



## Dijon vu par...

### Anne-Sophie Ropiot

*„Alles beginnt mit einem Ort. Orte betonen den Fluss der Zeit. Sie können Bedauern wecken, Erinnerungen, Melancholie, Fantasie. Sie sind Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft.“*

Für die Ausgabe 2014 von „Dijon vu par...“, die traditionell im Folgejahr in Mainz präsentiert wird, zeigt die junge Fotografin Anne-Sophie Ropiot ihren Blick auf die Hauptstadt des Burgund. Doch haben ihre Bilder keinen dokumentarischen Charakter. Vielmehr erschafft sie, durch die technische Überlagerung von Negativen und eine außergewöhnliche Verknüpfung von Orten und Figuren, eine sehr poetische Vision der Stadt.

Anne-Sophie Ropiot forscht nach den Spuren der Erinnerung und des Vergessens, nach den Bildern am Rande unserer Wahrnehmung. Ausgangspunkt ihrer Arbeit sind dabei ausgewählte Orte mit der ihnen innewohnenden Aura des Fantastischen. In ihren Fotografien verschwimmen die Epochen; Traum und Wirklichkeit überlagern sich, sodass die Arbeiten eine parallele Welt zu zeigen scheinen. Die Geschichte der Stadt, wie sie hätte sein können, festgehalten an bekannten und beliebten Orten.

**Donnerstag, 23. Juli 2015 um 18.00 Uhr im Rathaus**  
**Ausstellungseröffnung**  
**In Zusammenarbeit mit der Stadt Mainz und der Stadt Dijon**  
**Dauer der Ausstellung: bis 10. September 2015**

## Ulrich Schreiber und Freunde

ist ein Projekt des Metallplastikers Ulrich Schreiber, der vor rund 20 Jahren einen ehemaligen Bauernhof in Burgund kaufte und nach seinen Plänen umbaute. Sein Ziel war es, Arbeits- und Wohnmöglichkeiten in besonderer Atmosphäre für sich und andere Künstler zu schaffen.

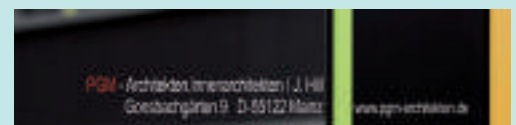
Mittlerweile gibt es verschiedene Ateliers, eine Lithowerkstatt, ein Kino, großzügige Freiflächen und schöne, stilvoll ausgestattete Ferienwohnungen in dem 250 Jahre alten Gehöft. Die ländliche Umgebung (15 km bis Autun, 80 km bis Dijon) und die Nähe zu kulturhistorisch bedeutenden Städten bieten vielfältige Anregungen für die künstlerische Auseinandersetzung. Hier ist der Ort, quer zu denken, neue Ideen zu wagen. So ist der Plan entstanden, Kurse für kleine Gruppen (8-10 Personen) anzubieten mit Unterkunft und Verpflegung: **das Projekt Ulrich Schreiber und Freunde.**

**Kontakt: [ulrich\\_schreiber@t-online.de](mailto:ulrich_schreiber@t-online.de)**



© 2015 Kai Pelka Fotografie / [www.katpelka.de](http://www.katpelka.de)

## Mit freundlicher Unterstützung von:



# MAISON DE BOURGOGNE HAUS BURGUND

7/8/9 2015



## Veranstaltungsübersicht

23.07.2015, 18.00 Uhr  
Rathaus der Landeshauptstadt Mainz  
Eröffnung der Ausstellung  
Dijon vu par... Anne-Sophie Ropiot

31.07.2015  
Festung Ehrenbreitstein  
6. Koblenzer Jazznight

19.-20.09.2015  
Koblenz (Löhrstraße)  
Burgundermarkt

11. Woche des Geschmacks  
24.09.-01.10.2015

**Die Bibliothek des  
Hauses Burgund ist  
wieder geöffnet.**

**Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch!**

Für die Ausgabe verantwortlich:  
**CONSEIL REGIONAL  
DE BOURGOGNE  
HAUS BURGUND MAINZ**

