



10/11/12
2019

—
RÉGION
—
BOURGOGNE
—
FRANCHE
—
COMTÉ

HAUS BURGUND MAINZ

Veranstaltungen

10/11/12 2019

22.10.2019, 18.30-20.30 Uhr
Haus Burgund Mainz
Buchvorstellung und Lesung
David Wagner: Der vergessliche Riese
Eintritt frei

26.10.2019, 09.00-18.00 Uhr
27.10.2019, 11.00-18.00 Uhr
Gutenbergplatz Mainz
Burgundermarkt im Rahmen
des Mantelssonntags

21.11.2019, 18.30-20.30 Uhr
Haus Burgund Mainz
Freigabe des Beaujolais Nouveau
Georges Dubœuf 2019
Eintritt frei

23.11.2019, 20.30 Uhr
Kulturclub schon schön
Konzert mit Kiddie Coke
(Indie/Alternative Rock)
Eintritt frei

28.11.2019, 18.30-20.30 Uhr
Haus Burgund Mainz
Vortrag von Wolfgang Kalinowsky:
100 Jahre Colas Breugnon
Eintritt frei

07.12.2019, 15.30 Uhr
Kirche St. Peter zu Mainz
Adventskonzert mit dem
Ensemble Les *Menou Plaisirs*
Eintritt frei

**Das Haus Burgund Mainz
ist vom 23. bis 31.12.2019
geschlossen.**

Für die Ausgabe verantwortlich:

**REGION
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
HAUS BURGUND MAINZ**

Große Bleiche 29
55116 Mainz
Telefon: (0 61 31) 23 43 17
info@haus-burgund.de

Öffnungszeiten
Mo – Do : 09.00 bis 18.00 Uhr
Fr : 09.00 bis 13.00 Uhr

www.haus-burgund.de



Liebe Freunde und Freundinnen des Hauses Burgund,



© Carsten Costard

die warmen Tage werden langsam aber sicher weniger, es beginnen die kühleren und kalten Jahreszeiten. Spätestens wenn die ersten nass-grauen Tage auf unsere Stimmung schlagen und das Weihnachtssüßigkeiten-Sortiment im Supermarkt stets größer wird, wird auch dem Letzten bewusst, dass der Sommer endgültig vorüber ist. Für viele Menschen ist aber gerade der Herbst eine besondere Jahreszeit, mit der man positive Dinge verbindet – ob Gemütlichkeit, leckeres Essen, das Farbenspiel der Natur, Kürbisse, Kastanien oder schöne Feste. Die Veranstaltungen des Hauses Burgund im vierten Quartal machen richtig Lust auf Herbst und Winter und sind tolle Angebote für Jung und Alt.

Zur kalten Jahreszeit gehört für viele Menschen auch, es sich mit einem guten Buch auf dem Sofa bequem zu machen oder sich mit Literatur zu beschäftigen. Nicht umsonst findet die Frankfurter Buchmesse ja auch immer im Oktober statt. Für alle Literaturinteressierten bietet das Haus Burgund am 22. Oktober 2019 im Rahmen des nationalen Tages der Bibliotheken eine spannende Lesung des Schriftstellers David Wagner an, der 2018 für den Schriftstelleraustausch im Rahmen des Kulturabkommens zwischen Burgund-Franche-Comté und Rheinland-Pfalz ausgewählt wurde. Er wird sein neuestes, am 20. August veröffentlichtes Werk „Der vergessliche Riese“ vorstellen.

Besonders beliebt bei den Mainzerinnen und Mainzern ist der traditionelle Burgundermarkt auf dem Gutenbergplatz. Gemeinsam mit den Aktivitäten rund um den Mantelssonntag lockt er am 26. und 27. Oktober 2019 wieder viele Menschen aus Mainz und der Region in die Stadt. Mit Frankreich und gerade auch mit Dijon und Burgund-Franche-Comté verbindet man nicht umsonst leckere Spezialitäten und eine besondere Esskultur. Manche Köstlichkeiten aus Burgund-Franche-Comté gibt es nur auf diesem Markt und nur zu diesem Anlass zu kaufen. Egal ob Wein, Wurstwaren, Käse, Dijonsenf, Honig, Marmeladen, Brotspezialitäten, Gewürzbrote oder Crêpes, auf dem Burgundermarkt heißt es, schlemmen, was das Herz begehrt! Nutzen Sie die Gelegenheit und erleben Sie ein Stück Frankreich mitten in Mainz.

