

# 2004



*Louis Dadoun nous reçoit du 20 au 24 mai en Normandie. Nous visitons Saint Malo et ses «mystères de la mer», vogueons sur la Rance et apprenons pendant le repas composé de rôti d'agneau et de haricots, que plusieurs moutons provenant des prés salés bien verts ont dû sacrifier leur vie à l'occasion de ce week-end de jumelage. Et leur viande est abondamment consommée durant ce week-end prolongé! Le «Littré» en propose un rôti excellent accompagné de haricots et de gratin de pommes de terre et le restaurant de l'hôtel à Villedieu nous en sert à la soirée officielle une recette inégalable chez nous. La soirée se termine par des rasades plus ou moins conséquentes de Calvados.*

*Pas étonnant, qu'après s'être revigorés de la sorte, les participants accomplissent le tournoi de golf à Granville avec bravoure!*



Vom 20. bis 24. Mai empfängt uns Louis Dadoun in der Normandie. Wir besichtigen Saint Malo mit seinen „Mystères de la mer“, befahren die Rance und erfahren beim Mittagessen aus der Bordküche bei Lamnbraten mit Bohnen, dass für dieses Jumelage-Wochenende mehrere Hammel der saftigen Salzwiesen ihr Leben lassen mussten. Es gibt an diesem verlängerten Wochenende Lamnbraten mit Bohnen satt. Das „Litré“ bietet einen hervorragenden Lamnbraten mit Bohnen und Kartoffelgratin, und auch der im Hotelrestaurant in Villedieu am Festabend servierte Lamnbraten mit Bohnen und Kartoffelgratin sucht bei uns seinesgleichen. Der Abend wurde mit dem einen oder anderen kräftigen Schluck Calvados beendet.

Kein Wunder, dass nach diesen Stärkungen das Golfturnier in Granville von allen Teilnehmern mit Bravour bewältigt wurde.







## Épeule d'agneau

Ingrédients pour 6 personnes:

1,3 kg d'épaule d'agneau sans os,  
sel, poivre, 4 gousses d'ail, hachées  
1 petit rameau de romarin  
2 c. à s. de l'huile d'olive  
2 bouquets de persil hachés  
150 g de chapelure de pain blanc

4 c. à s. de l'huile d'olive pour faire cuire  
4 tubercules d'ail jeunes non épluchés  
et coupés en deux  
4 tiges de céleris, coupés en tranches  
2 feuilles de laurier  
200 ml de bouillon

3 pommes acides  
40 g de beurre  
1 c. à s. de thym frais  
200 ml de vin blanc, demi-sec  
200 ml de bouillon de viande,  
sel, poivre



## Lammschulter

Zutaten für 6 Personen:

1,3 kg Lammschulter, entbeint, Salz, Pfeffer,  
4 Knoblauchzehen, geschält, gehackt  
1 kleiner Zweig Rosmarin, fein gehackt,  
2 EL Olivenöl  
2 Bund glatte Petersilie, gehackt  
2 Scheiben Toastbrot, entrindet und gehackt

4 EL Olivenöl, 4 Knoblauchknollen,  
ungeschält halbiert, 4 Stangen  
Staudensellerie, in Stücke geschnitten  
2 Lorbeerblätter  
200 ml Brühe

3 säuerliche Äpfel  
40 g Butter  
1 EL gezupfte Thymianblättchen

200 ml halbtrockener Weißwein  
200 ml Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer







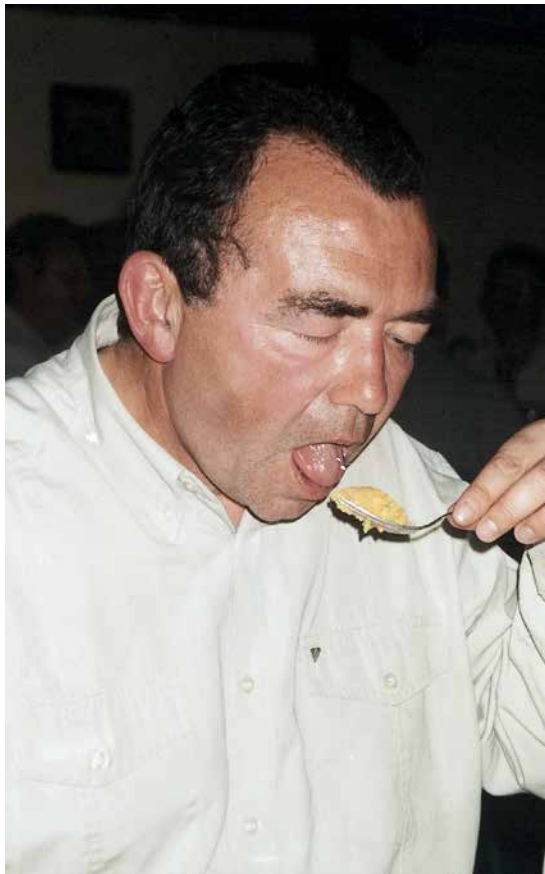
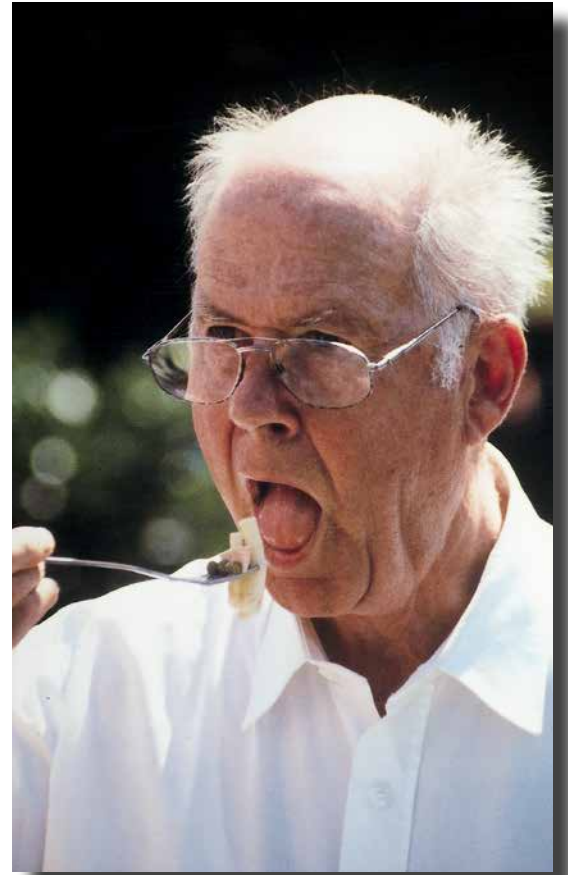
Assaisonner au sel et poivre le carré d'agneau. Faire cuire l'ail et le romarin dans l'huile - faire refroidir. Mélanger-le ensuite avec le persil et la chapelure et étaler la mélange sur la viande. Rouler serré la viande, ficeler avec du fil. Préchauffer le four à 200 ° C. Dans une poêle à frire chauffer l'huile et faire cuire la viande pendant 1 heure en ajoutant l'ail, le céleris et le laurier. Ajouter le bouillon après 20 minutes.

Éplucher les pommes et les couper en morceaux. Les faire colorer dans le beurre. Sortir la viande rôtie et la réserver au chaud. Ajouter le thym et les morceaux de pommes et couvrir le tout de papier alu. Délayer le jus de cuisson avec du vin blanc et de la bouillon et faire réduire. Ajouter au jus l'ail et les légumes réduits en purée. Assaisonner au sel et poivre. Servir avec baguette et un bon vin de pays.