Flachsmarktstraße 36  
55116 Mainz  
Telefon: (0 61 31) 23 43 17  
Fax: (0 61 31) 23 43 19  
info@haus-burgund.de

**Öffnungszeiten:**  
Mo – Do : 09.00 bis 13.00 Uhr  
und 14.30 bis 18.00 Uhr  
Fr : 09.00 bis 13.00 Uhr

**Bibliothek**  
Eingang Petersstraße  
Telefon: (0 61 31) 6 00 70 30

**Öffnungszeiten:**  
Mo – Di – Mi : 12.00 bis 18.00 Uhr  
Do – Fr : 08.30 bis 14.30 Uhr

www.haus-burgund.de  
www.region-bourgogne.fr

## Liebe Freundinnen und Freunde des Hauses Burgund,



kennen Sie das Birkenfelder Rotäpfelchen oder die Pfälzer Glückskugel? Den Köksje oder die Kecherlinge? Die Pfälzer Glückskugel ist ein Pfirsich, das Köksje eine Stangenbohne aus dem Ahrkreis, die Kecherlinge sind Speiseplatterbsen aus der Pfalz. Es sind historische Sorten mit Nostalgiewert: urwüchsig und bodenständig, geschmacksintensiv und nicht selten in ungewöhnlichen Farben. Zahlreiche dieser Sorten wurden über Jahrhunderte angebaut. Doch durch die Industrialisierung der Landwirtschaft wurden sie von wenigen, in erster Linie ertragreicheren Züchtungen verdrängt. Damit verschwanden ganze Geschmacksrichtungen.

Aber langsam setzt ein Umdenken ein. Ein gutes Beispiel dafür ist die Rauke – heute besser bekannt als Rucola. Noch vor zehn Jahren war dieses alte Gemüse fast vergessen. Heute ist es aus frischen Salaten kaum noch wegzudenken. Und der Trend setzt sich fort: Inzwischen sind Gemüse wie Rübstiell, Knollenzist, Pastinaken, Topinambur und Teltower Rübchen wiederentdeckt worden. Spitzenköche machen es vor: Sie servieren „Balsamico-Putenbrust an glasierten Teltower Rübchen“ oder „Pastinaken-Schäumchen“. In Restaurants wird rosa Rhabarbersaft getrunken. Und so bescheren uns die alten Gemüsesorten neue, überraschende Geschmackserlebnisse!

Altes wieder neu entdecken und kreativ nutzen – das ist die Grundidee der nun schon 11. Woche des Geschmacks, für die ich gern die Schirmherrschaft übernommen habe. Wer kennt noch die Gemüse- und Obstsorten, die bei Großmutter ganz selbstverständlich in den Topf kamen? Diese Frage steht im Mittelpunkt des Ernährungsquiz für Schülerinnen und Schüler. Die Gewinnerklasse erwartet ein Besuch der Grünen Schule im Botanischen Garten der Johannes Gutenberg-Universität und ein Empfang im Haus Burgund.

Die Woche des Geschmacks bietet viele Möglichkeiten, die eigenen kulinarischen Kompetenzen zu erweitern: einen veganen Kochkurs für Kinder, eine kulinarische Lesung mit Rezepten und Geheimnissen aus der Klosterküche in französischer Sprache, eine Ausstellung zu Klein- und Schrebergärten, einen Vortrag rund um das Thema Garten und den schon traditionellen Kartoffelschälwettbewerb.

