

Verein Städtepartnerschaften Markgröningen e. V.

# Jumelage aktuell



## Attraktive Städtepartnerschaft

Reisen bildet! Da kann man auch mal die Anstrengung einer mehrere Stunden langen Autofahrt auf sich nehmen. Erst recht, wenn man weiß, dass man da, wo man hinfährt, gern aufgenommen wird und dass man sich wie zu Hause fühlen kann. Und irgendwie ist es angenehm, wenn man spürt, dass vor Ort einige Dinge vorbereitet sind, die das Leben in der Fremde erleichtern. Gut, dass es dafür freundliche Mitbürger gibt, die sich im Verein Städtepartnerschaften Markgröningen oder im Club de Jumelage in Saint-Martin-de-Crau engagieren. In regelmäßigen Abständen treffen sich Vertreter beider Partnerschaftsvereine, um Rückschau zu halten über die Aktivitäten der vergangenen Monate und um Projekte für die kommenden Monate zu verabreden. Ideen werden

ausgetauscht, Gespräche mit interessierten Gruppen werden arrangiert und konkrete Pläne für den Ablauf einzelner Begegnungen ausgearbeitet. Und immer wieder steht man vor der Frage nach dem passenden Quartier. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei: Campingplätze, die Stellplätze oder aber auch „Mobilhomes“ bieten, Hotels aller Kategorien und Privatzimmer von einfach bis luxuriös. Haben Sie Interesse an

einem Erfahrungsaustausch über Ihre Hobbys mit Gastgebern in Saint-Martin-de-Crau? Dann sollten Sie uns mal ansprechen! Wir haben da viele gute Ideen und eine Menge nützlicher Kontakte. Zwar sind wir kein Reisebüro, aber wir können Ihnen helfen, sich eine Reise in die Provence zu organisieren. Sprechen Sie uns an! Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite. Und denken Sie daran: Reisen bildet!



*Gudrun Riesenberg, Petra Kullmann, Angelika Ehmann und Aga Schmitt aus Markgröningen mit Michèle Clavel, Christine Mussot, Bernard Troccaz und Jean-François Stumpp bei der diesjährigen Arbeitssitzung in Saint-Martin-de-Crau*

### In dieser Ausgabe:

- |  |   |
|--|---|
| Attraktive Städtepartnerschaft               | 1 |
| Arbeitssitzung in Saint-Martin-de-Crau       | 1 |
| 1. Markgröninger Boule-Turnier               | 2 |
| Verein Städtepartnerschaften beim Stadtspiel | 3 |
| Projekte                                     | 3 |
| Salz – das weiße Gold der Camargue           | 4 |
| Rezept: Axoa d'Espelette                     | 4 |

## Arbeitssitzung in Saint-Martin-de-Crau

Vom 9. bis zum 12. Oktober waren wir bei unseren Freunden in St. Martin-de-Crau, um uns über die Aktivitäten im Rahmen der Städtepartner-

schaft zwischen Markgröningen und Saint-Martin-de-Crau auszutauschen. Nach der langen Anfahrt am Freitag fanden am Samstag Gespräche mit dem Club de Jumelage verschiedener Vereine statt. Ideen über Begegnungen wurden ausgetauscht und zahlreiche Projekte entwickelt. Jetzt sind die Vereine und alle interessierten Bür-

ger dran! Entspannt nahmen wir abends an der Jahresfeier des Club de Jumelage mit einem typisch provenzalischen Essen teil. Am Sonntag konnten wir bei Sonnenschein mit spätsommerlichen Temperaturen die Reize Südfrankreichs genießen. Mit reichlich Ideen und provenzalischen Köstlichkeiten (für den Markgröninger Weihnachtsmarkt) im Gepäck traten wir am Montag die Rückreise an.



