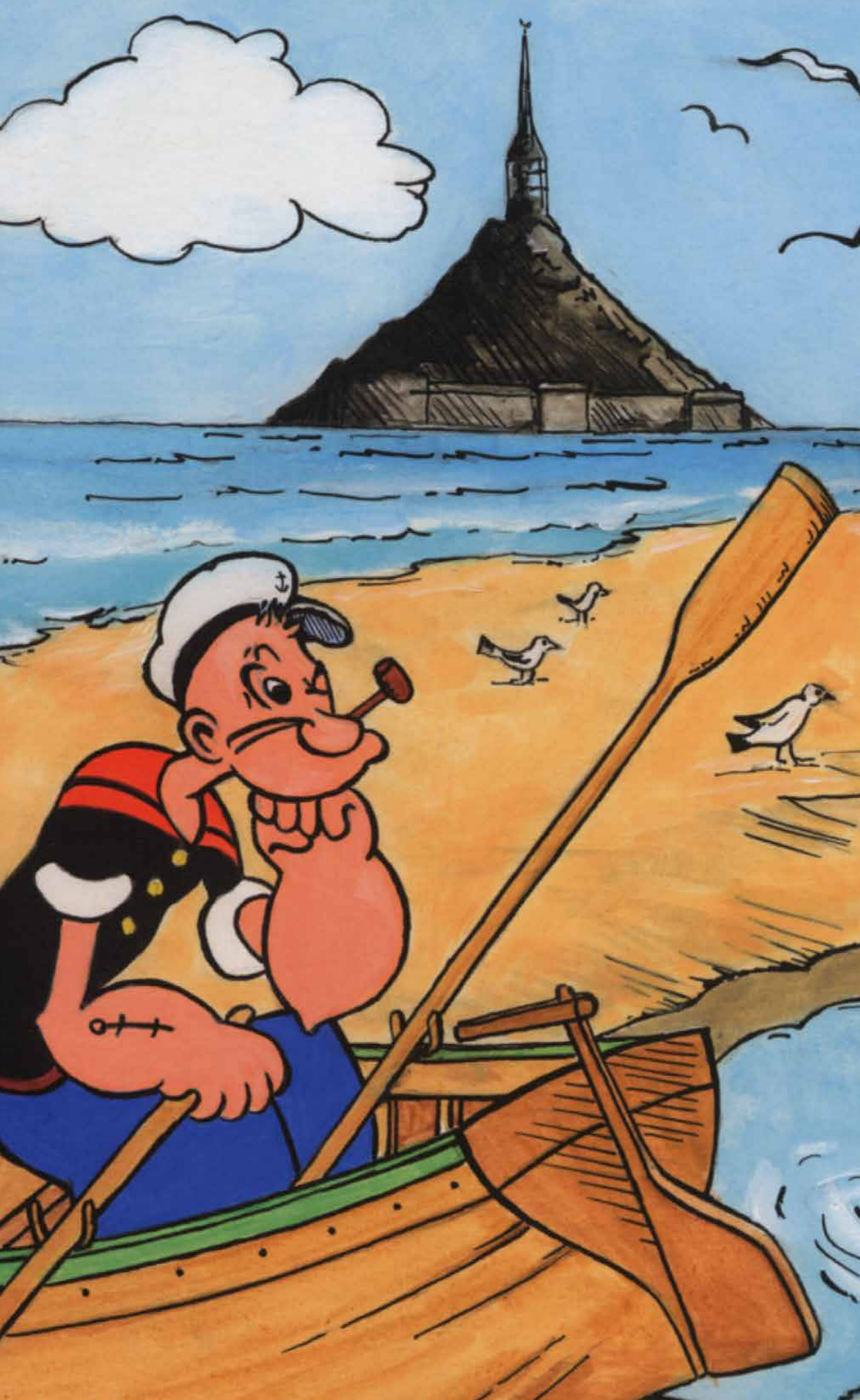


Jörg Höhler ist Präsident und entführt die Franzosen und uns ins Bauland.

Wir besichtigen die Hinterlassenschaften der Römer und lernen in der Talmühle in Rosenberg alles über den Dinkel und was man damit machen kann. Ein „Odenwälder Hochzeitsessen“ mit dieser typischen Bauländer Spezialität rundet das Programm ab.