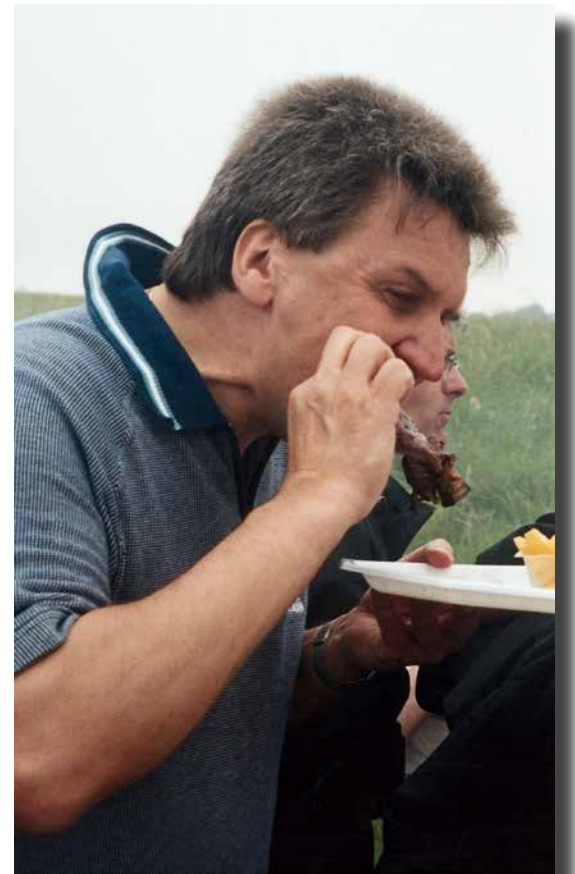
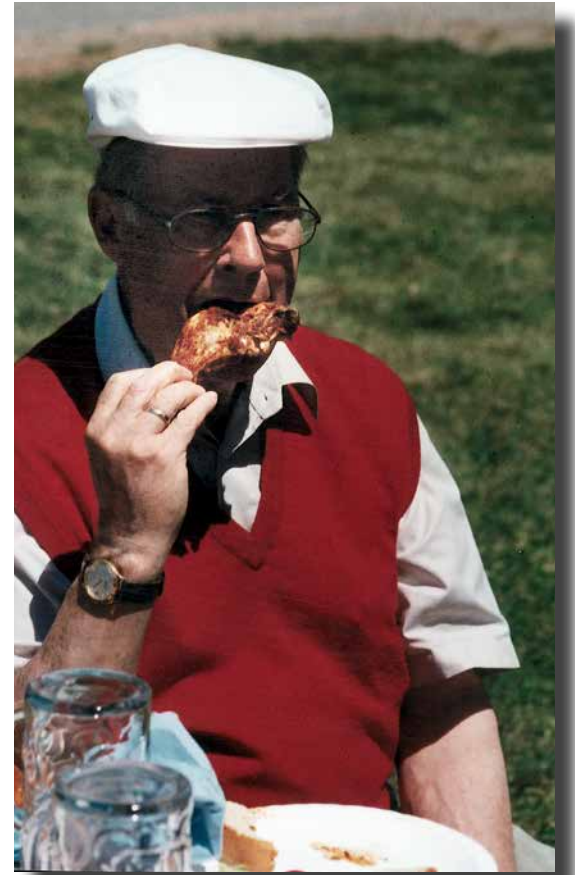
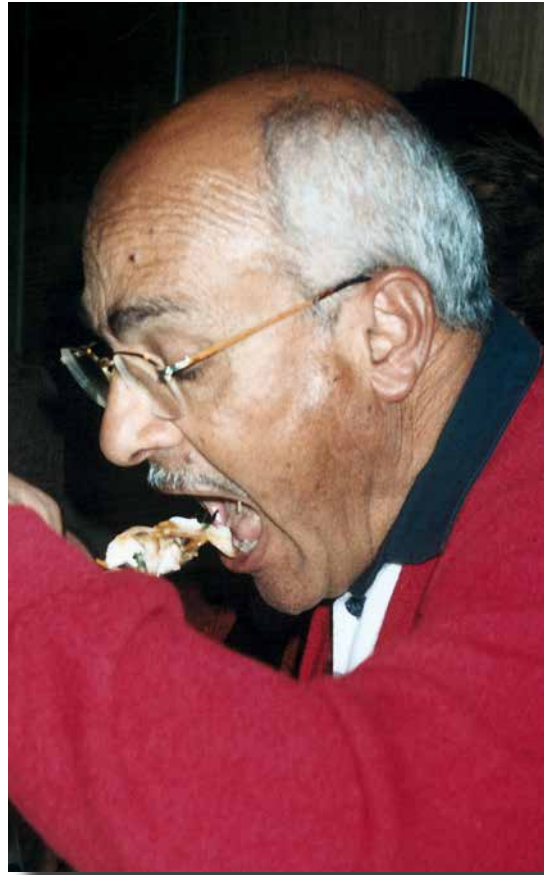
Lammschulter flach ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Rosmarin im Öl anschwitzen, dann erkalten lassen. Mit Petersilie und Brotbröseln vermischen, das Gemisch auf dem Fleisch verteilen. Die Lammschulter fest aufrollen, mit Küchengarn binden. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200° C vorheizen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen. Lammschulter einlegen und von allen Seiten bräunen. Danach das Fleisch herausnehmen und die Knoblauchhälften im Öl anbraten. Sellerie und Lorbeerblätter hinzufügen, dann das Fleisch hineinlegen. Den Bräter auf der untersten Schiene in den Backofen schieben und 1 Stunde braten. Nach 20 Minuten die Brühe angießen, den Bratsatz etwas lösen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne in der Butter goldbraun braten. Die gebratene Lammschulter in eine feuerfeste Form geben, mit den Apfelspalten umlegen, mit Thymian bestreuen. Mit Alufolie bedeckt im ausgeschalteten Ofen warm halten. Knoblauchknollen aus dem Bräter nehmen, beiseite legen. Den Bratsatz im Bräter mit Weißwein und Brühe lösen, etwas einkochen. Den Jus durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren, dabei das Gemüse im Sieb gut ausdrücken. Den weichen Inhalt der Knoblauchknollen in den Jus drücken und mit dem Pürierstab zu einer sämigen Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu dem Gericht passen frisches Baguette und ein kräftiger Landwein.