Aber nicht nur die Kultur des Schlemmens steht auf dem Programm, sondern auch Musik, Bildende Kunst und Literatur. So gibt es im SchonSchön ein Indie/Rock-Konzert mit der Band „Kiddie Coke“ aus Dijon, im Haus Burgund eine Lesung von Wolfgang Kalinowsky sowie im Dezember in der Kirche St. Peter ein Adventskonzert mit dem Ensemble „Les *Menou Plaisirs*“.

Sie sehen, das Programm ist abwechslungsreich und interessant. Ich danke dem Team des Hauses Burgund, das jedes Jahr mit großem Engagement unserer Stadt ein Stückchen französisches Flair schenkt.

**Ihre
Manuela Matz**
Wirtschaftsdezernentin

David Wagner Der vergessliche Riese

© Linda Rosa Saal



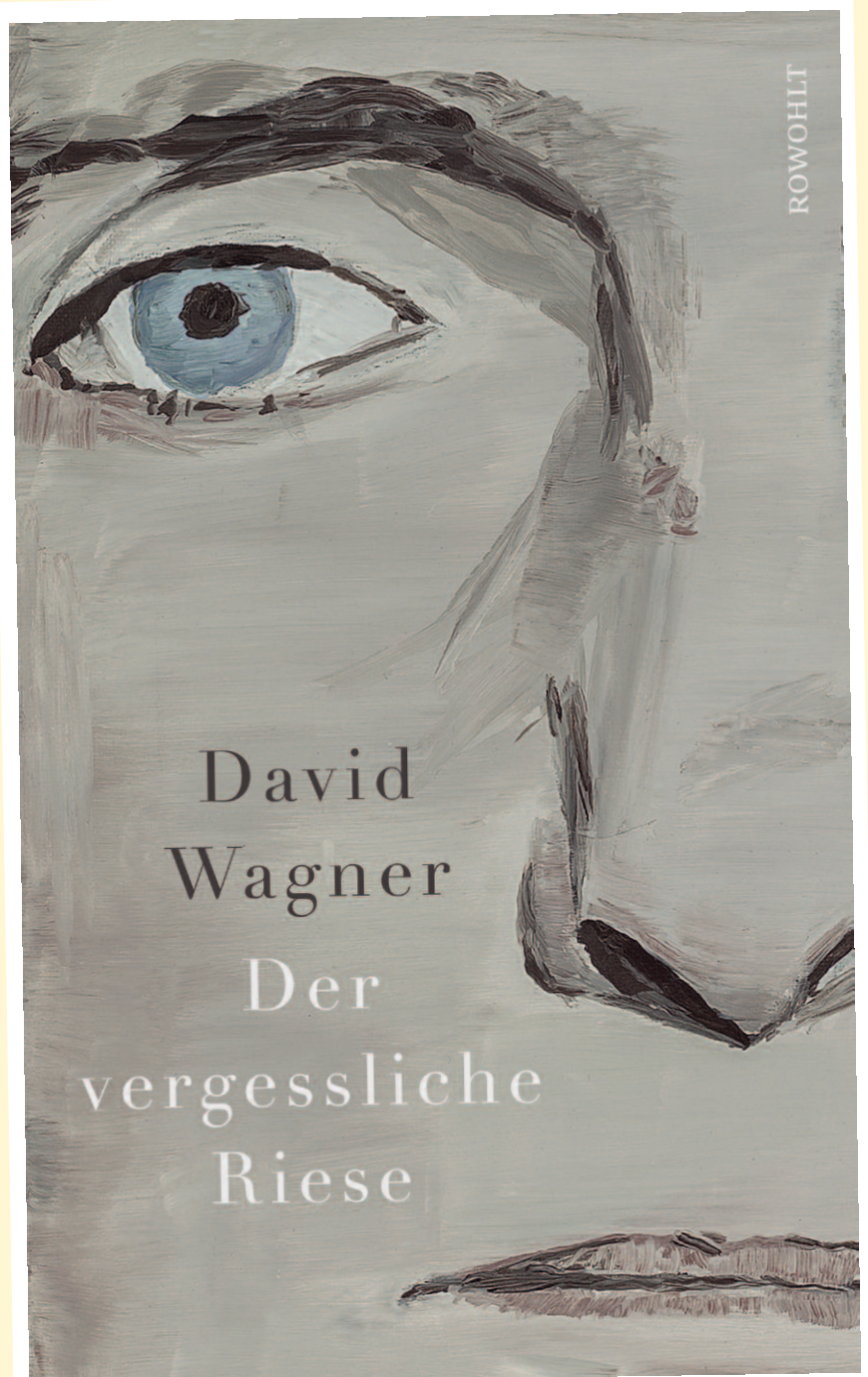
Eine Familie erlebt einen Rollentausch: Der Vater, zweifach verwitwet, ist wieder Kind geworden. Er braucht Betreuung und wird sein Haus verlassen müssen, denn er vergisst, was gerade eben noch gewesen ist. Immer wieder erzählt er seine Liebesgeschichten, und manchmal phantasiert er.

