



Herbst in Saint Georges

Auch wenn das Wetter noch schön ist, ist es morgens schon recht frisch. Saint Georges richtet sich im Herbst ein. Der Strand ist menschenleer, die Sommertouristen sind zum Schulbeginn abgereist, die Besitzer von Zweitwohnungen kommen erst in den Weihnachtsferien wieder. Auf dem Zentralmarkt sind deutlich weniger Besucher und einige Händler haben ihre Läden leider schon bis zur nächsten Saison geschlossen. Die Vereine versuchen nach all den Monaten ohne Aktivitäten, in denen Rückzug und "Barrieregesten" die Regel waren, ihre Mitglieder zurückzugewinnen. Es folgen weitere schlechte Nachrichten: Der Telethon, der die Vereine mobilisiert



hatte, wird von der Gemeinde nicht organisiert, der Gaienhofener Weihnachtsmarkt, auf dem wir regelmäßige Produkte aus der Charente Maritime verkauft haben, die die Hörianer so begeistern, 2020 abgesagt, findet 2021 auch nicht statt. Saint Georges plant dieses Jahr auch keinen Weihnachtsmarkt. Glücklicherweise nimmt das Projekt, mit jungen Musikern vom Emile Zola College in Gaienhofen ein musikalisches Treffen mit jungen deutschen Musikern zu organisieren und dort ein gemeinsames Konzert zu geben, Anfang März 2022 Gestalt an. Und natürlich leben wir in der Hoffnung, dass unsere Freunde aus Gaienhofen und Balatonföldvár Himmelfahrt zu uns kommen werden. Gute Zeiten stehen bevor.

Champions und künftige Champions

Nach einer kurzen Ruhepause zu Hause und einem Training mit der französischen Mannschaft reiste Manon Audinet zusammen mit ihrem Teamkollegen Quentin Delapierre zu den Olympischen Spielen nach Tokio, die in diesem Sommer stattfanden. Durch eine Laune des Schicksals wurden sie durch einen technischen Defekt im ersten Lauf aus dem Gleichgewicht gebracht und belegten den achten Platz, was bei diesem Wettbewerb ein mehr als achtbares Ergebnis ist. Im Medal Race am 3. August belegten sie jedoch den vierten Platz. Charline Picon, die 2016 in Rio Gold gewann, konnte diese Leistung nicht wiederholen, stand aber auf dem Siegerpodium mit der Silbermedaille. Und eine junges Mädchen aus Saint-



Manon AUDINET & Quentin DELAPIERRE

Georges, Clara Zunquin vom Regattaclub Royan, hat sich im August in diesem Sport hervorgetan, indem sie den ersten Platz beim "International Summer Cup" in Biscarosse belegte, bei dem zum ersten Mal eine "Kinder"-Kategorie ausgetragen wurde. Die im Schnitt zwölfjährigen Teilnehmer kamen aus der ganzen Welt, um sich vom 17. bis 24. Juli zu messen. Mit ihrem Optimist setzte sich Clara gegen 123 Konkurrenten durch. Ihr kleiner Bruder, Côme Zunquin, 9 Jahre alt, wurde 18. und Erster in dieser Altersklasse. In der Region von Royan ist die nächste Generation gesichert. Um die Dynamik rund um "Boote, die fliegen" zu unterstützen, hat der Segelclub gerade 3 Tragflächenboote, Nacra 15, gekauft. Nacra, die Marke des Bootes, 15 Fuß lang, ist für eine gemischte



Charline PICON

Crew gedacht. Das regionale Ausbildungszentrum ist nun ausgestattet, aber es fehlte ein hochrangiger Trainer. Jason Saunders, ein Neuseeländer aus Tauranga, stößt im Oktober zu uns, um uns zu unterstützen. Jason ist in Segelkreisen gut bekannt, 5. bei den Olympischen Spielen in London 2012 im 470er und



4. im Nacra 17 bei den Olympischen Spielen in Rio 2016. Er nahm am Segel-GP mit diesem Boot teil, das Neuseeland in Trento, Italien, vertrat. Ohne irgendwelche Geheimnisse zu verraten, ist es eine Geschichte des Herzens, die ihn dazu bringt, sich in Saint Georges niederzulassen. Viel Glück für all diese Champions.