„Der Garten ist der letzte Luxus unserer Tage, denn er fordert das, was in unserer Gesellschaft am kostbarsten ist: Zeit, Zuwendung und Raum.“ Mit diesem Zitat von Dieter Kienast, einem bedeutenden Gärtner und Landschaftsarchitekten, lade ich alle Bürgerinnen und Bürger ein, sich Zeit zu nehmen und das vielfältige Angebot zu entdecken. Dem Haus Burgund, das mit seinem Engagement jedes Jahr aufs Neue die Partnerschaft zwischen Burgund und Rheinland-Pfalz festigt, und seinen Partnern danke ich für ihren Einsatz und wünsche gut besuchte Veranstaltungen.

**Vera Reiß**  
Ministerin für Bildung,  
Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur





## Ernährungsquiz

Der Besuch von Fast-Food-Restaurants ist heute für viele Menschen, nicht nur Kinder und Jugendliche, fester Bestandteil ihrer Ernährungsgewohnheiten. Um die rheinland-pfälzischen Schüler der Sekundarstufe I auf altersgerechte Weise für den Themenbereich Ernährung zu sensibilisieren, bietet das Haus Burgund im Rahmen der Woche des Geschmacks in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur ein Quiz an. Neben der Auseinandersetzung mit Ernährung im Allgemeinen und regionalen Spezialitäten werden sich die Teilnehmer mit Fragen zur Wertschätzung von Lebensmitteln sowie der Sortenvielfalt, die sich z.B. in der Wiederentdeckung alter Obst- und Gemüsesorten widerspiegelt, beschäftigen. Die Gewinnerklasse wird zu einer Führung in die Grüne Schule des Botanischen Gartens der Johannes Gutenberg-Universität eingeladen und anschließend im Haus Burgund empfangen.

## Wir kochen mit... Daniel vom MöhrenMilieu

Es muss nicht immer Fleisch sein. Oder Fisch. Oder ein anderes Produkt tierischen Ursprungs wie Milch, Eier, Käse, Butter oder Sahne. Der Jungunternehmer und überzeugte Veganer Daniel vom MöhrenMilieu in der Mainzer Neustadt zeigt Kindern von 8-12 Jahren, dass es gar nicht schwer ist, mit regionalen und saisonalen Zutaten leckere Gerichte ohne tierische Komponenten zu zaubern.

**Mittwoch, 30. September 2015**  
**15.00 – 17.00 Uhr im Haus der Jugend,**  
**Mitternachtsgasse 8, 55116 Mainz**  
**Anmeldung nur im Haus Burgund,**  
**Tel. (06131) 23 43 17**

**Teilnahme kostenlos,**  
**Teilnehmerzahl begrenzt**  
**In Zusammenarbeit mit dem**  
**Haus der Jugend**



## Kulinarische Partnerschaften

### Birnen à la dijonnaise

#### Zutaten

- 6 fast reife Birnen
- 500 g Schwarzes Johannisbeergelee
- ½ Glas Crème de Cassis de Dijon
- (Schwarzer Johannisbeerlikör
- z.B. Gabriel Boudier)

#### Zubereitung

- Die geschälten Birnen aufrecht in einen Kochtopf stellen. Das Gelee darüber gießen. Bis zu den Stielen mit kaltem Wasser auffüllen. Zudecken und bei geringer Wärmezufuhr kochen. Die Birnen sind gar, wenn man sie mit einer Nadel leicht einstechen kann. Im Kochtopf abkühlen lassen. Die Früchte auf dem Servierteller anrichten. Die Flüssigkeit im Topf reduzieren. Dann den Schwarzen Johannisbeerlikör hinzufügen und alles über die Birnen gießen. Mit gerösteten Mandelscheibchen bestreuen.

Quelle: Gabriel BOUDIER, Dijon  
 www.boudier.com



## 6. Koblenzer Jazznight

Nach dem Erfolg im letzten Jahr wird die Koblenzer Jazznight erneut in der Festung Ehrenbreitstein stattfinden. Die Besucher dürfen sich auf mehr als 20 Gruppen vom Trio bis zur Big Band freuen.