# 1. Markgröninger Boule-Turnier am Tag der Deutschen Einheit



*Super Wetter und tolle Stimmung beim 1. Markgröninger Boule-Turnier*

## So seh'n Sieger aus...



*1. Platz: Boule-Treff Münchingen 1*

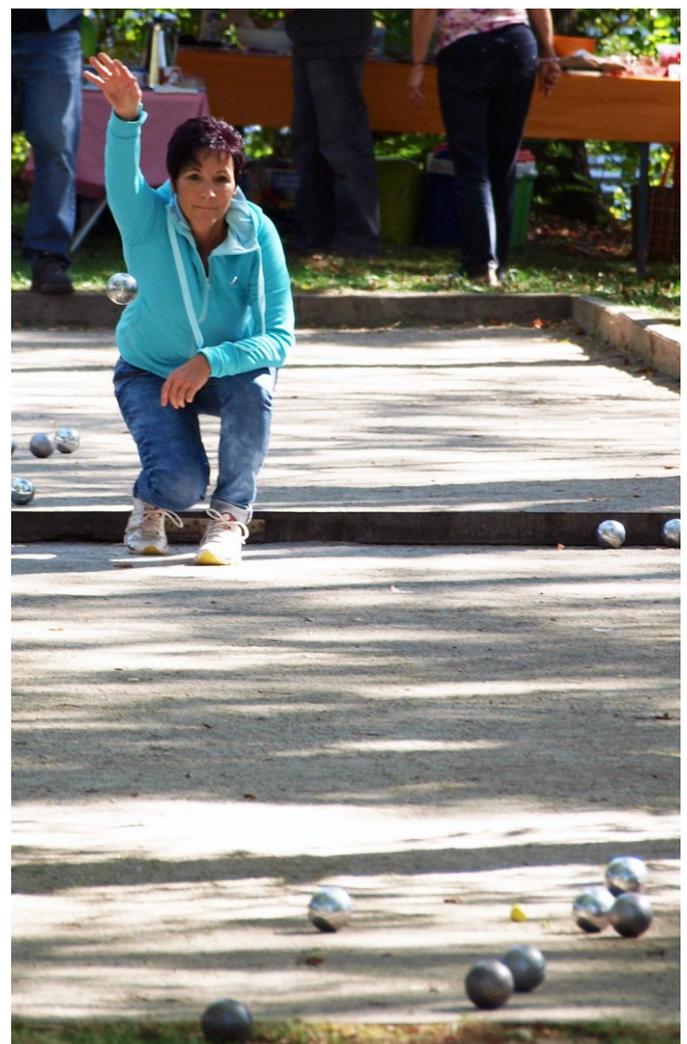


*2. Platz: Boulequiroule Beste Equipe aus Markgröningen*

Bei strahlendem Herbstwetter veranstaltete der Verein Städtepartnerschaften am 3. Oktober sein erstes Boule-Turnier auf der Boulebahn am St.-Martin-de-Crau-Platz. Gespielt wurde in festen 2er-Mannschaften („Doublette Formée“). Zehn Teams hatten sich angemeldet und wetteiferten um den attraktiven, von Markgröninger Handwerksbetrieben gesponserten Wanderpokal des Vereins. Bereits in der Vorrunde, die in zwei 5er-Gruppen gespielt wurde, entwickelten sich hochklassige und spannende Spielpartien. Zur Ermittlung der Halbfinalpaarungen musste mehrmals nachgerechnet werden, bevor feststand, dass sich in Gruppe B Team „Boule-Treff Münchingen 2“ bei gleicher Trefferdifferenz nur aufgrund der mehr erzielten Punkte gegenüber „Allez les boules!“ durchsetzte. Im Halbfinale standen sich die beiden Münchinger Teams sowie zwei Markgröninger Mannschaften gegenüber. Letztendlich qualifizierten sich die beiden Gruppenersten auch fürs Finale. Sieger und somit Gewinn-

ner des Wanderpokals wurde das Team „Boule-Treff Münchingen 1“, das sich in einem an Spannung kaum zu überbietenden Finale knapp mit 13:11

Punkten gegen das Team „Boulequiroule“ aus Markgröningen durchsetzte. Die drei Erstplatzierten gewannen Gutscheine für französische Spezialitäten und die weniger Erfolgreichen kleine Sachpreise. Fleißige Vereinsmitglieder sorgten den ganzen Tag für die Bewirtung. Ein solch entspannter Wettkampftag muss auf jeden Fall im nächsten Jahr wiederholt werden – wieder am Tag der Deutschen Einheit, am 3. Oktober 2016.



