

Für unsere Schwabacher Freunde

Anlässlich der 35 -Jahrfeier unserer Freundschaft zwischen Les Sables d'Olonne und Schwabach haben die Teilnehmer des Deutschkurses « Konversation » diese Texte unter der Leitung von Ingrid Brisson geschrieben und sie den Schwabachern gewidmet.



Wo die Wellen rauschen

*Der Atlantik war für mich auf der Stelle
eine wahre Lebensquelle.
Mit seinem weissen, weichen Sande
knüpften sich die ersten Bande.
In der seichten frischen Welle
gibt's Erfrischung auf der Stelle .*

*Hier ist alles ganz bequem,
das Leben einfach angenehm.
Das Meer mit dem ewigen Rauschen
hält uns ständig am Lauschen.
Für immer sind wir hier gefangen
fast wie mit eisernen Zangen.*

*Um auf dem Strande dich zu aalen
musst du keinen Heller zahlen.
Die Natur ist da für alle,
dass sie den Menschen gefalle.
Auf einem kleinen Stück Erde
ein jeder glücklich werde !*

*So sollte nach seinem Behagen
jeder das Glück im Herzen tragen.
Das Schauspiel, das uns hier geboten
hat ständig neue Noten.
Ob Sommer, Winter, Frühling und Herbst vergehen,
das Meer bietet immer Neues- das wirst du sehen.*

Text von Renate Loison

Eine Sablaiserin erzählt:

Im März hat Ingrid uns vorgeschlagen, unsere Stadt zu beschreiben .

Da ich eine echte Sablaiserin bin , möchte ich Ihnen eine Geschichte- die nicht bekannt ist – erzählen:

Es war der Kardinal Richelieu, der die Pläne der Stadt zeichnete .

Schon unter Ludwig XIV, dem Sonnenkönig, zählte Les Sables d'Olonne circa 15 000 Einwohner und mehr als hundert Fischkutter waren für den Kabeljaufang ausgerüstet.

Der Reichtum der Stadt versetzte die damaligen Feinde, besonders die Engländer, in Wut , die deshalb die Stadt angriffen .

Um 1750 wurden eine Mauer und zwei Molen gebaut, um so die Häuser und Menschen vor der Wut der See und der Feinde zu schützen. Die Mauer ist dann später unsere schöne Promenade geworden, die alle unter dem Namen « Remblai » kennen.

Aber es gibt auch eine schreckliche Periode: die Revolution .

Eine Guillotine wurde aufgestellt und viele wurden hingerichtet. Die Opfer kamen auf den alten Friedhof, - es ist heute die Passage von Palais - wo sie begraben wurden .

Dann kamen noch Epidemien von Cholera und Typhus und wieder starben viele Menschen .

Endlich wurde alles anders :

Ab 1900 war Les Sables ein sehr grosser Ferienort, hat sich entwickelt und verändert .

Der Tourismus mit seinen Hotels , Cafés und Restaurants, die 3 Häfen : Fischerei- ,Handels- und Yachthafen machten aus unserer Stadt eine wichtigen und auch gemütlichen Ort, in dem es angenehm zu leben ist .

*Le Marais salant
Die Salzgärten*

Als ich 16 oder 17 Jahre alt war, wohnte ich in la Garlière, einem Viertel von Olonne neben Les Sables d'Olonne. Hinter unserem Haus war gleich le marais von Olonne. Mein Nachbar hatte seinen Salzgarten. Was ist ein Salzgarten? Es ist ein Ort, wo man das Salz aus dem Meer ernten kann. Auf französisch nennt man es « tirer le sel », was wörtlich übersetzt soviel bedeutet wie « das Salz herausziehen ». In den Ferien half ich meinem Nachbar in seinem Marais.

Er hatte einen Rechen mit einem sehr langen Stiel, mit dem er das Salz heranzog und viele kleine Häufchen machte. Meine Arbeit war nur, dieses Salz in einen Korb oder auf einen Schubkarren zu laden und ans Ufer zu transportieren, um es dort auf einen grossen Haufen zu werfen.

Der Paludier (so nennt man den Salzgärtner) schrie mir dann zu, wohin ich rennen sollte, um an den richtigen Ort zu gelangen. Da hiess es, schnell rechts, links, jetzt noch geradeaus und dann: öffne oder schliesse mit einem Korken, einer Kappe oder die Rohre mit einem Pflock.

Das Marais salant ist ein merkwürdiger Ort mit vielen Quadraten oder Rechtecken, die mit Wasser bedeckt werden.

Das Meerwasser wird durch ein kleines Loch oder Rohr in das erste Quadrat geleitet, wo es sich erwärmt. Von da werden dann nach und nach auch die anderen Quadrate überflutet. Die Öffnungen werden geschlossen, damit das Wasser warm wird und verdunstet. Jedes Quadrat oder Rechteck hat einen eigenen Namen.

Die Theorie :

Der Salzgärtner nimmt das Meerwasser (der Salzgehalt ist 30 g auf einen Liter), das oft durch einige Km lange Rinnen geleitet wird. Mit Hilfe von Sonne und Wind wird das Wasser nachher einen Salzgehalt von 250g pro Liter Wasser bekommen.

Die Praxis :

Der Paludier, auch Saunier genannt, muss mit Ebbe und Flut spielen, die Meteo kontrollieren, die Schleusen öffnen oder schliessen, Salz ziehen und beten : Sonne! Bitte jetzt viel Sonne !

Ich erinnere mich, dass ich meinen Nachbar morgens vor seiner Tür stehen sah, wie er zum Himmel schaute, ob da Wolken sind, woher der Wind weht, denn das war seine ständige Sorge : Man kann doch keinen Regenschirm über die Saline setzen, das heisst also : Mit Regen- kein Salz ! Man müsste das Süsswasser herauspumpen, alles leer machen, neu mit Meerwasser füllen, alles noch einmal neu beginnen.

Drumherum ist das Moor. Es sind Tümpel und Teiche mit Fischen, wie z.B. Aale und deshalb gibt es auch viele Vögel : Kormorane, Möwen und Reiher ; Das ist sehr interessant zu sehen.

Meine Idee :

Um alle diese seltsamen Dinge zu sehen, lohnt es sich, in l'Ile d'Olonne ein Marais Salant, das immer noch funktioniert zu entdecken und im Museum von Olonne die Werkzeuge der Salzgärtner zu besichtigen. Ausserdem gibt es in Ile d'Olonne ein Observatorium, also eine Vogelwarte, wo man die Vögel mit einem Teleskop beobachten kann.

Was von den Inseln in les Sables d'Olonne gehört?

Ich möchte Ihnen was über zwei sonderbare Inseln in Les Sables d'Olonne erzählen.

Die erste und die grösste heisst „Ile Vertime“.

Diese Insel selbst ist sehr bekannt und wird von den Einwohnern fast täglich durchfahren; der Name „Vertime“ ist aber ziemlich oft diesen selben Einwohnern unbekannt. Diese Insel ist ein grosses und bedeutendes Viertel der Stadt, nämlich: Dieser Teil ist bekannt als La Chaume, und wurde erst im Jahre 1754 mit Les Sables d'Olonne verbunden.

Diese Insel erstreckt sich von „le prieuré Saint Nicolas“ im Süden bis zum Strand „les Granges“ im Norden. Sie ist dreizehn Kilometer lang und war früher nur eine Insel vom Meer umgeben.

Aber allmählich lagerten sich Sand und Geröll zwischen der Insel und dem Land ab; diese (alluvions) verwandelten diesen Meeresarm in einen Sumpf, der später als Salzgarten, sehr wichtig für die Konservierung der Fische, benutzt wurde und so ermöglichten Salz und Fischreichtum die Entwicklung der Fischerei und somit auch der Stadt.

Ausser „le prieuré“, der früher Teil einer Abtei war, besitzt auch La Chaume ein Schloss und den Turm „Arundel“, der ein wichtiger Leuchtturm für die Seeleute war.

Ein grosser Wald „la forêt d'Olonne“ bedeckt drei Viertel der Insel. Er bietet eine grosse Vielfalt von Bäumen, Vögeln, Zugvögeln und Tieren wie Rehe und Wildschweine, die sich manchmal auf die Strassen der Peripherie von La Chaume einladen.

Eingeborene und Touristen spazieren und picknicken gern in diesem Wald. Durch angenehme, gut angelegte Wege und Pfade können die Liebhaber der Natur, die Heide und die wilden Strände der Insel entlangwandern. Obwohl jetzt nur ein Sumpf zwischen der Insel und dem Land liegt, kann man nur durch eine der elf Brücken auf die Insel gehen oder hinfahren.

Die zweite Insel, l'Ile Penotte

Versuchen Sie nicht auf der Landkarte die Insel „Penotte“ zu sehen; im Gegensatz zu der Insel „Vertime“, die eine echte Insel war, ist die Insel „Penotte“ ein Microviertel von Les Sables d'Olonne, das aus vier Gassen besteht. Sie liegt mitten in der Stadt, nicht weit von dem berühmten „Remblai“. Sie lässt sich aber manchmal schwer finden.

Früher, während der Französischen Revolution, wurde sie als „Ile perdue: verlorene Insel“ bekannt. In diesem Ort liessen die Frauen der Fischer die Sardinen braten.

Jetzt ist es ein Treffpunkt für die Touristen und die Liebhaber der Kunst von Dan Arnaud Aubin. Sie ist die Künstlerin, die die grauen Fassaden des Viertels mit Muschelschalen dekoriert hat. So kann man hier viele verschiedene Dekorationen wahrnehmen. Hier scheint eine Katze zu schlafen; dort macht sie einen grossen Rucke...

Hier werden Sie von einer Eule beobachtet. Dort können Sie ein Bild mit überseeischen Muscheln bewundern. Hier hätten Sie vielleicht Angst vor Nosferatus und seinem langen mit Blut tropfendem Messer, das sogar die Mäuse erschreckt. Dort würden sie vielleicht vor der Hydra mit ihren sieben Köpfen ratlos bleiben.

Also, wenn Sie ein wenig mehr Zeit haben, kommen sie diese zwei sonderbaren Inseln besichtigen. Sie werden nicht enttäuscht sein.

Probieren Sie's. Es lohnt sich.



Unser Heimatmuseum

Vor 5 Jahren bin ich in die Heimat zurückgekommen .

Ich bin eine echte « Vendéenne » und beschäftige mich ehrenamtlich in unserem Museum von Olonne , um unsere volkstümlichen Traditionen zu erhalten .

Unsere Haupttätigkeiten innerhalb des Museums sind:

Wir sind immer auf der Suche , Trachten und Alltagskleidung , auch Hauben und Werkzeuge aus früheren Zeiten zu finden.

Auch historische Ereignisse , ihre genauen Daten und die Chronologie wollen wir für das Archiv der Vendée prüfen und festhalten .

Bei alten Leuten holen wir Auskünfte ein , wie das Leben früher war.

Wir interessieren uns auch für den Dialekt und nehmen ihn auf CD auf.

Einer nach dem anderen haben wir Bereitschaftsdienst , so kann das Museum offen sein und von Interessierten besucht werden .

Das Museum ist in einer ehemaligen Schule untergebracht. Diese Schule wurde 1891 erbaut . Heute ist das Museum 20 Jahre alt.

Was unser Museum zeigt :

Das Museum zeigt den Alltag der Bewohner von Olonne.

Es gibt 6 Säle :

Der Kriegssaal präsentiert Bilder und Waffen des « Grossen Krieges » (des 1. Weltkrieges von 1914-1918)

Danach können Sie einen Schulsaal besichtigen , genau wie ein Schulsaal vor fast hundert Jahren ausgesehen hat.

Auch das traditionelle Handwerk , wie Schuhmacher , Tischler , Böttcher , Fischer und Bauern mit seinen damaligen Werkzeugen ist vertreten . Also sind da viele landwirtschaftliche Geräte und natürlich die Darstellung eines typischen Bauernhauses , klein und niedrig wie die Fischerhäuschen .

Viele Gruppen und Schulklassen kommen , um unser Museum zu besuchen.

Und auch Ihnen will ich sagen :

Wenn Sie unsere Gegend wirklich kennenlernen wollen , kommen Sie und besuchen Sie unser Museum ! Also bis bald !

ARTEMIS

Nein, Sie träumen nicht!

Nein, das ist keine Fotocollage, sondern eine Realität!

Am Morgen, am 8. März 2008 rieben sich die Einwohner von Les Sables d'Olonne die Augen, mehrmals – andere gingen zurück ins Bett, weil sie dachten, nicht wirklich erwacht zu sein!

An diesem Morgen, nach einer stürmischen Nacht war ein 88 m langer Frachter nach mehreren Fehlsteuerungen auf dem grossen Sandstrand gelandet!

Dieses Ereignis war eine so grosse touristische Attraktion, dass Tausende von Besuchern kamen, um

dieses erstaunliche Spektakel, das 10 Tage dauerte, aus der Nähe zu betrachten ...

Am 20. März konnte das Monster endlich wieder auslaufen- ohne Schaden- nachdem ein Kanal gegraben worden war und zwei starke Schlepper es zurück ins Meer zogen.

Das war eine ausserordentlich schwieriges Unternehmen für die Stadt: der Strand sollte wieder hergestellt werden in seiner ganzen Schönheit, bereit die hunderttausend Touristen zu empfangen, auch die Hafenein- und -ausfahrt schon für das grosse Solorennen rund um die Welt, das berühmte « Vendée- Globe », das im November desselben jahres stattfinden sollte, musste seinen ganz normalen Rahmen erhalten.

Das Museum « Abbaye de Ste Croix »

Ich möchte Sie einladen, das Museum Ste Croix zu besuchen .

Es liegt in der Strasse Verdun , in Les Sables d'Olonne . Das Gebäude ist aus dem XVII en Jahrhundert. Es ist ein angesehenes Museum der modernen und zeitgenössischen Kunst .

Zwei der hier ausgestellten Künstler sind besonders bemerkenswert sind Gaston CHAISSAC (er hat von 1910 bis 1964 gelebt) und Victor BRUNNER (1903 – 1961).

Das Museum stellt auch andere Künstler aus wie z.B. ; Jean Dubuffet – Robert Combas – Alberto Magnelli – Albert Marquet usw.

Der ganze zweite Stock zeigt die hiesige Tradition in Gemälden : Fischereihafen und Badende am Strand . Es ist sehr interessant , das frühere Leben hier am Meer zu entdecken und sein Andenken zu erhalten. Auch können Sie Fischporträts von Paul Emile Pajot wie auch Plakate um « 1900 von Les Sables d'Olonne betrachten. Hier stellen sie auch die « Sablaise » , die typische Tracht der Sablerinnen mit der hohen Spitzhaube aus.

Das ganze Jahr über gibt es ausserdem Wanderausstellungen . Im letzten J.ahr gab es eine grosse Emile Nolde – Ausstellung über seine « ungemalten Bilder » .

Ich wünsche Ihnen einen sehr angenehmen Moment in unserem Museum .

Guten Besuch !

Das Marschland der Vendée

« LE DAVIAUD »

Das Heimatmuseum wurde 1986 eröffnet. Die Ausstellungsfläche beträgt 60 ha. Und liegt in der ebenen Landschaft der Vendée. Hier sollen nicht die Traditionen und ihre lokale Geschichte, sondern ganz speziell die typische Umwelt erhalten bleiben.