Das Quintett **Christophe Girard & Mélusine** wird die Partnerregion Burgund vertreten. Weitere Informationen werden rechtzeitig auf der Homepage der Landesarbeitsgemeinschaft Jazz e.V. veröffentlicht: [www.lagj.de](http://www.lagj.de)

**Freitag, 31. Juli 2015 auf der**  
**Festung Ehrenbreitstein**  
**21.00 Uhr Auftritt des burgundischen**  
**Quintetts Christophe Girard & Mélusine**

**Eine Zusammenarbeit von Haus Burgund,**  
**der Landesarbeitsgemeinschaft Jazz e.V.**  
**und dem Centre régional du Jazz**  
**en Bourgogne**



© Christophe Girard

### Winzer-Ratatouille

#### Zutaten und Zubereitung

- 2 Zucchini, 2 grüne Paprikaschoten,
- 2 kleine Auberginen, 6 Tomaten,
- 1 kleine Knoblauchzehe, 2 Schalotten.
- Zucchini, entkernte Paprikaschoten,
- Auberginen und die gehäuteten Tomaten in Würfeln schneiden. Knoblauch und Schalotten fein hacken. In einen tiefen Topf 3 Esslöffel Öl geben, die Gemüsewürfel und ½ Teelöffel Rosmarin, ¼ Teelöffel Fenchelsamen, 2 Blätter klein geschnittenen Salbei, 2 Messerspitzen frisch gemahlener Pfeffer und ½ Teelöffel Salz dazugeben und alles durcheinander schütteln.
- 1 Glas Weißwein dazugeben und auf kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Nach ca. 25 Minuten 1 Tasse kleine, nicht zu süße Weinbeeren dazugeben. Nur noch heiß werden lassen und noch einmal vorsichtig durchschütteln.
- Mit 1 Esslöffel gehackter Petersilie bestreuen. – Zu dieser Beilage passen Weißweine wie Silvaner, Scheurebe o. ä.

Quelle: Immerwährender Weinkalender von Hans-Jörg Koch im Lorch-Verlag (1974)

## Burgundermarkt in Koblenz

Im Rahmen des Koblenzer Schängelmarktes, des größten Volks- und Marktfestes im nördlichen Rheinland-Pfalz, wird auf zahlreichen Großbühnen ein abwechslungsreiches Programm gezeigt. Gleichzeitig findet das **Burgunderfest** der Interessengemeinschaft Obere Löhrr statt. Hier bieten Produzenten aus Burgund Wurstwaren, Honig und Honigprodukte, Konfitüren, Käse, Wein, Crémant, Senf, Brotspezialitäten und Pasteten an und freuen sich auf Ihren Besuch!

**19.-20. September 2015**  
**Burgundermarkt im Rahmen des Koblenzer Schängelmarktes**  
**In Zusammenarbeit mit der Interessengemeinschaft „Obere Löhrr“ Koblenz**

# 11. Woche des Geschmacks

Unter der Schirmherrschaft von Vera Reiß,  
Ministerin für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur



**Isa Bordat**

## Un rêve délicieux?

Die bildende Künstlerin Isa Bordat aus Autun (Südburgund) widmet sich mit unterschiedlichen Medien ihren Projekten, die oft um das Thema Küche kreisen. Sie fotografiert, malt oder arbeitet mit Ton. 2015 wurde sie für das Stipendium auf Schloss Balmoral (Bad Ems) im Rahmen des Kulturabkommens ausgewählt.

Die für die Woche des Geschmacks realisierte Installation **Un rêve délicieux?** (‘Ein köstlicher Traum?’) ist auf der Grundlage von Fotografien entstanden, die die Künstlerin von Kleingärten in Autun und in Mainz gemacht und weiter bearbeitet hat. Kleingärten wurden in Frankreich früher auch ‚Arbeitergärten‘ genannt.