1990



Pour faire plaisir à notre président, Alexander von Freyhold, un ancien officier de la marine, nos amis d'Avranches ont organisé un tour en bateau sur la Rance. Alexander s'est demandé si on pouvait transformer un tel bateau en institut universitaire technique flottant, mais il a plus tard, apparemment, rejeté cette idée.

Le banquet du soir dans un restaurant de la baie du Mont Saint Michel est dûment célébré.



Um unserem Präsidenten Alexander von Freyhold, einem alten Marineoffizier, zu gefallen, haben die Freunde in Avranches eine Schifffahrt auf der Rance organisiert. Alexander hat sich überlegt, ob man einen so riesigen Kahn auch als schwimmende Berufsakademie umbauen könnte. Er soll diesen Plan aber wieder verworfen haben.

Der Festabend wurde ausgiebig in einem Restaurant in der Bucht des Mont Saint Michel gefeiert.









1991

Les Avranchinois sont nos invités du 10 au 12 mai. Nous fêtons nos trente ans de jumelage avec une réception au château de Heinsheim. Le buffet rustique aux dimensions surproportionnelles a été préparé par nos dames.

Toni Mayr nous emmène à Stuttgart et au programme, il y a une visite du musée Mercedes-Benz et du parlement de Baden-Württemberg.

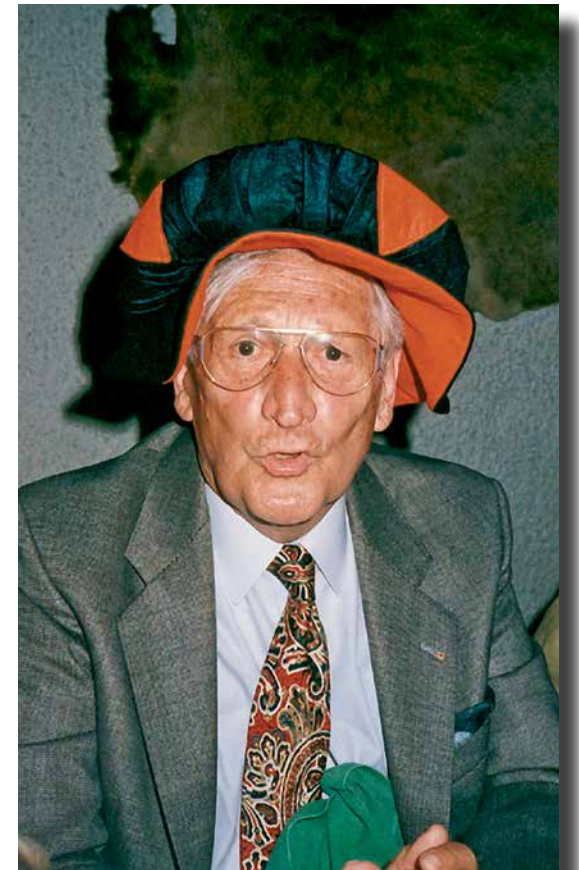
Avant le dîner prévu au château de Guttenberg, des souffleurs de cor de chasse nous y accueillent.



Vom 10. bis 12. Mai sind die Avrancher Lions bei uns zu Besuch. Wir begehen den dreißigsten Jahrestag der Jumelage mit einem Festabend auf Schloss Heinsheim. Das rustikale Buffet – in überdimensionaler Ausführung – wurde von unseren Damen vorbereitet.

Toni Mayr führt uns nach Stuttgart, wo eine Besichtigung des Mercedes-Benz-Museums und ein Besuch im Landtag von Baden-Württemberg auf dem Programm stehen.

Abends werden wir vor dem Diner auf der Burg Guttenberg von Jagdhornbläsern begrüßt.



1992



Pour Heinz Lottes comme Président du LC Mosbach de cette année il se présentent deux points culminants – le marché aux livres usés, qui a été établi sur sa initiative – et la recontre à Avranches. Nous nous rendons vers la presqu'île de Cotentin dans la région Basse Normandie, autrefois appartenant à la Bretagne et nous passons l'usine impressionnante de retraitement des combustibles nucléaires – COGÉMA.

Au large nord du pays du camembert, du cidre et du calvados – lors d'une randonnée le long de la falaise – nous faisons l'expérience d'une paysage presque vierge autour du phare au Cap de la Hague.

À la soirée à St. Lô une invasion de fruits de mer nous attend – suivi d'un dessert surdimensionné. Malheureusement ce n'est pas transmit combien de calvados il fallait pour digérer le baiser gigantesque.

Zwei Highlights hat Heinz Lottes in diesem Jahr als Präsident des LC Mosbach zu bewältigen – den Büchermarkt – der durch seine Initiative etabliert worden ist – und den Besuch in Avranches. Wir fahren auf die Halbinsel Cotentin in der Region Basse Normandie, ursprünglich einmal zur Bretagne gehörend. Es geht vorbei an der beeindruckenden Anlage von COGEMA – der Wiederaufbereitungsanlage atomarer Brennstoffe.

Im äußersten Norden des Landes des Camembert, des Cidre und des Calvados erleben wir bei einer Wanderung entlang der Steilküste eine fast unberührte Landschaft um den Leuchtturm am Cap la Hague.

Beim Festabend in St. Lô erwartet uns eine Flut von Meeresfrüchten und ein überdimensionales Dessert. Leider ist nicht überliefert, mit wieviel Calvados der Riesenbaiser heruntergespült wurde.



Omble au bleu aux Ecrevisses

Pour 4 personnes:

4 ombles de fontaine de 250-300 g
400 g de mirepoix de carottes, branches de céleri, du poireau, du fenouil et des échalotes, 2 cuillères à soupe d'huile,
1 bon filet de vinaigre d'estragon,
½ litre de vin blanc (Riesling sec),
1 cuillère à soupe de gros sel,
3 feuilles de laurier,
15 grains de poivre écrasés,
2 bouquets d'aneth épointé
30 écrevisses (si possible de Bavière) de 70-80 g chacune

Vider les ombles, ôter les ouïes et, à l'aide d'une ficelle, attacher les extrémités des queues aux têtes. Eplucher les légumes de la mirepoix et les couper en dés d'environ ½ cm. Faire revenir les légumes dans l'huile, déglacer avec le vinaigre d'estragon et le vin blanc et couvrir avec 2 l d'eau. Assaisonner avec du sel, le laurier, les grains de poivre et les tiges d'aneth. Faire bouillir et y mettre les écrevisses. Réduire la chaleur et ajouter les poissons, puis laisser pocher pendant 8 à 12 minutes.

Dresser les assiettes devant les hôtes à partir du court-bouillon et garnir avec les pointes d'aneth.

Saibling „blau“ mit Flusskrebse

Zutaten für 4 Personen:

4 Bachsaiblinge à 250-300 g
400 g Mirepoix aus Karotten, Stangensellerie, Lauch, Fenchel und Schalotten
2 EL Öl
1 guter Schuss Estragonessig
½ Liter Weißwein (trockener Riesling)
1 EL grobes Meersalz
3 Lorbeerblätter
15 Pfefferkörner zerdrückt
2 Bund Dill, gezupft
30 Flußkrebse (möglichst bayerische) à 70-80 g

Saiblinge ausnehmen, die Kiemen entfernen und mit einer Schnur den Kopf mit den Schwanzenden zusammenbinden.

Das Mirepoixgemüse schälen und in ca. ½ cm große Würfel schneiden. In Öl das Gemüse anschwitzen, mit Estragonessig und Weißwein ablöschen und mit 2 Liter Wasser auffüllen. Mit Salz, Lorbeer, Pfefferkörnern und den Dillstielen würzen. Aufkochen lassen und die Krebse hineinwerfen, Hitze reduzieren, die Fische dazugeben und dann 8-12 Minuten pochieren. Vor dem Gast alles aus der Court bouillon nehmen und mit Dillspitzen garnieren.



1993



Leo Johmann et monsieur Lauth ,le maire, reçoivent le président Ledésert ainsi que la délégation normande de cette année à la mairie de Mosbach. L'attitude du président de Mosbach n'est pas aussi martiale qu'on peut le penser sur la photo.

Le lendemain, un concert de chambre est donné dans la salle de concert privée du château de de la famille Gemmingen qui enchante les auditeurs, avant que ceux-ci se rendent au festin de chevaliers, accompagné cette année de chanteurs ambulants.

À minuit, un cri, et le fantôme apparaît dans ses oubliettes et nous fait prendre congé avec le schnaps de rigueur.