Diese ganz eigene Welt aus Wasser und Land ist 45000 ha gross. Sie liegt etwa einen Meter unter dem Meeresspiegel und war schon sehr früh für die Salzproduktion geplant worden.

Seit dem 17. Jahrhundert wurde das Marschland von den Mönchen und den Holländern genutzt. Sie bauten ein Kanalnetz und regelten den Verlauf des Wassers. Schritt für Schritt eroberte man das Land vom Meer.

Der Salzbau existiert heute noch.. Ein Salzhersteller arbeitet auch hier im Museum jeden Sommer, um Salz in den Salzgärten zu gewinnen. Während einer Führung können Sie den Salzgärtner bei seinem Handwerk beobachten.

Wenn das Land überschwemmt wurde, benutzten die Bauern des Marschlandes ein typisches Boot, das sehr flach ist: die YOLE. Um die Yole zu fahren, braucht man eine Stange, die NINGLE heisst, Damit bewegt man die Yole durch die ETIERS, das sind die kleinen Kanäle voller Meerwasser, die vom Meer aus ins Land fliessen.

Treten Sie auch in die typischen Häuser dieser Landschaft ein, in die BOURRINES. Die armen Leute dieser Gegend benutzten die lokalen Baustoffe - Wasser, Sand und Schilf, um damit kleine, einfache Häuser zu bauen.

Die Landschaft bietet eine aussergewöhnliche Fauna und Flora. Bei einem Rundgang können Sie die eigenartige Schönheit dieser Natur in aller Ruhe beobachten, denn alle diese Tierarten, Vögel und Amphibien fühlen sich hier in dieser geschützten Umwelt wohl.

Die Idee des Museums:

Zwischen Meer und Land, wo die Vergangenheit wieder lebendig wird, liegt das Heimatmuseum. Dieses Natur- und Volksmuseum ist ein kultureller Treffpunkt für die verschiedensten Institutionen, vereine und Naturschützer. Diese Heimatmuseen und Volkskundemuseen werten das natürliche Erbe einer Region auf und erziehen zur Verantwortlichkeit, die Natur gesund zu erhalten und zu schützen.

Guten Appetit !

Gibt es in Les Sables eine echte Gastronomie ?

Was geniessen wir am liebsten in unserer Stadt ?

Vor allem spielen unsere zahlreichen und hervorragenden Meeresfrüchte eine Hauptrolle : Austern mit Schalottensauce oder Zitrone, Krebse, Garnelen, Venusmuscheln oder die Muscheln aus der Bucht von l'Aiguillon, Hummer mit Mayonnaise oder auch der Hummer, der mit Cognac flambiert wird .

Die Küste der Vendée ist äusserst fischreich, so dass viele sogar zu Fuss fischen .

Unsere Touristen essen gern die Seeszunge, die Scholle, den Seebarsch, den Tintenfisch, und natürlich ab dem Frühling unsere kleine, exzellente Sardine.

*Die Fische werden auf vollendete und oft originelle Weise zubereitet, wie z.Bei-
spiel als Fischsuppe ,die hier « Chaudrée » heisst und mit knusprigen Knoblauchcroutons serviert wird.*

Wir haben auch Aale aus unserem Marais. Die sind köstlich, wenn man sie mit Rotwein, kleinen Zwiebeln und Pilzen oder mit Knoblauch und Petersilie zubereitet .

Nicht zu vergessen: die frische Baguette mit der gesalzenen Butter, die im ganzen Land bekannt und geschätzt wird . Die geröstete Ente aus Challans mit den appetitlichen kleinen Rüben oder den « Mogettes »- Bohnen, die in Sahne gekocht werden - ist eine ausgezeichnete Abwechslung zu Fisch und Meeresfrüchten .

Wir haben feines Frühgemüse, wie Spargeln, ja sogar die Kartoffeln von Olonne oder der Insel Noirmoutier (Benote genannt) sind hiesige Spezialitäten, die Sie unbedingt versuchen müssen. Dazu passen unsere trockenen Weissweine , Gros Plant und Muscadet aus Brem.

Das gute Essen ist ein echter Trumpf unserer Stadt ! Deshalb sage ich : « Guten Appetit ! Und auf Ihr Wohl. Prost !

Ein Barbecue auf die Sablaiser Art

Sardinienparty

*Kochen ist noch nie meine Spezialität gewesen . Ich habe viele andere Hobbys !
Aber ich freue mich sehr, viele Freunde zu empfangen.*

So habe ich eines Tages entschieden, eine « Sardinenparty » zu Hause zu organisieren.

Zuerst habe ich 100 Sardinen gekauft. Es werden ungefähr 5 oder 6 Sardinen pro Person gerechnet, aber .. zur Sicherheit war es besser lieber mehr als ein paar zu wenig einzukaufen . Dazu habe ich Kartoffeln von Noirmoutier (das sind vom Geschmack her die besten !) genommen .

Ich wollte etwas Gutes, Einfaches, aber eben Typisches zubereiten .

Das Wetter zeigte sich sehr schön und heiss . Es war der 16. Juli .

Der Tisch wurde draussen aufgestellt. Wir haben 2 lange Tische gebraucht, denn ich erwartete 20 Personen. Damit es den Gästen nicht zu heiss würde, haben wir auch Sonnenschirme aufgestellt. Das macht alles hübsch bunt und gemütlich . Für das Dekor gab es weisse Teller, grüne Gläser und grüne Servietten auf einem Tischtuch , das mit Oelbaummotiven geschmückt war.

Zum Aperitiv hatte ich Spezialitäten aus den Antillen vorbereitet: Acras, Blutwürste, Oliven und dazu einen Punch « Planteur » aus Rum, grünen Zitronen und exotischem Obstsaft serviert.

Während dem Aperitiv grillten schon die Sardinen mit « gros sel » (das ist grobkörniges Meersalz) auf dem Barbecue. Das roch so gut und lecker!

Die kleinen Kartoffelchen werden einfach mit der Haut in Salzwasser gekocht und zu den köstlichen Sardinen gegessen .

Ein kühler Weisswein aus der Vendée , der « Muscadet », begleitet diese Speise .

Danach beendeten Salat und verschiedene Käsesorten und auch mit Früchten verzierte Eiscremes das Essen.

Und am Ende hat mein Bruder seine Gitarre geholt. Er hat alle Lieder mit uns gesungen und auf der Gitarre begleitet.

Ich habe Hefte mit Texten von alten französischen Liedern gebracht und wir haben alle zusammen gesungen und sogar getanzt. Es war lustig, einfach und gut! Ein herrlicher Tag mit einer wunderbaren Stimmung, so wie ich Einladungen mag und wie man hier sagt ,prima , ganz ohne « chichi » !

2 Sablaiser Gerichte

Die zwei Rezepte sind nicht überall bekannt, es sind Rezepte unserer Stadt .

Das erste ist ein Tintenfischragout .

Es heisst « Tintenfisch-Rata »

Tintenfisch kauft man hier unter verschiedenen Namen :
Calamares, encornettes oder seiches

Und hier ist das Rezept für vier Personen:

- 1 kg Tintenfisch
- 4 mittelgrosse weisse Rüben
- 4 Kartoffeln
- 6 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Glas Weisswein
- 1 Bund Kräuter: Thymian, Petersilie und Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Das Tintenfischfleisch wird in grosse Würfel geschnitten,
in einem Topf mit ein wenig Olivenöl knusprig braun anbraten, dann wegstellen,
das Gemüse auch in grosse Würfel schneiden und auch knusprig anbraten ,
zu dem Gemüse jetzt den Fisch geben, mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und
alles mischen,
ein wenig Wasser und den Weisswein (fakultativ) dazu giessen, bis alles bedeckt ist
salzen , pfeffern und den Bund Kräuter dazu legen,
und zugedeckt eineinhalb Stunde garen lassen .

Dazu passt gut Reis und grüner Salat.

Probieren Sie es einmal in Schwabach. Die Gäste werden sehr überrascht sein, weil
es originell ist und gut schmeckt.

Das zweite Rezept, das ich Ihnen aufschreibe, sehen Sie auf vielen Speisekarten in Les Sables d'Olonne und Umgebung :

Das Sauerkraut des Meeres

für 6 Personen

*1,2 kg gekochtes Sauerkraut
6 Stücke frischen Lachs (jedes ungefähr 100 gr) mit der Haut
300 gr geräucherten Schellfisch in Filets
600 gr Kabeljaurücken
12 mittelgrosse Kartoffeln
1 dl trockenen Weisswein (1 Glas)
Salz und Pfeffer*

die Sosse

*2 kleine Schalotten
1 dl Weisswein
½ Glas Weinessig
200 gr gesalzene Butter*

Die Zubereitung

Die Kartoffeln schälen. 20 Minuten die Kartoffeln und die Kabeljaustücke in Dampf garen. Gegen Ende der Garzeit die geräucherten Schellfischfilets 3 Minuten ebenfalls mit den Kartoffeln und dem Kabeljau im Dampf garen.

In einen Topf das Sauerkraut, das Glas Weisswein und das Wasser geben und 15 Minuten auf kleiner Flamme garen.

Den Backofen vorheizen : Th. 6 (180° C)

Jetzt die Sosse zubereiten :

Die Schalotten schälen und zerkleinern.

In einem kleinen Topf die Schalotten mit dem Wein und dem Essig zum Kochen bringen und einkochen lassen, bis nur noch 3 Löffel Flüssigkeit bleiben, dazu jetzt die kalte Butter und auf ganz kleiner Flamme schaumig rühren, im Wasserbad warm halten.

Die Lachsstücke abspülen und trocknen. In einer antihafbeschichteten Pfanne 4 Minuten bei kleiner Flamme braten.

Auf eine feuerfeste Platte das Sauerkraut legen, darauf die Lachsstücke, die Schellfischfilets und die Kabeljaustücke und alles im Backofen 5 Minuten lang erhitzen .

Mit Salz und Pfeffer würzen .

Mit den Dampfkartoffeln und der Sosse wird nun das Sauerkraut des Meeres serviert.

Da schon alles zubereitet ist, gehört nur noch ein guter Tropfen Weisswein dazu - trocken natürlich - das kann also ein Muscadet, ein Sauvignon oder ein Chardonnay sein, ganz nach Ihrem Geschmack .

Ich hoffe, dass Ihnen unsere Gerichte gelingen, und dass Sie selbst und Ihre Familie und auch Ihre Freunde viel Erfolg und Freude damit haben werden .

« Der See-Everest »

Der Vendée-Globe

Alle 4 Jahre, seit 1989, und das für das sechste Mal, starteten am 9. November 2008 achtundzwanzig Männer und zwei Engländerinnen von Les Sables jeder alleine auf einem 18 Meter langen einrumpfigen Schiff.

Die Masthöhe : mehr oder weniger 30 Meter.

Die Segelfläche : bis zu 640 Quadratmeter .

Challenge : Allein, ohne jede Hilfe und ohne einen Zwischenhafen anzulaufen so schnell wie möglich die sagenhaften Kaps der Guten Hoffnung, Leewin und Horn zu umschiffen, weiter rund um die Welt, um wieder in Les Sables anzukommen.

*Dieses Mal hat es Michel Desjoyeaux als Erster in 84 Tagen geschafft !
Der Letzte war ein Oesterreicher, er hat für diesselbe Strecke 126 Tage gebraucht.
Stadt und Land haben sich für das schwierigste aller Seerennen begeistert.*

*Zur Zeit unternimmt ein 39 jähriger Italiener, Alessandro Di Benedetto dieselbe Strecke mit denselben Schwierigkeiten auf einem nur 6,50 Meter langen Segelboot.
Ende Oktober 2009 gestartet, befindet er sich zur Zeit -Anfang März – zwischen New- Zeeland und dem Drake Channel. Er hat also die Hälfte der Rundfahrt hinter sich und hofft, dass auch weiterhin seine Reise gut verläuft.*

Das Meer : Traum oder Alptraum ?

Es kamen Leute hierher, die wollten endlich ihren Traum verwirklichen : hier in einem Haus am Meer, da wollten sie wohnen, ganz nah am Wasser, damit es bis ins Schlafzimmer duftet, damit sie jeden Tag, jede Nacht das Rauschen der Wellen und das Schreien der Möwen hören könnten. .

Sie hatten ihr Leben lang Geld gespart, um dieses Haus bauen zu lassen.

Sie hatten den Kindern oft stundenlang ,sogar jahrelang erklärt, warum sie vieles nicht haben konnten, warum sie auf dieses oder jenes verzichten mussten. Es würde sich lohnen, sparsam zu sein, denn später würden sie ein eigenes Haus direkt am Meer besitzen.

Die Kinder verstanden nicht immer, warum sie so viele Opfer bringen sollten. Aber wenn man jung ist, versteht man sowieso die Erwachsenen nicht. Und hier im Norden, wo sie zu Hause waren, war es doch sehr schön !

Vor zwei Jahren verliessen die Eltern ihr altes Zuhause. Die Kinder waren inzwischen gross und lebten ihr eigenes Leben. Endlich konnten die Eltern ihren Traum verwirklichen , am Meer zu wohnen : « Im Paradies » so schrieben sie ihren Freunden und Kindern.

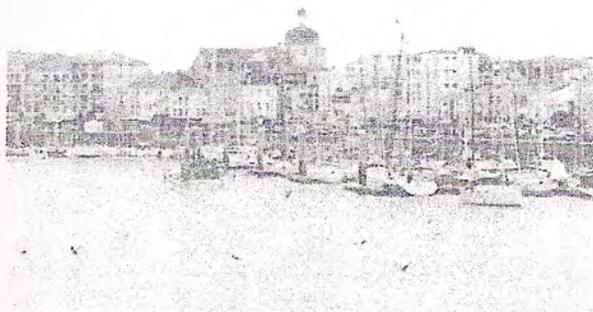
Dann plötzlich, in einer Nacht überraschte sie das Unwetter , ein fürchterlicher Sturm und die grosse Flut .

Das Paradies hat jetzt Höllengeräusche, das Wasser dringt ins Haus ein, überschwemmt alles. Wie kann man diese mächtigen Wellen aufhalten ? Das Meer schluckt alles, ihren ganzen Besitz, die Fotos der Kinder und Enkelkinder,... nichts bleibt ihnen , nur ihr nacktes Leben . Sie haben Glück gehabt !

Sie hatten es nicht glauben wollen, dieses schöne sanfte Meer hat plötzlich sein anderes Gesicht gezeigt: wie ein wildes Tier hat es sich seinen Weg gebahnt, Mensch und Tier, Hab und Gut, alles verschwindet in seinem Rachen .

Das ist die traurige Geschichte einer Familie, die einige Kilometer südlich von Les Sables d'Olonne wohnten. Sie hatten realisiert, was sie sich so sehr gewünscht hatten : ein Häuschen zu besitzen und dort « les pieds dans l'eau » zu leben . Ihr Traum ist zum Alptraum geworden . Diese Familie hatte vergessen, dass die Natur zwar herrlich ist, aber auch ausserordentlich gefährlich werden kann. Wenn der Mensch die Gewalt der Natur unterschätzt , die Erfahrungen und Ueberlegungen der Alten unbeachtet lässt, darf man sich nicht wundern, wenn die Natur ihre Macht zeigt, meist ganz überraschend , denn die Natur hat immer das letzte Wort.

Die Häfen von Les Sables



Die Stadt hat drei Häfen zu Verfügung.

(1) Ein Fischereihafen, der bis Anfang 1900 für seinen Sardinenfang berühmt war. Kabeljau und Thunfisch wurden auch, weiter entfernt, mit Übertreibung gefischt. Der Hafen ist heutzutage fast leer von Fischerbooten, aber er nimmt stattdessen 120 Vergnügungsboote auf.

Die Schiffswerft hat sich verwandelt und verringert. Die zahlreichen Sardinenkonservenfabriken sind verschwunden.

(2) Da ist auch ein kleiner Handelshafen, der früher Kohle aus England einfuhr und heute meist Sand, Zement, Kunstdünger einführt.

Er war sehr lange bekannt für das Salz aus den Meersalinen seines Hinterlandes, das in ganz Nordeuropa sehr wichtig war für die Kabeljaukonservierung.

(3) Ein 1977 erbauter und später vergrößerter Vergnügungshafen der ab 1400 Segel- und Motorboote aufgenommen hat.



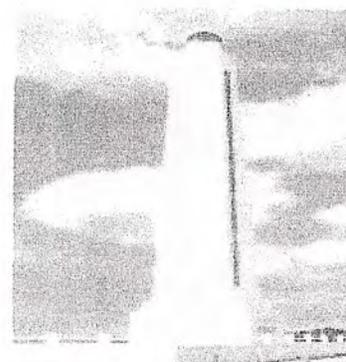
Leuchttürme

Wenn man von der offenen See kommt, ist der Hafen durch 2 Seezeichen angegeben.

– Ein Leuchtturm, der 2 Kilometer im Meer entferrit steht : " les Barges " wurde 1861 auf einer Klippe erbaut, war seit 1971 erster französischer automatisierter Leuchtturm. 24 Meter hoch, sein rotes Licht ist 13 Meilen sichtbar.

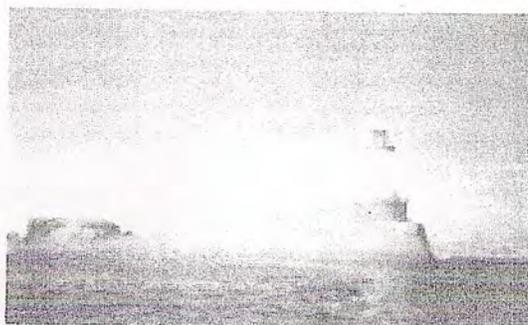


–Ein Leuchtturm am Strande:" l'Armandèche " als letzter grosser Leuchtturm 1968 erbaut mit seinen 40 Meilen Sichtweite.



-In der Stadt sind noch etliche Leuchtfeuer sichtbar :

- Der alte kleine viereckige " Phare rouge " auf dem Remblai.
- Neben und hinter ihm, die zwei Tag und Nacht blinkenden Lichter, die den Schiffen die Klippen vermeiden helfen.
- * Der Leuchtturm " Arundel " auf dem Turm des Schlosses in La Chaume.
- * Daneben zwei rote Blinklichter. (Wenn sie sich mit den zwei weissen auf dem Remblai stehenden kreuzen, kann man einbiegen und in den Hafen problemlos einlaufen.)
- Und natürlich das rote und das grüne Licht auf den Molen jenseits der Fahrrinne.



Erwachen

*Zurück aus dem Dunkel der Nacht
von Neuem die Sonne dir lacht.
Vergessen sind Qualen und Lasten,
die dich seit langem belasten*

*Ein neuer Morgen lässt dir nun Zeit,
zu wählen, was dir Freude bereit,
das dankst du Meer und Sonne,
denn dieser Tag war eine Wonne.*

*Ich wünscht ' so könnt es weitergehen,
dass wir noch viele schöne Tage sehen !*

Reveil

*Revenir des méandres d'une nuit sombre,
enfin débarassé de tout ce qui t'encombre,
voir pointer le jour plein d'espérance,
émerveillé par la rosée matinale tu avances,
inspiré d'un souffle de vie nouvelle ,
réjouis – toi: la vie est belle!*

Renate Loison

Mein Berufswunsch : Fischerin

Ich habe versucht, Fischerin zu werden !

Mein Mann hatte ein kleines Fischerboot, 9 m lang . Ich habe 3 Monate lang mit ihm als Fischerin gearbeitet. Das war eine schöne und interessante Erfahrung, aber leider auch sehr schwer, weil ich sofort seekrank wurde , so konnte ich diesen Beruf nicht länger ausüben .

Am Abend stachen wir in See- schifften ein paar Stunden lang, dann warfen wir das Netz aus. Das war ein Schleppnetz, das bis zum Meeresboden sank, wo es über den Boden gezogen wurde, um von dort die Schollen und die Seezungen herauszuholen .Besonders die Seezungen sind als Sablaiser Spezialität sehr beliebt .

Das machten wir ungefähr drei Stunden lang. Danach zogen wir das Netz an Deck und öffneten es, um unseren Fang zu begutachten . Jetzt begannen wir, die Fische zu sortieren, wir nahmen sie sofort aus , ordneten sie in Kästen , damit alles fertig war für den Versteigerungsverkauf bei der « Criée » der Markthalle für Grossisten, die dort ersteigern, was sie für ihren Fischladen oder den Markt benötigen.

So machten wir es zwei- oder dreimal pro Nacht . Das war am Anfang des Jahres und wir hatten oft sehr hohen Seegang.

Was mich am meisten beeindruckt hat ,ist die Tatsache, dass- während wir das Schleppnetz ausgeworfen hatten, - alles ganz ruhig war ,ausser dem leisen Surren des Motors war es wunderbar still, auch ausser für die Sicherheit machten wir kein Licht ! Aber sobald wir das Schleppnetz hochzogen, waren plötzlich viele Vögel rund um uns, Möven und Goelands . Rund um uns Schreie und ein Vogel-Ballet rundherum! Das war sehr schön ! Sie alle wussten, da gab es jetzt etwas zu fressen.

Diese Nächte bleiben doch unvergesslich in meiner Erinnerung !

Jacqueline Moriceau



TEXTE VON :

Jean-Pierre Couzon

Marie Pierre Deflers

Joëlle Dumont

Jean-Claude Koch

Jean-Paul Machevin

Marie-Thérèse Malzieu

Christiane Mammes

Dany Marl

Paul Morineau

Dominique Stocky

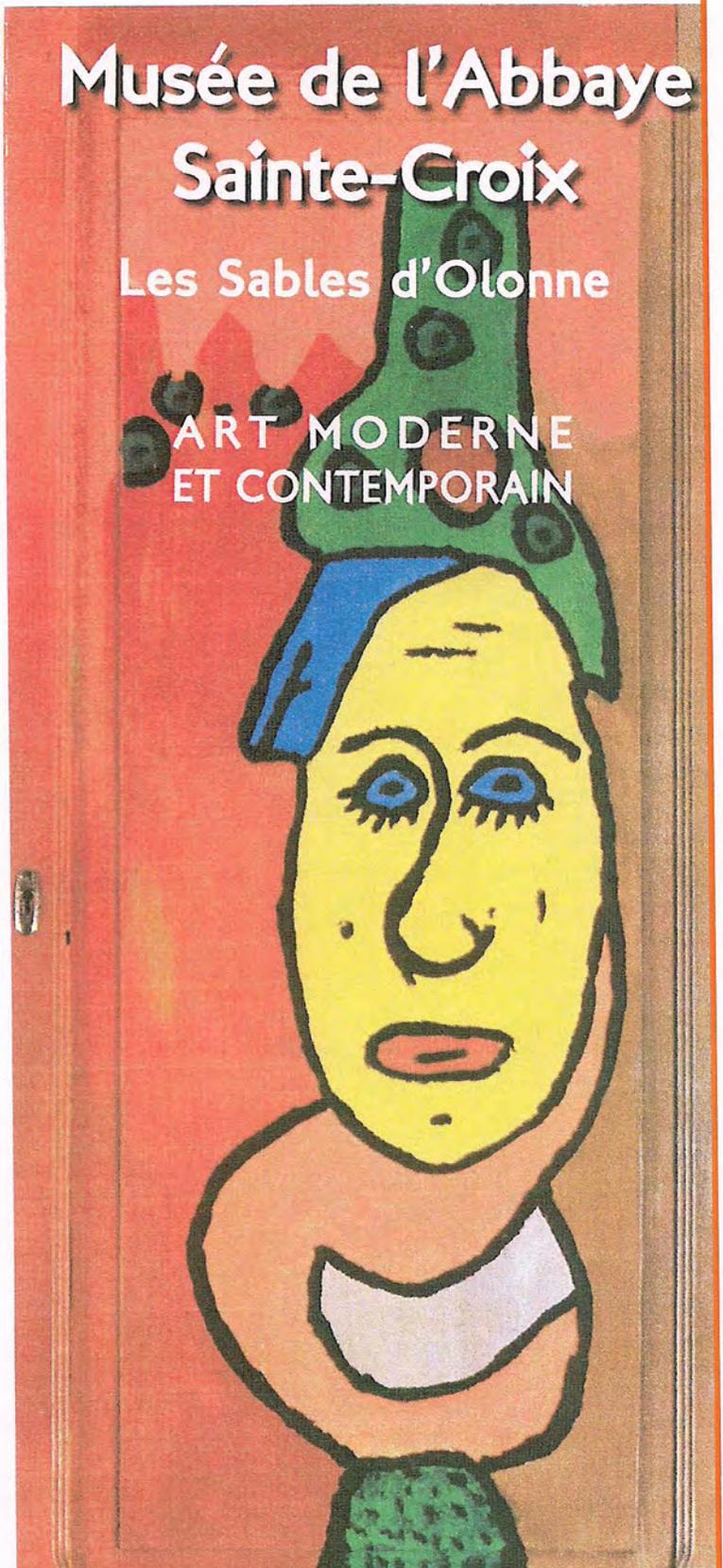
Monique Trichet Petiteau

Jacqueline MORICEAU

Musée de l'Abbaye
Sainte-Croix

Les Sables d'Olonne

ART MODERNE
ET CONTEMPORAIN



Herzlichen Dank zu unserer Lehrerin INGRID BRISSON für ihre Hilfe