*„Gemeinschaftsgärten haben heute eine neue Bedeutung und Legitimität erhalten. Für Bürger aller Altersgruppen, vom Kind bis zum Rentner, dienen sie dazu, den Kontakt zur Natur zu bewahren und zu lernen, sie zu respektieren. Sie erfahren in einer Zeit, die geprägt ist von wirtschaftlichen Krisen, Arbeitslosigkeit und Stadtrandtristesse eine neue soziale Bestimmung: ein integrativer Ort zu sein für Menschen in schwierigen Lebenslagen, wie z. B. die Migranten. Für die Förderer urbaner Ökologie hat der gemeinschaftlich genutzte Raum ganz eigene Vorzüge: die „grüne“ Stadt der Zukunft setzt das Handeln überschaubarer Gruppen voraus, die auf lokaler Ebene die Qualität von Umwelt und sozialer Zusammengehörigkeit garantieren.“*

*Françoise Dubost, Du jardin ouvrier au jardin partagé: un rôle social et environnemental (‘Vom Arbeitergarten zum Gemeinschaftsgarten: eine soziale und umweltrelevante Aufgabe’)*

**Donnerstag, 24. September 2015**

**19.00 Uhr im Haus Burgund**

**Eröffnung der Ausstellung, die bis 16. Oktober 2015 zu sehen ist.**



## Natur im Garten

### Vortrag von Hans-Werner Ollig

In Deutschland bewirtschaften ca. 15 Millionen Freizeitgärtner eine Fläche von 930.000 ha. Dienten die Gärten in früheren Jahren überwiegend der Eigenversorgung, so ist in der letzten Zeit der Erholungs- und Freizeitaspekt stärker in den Vordergrund gerückt. Über diesen Bedeutungswandel und daraus resultierende Fragen zu naturnaher Gartengestaltung und Pflanzenvielfalt referiert der Gartenexperte Hans-Werner Ollig.

Bauernsohn, Agraringenieur, Lehrer für Gartenbau – die Liebe zur Natur zieht sich wie ein grüner Faden durch den Lebenslauf von Hans-Werner Ollig. Nach langjähriger Tätigkeit im obstbaulichen Versuchswesen ist er seit 10 Jahren Leiter der Gartenakademie Rheinland-Pfalz in Neustadt/W. und sorgt so für mehr Natur im Garten. Als Gartenexperte ist er für die Medien kompetenter Ansprechpartner für alle Bereiche des umweltschonenden Freizeitgartenbaues. Darüber hinaus hat er eine Vielzahl von gartenbaulichen Vorträgen, Beiträgen in Fachzeitschriften und Büchern veröffentlicht. Als Vizepräsident der deutschen Gartenbaugesellschaft 1822 e. V. ist er Mitinitiator der bundesweiten Kampagne „Für mehr Pflanzenvielfalt in Deutschlands Gärten“ und Mitautor des Leitbuches „Natur sucht Garten“ (Ulmer-Verlag).

**Montag, 28. September 2015**

**19.00 Uhr im Haus Burgund**

**Eintritt frei**



## Alle Jahre wieder

Der traditionelle **Kartoffelschälwettbewerb** lädt dazu ein, in drei Minuten so viele Kartoffeln wie möglich zu schälen – vielleicht ausreichend für das eigene Mittagessen? Entscheidend ist die Menge der geschälten Kartoffeln. Eigene Messer oder Sparschäler dürfen benutzt werden. Den drei Erstplatzierten winken attraktive Preise:

1. Preis: ein Le Creuset-Topf gestiftet von Fa. Wolfgang Moritz
2. Preis: ein Präsentkorb mit burgundischen und rheinland-pfälzischen Spezialitäten
3. Preis: eine Flasche Crémant de Bourgogne

Genießen Sie nach getaner Arbeit Crêpes mit Konfitüren aus Burgund oder lassen Sie sich vom Angebot weiterer **burgundischer Spezialitäten** wie Käse, Senf, Walnuss- und Speckbrot, Wein, Crémant und Likör kulinarisch in die Partnerregion versetzen.