David Wagner schafft etwas, das sehr kostbar ist: Er zeigt einen Menschen, der – obwohl er nur noch in der Gegenwart lebt und allmählich verschwindet – unverwechselbar bleibt mit all seinen liebenswerten Eigenheiten und den Erinnerungen, die er noch hat. Die Zärtlichkeit, die der Erzähler ihm bei seinen Besuchen und auf zahlreichen Autofahrten zu Orten der Vergangenheit entgegenbringt – „hier haben wir gewohnt, Papa, hier hast du gearbeitet, hier bist du aufgewachsen“ –, berührt tief, auch die Geduld, der Humor, das Ausbleiben von Hadern und Wut. Ganz leise, fast unmerklich, schreitet die Demenz voran, doch sie verläuft hier ohne Schrecken. Der alte Galan, den seine Brüder wie früher Valentino nennen, ist glücklich, obwohl er weiß, was mit ihm ist. Ein großes Thema unserer Zeit, das immer mehr Menschen betrifft. Und eine unvergessliche Erzählung.

David Wagner (*1971) debütierte mit dem Roman „Meine nachtblaue Hose“. Es folgten der Erzählungsband „Was alles fehlt“, das Prosabuch „Spricht das Kind“, die Essaysammlungen „Welche Farbe hat Berlin“ und „Mauer Park“, die Kindheitserinnerungen „Drüben und drüben“ (mit Jochen Schmidt), der Roman „Vier Äpfel“, der auf der Longlist des Deutschen Buchpreises stand, und „Ein Zimmer im Hotel“. 2013 wurde ihm für sein Buch „Leben“ der Preis der Leipziger Buchmesse verliehen, 2014 erhielt er den Kranichsteiner Literaturpreis und war erster „Friedrich-Dürrenmatt-Gastprofessor für Weltliteratur“ an der Universität Bern. 2018 wurde der Autor mit dem Schriftsteller-Stipendium im Rahmen des Kulturabkommens zwischen Burgund-Franche-Comté und Rheinland-Pfalz ausgezeichnet. Seine Bücher wurden in viele Sprachen übersetzt.

Hans Thill, Leiter des Künstlerhauses Edenkoben, spricht ein Grußwort.