Jean-Michel

Herzlicher Empfang in Balatonföldvár

Seit über 30 Jahren besuchen Elisabeth und ich Balatonföldvár. Jedes Mal ist es ein Vergnügen. Warmer Balaton (ca. 26-28 Grad warm), liebevolle Treffen mit Freunden und Essen auf ungarische Art (Langos, süß oder salzig, Pörkölt usw.). Obwohl unser Ungarisch nur für das Bestellen im Restaurant und das Einkaufen im Laden ausreicht, können wir uns mit unseren Bekannten gut unterhalten. Für Notfälle ist immer ein Übersetzer in der Nähe. Wir treffen unsere Kontaktpersonen für die Partnerschaft, Veronika und Violetta und dürfen die



herzlichen Grüße an die Partner der Jumelage nach Hause bringen, welche ich hiermit ausgerichtet habe. Ich denke sie kommen nächstes Jahr, wenn alles gut geht nach St.Georges! Nach einem Sommer mit Regen und Kälte am Untersee ist das warme Wetter und der warme Platten-See ein Genuss. Wenn nur die lange Reise nicht wäre... wir wären öfters dort.

Viszontlátásra (auf Wiedersehen).

Matthias

Vereinsforum in Saint Georges

Am 4. September fand in Saint Georges das Forum der Vereine statt, das 2020 wegen der Epidemie abgesagt worden war. Es war eine Gelegenheit für die Vereine unserer Gemeinde, ihre Aktivitäten kultureller, sportlicher, karitativer oder handwerklicher Art vorzustellen und bekannt zu machen sowie neue Mitglieder zu gewinnen. Etwa dreißig Vereine nahmen daran teil. Im Park am Enliasweiher hatten sie Stände aufgestellt, und zeigten anhand von Unterlagen, Poster und auch Gegenständen, die sie erstellt oder verwendet haben, ihre Aktivitäten. Die Wetterprognose war schlecht, aber es wurde doch ganz schön und warm und es kam ein großes und neugieriges Publikum. Unser Komitee hat zum ersten Mal das Zelt aufgestellt, das es kurz vor dem ersten Lockdown erworben hatte, und es erwies sich als sehr



nützlich, um unsere anwesenden Mitglieder vor den wenigen Regentropfen am Morgen und dann vor der Sonne am Nachmittag zu schützen. Auf dem Stand zeigten wir großformatige Fotos der Partnerschaftstädte Gaienhofen und Balatonföldvár und präsentierten unsere Aktivitäten, sowohl in Saint Georges wie auch bei den traditionellen Himmelfahrtstreffen oder bei den Weihnachtsmärkten in Gaienhofen

und Saint Georges. Allen Besuchern wurde Kaffee angeboten, was zu einem regen Besuch beitrug. Es war für alle ein guter Tag und wir konnten einige neue Mitglieder gewinnen. Wir kommen wieder, wie wir es seit vielen Jahren regelmäßig tun.

Patrick

Schupfnudeln

Durch eine Reihe von Zufällen führte mich das Glück nach Gaienhofen. Meine spätere Schwiegermutter verwöhnte mich mit Kultur, die ich als Basler nicht gewohnt war: Blumen im Gästezimmer und herrlich essen, und erzählen. Hier eine Geschichte ihrer Haushälterin Dora, wie sie die badische Spezialität Schupfnudeln herstellte: Den Teig kneten. Dann damit in den Keller gehen, wo ein großes Brett aus Ahorn lag. Eine Kaffeetasse stand auch schon da, und außer Sichtweite eine Flasche mit rötlichem Inhalt. Man sollte ja trinken, bevor einen der Durst



plagt. Jetzt rollte sie den Teig zu kleinen Würstchen. Das musste ganz schnell gehen, in der kühlen, feuchten Luft ging das wohl besser als in der dampfig-warmen Küche. Mit rotem Kopf und Schweißperlen auf der Stirne. Und wenn Ilse sie besuchte, hörte sie Dora sagen: „Wenn s heule helfe tät !!!“ Damit wollte sie ausdrücken, sie wolle ein ganz gutes Resultat, und wäre auch bereit zu heulen, feste zu weinen, wenn denn das helfen würde!

Schupfnudeln passen hervorragend zu einem Braten mit Sauce. Zu Sauerkraut auch sehr gut. Am besten in Kombination Auf unseren Wochenmärkten wird dieses Gericht

oft auch angeboten.

Ruedi

Schupfnudelrezept für vier Personen

Zutaten: etwa ein Kilo mehlig kochende Kartoffeln, 125 Gramm Weizenmehl, 20 Gramm Speisestärke, ein großes Ei (Eigelb) und als Gewürz etwas Salz und geriebene Muskatnuss.

Die ungeschälten Kartoffeln ungefähr zwanzig Minuten kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und abpellen. Die Kartoffeln gleich stampfen, oder wenn man hat, durch eine Kartoffelpresse drücken, die Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Ganze sollte dann circa zwanzig Minuten ruhen. Danach aus dem Teig fingerdicke Rollen formen (auf

einem leicht bemehlten Brett), in fünf bis sechs Zentimeter lange Stücke schneiden und an den Enden spitz formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Schupfnudeln bei mittlerer Temperatur ziehen lassen, bis sie oben schwimmen, herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Zwiebeln mit Fett (Schmalz) anbräunen und dann herausnehmen. In dieser Pfanne nochmal etwas Schmalz erhitzen und die Schupfnudeln darin portionsweise braten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, die Zwiebeln und etwas



Petersilie hinzugeben und servieren.

Guten Appetit.

**Lettre d'information du Comité de Jumelage
de Saint-Georges de Didonne
16 B Rue de la Crête,
17110 – Saint-Georges de Didonne
06.13.53.15.56 - @ :
jumelagesgdd@outlook.fr**



C'est l'automne à Saint Georges

Si le beau temps est toujours là, les matins sont plutôt frais. Saint Georges s'installe dans l'automne. La plage est déserte, les touristes de l'été sont partis pour la rentrée, les résidents secondaires ne reviendront que pour les fêtes de fin d'année. Le marché central est beaucoup moins fréquenté et quelques commerçants ont déjà, hélas, fermé boutique jusqu'à la saison prochaine.



Les associations, elles, tentent de reconquérir leurs adhérents après tous ces mois sans activités pendant lesquels le repli sur soi et les « gestes barrières » ont été la règle. Les mauvaises nouvelles s'enchaînent : le Téléthon qui mobilisait les associations ne sera pas

organisé par la commune, le marché de Noël de Gaienhofen, auquel nous participions régulièrement avec des produits de Charente Maritime qui régalaient nos amis les habitants du Hõri, annulé en 2020, n'aura pas lieu non plus en 2021, le marché de Noël de Saint Georges n'est pas non plus prévu. Par bonheur, le projet d'emmener les jeunes musiciens du Collège Émile Zola à Gaienhofen pour une rencontre musicale avec les jeunes musiciens allemands et un

concert commun se concrétise pour début mars 2022. Et bien entendu nous vivons dans l'espoir que nos amis de Gaienhofen et de Balatonföldvár seront bien ici pour l'Ascension. De bons moments en perspective.

Championnes et graine de championne

Après un court séjour de repos chez elle et un stage de cohésion avec l'équipe de France Manon Audinet était partie à Tokyo avec son coéquipier Quentin Delapierre pour les jeux olympiques qui se déroulaient cet été. Par un coup du sort, un incident technique lors de la première manche les a destabilisés et ils ont terminé huitième, ce qui est un score plus qu'honorable à ce niveau de compétition. Mais ils finiront quatrièmes de la « Medal Race » le 3 août. De son côté, Charline Picon qui avait décroché l'or à Rio en 2016, n'a pas pu renouveler son exploit mais est montée sur le podium pour recevoir la médaille d'argent.

Et puis une très jeune Saint Georgeaise, Clara Zunquin, du



Manon AUDINET & Quentin DELAPIERRE

club des Régates de Royan s'est distinguée dans ce sport en août en finissant première de la « Coupe internationale d'été » à Biscarosse qui accueillait pour la première fois une catégorie « enfant ». Les compétiteurs, d'une moyenne d'âge de douze ans venaient du monde entier pour concourir du 17 au 24 juillet. Sur son optimist, Clara s'est imposée

face à 123 concurrents. De son côté, son petit frère, Côme Zunquin, 9 ans, a terminé 18ème et premier de cette tranche d'âge. En pays Royannais la relève est assurée. Pour accompagner la dynamique autour "des bateaux qui volent" le club de voile vient d'acheter 3 bateaux à foils, Nacra 15. Nacra, la marque du bateau et 15 pieds pour la longueur, pour un équipage mixte. Le pôle d'entraînement régional ainsi



Charline PICON

équipé, il manquait un entraîneur de haut niveau. Jason Saunders, Néo-Zélandais de Tauranga, vient nous rejoindre en octobre pour nous aider à progresser. Jason est connu dans le milieu de la voile, 5ème aux JO de Londres en 470 en 2012 et 4ème en Nacra 17 aux JO de Rio en 2016. Il a participé au circuit Sail-GP sur le bateau



représentant la Nouvelle Zélande à Trente en Italie. Sans dévoiler de secret, c'est une histoire de cœur qui l'amène à poser son sac à Saint Georges. Bon vent à tous ces champions.

Jean-Michel

Un accueil chaleureux à Balatonföldvár

Elisabeth et moi visitons Balatonföldvár depuis plus de 30 ans. Chaque fois, c'est un plaisir. La chaleur du lac Balaton (environ 26-28 degrés), les belles rencontres entre amis et la nourriture de style hongrois (langos, sucrés ou salés, pörkölt etc.). Bien que notre hongrois ne soit suffisant que pour commander au restaurant et faire des achats dans un magasin, nous pouvons bien converser avec nos amis et connaissances. En cas d'urgence, il y a toujours un traducteur à proximité. Nous avons rencontré, Veronika et Violetta, nos



correspondantes pour le jumelage, qui nous ont priés de transmettre leurs chaleureuses salutations aux partenaires du jumelage, ce que je fais ici. Je pense qu'elles viendront à Saint-Georges l'année prochaine, si tout va bien ! Après un été pluvieux et frais au bord du lac de Constance, nous avons profité du beau temps chaud et de l'eau agréable du lac Balaton.

Si seulement le voyage n'était pas si long ... nous y serions plus souvent. Vizontlátásra (au revoir).

Matthias

Forum des associations à Saint-Georges

Le 4 septembre se tenait à Saint Georges le forum des associations qui avait été supprimé en 2020 pour cause d'épidémie. C'était l'occasion pour les



associations de notre commune, culturelles, sportives, de bienfaisance ou d'activités manuelles, de se présenter, de faire connaître leurs activités et de recruter de nouveaux adhérents. Environ trente associations de toutes natures y participaient. Les

stands étaient alignés de part et d'autre d'une allée dans le parc du lac d'Enlias et chacune avait apporté des documents, des affiches, des objets créés ou utilisés dans leurs activités. Une météo médiocre avait été annoncée, mais il a fait finalement assez beau et chaud, et le public a été bien présent et curieux. Notre comité avait installé pour la première fois le petit barnum acquis juste avant le premier confinement et il s'est révélé bien utile pour protéger nos membres présents des quelques gouttes de pluie du matin puis du soleil de l'après-midi. Sur notre stand, de grandes photos montraient nos villes amies, Gaienhofen et Balatonföldvár et nos activités, tant à Saint Georges que lors de rencontres traditionnelles de l'Ascension ou à d'autres moments comme les marchés de Noël à Gaienhofen et à Saint-Georges. Un café était offert à tous les visiteurs, ce qui a contribué à une bonne fréquentation. Ce fut une bonne journée pour tous et elle nous a permis de

recruter quelques nouveaux adhérents. Nous reviendrons comme nous l'avons fait régulièrement depuis de nombreuses années.

Patrick

Schupfnudeln

Par une série de coïncidences, la chance m'a conduit à Gaienhofen. Ma future belle-mère m'a gâté avec une culture, à laquelle je n'étais pas habitué en tant que Bâlois : des fleurs dans la chambre d'amis, des repas merveilleux et les histoires qu'elle racontait. Voici une histoire de sa gouvernante Dora sur la façon dont elle préparait les Schupfnudeln, spécialité de Baden : Pétrir la pâte. Puis la descendre à la cave, où il y avait une grande planche en érable. Une tasse à café était déjà là, et à l'abri des regards une bouteille au contenu rougeâtre. Il faut boire avant d'avoir soif. Là elle formait des petits rouleaux avec la pâte. Cela devait être fait très rapidement, le mieux à l'air frais



et humide de la cave plutôt que dans la cuisine chaude et embuée. Avec une tête rouge et des perles de sueur sur le front. Et quand Ilse lui rendait visite, elle entendait Dora dire "Si s heule helfe tät ! !!". Elle voulait ainsi exprimer qu'elle souhaitait un très bon résultat, et qu'elle serait prête à pleurer, à pleurer fort, si cela pouvait aider !

Les Schupfnudeln vont très bien avec un rôti en sauce. Très bien aussi avec la choucroute. L'idéal est de combiner les deux. Sur nos marchés hebdomadaires, ce plat est aussi souvent proposé.

Ruedi

Recette de Schupfnudel pour quatre personnes

Ingrédients : environ un kilo de pommes de terre à chair farineuse, 125 grammes de farine de blé, 20 grammes de maïzena, un peu de saindoux, un jaune d'œuf et un peu de sel et de noix de muscade râpée comme assaisonnement.

Faites bouillir les pommes de terre non épluchées pendant une vingtaine de minutes, puis rincez-les à l'eau froide et épluchez-les. Écrasez les pommes de terre, ou passez-les au presse-purée, si vous en avez un, ajoutez les ingrédients et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Le tout doit ensuite reposer pendant une vingtaine de minutes. Ensuite, formez des rouleaux de pâte de l'épaisseur d'un doigt (sur une planche légèrement farinée), coupez-les en morceaux de

cinq à six centimètres de long et formez des extrémités pointues. Portez une grande quantité d'eau salée à ébullition dans une grande casserole et laissez les Schupfnudeln mijoter à feu moyen jusqu'à ce qu'ils flottent à la surface, retirez-les et égouttez-les.

Dans une poêle, faites revenir les oignons avec la graisse (saindoux), puis retirez-les. Ajouter un peu plus de saindoux dans cette poêle et faites-y frire les Schupfnudeln par lots jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Assaisonnez ensuite avec du sel et du poivre, ajoutez les oignons et un peu de persil et servez.

Bon appétit



**Lettre d'information du Comité de Jumelage
de Saint-Georges de Didonne
16 B Rue de la Crête,
17110 – Saint-Georges de Didonne
06.13.53.15.56 - @ :
jumelagesgdd@outlook.fr**