*Volle Konzentration: Agnes Schmitt beim entscheidenden Wurf*

## Verein Städtepartnerschaften beim Stadtspiel dabei



*Wer trifft? Mit der Boule-Kugel ans Ziel*

Wie schon vor zwei Jahren war der Verein Städtepartnerschaften auch dieses Jahr wieder dabei bei „Markgröningen spielt“, dem Erlebniswochenende rund um die Stadt Markgröningen am 26. und 27. Juni 2015. Um den Teilnehmern immer wieder neue Perspek-

tiven der Stadt näher zu bringen, wurde unsere Station diesmal vom vertrauten Saint-Martin-de-Crauplatz zum Bauhof am Tammer See verlegt. Mit viel Geschick hatten uns die Mitarbeiter des Bauhofs eine Boule-Bahn vom Feinsten auf den

### Projekte 2016

**Ostern:** Die Markgröninger Landfrauen treffen sich mit dem Club de Randonnée zum Wandern in der Provence.

**6. bis 10. April:** Die Jugendfeuerwehr aus Saint-Martin-de-Crau wird zum Gegenbesuch in Markgröningen erwartet.

**14. und 15. Mai:** Tanzgarde wird beim Frühlingsfest in Saint-Martin-de-Crau dabei sein.

**3. bis 5. Juni:** Alpha Rimes – Journée des parcs régionaux. Motto: Les arts / les lettres / la terre. Spiele, Ausstellungen und Verkäufe: Ideen und Teilnehmer werden gesucht.

**Échanges familiales:** Familien aus Saint-Martin-de-Crau hätten Interesse an einem Familienaustausch mit Familien aus Markgröningen. Wer hat Interesse?

Parkplatz „gezaubert“. Vielen Dank dafür! Darauf konnte dann die erste Hälfte der Prüfung an unserer Station, das Zielwerfen mit der Boulekugel, stattfinden. Der zweite Teil der Aufgaben nahm eher die sensorischen Fähigkeiten der Teilnehmer in Anspruch. Vier verschiedene Kräuter mussten erkannt und den passenden Abbildungen zugeordnet werden. Keine leichte Aufgabe! Und nicht immer lag die erfahrene Hausfrau mit ihrer feinen Nase richtig.



*Gut gelaunt und mit Ehrgeiz dabei: Teilnehmergruppe des Stadtspiels bei der Station des Vereins Städtepartnerschaften*



*Lavendel oder Thymian? Riechstation beim Verein Städtepartnerschaften*

**Austausch von Praktikanten in Handwerksbetrieben:** Attraktive Zuschüsse über das EU-Förderprogramm und das Deutsch-Französische Jugendwerk sind möglich. Auch hier werden Interessenten gesucht.

Fragen oder Ideen zu Projekten sind jederzeit willkommen. (Kontakt Daten: siehe letzte Seite)

#### Mitglieder gesucht!

Besuchen Sie uns am 6. Dezember an unserem Stand beim Markgröninger Weihnachtsmarkt und werden Sie ganz spontan Mitglied des Vereins Städtepartnerschaften. Beim Begrüßungsgeschenk können Sie wählen zwischen einem schicken Partnerschafts-T-Shirt, einem Kugelschreiber in Holz oder einer Flasche Wein.