Dienstag, 22. Oktober 2019, 18.30-20.30 Uhr
im Haus Burgund Mainz
Buchvorstellung und Lesung im Rahmen
des Tags der Bibliotheken
Eintritt frei





Burgundermarkt

Die rheinland-pfälzische Partnerregion Burgund-Franche-Comté bietet an zwei Tagen Spezialitäten aus handwerklicher Herstellung im Rahmen des Mainzer Mantelsonntags an. Wein und Crémant, Dijonsenf und eine große Käseauswahl, Terrinen und Pasteten, Wurstwaren und Petersilienschinken, Brotspezialitäten, Trüffel und zahlreiche Honigsorten lassen schon beim Anblick das Wasser im Mund zusammenlaufen. Frische Weinbergschnecken werden nicht fehlen und können als Appetithäppchen mit einem Glas Wein vor Ort

verzehrt werden. Wer es lieber süß mag, darf sich auf Crêpes mit Konfitüre aus dem Morvan freuen. Und am Mantelsonntag selbst gibt es attraktive Preise am Glücksrad zu gewinnen.

**Samstag, 26. Oktober 2019, 09.00–18.00 Uhr und
Sonntag, 27. Oktober 2019, 11.00–18.00 Uhr
Gutenbergplatz**

In Zusammenarbeit mit der Landeshauptstadt Mainz

NOUVEAU BY Beaujolais



Französischen Republik in Frankfurt, Frau **Pascale Trimbach**, erteilt mit dem symbolischen „Startschuss“ die Freigabe des Beaujolais Nouveau Georges Dubœuf 2019.

**Donnerstag, 21. November 2019, 18.30-20.30 Uhr
Haus Burgund Mainz**

In Zusammenarbeit mit Inter Beaujolais, Villefranche-sur-Saône, und mit Unterstützung von Les Vins Georges Dubœuf, Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire)

Am 13. November 1951 ertritten sich die Winzer des Beaujolais die Ausnahmegenehmigung vom französischen Weinrecht, den neuen Wein schon ab dem dritten Donnerstag im November vermarkten zu dürfen. Seitdem wird die Ankunft des jungen, spritzigen und fruchtigen Rotweins jedes Jahr rund um den Globus ausgiebig gefeiert.

Das Jahr 2019 hat mit erneuten Hitzerekorden aufgewartet. Wie wirkt sich das auf den jungen Wein aus der Gamay-Traube aus? Welches Ergebnis wird das Zusammenspiel von Boden, Klima, Traube und Winzer in diesem Jahr liefern? Schmecken Sie selbst – wie immer am dritten Donnerstag im November!

Was der neue Wein für Gaumen und Nase, sind die **Künstlerplakate Beaujolais Nouveau Georges Dubœuf** für das Auge – jedes Jahr bringt ein anderer Künstler seine Assoziationen zum Thema zu Papier. Die Ausstellung umfasst alle Lithografien seit 1995.

Die Generalkonsulin der

Kulinarische Partnerschaften

Weinbergschnecken an Chablis-Sauce

Zutaten für 6 Personen

6 Dtz. mittelgroße Weinbergschnecken ohne Gehäuse, 500 g Champignons, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 100 g Butter, 1 Bund Petersilie, 250 g dicke Crème de Bresse (alternativ Crème fraîche), 25 cl Chablis, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schnecken waschen und abtropfen lassen. Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotten, Knoblauch und Petersilie klein hacken und mit der Butter vermengen. Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Butter in einer Schwenkpfanne zergehen lassen. Champignons hinzugeben und 2-3 Min. in der Pfanne schwenken und goldbraun anbraten. Die Schnecken in die Pfanne geben und untermischen. Mit dem Chablis ablöschen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Die Crème dazugeben und bei guter Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sehr warm in Pfännchen servieren.

Quelle: Collection GUT ESSEN, Bourgogne-Franche-Comté Tourisme 2019



Ente mit Maronenfüllung

Zutaten für 4 Personen

1 junge Freilandente (ca. 1,5 kg), 250 g Maronen, ½ Sellerieknolle, 60 g Butter, ½ l Rosé, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Zwiebel gewürfelt, 3 TL Speisestärke

Zubereitung

Maronen kreuzweise einschneiden und in 1 l Wasser 15 Min. kochen und schälen. Sellerie schälen und grob würfeln, dann in 20 g Butter 5 Min. anbraten. Wein angießen, salzen, Maronen dazugeben und alles 15 Min. köcheln. Abgießen, Sud auffangen, Maronen und Sellerie pürieren oder zerstampfen.

