

raßburg (red). Brandstiftung ist auch in Frankreich ein Kapitalverbrechen. Das musste ein 42-jähriger Familienvater zur Kenntnis nehmen, nachdem er in das Gebäude des Landgerichts eingedrungen war und in der Geschäftsstelle Familienangelegenheiten einen Stapel in Bearbeitung befindlicher Unterlagen in Brand gesteckt hatte. Dank der Videoüberwachung konnte der Täter identifiziert und anderntags verhaftet werden. In der Verhandlung machte er »geistige Verwirrung« geltend. Dem wollte das Gericht nicht folgen und verhängte eine Strafe von drei Jahren Haft.

Schulbankdrücken und Weinlese im Écomusée

Regulieren und Pflichten des Alltags in Ungersheim

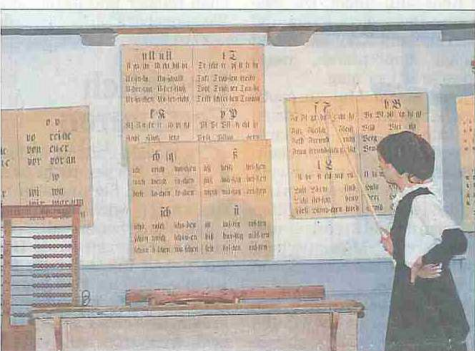
Am 10. und 11. September 2016 ist in der Dorfschule im Écomusée das Schuljahresbeginn.

Der Dorflehrer empfängt die Besucher in seinem Klassenzimmer. Er erklärt ihnen, wie der Schuljahresbeginn im Anfang des 20. Jahrhunderts ausgesehen hat, und lässt sie anschließend einige Tests absolvieren, die für das Volksschulzeugnis gefordert waren: Diktat, Geographietest, Mathematik usw. Hier können die Besucher ihre Fachkenntnisse testen und er-

halten am Ende des Tages zusammen mit den besten Schülern das Schulzeugnis.

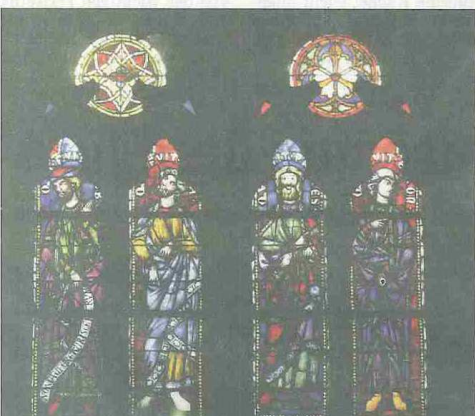
Etwa zeitgleich, Mitte September, beginnt die Weinlese. Profis und Amateure des Elsässer Weinbaus zeigen alle Etappen der Weinbereitung. Die Besucher können sich in den Weinreben des Dorfes in die Traubenlese einführen lassen. Im Anschluss treffen sich alle im Hof des Winzerhauses, um dem traditionellen Traubenkeltern beizuwohnen.

www.ecomusee.com



Man kann auch erwachsene Besucher des Écomusées in den Rechtschreibern nachsitzen.

Foto: Écomusée



MAURICE ROSART

UNE CATHÉDRALE SE DÉVOILE

LE RAYON VERT DE STRASBOURG ET AUTRES MYSTÈRES DES CATHÉDRALES

ÉDITIONS DU RHIN

Tagundnachtgleiche: Das Buch »Une Cathédrale se dévoile« von Maurice Rosart erläutert den legendären grünen Lichtstrahl am 22. September im Straßburger Münster. Fotos: Editions du Rhin/Hans Roschach

Redaktion Elsass

Hans Roschach (horo) • Telefon 078 03 / 92680032
x 078 03 / 922910 • E-Mail: roschach@reiff.de



Spätsommer: In der kleinen Camargue im oberen Elsass gedeiht eine südliche Flora, unter anderem auch Seerosen.