## Salz — das weiße Gold der Camargue

VEREIN STÄDTEPARTNERSCHAFTEN  
MARKGRÖNINGEN e. V.  
Gudrun Riesenberg, Vorsitzende  
Gerhard Albrecht, stv. Vorsitzender  
Roland Mielke, stv. Vorsitzender  
Mechthild Fendrich, Schatzmeisterin  
Angelika Kaun-Ehmann, Schriftführerin  
Telefon: +49 (0) 7145 90 00 53  
Fax: +49 (0) 7145 90 00 54  
E-mail: jumelage@t-online.de

CLUB DE JUMELAGE SAINT-MARTIN-DE-  
CRAU-MARKGROENINGEN  
Michèle Clavel, Voritzende  
Jean-François Stumpp, Kommunikation  
Bernard Troccaz, Schatzmeister  
Daniel Boussard, stv. Schatzmeister  
Christine Mussot, Schriftführerin  
Marie-Joséphine Niox, stv. Schriftführerin

Partnerstädte im Web  
www.ville-de-saint-martin-de-crau.fr  
www.markgroeningen.de  
www.jum-smc-mkg.e-monsite.com



Von St. Martin-de-Crau aus kann man in einem Tagesausflug die beiden größten Salzgärten der Camargue besichtigen. Über die N568 fährt man in südlicher Richtung und zuletzt mit der Fähre über die Rhône. In knapp 45 Minuten erreicht man Salin-de-Giraud. Von einem Aussichtshügel südlich des Ortes hat man einen tollen Blick auf weiß und rötlich schimmernde Salzgärten. Meerwasser wird durch ein Netz von Kanälen in die Becken geleitet. Wind und Sonne lassen das Wasser verdunsten und zurück bleiben Salzkristalle, die „Fleurs de Sel“. Am Etang de Vaccarès entlang, an dessen



Ufer man Flamingos aus der Nähe betrachten kann, erreicht man in einer Stunde die Salins du Midi bei Aigues-Mortes. Hier wird das bekannte Speisesalz „Le Saunier de Camargue“ gewonnen. Die Salinen kann man auf unterschiedlichen Besichtigungstouren erkunden. Das nahe gelegene Aigues-Mortes beeindruckt durch seine vollständig erhaltene Stadtmauer, die begehbar ist und die Altstadt komplett umschließt. Hier beenden wir unseren Ausflug und fahren über Arles auf direktem Weg in unsere Partnerstadt zurück.



## Axoa d'Espelette — Urlaubsgrüße aus dem Baskenland

Groß ist Frankreich. Fast 500 km liegen zwischen Saint-Martin-de-Crau und Espelette, einem kleinen Ort mit rund 2.000 Einwohnern im Département Pyrénées Atlantiques in der Region Aquitanien. Espelette gehört zum Baskenland und ist Heimat und Namensgeber des berühmten Edelpfeffers Piment d'Espelette. In Deutschland ist es schwer zu bekommen und ist dann auch noch recht teuer. Bei vielen Rezepten im Baskenland ersetzt Piment d'Espelette



Piment d'Espelette - scharf - vor der Verarbeitung

den sonst üblichen Pfeffer, so auch beim Axoa (gesprochen: atschoa), einem Eintopfgericht mit besonderer Gewürznote.

Zutaten:  
1 kg Kalbsschulter  
eine schöne große Zwiebel  
2 rote Paprika  
15 „piments verts doux“ (sind in der in Espelette angebauten Form hier kaum zu bekommen, ersatzweise passen auch die kleinen grünen Brat-Paprika)  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl

Lorbeer, Petersilie, Thymian  
Salz und Piment d'Espelette (1/2 Teelöffel)  
Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden; Paprika putzen (Kerne entfernen!) und in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen 10 Minuten in der Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Fleisch in walnussgroße Stücke schneiden und zusammen mit den Kräutern, dem Salz und dem Piment d'Espelette in die Pfanne geben



Baskisch: Axoa d'Espelette

und anbraten. Mit einem Glas Wasser (Weißwein geht auch!) ablöschen und eine knappe Stunde auf kleiner Flamme zugedeckt schmoren lassen. Etwa 10 Minuten vor dem Ende den Deckel entfernen und den Dampf entweichen lassen. Wird mit gebratenen oder gekochten Kartoffeln serviert.