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Ente innen und außen salzen, mit der Masse füllen, mit Küchengarn zunähen und in der restlichen Butter rundherum ca. 15 Min. anbraten. Bräter schließen und Ente im Ofen ca. 1 Std. 20 Min. braten. Nach und nach mit dem heißen Weinsud begießen.

30 Min. vor Ende der Garzeit Zwiebeln hinzufügen, 10 Min. vor Ende der Bratzeit Deckel abnehmen. Ente tranchieren und anrichten. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und entfetten. Mit angerührter Speisestärke binden.

Quelle: Pfälzer Küche, HONOS Verlag GmbH Köln

Kiddie Coke – Rock aus Dijon

Ein konzentrierter Energy Drink mit einer katzenartigen und leidenschaftlichen Frontfrau. Grunge, Rock, vor allem E-Gitarrenriffs, die von einer weichen und gleichzeitig kristallklaren Stimme getragen werden, und das Ganze aufgepeppt mit kräftigen destillierten Schlagzeugklängen. Aber keine Angst: ein Trip ohne Überdosis, alles unter Kontrolle, denn die Band hat unbestreitbar Bühnenerfahrung.

Nach zwei vielversprechenden EPs hat die Band aus Dijon ihr erstes Album **Medical Walls** unter dem Label Bad Reputation veröffentlicht.

**Samstag, 23. November 2019 im
Kulturclub schon schön
Konzert im Rahmen der Französischen Woche
Einlass: 20.00 Uhr
Beginn: 20.30 Uhr
Eintritt frei**

In Zusammenarbeit mit dem Kulturclub schon schön

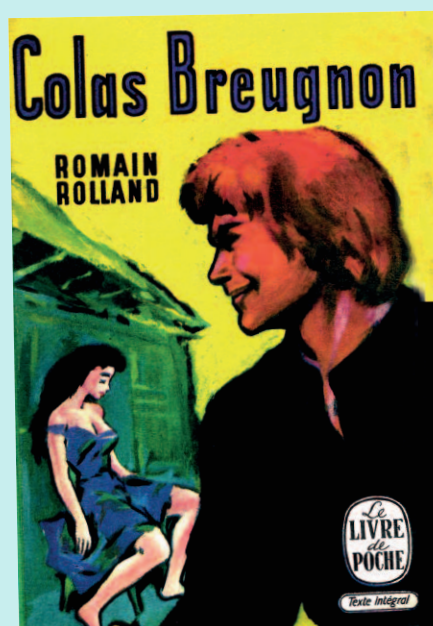


Colas Breugnon fête ses 100 ans 100 Jahre Colas Breugnon



Dieser ungewöhnliche Roman Romain Rollands präsentiert uns in **Colas Breugnon** einen Burgunder von echtem Schrot und Korn zu Beginn des 17. Jahrhunderts. Ein Meister seines Berufs, er ist Schreiner und Holzbildhauer, zudem sprachgewandt, aufrecht, mutig und listig, genießt Colas burgundisches Essen und Wein. Wir begleiten ihn durch die Wirrnisse seiner Zeit.

Romain Rolland (1866-1944) wurde in Clamecy/Burgund geboren. Der Roman Colas Breugnon entstand 1913, wurde



jedoch erst 1919 in einem völlig veränderten historischen Kontext veröffentlicht.

Résumé und Lesung in deutscher Sprache
Referent: **Wolfgang Kalinowsky**,
Studiendirektor i.R.