Foto: Archiv

Der Elsässer Indianersommer

Nicht nur für Naturliebhaber zählt der Herbst zur schönsten Jahreszeit / Wohnen auf dem Baum

In allen Farben leuchten die Bäume der Vogesen im beginnenden Herbst. Wie rechts des Rheins verdunkeln nicht mehr reine Fichtenbestände den Tann, die einst dem Schwarzwald ihren Namen verliehen.

zu den wohl schönsten Erlebnissen für Freunde der Natur. Sommers wie winters reservieren sich zahlreiche »Outdoor-Freaks« das »Übernachtungserlebnis der besonderen Art, begrüßen den anbrechen-

den Tag mit einem Blick auf das erste Grün der Rebhänge um Ribeauvillé, beobachten Hirsch, Reh und Fuchs auf dem Heimweg in ihre Einstände und frühstücken in den Bäumen, je nach Wahl der luftigen

Bleibe in zweieinhalb, sechs oder acht Metern Höhe. Fraglos ein außergewöhnliches Naturerlebnis, ideal fürs Wochenende in den Vogesen.

www.domaine-hauts-de-ribeauville.fr

VON MAX BRIARD

In den Vogesen hat Michel Culli ein Refugium für die Freunde des außergewöhnlichen Naturerlebnisses geschaffen: Hier können Familien in Bäumen schlafen.

Kurz vor Aubure, dem höchstgelegenen Dorf im Elsass, zweigt der Weg ab zu einem ehemaligen Campingplatz inmitten »des schönsten Kiefernwaldes Europas«, so sein Besitzer Michel Culli. Der gelernte Kunstschreiner hat zusammen mit Handwerkern aus der Umgebung neben zwei Holzhäusern drei Baumhütten unter die Kiefernwipfel auf unterschiedlicher Höhe angelegt, alle nach modernsten Sicherheitsaspekten zertifiziert.

Hier nach einer romantischen Nacht mit den Rufen des Wildes aufzuwachen, gehört



Wie Robinson im Baumhaus: Abenteuerliches Flair in den Hütten im Wald über Ribeauvillé. Nachts wechselt das Wild unter den Besuchern.

Fotos: Michel Culli

Cromesquis: Essbare Schneckenhäuschen

Pascal Bastian vom »Cheval blanc« in Lembach serviert seine Spezialität kugelförmig

Schnecken sind die Leibspeise der Franzosen, sagt der deutsche Volksmund. Das ist sicher nicht verkehrt, und der Klassiker im Häuschen, gefüllt mit Kräuterbutter, ist wohl in jedem besseren Restaurant zumindest im Elsass zuhause. Bequemer für den Koch sind allerdings die Pfännchen aus Steingut.

Das »Cheval blanc« des Sternekochs Fernand Mischler in Lembach wird heute von Pascal Bastian geführt. Seine Spezialität: Cromesquis d'escargots, mehr oder weniger Schnecken in Krokettten. Dazu eignen sich hervorragend die Schnecken vom Kochersberg, die zwar ebenfalls in Kräuterbutter zubereitet werden. Nur ist hier das Häuschen essbar.

geschnittenen Karotten und Sellerie, mit einem Zweigchen Thymian und Lorbeerblatt, gewürzt, mit gemörsertem schwarzem Pfeffer und Meersalz ca. eine Stunde köcheln. 200 g Butter und je 20 g feinstgehackter Petersilie und Knoblauch sowie 1 cl Pastis verkneten, ebenfalls mit schwarzem Pfeffer und Meersalz würzen. In 1 EL davon die abgetropften Schnecken glacieren, diese kugelförmig in der Kräuterbutter einzeln einrollen. Die Kugeln kalt stellen. Für eine Panade in je einem Teller geschlagenes Eiweiß, Mehl und Weißbrotkrume bereitstellen, die Schneckenkugeln zuerst im Mehl, dann im Eiweiß und anschließend in der Krume zweimal panieren. Die Cromesquis in schwimmendem Fett bei 180° 1 Minute frittieren, mit je einem Tropfen Olivenöl und Sojasauce beträufeln und sofort servieren.



Pascal Bastian serviert »A Gueter«-Moderator André Muller von F 3 Alsace seine Schnecken-Cromesquis. Foto: La Nuée bleue