# Ombili

*Au nord de la Namibie les San se rejoient du soutien financier du nord de la France.*

*Enfin! – on a des maisons solides!*





*Im Norden Namibias freuen sich die San über die finanzielle Unterstützung aus dem Norden Frankreichs.*

*Endlich haben sie feste Wohnhäuser!*













# 2005



*Le soleil était annoncé pour ce week-end de mai mais le temps nous joue un tour et Wolfgang Weber, le président de cette année, accueille sous la pluie nos amis français au départ d'un «rallye du mont Miaou». Dans des voitures aux équipes franco-allemandes on part, non pas le plus vite possible, mais en s'orientant, à la découverte du paysage et de ses habitants. Les vainqueurs Nathalie Dadoun et Rüdiger Spier sont consacrés pendant la soirée réservée à Diedesheim à la «Krone».*

*Au lieu d'effectuer un vol en planeur tel que le programme l'avait prévu, nous visitons le musée de la technique automobile de Sinsheim et la visite du Concorde ravit ceux qui s'étaient déjà fait une joie à l'idée de voler dans la «Cessna» de Jockel Gulba.*



Sonnig sollte dieses Maiwochenende eigentlich werden, aber das Wetter macht uns einen Strich durch das Programm, und so begrüßt Wolfgang Weber als diesjähriger Präsident unsere französischen Freunde bei Regen am Start zu einer „Rallye Monte Miau“. Mit dem Auto, jeweils in deutsch-französischer Besetzung, soll der Odenwald nicht in Höchstgeschwindigkeit, sondern als Orientierungsfahrt mit viel Wissen über Land und Leute erkundet werden. Die Sieger – Natalie Dadoun und Rüdiger Spier – werden beim Festabend in der „Krone“ in Diedesheim gekürt.