Wie wäre es mit Kaffee und selbstgebackenem Kuchen der **Landfrauen Mainz-Ebersheim**? Haushaltswaren und rheinland-pfälzische Spezialitäten (Öle, Gewürze und mehr) hält **Wolfgang MORITZ KG** bereit. Mit frischen Wildkräutern, essbaren Blüten oder Salatmischungen wartet der Stand von **Steins Kräuter und Garten** auf und das **MöhrenMilieus** bietet Gerichte und Produkte für Freunde veganer Ernährung und für Neugierige, die es werden könnten. Ein Versuch ist unbedingt zu empfehlen!

**Samstag, 26. September 2015**  
**Gutenbergplatz**  
**11.00-13.00 Uhr Kartoffelschälwettbewerb**  
**09.00-16.00 Uhr Spezialitätenstände**  
**In Zusammenarbeit mit der Stadt Mainz**



Foto: Klaus Benz

## Laurence Laurendon

### Recettes & secrets des monastères

Laurence Laurendon, Schriftstellerin und große Bewunderin des Werkes der Heiligen Hildegard von Bingen, praktiziert Naturheilkunde mithilfe der Kraft von Steinen und Blütenessenzen. Gemeinsam mit Gilles Laurendon, ebenfalls Schriftsteller und wie sie an gesunder Ernährung, Kochen und Geschichte interessiert, hat sie zahlreiche Bücher geschrieben. Die Werke sind in über 20 Ländern erschienen und wurden mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, darunter dem international renommierten Gourmand World Cookbook Award (2001). **Recettes & secrets des monastères** ist 2013 unter dem Titel **Rezepte und Geheimnisse aus der Klosterküche** beim AT-Verlag erschienen.

Im Schutz der Klöster haben Mönche und Nonnen über die Jahrhunderte als Bauern, Gärtner, Köche, Imker, Käsehersteller, Bäcker, Weinbauern und Destillateure ein wertvolles authentisches kulinarisches Erbe geschaffen. Dazu gehörte auch eine eigene Art des Kochens, die ihrer Lebensart entsprach: einfach, schmackhaft, natürlich und ungekünstelt, den Jahreszeiten und dem Rhythmus der Natur folgend. 80 Rezepte, begleitet von vielen Geschichten und Bildern aus dem Klosterleben, lassen uns eintauchen in eine Welt der Ruhe und Stille, der einfachen und unverfälschten Genüsse.

**Donnerstag, 01. Oktober 2015 um 19.00 Uhr im Erbacher Hof (Kettlersaal)**  
**Buchvorstellung und Lesung in französischer Sprache**  
**Eintritt frei**

**In Zusammenarbeit mit dem Erbacher Hof / Akademie des Bistums Mainz**



## Une soirée „poivrée“ - Ein „gepfeffert“ Abend

**Dienstag, 29. September 2015, 18.30 bis ca. 21.30 Uhr (24,50 €)**

Erfahren Sie alles über viele verschiedene Pfeffersorten und wo Sie welche einsetzen. Parallel dazu wird Koch Frank Brunwig in seiner bekannten humorvollen Art mit Ihnen "gepfefferte" Leckereien zubereiten. Aber keine Angst: „Löschwasser“ steht bereit!

## Vous prendrez bien un peu d'terrine? - Haben Sie Lust auf etwas Terrine?

**Mittwoch, 30. September 2015, 18.30 Uhr bis ca. 21.30 Uhr (19,50 €)**

Terrinen und Pasteten haben in der französischen Küche ihren festen Platz, sind ideal vorzubereiten, sehen wunderschön aus und sind in jeder Menüfolge ein Highlight. Erfahren Sie alles über die Herstellung dieser Köstlichkeiten, die im Anschluss mit einem passenden Wein verkostet werden.

**Teilnahme an beiden Kursen nur mit Reservierung und Vorauszahlung**  
**Anmeldung nur bei Fa. Moritz, Klarastraße 5, 55116 Mainz, Tel. (06131) 23 18 25**