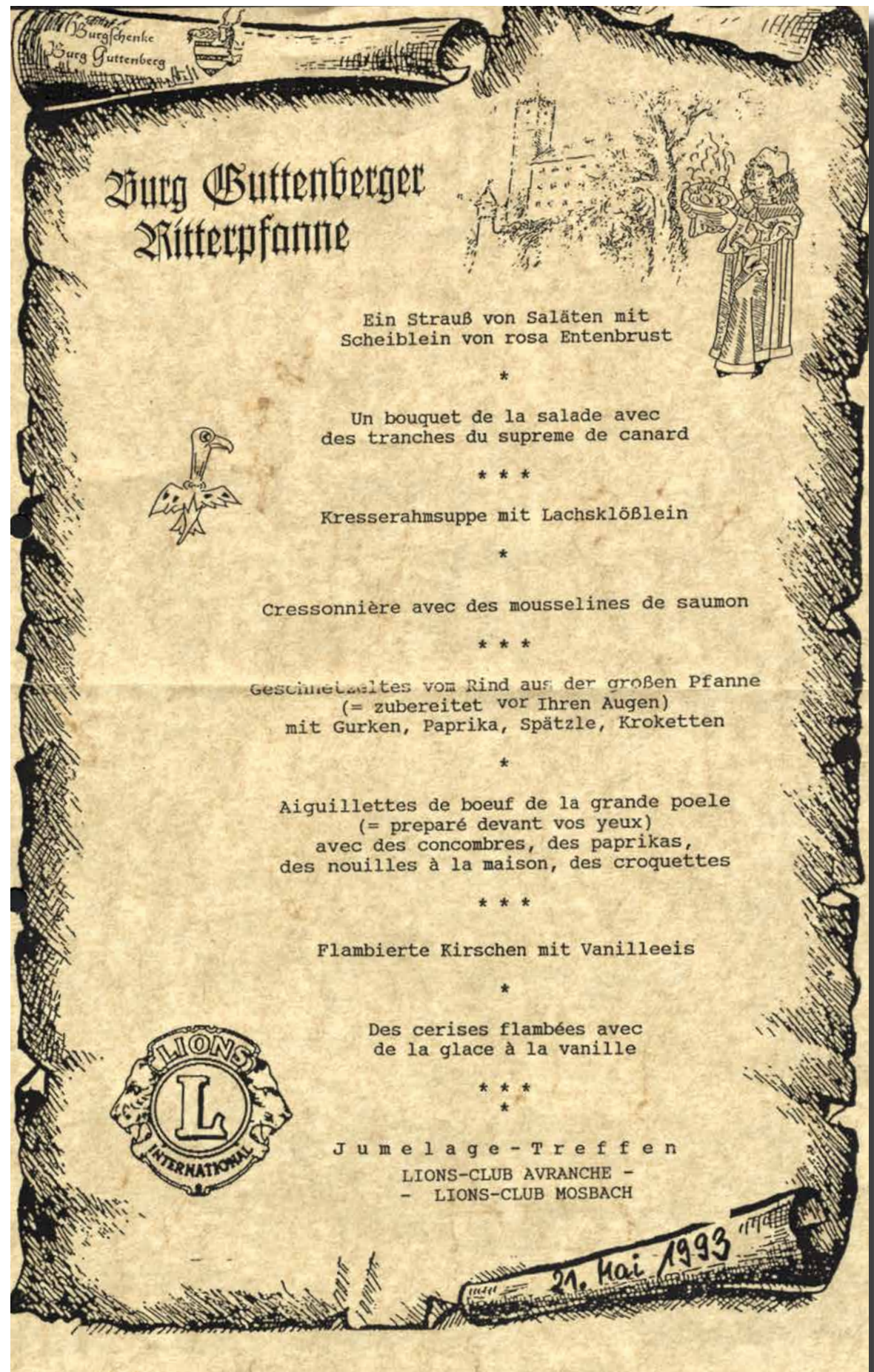
Une visite du château aux parcs baroques de Ludwigsburg contribue à épicer encore cette rencontre, cette fois-ci encore bien harmonieuse.

Leo Johmann empfängt den französischen Präsidenten Ledèsert und die diesjährige Delegation aus der Normandie zusammen mit OB Lauth im Mosbacher Rathaus. Dem Vernehmen nach soll der Mosbacher Präsident nicht so martialisch – wie auf dem Foto – aufgetreten sein.

Am nächsten Tag begeistert uns ein Kammerkonzert in den Privatgemächern der Familie von Gemmingen, bevor wir zum Rittermahl schreiten, das in diesem Jahr von Bänkelsängern untermalt wird.

Kaum ist der Mitternachtsschrei verklungen, erscheint das Burggespenst in seinem Verlies und verabschiedet uns mit dem obligatorischen Guttenberger Schnaps.

Das wieder sehr harmonisch verlaufene Treffen wird abgerundet durch einen Besuch des Ludwigsburger Schlosses mit seinem „Blühenden Barock“.



1994



*Hommage à mon ami Jacques Fauchon - un grand
nationaliste français et pourtant un grand avocat de
l'amitié franco-allemande.*



Hommage an meinen Freund Jacques Fauchon - ein grosser französischer Nationalist und dennoch ein grosser Fürsprecher der deutsch-französischen Freundschaft.



Le Potage froid de Homard

Pour 2 personnes:

1 homard de 600 à 700 g
Pour le court bouillon: 1 bouquet garni,
1 oignon piqué d'un clou de girofle,
1 carotte coupée en rondelles,
1 branche de céleri, 1 zeste d'orange,
3 gousses d'ail non épluchées,
poivre concassé,
5 cl de vinaigre blanc,
100 ml de crème fleurette, sel,
poivre de moulin, ½ jus de citron,
200 g de haricots verts,
100 g de petits pois frais,
quelques brins de cerfeuil,
quelques feuilles de roquette

Préparation du court bouillon: dans un litre d'eau salée, ajouter les ingrédients, porter à ébullition et la continuer pendant 30 minutes. Cuisson du homard: plonger le homard dans le bouillon frémissant et l'y laisser cuire 4 à 5 minutes selon la grosseur. Le laisser refroidir dans sa cuisson. Une fois refroidi, sortir le homard. Décortiquer la queue pour la laisser entière et casser les pinces pour en extraire l'intérieur. Réserver le corail. Préparation du potage: prélever un demi-litre de bouillon dans le récipient et le verser par un tamis dans le bol du mixeur avec le corail, la crème fleurette, le sel, le poivre et le jus d'un demi-citron. Mixer jusqu'à obtention d'un liquide homogène. Passer au chinois. Dressage: découper le corps du homard en médaillons de ½ cm d'épaisseur. Disposer sur 2 assiettes creuses avec les pinces. Napper avec le potage froid. Garnir avec des haricots verts que l'on aura fait cuire "al dente", des petits pois cuits de la même façon, de quelques peluches de cerfeuil et de feuilles de roquette. Servir très frais.

Kalte Hummersuppe

Zutaten für 2 Personen:

1 Hummer von 600 bis 700 g
Für die Brühe: 1 Suppengrün (bouquet garni), 1 Zwiebel, mit einer Nelke gespickt, eine Karotte, in Scheiben geschnitten, 1 Stange Sellerie, 1 Stück Orangenschale, 3 ungeschälte Knoblauchzehen, grob zerstoßene Pfefferkörner, 50 ml Weißweinessig, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Saft von einer halben Zitrone, 200 g grüne Bohnen, 100 g frische grüne Erbsen, einige Kerbelzweigchen, einige Rucolablätter

1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen und alle Zutaten für die Brühe hinzufügen. Eine halbe Stunde lang kochen lassen. Den Hummer in die sprudelnd kochende Brühe tauchen und 4 bis 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und den Hummer in der Kochbrühe erkalten lassen. Den ausgekühlten Hummer aus der Brühe nehmen, den Schwanz ausbrechen, das Corail aufheben. Scherenfleisch herauslösen und ebenfalls aufheben. Einen halben Liter von der Brühe in ein Gefäß passieren. Corail, Sahne, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft zugeben. Suppe mit dem Mixer fein pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Zum Anrichten: Den Hummerschwanz in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Fleisch aus den Scheren in tiefe Teller geben und mit der kalten Suppe übergießen. Mit knapp gargekochten grünen Bohnen und Erbsen, gerupften Kerbelblättchen und Rucola garnieren. Sehr kalt servieren.