**Donnerstag, 28. November 2019,
18.30-20.30 Uhr
Haus Burgund Mainz
Eintritt frei**



Spielzeugmuseum in Moirans-en-Montagne

Im Herzen des Regionalen Naturparks Haut-Jura wartet ein komplett renoviertes und erweitertes Spielzeugmuseum mit einer der schönsten Spielzeugsammlungen Europas darauf, Kinderaugen zum Strahlen zu bringen und ältere Familienmitglieder in Erinnerungen schwelgen zu lassen. In Moirans-en-Montagne stand einst die Wiege der französischen Spielwarenindustrie. Mehr als 2.000 Ausstellungsstücke aus der ganzen Welt laden zum Träumen, Spielen und Spaß haben ein. Das mit modernsten Technologien ausgestattete Museum lässt Besucher aller Altersstufen auf ihre Kosten kommen: Kinderführungen mit einem Erzähler, pädagogisch begleitete Kreativ-Workshops, digitale Spiele, Audio- und Video-Vorführungen und attraktive Innen- und Außenspielplätze – es ist für jeden etwas dabei!
www.musee-du-jouet.com

Les Lumières de Noël

Weihnachtsmarkt in Montbéliard

Vier Jahrhunderte lang, von 1397 bis zur Französischen Revolution, war Montbéliard durch Heirats- und Bündnispolitik Residenzstadt der Herzöge von Württemberg. In der Adventszeit knüpft die Stadt an württembergische Traditionen an und veranstaltet um die Kirche St. Martin einen authentischen Weihnachtsmarkt, der vor allem als Kunsthandwerkermarkt bekannt ist und als einer der schönsten in ganz Frankreich gilt. Zahlreiche Veranstaltungen für Groß und Klein freuen sich auf Besucher. Jedes Jahr wird außerdem ein Land oder eine Region als Ehrengast empfangen – 2019 wird Savoyen vorgestellt.

Mit seinen historischen Bauwerken wie dem Schloss oder den Markthallen bietet Montbéliard in der Adventszeit den idealen Rahmen für die außergewöhnlichen „Weihnachtslichter“. Bei Einbruch der Nacht tauchen tausende Lichter Gebäude, Straßen und Plätze in ein zauberhaftes und magisches weihnachtliches Ambiente. Einer der Höhepunkte ist der Lichterumzug mit weit über 100 ganz in weiß gekleideten Kindern, die mit Kerzenkronen geschmückt singend durch die Innenstadt ziehen und die Heilige Lucia als Schutzheilige der Lichter ehren.

23.11. bis 24.12.2019

Weihnachtsmarkt in Montbéliard

Täglich von 16.30 bis 22.00 Uhr

[Weihnachtslichter Montbéliard 2019](#)

Flyer erhalten Sie im Haus Burgund.



Adventskonzert

Les Menou Plaisirs

Die Mitglieder des Ensembles Les Menou Plaisirs, überwiegend aus Burgund-Franche-Comté stammend, eint eine lange Freundschaft und ein gemeinsames Interesse: die Alte Musik. Der Name des Quintetts geht auf die Stadt Sainte-Menehould am Rand der Argonnen zurück, wo die Künstler seit über 10 Jahren jeden Sommer zu dem Workshop „Barockmusik“ zusammenkommen.

Das Adventskonzert in der Peterskirche erfreut mit Werken repräsentativer Vertreter dieser Epoche aus Frankreich, Italien und England: **Noëls pour les instruments** von Marc-Antoine Charpentier (1643-1704), **Concert pour la nuit de Noël** von Arcangelo Corelli (1653-1713) und der Kantate **O Jesu Christ dein Kripplein ist** von Georg Philipp Telemann (1681-1767).

Margit Schmidlet, Sopran

Jean-François Schmidlet und Michel Reuter, Geige

Evelyne Peudon, Geige und Cello

Joseph Recchia, elektronische Orgel

Samstag, 07. Dezember 2019 um 15.30 Uhr in der Mainzer Peterskirche
Eintritt frei

In Zusammenarbeit mit dem Erbacher Hof/Akademie des Bistums Mainz und der Gemeinde St. Peter/St. Emmeran



© Les Menou Plaisirs

Mit freundlicher Unterstützung von:

