

Verein Städtepartnerschaften Markgröningen e. V.

Jumelage aktuell



„Fest der Vereine“ – eine Idee für Markgröningen?

Saint-Martin-de-Crau: Mehr als 120 Vereine sind ein starker Beweis für ein dynamisches Vereinsleben. Den Bürgerinnen und Bürgern bietet sich eine große Auswahl an Aktivitäten in allen Bereichen. Seit 2005 stellt die Stadt zum Erhalt, zur Förderung und Koordination der Vereinsaktivitäten das „Maison d'Associations“, das „Haus der Vereine“ bereit. Ganz praktische Einrichtungen finden sich hier: Räume für Versammlungen

im „Maison d'Associations“ vertreten sind, haben die Charta des Vereinslebens der Stadt unterzeichnet. Um die Aktivitäten zu präsentieren, stellt die Stadtverwaltung die

gleich nach den Sommerferien, wenn für die Franzosen das neue Jahr beginnt – ähnlich wie in Markgröningen nach dem Schäferlauf – das Fiest'Assos, das große Fest der Vereine, bei dem sich Neubürger ebenso wie Alteingesessene über die Angebote der Vereine informieren können. Eine Messe der Möglichkeiten: die Chance, sich neue Interessen zu erschließen und dem Gemeinwohl neue Impulse zu geben. Ein „Fest der Vereine“, auch eine Idee für Markgröningen? Vielleicht gelingt



In dieser Ausgabe:

Fest der Vereine	1
Vereinsleben in SMC	1
2. Markgröninger Bouleturnier wieder ein großer Erfolg	2
Realschüler im Austausch	2
Küche und Kino	3
Das Schießhäusle – vielleicht ein Haus der Vereine?	3
Neujahrsempfang im Landratsamt	3
St.-Rémy-de-Provence, im Herzen der Alpilles	4
Rezept: Madeleines	4

und Besprechungen, Schränke, in denen man Unterlagen aufbewahren kann, und ein Sekretariat, das praktische Hilfestellung bei der Organisation des Vereinslebens gibt. Damit wird eine Verbindung zwischen den – überwiegend kostenlosen – Einrichtungen der verschiedenen Vereine hergestellt. Alle Vereine, die

Vereine anhand ihrer amtlich registrierten Satzungen vor. Jedes Jahr zum Schuljahresbeginn nach den Sommerferien gibt die Stadt den „Pass'Partout“ heraus, der für Kinder im Alter von 3 bis 16 Jahren gedacht ist. Gutscheine zum „Probieren“ des Vereinslebens werden verteilt. Und dann gibt es einmal im Jahr,

es damit, mehr junge Leute für die auch bei uns dringend notwendige Verjüngung der Vereinsstrukturen zu gewinnen. Wo sonst kann man zeigen, dass man auch in jungen Jahren in der Lage ist, Verantwortung zu übernehmen und mit eigenen Initiativen zur Stärkung der Gemeinschaft beizutragen. Es lohnt sich!

Vereinsleben in Saint-Martin-de-Crau

Beim Fest der Vereine am 10. September in Saint-Martin-de-Crau waren sie dabei: Ingrid und Willi Weiss aus Markgröningen. Ihr wichtigster Eindruck: die Vielfalt der Interessen, die die Vereine abdecken. Vom Verein der Gemüsegärtner über die Philatelisten bis hin zum Golfclub gibt es alles, was das Herz begehrt. Ein Blick in die



Homepage der Stadt gibt Einblick in die ganze Palette der Aktivitäten. Es lohnt sich hineinzuschauen: „Une ville riche de sa diversité associative“ lautet die Überschrift dieser Rubrik. Und wie beim Fest der Vereine ist es die Vielfalt, die beeindruckt.

Michèle Clavel und Willi Weiss am Stand des Club de Jumelage beim Fiest'Assos am 10. September 2016

2. Markgröninger Boule-Turnier - wieder ein voller Erfolg



Gute Stimmung bei allen Teams



Volle Konzentration



Das Terrain

Nach der positiven Resonanz beim Premierenturnier im Vorjahr veranstaltete der Verein Städtepartnerschaften Markgröningen e. V. am Sonntag, den 2. Oktober 2016 sein zweites Boule-Turnier. Was an einem trübem und regnerischen Vormittag begann, endete mit einem freundlichen spätsommerlichen Nachmittag. Pünktlich zu den Finalspielen und der Siegerehrung war sie dann da, die wärmende Herbstsonne.

Wie im Vorjahr lieferten sich wieder zehn Zweier-teams spannende Partien um den Wanderpokal des Vereins. Fast hätten sich die späteren Sieger durch die schlechte Wetterprognose abschrecken lassen – aber nur fast!

Pünktlich um 10 Uhr rollte die erste Kugel. Von Beginn an entwickelten sich mitrei-

ßende Spiele, die teils deutlich, aber manchmal auch nur knapp entschieden wurden. Die Zuschauer konnten sehenswerte Spielzüge bewundern: präzise platzierte Kugeln der „Leger“ wurden oftmals von spektakulären Würfeln der „Schießer“ zerstört und die Spiele noch gedreht. Nach der Vorrunde mussten die Titelverteidiger

aus Münchingen bereits die Segel streichen. Im Halbfinale setzten sich dann Team „Saint Martin“ gegen das Team „Boulequiroule“ und für viele überraschend auch Team „Faible Distance“ gegen den bis dahin ungeschlagenen „Boule Treff Münchingen 2“ (die im kleinen Finale den 3. Platz erreichten) durch. Mit präzisen Würfeln und spektakulären Schüssen gewannen dann im Finale „Faible Distance“ verdient gegen „Saint Martin“.

Aus den Händen von Gudrun Riesenberg nahmen Amelie und Marc Bareis den großen (und schweren!) Wanderpokal entgegen.

Der Termin für 2017 steht auch schon fest: Sonntag 1. Oktober 2017 – bitte vor-merken!



Team Faible Distance mit dem Siegerpokal

Realschulen im Austausch



Das Geheimnis der schwäbischen Brezeln

Vom 23.11. bis zum 29.11. waren sie hier, die „Collégiens“ aus Saint-Martin-de-Crau mit Mme Alamo, ihrer Lehrerin. Frau Braun und Herr Seibold von der Realschule Markgröningen nahmen sie in Empfang. Mit einem Besuch bei der Großbäckerei Katz in Vaihingen/Enz stand gleich zu Beginn ein Highlight auf

dem Programm. Brezeln backen war angesagt! Eine neue Erfahrung für alle Beteiligten. Vom 7.12 bis zum 13.12. gibt es den Gegenbesuch der hiesigen Realschüler in Frankreich. Mal sehen, was dort gebacken wird. Näheres gibt es garantiert in der nächsten Ausgabe von „Jumelage aktuell“!

Küche und Kino auf Französisch



Apéro im Wimpelinhof

Sieben Hobbyköche vom Verein Städtepartnerschaften hatten am 9. Juli 2016 zu „Ciné et cuisine en français“ eingeladen. In der Küche des Wimpelinhofes kreierten sie in bester Laune und zumeist in Zweierteams ein Fünf-Gänge-Menü. Im Innenhof wartete eine liebevoll gedeckte Tafel auf die dazustößenden Gourmets, die sich beim Apéro gegenseitig kennen lernen konnten. Als Vorspeise wurde eine provenzalische Fischterrine gereicht, die auf der Zunge zerging. Der Hauptgang bestand aus einer marinierten Lammkeule – natürlich Markgröninger

Weidelamm – und frischem Bohnengemüse. Sehr lecker, ideal für Lamm-



Gepflegte Gastlichkeit

Einsteiger! Die schönen französischen Weine trugen das Ihre dazu bei, dass die Runde zunehmend fröhlicher wurde. Und das „trou normand“ sorgte dafür, dass wir auch noch von den diversen Käsesorten naschen konnten, bevor dann nach einer längeren Pause das Dessert in Form von Pfirsich Melba an Himbeerpüree sowie Ziegenkäse mit Orangenhonig serviert wurde. Ein erneuter Calvados oder ein „petit noir“ rundeten die „Tour de France gourmand“ schließlich ab. Aufgeräumt war dank der Hilfe aller schnell, sodass wir anschließend im vorgezeichneten Wimpelinsaal den Film „Willkommen bei den Béliers“ anschauen konnten – in Originalversion mit deutschen Untertiteln. Fazit: Ein wunderschöner Abend, gerne wieder!



Kir breton mit Fleurons



Terrine de poissons provençale



Gigot d'agneau

Das Schießhäusle – vielleicht ein Haus der Vereine?



Kennen Sie die Stadthalle von Markgröningen? Wissen Sie, dass der Platz davor Saint-Martin-de-Crau-Platz heißt? Haben Sie schon mal die einladende Grünanlage um den Platz wahrgenommen, mit dem Bouleplatz dicht bei der Schule, dem Spielplatz dahinter und dem historischen Schießhäusle dicht bei der Stadthalle? Schon mehrfach hat sich der Garten des Schießhäusles für sommerliche Events

bewährt. Das könnte man ausbauen. Aber vor den Erfolg haben die Götter bekanntlich den Schweiß gesetzt. Im Erdgeschoss werden jetzt die Voraussetzungen für eine Nutzung geschaffen. Lagerraum, Heizungs- und Sanitäranlagen, Kücheneinrichtung etc. werden geschaffen. Ein wenig Geld ist da, und mit Eigenleistungen kann man daraus eine Menge machen!

Hilfe willkommen!

Nachdem der Bürgerverein von 2000 bis 2006 den Oberen Torturm renoviert hat, wurde Anfang Oktober das Schießhäusle am St.-Martin-de-Crau-Platz in Angriff genommen. Wenn auch Mitglieder des Städtepartnerschaftsvereins mit anpacken, könnten wir dort vielleicht unseren „Boule-Stützpunkt“ aufschlagen. Geschafft wird donnerstags ab 17 Uhr und samstags ab 9 Uhr. Zwecks Koordination bitte bei Roland Mielke, Tel. 0171 8135321 melden.

Neujahrsempfang im Landratsamt

Freitag, 13.01.2017: Neujahrsempfang im Landratsamt mit Vortrag des französischen Botschafters zum Thema: "Die Bedeutung der deutsch-französischen Beziehungen auf kommunaler Ebene". An diesem Abend

wird die Ausstellung zum Thema Städtepartnerschaften im Kreis Ludwigsburg eröffnet, die bis Mitte Februar während der Öffnungszeiten des Landratsamtes zu sehen ist. Die Stadt Markgröningen beteiligt sich mit

Unterstützung durch unseren Verein mit einem Stand, an dem die jüngsten Projekte der Städtepartnerschaft (u.a. Austausch der Jugendfeuerwehr) vorgestellt werden. Schauen Sie doch mal vorbei.

Mitglied werden!

Und wieder haben wir am Weihnachtsabend ein tolles Begrüßungsgeschenk für Neumitglieder: eine Designer-Taschenlampe für die Handtasche. Als Alternative gibt es auch wieder eine Flasche Rosé aus der Provence. Oder beides, wenn Sie zu zweit Mitglied werden!

St.-Rémy-de-Provence – im Herzen der Alpilles

VEREIN STÄDTEPARTNERSCHAFTEN
MARKGRÖNINGEN e. V.
Gudrun Riesenberg, Vorsitzende
Mechthild Fendrich, stv. Vorsitzende
Roland Mielke, stv. Vorsitzender
Rolf Bartels, Schatzmeister
Angelika Kaun-Ehmann, Schriftführerin
Margarete Bernert
Agnes Schmitt
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, Vorsitzende
Jean-François Stumpp, Kommunikation
Bernard Troccaz, Schatzmeister
Daniel Boussard, stv. Schatzmeister
Christine Mussot, Schriftführerin
Geneviève Vallauri, stv. Schriftführerin

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

Der Verein Städtepartnerschaften wünscht allen Freunden und Förderern ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!

Madeleines

Die Madeleines sind ein französisches Feingebäck, das ursprünglich aus Lothringen stammt und in einer speziellen Form aus Blech oder Silikon gebacken wird und dadurch das Relief einer Jakobsmuschel erhält. Madeleines sind zart und leicht wie eine Feder und versüßen uns den Tag, ohne zu beschweren.

Zutaten

125 g zerlassene Butter,
125 g Mehl,
2 TL Backpulver,
125 g feiner Zucker,
3 Eier,
1 Prise Salz,
1- 2 EL Orangenblütenaroma (oder abgeriebene Schale von 1 Orange)



Bereits die Anreise von St.-Martin-de-Crau nach St.-Rémy-de-Provence ist ein Genuss! In nördlicher Richtung über die D 27 und D 5 erreicht man nach einer abwechslungsreichen Fahrt über Maussanes-les-Alpilles und durch den wild zerklüfteten Gebirgszug der Alpilles einen der schönsten und typischsten Orte in der Provence. St.-Rémy-de-Provence, die kleine Stadt mitten im Regionalen Naturpark Alpilles, lädt uns ein, ihre Vielfalt zu entdecken. Alles, was man an der Provence liebt, findet man in diesem Ort: Restaurants, Hotels, private Gästezimmer mit Charme, qualitativ gut ausgestattete Campingplätze, schöne Geschäfte und Kunstgalerien, Künstler und Kunsthandwerker, einen provenzalischen Markt mit regionalen Produkten, Olivenöl und Weine, Spazier- und Wandermöglichkeiten, eine römische Ausgrabungsstätte, Orte, die schon van Gogh gemalt hat und 300 Sonnentage im Jahr. Es herrscht eine fröhliche Atmosphäre – besonders mittwochs beim Wochenmarkt, wenn die Düfte der sonnengereiften Früchte und der Kräuter der Provence die Besucher verlocken, in den belebten Terrassencafés zu verweilen – es ist einfach bezaubernd.



Zubereitung

Eier mit Zucker und Salz zu einer dicken Masse verquirlen. Vorsichtig das Mehl mit Backpulver vermischt unterheben, dann die zerlassene Butter und das Orangenblütenaroma bzw. die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale zugeben. Die Madeleine-Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben und den Teig in die Mulden füllen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Madeleines etwa 12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Aus der Form nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen - mit Puderzucker bestäuben oder einfach so genießen. Bon appétit!



Die fertigen Madeleines