Statt des eigentlich geplanten Segelflugprogramms besuchen wir das Auto-Technik-Museum in Sinsheim, und die Besichtigung der „Concorde“ hat die Freunde – als Ersatz für den ausgefallenen Flug in Jockel Gulbas „Cessna“ – wieder versöhnlich gestimmt.





















# 2006

Weit und breit  
kein  
Mosel-Riesling



C'est au musée Christian Dior à Granville que nous accueille l'ancien animateur du Club Méditerranée et actuel président du LC d'Avranches, Jean-Pierre Gouédard. Il nous accompagne avec charme et pétillance tout au long d'un programme bien ficelé, d'une randonnée le long de la côte atlantique avec vue constante sur le Mont jusqu'à la traversée de la baie, où Denis Lainé nous dévoile son secret et nous attend avec un bateau chargé de délices culinaires de la Normandie! Notre président, Rüdiger Spier, apprécie tant la baie à marée basse, qu'il ose même un bain de boue!

Ce n'est pas l'adjoint au maire mais le maire en personne, puisqu'il s'agit de notre ami Patrick Gaulois, qui nous reçoit au Mont Saint Michel. Nous passons une longue soirée dans la propriété de notre cher Pierre Sauvage, qui nous a malheureusement quitté trop tôt, dans une ambiance extraordinaire, avec un orchestre de dixieland qui nous réchauffe les coeurs jusqu'à bien après minuit!

À la grande soirée au restaurant «la beaumonderie» à Bréville-sur-mer on se rappelle bien les vertus des Lions grâce au pape Nuntius et son Adlatus, mais notre rencontre de jumelage ne touche pas encore à sa fin car, le lendemain nous entamons le programme final et partons pour Ploumach, sur la côte de granit rose en Bretagne. Nous marchons sur les anciens sentiers de contrebandiers le long de la côte atlantique. Personne n'échappe aux délicieux fruits de mer préparés de toutes sortes ainsi qu'aux conserves de poisson locales des «belles illoises».



Im Museum „Christian Dior“ in Granville begrüßt uns der ehemalige Animateur des Club Méditerranée, der derzeitige Präsident des LC Avranches, Jean-Pierre Gouédard. Gewohnt spritzig führt er durch das ausgefeilte Programm von der Wanderung entlang der Atlantikküste – immer den Mont im Blick – bis zur traversée de la baie, wo Denis Lainé wieder sein Geheimnis lüftet und uns mit einem Schiff voller kulinarischer Köstlichkeiten der Normandie erwartet. Unser Präsident, Rüdiger Spier, genießt das Wattenmeer so intensiv, dass er sich sogar ein Moorbad zutraut.



Im Rathaus des Mont Saint Michel begrüßt uns nicht der 1. Bürgermeister, nein, der Oberbürgermeister, nämlich unser LF Patrick Gaulois. Den Abend verbringen wir in Hochstimmung auf der Ferme unseres viel zu früh verstorbenen LF Pierre Sauvage mit einer Dixielandkapelle, die uns bis weit nach Mitternacht einheizt.



Mit der grande soirée im Restaurant „La Beaumonderie à Bréville sur Mer“, wo durch den päpstlichen Nuntius und seinen Adlatus die Lionstugenden noch einmal ausführlich ins Gedächtnis gerufen werden, endet das Jumelage-Treffen noch lange nicht, denn am nächsten Tag starten wir zum Anschlussprogramm nach Ploumanach an der „Côte de Granit Rose“ in der Bretagne. Auf alten Schmugglerpfaden wandern wir entlang der Atlantikküste. An Krustentieren, zubereitet in allen möglichen Variationen, und natürlich den hier heimischen Fischkonserven „Les Belles Illoises“ kommt keiner vorbei.













