

Table des matières

- Inhaltsverzeichnis

Faire les études à Mulhouse et à Freiburg	5	Studieren in Mulhouse und Freiburg
Guide des restaurants	12	Der Restaurantcheck
Livre de recettes franco-allemand	14	Deutsch-französisches Rezeptbuch
Chloé et Max à Héliota	34	Chloé und Max in Héliota
Regio News	41	Regio News
Citations	56	Zitate
Regio Recettes	58	Regio Rezepte
Projet court-métrage	88	Projekt Kurzfilm
Poème en frallemand	92	Tandem-Gedicht
Postface	95	Nachwort
Mentions légales	96	Impressum

Vorwort

Préface

Prenez 9 étudiant(e)s allemand(e)s, 12 étudiant(e)s français(es), tous passionnés de chimie et de science. Constituez des paires franco-allemandes, réunissez-les à intervalles réguliers dans l'éprouvette géante que constitue la tour de chimie de l'Université Albert-Ludwig de Fribourg-en Brisgau.

Ces petites molécules humaines vont s'agiter, cogiter, interagir... Il en sortira deux vidéos, des recettes de cuisine franco-allemandes et «alsaco-badoises» testées par les petites molécules cuisinières, un guide des restaurants fribourgeois testés par les molécules gourmandes, un journal des deux années passées sur les campus de Mulhouse et Fribourg, une nouvelle rédigée en français et en allemand, un poème en «frallemand», un recueil de conseils pour déjouer les pièges de l'administration dans les deux pays. Tout, sauf de la chimie!

Man nehme 21 chemiebegeisterte Student_innen, stelle deutsch - französische Verbindungen her und lasse diese in regelmäßigen Abständen im riesigen Reagenzglas des Chemiehochhauses der Albert-Ludwigs-Universität in Freiburg im Breisgau zusammenkommen. Diese menschlichen Moleküle werden folglich aufgeregt interagieren und jede Menge interessante und geistreiche Ideen aushecken, die in dem hier vorliegenden Büchlein gesammelt wurden.

Achtung, Spoiler!: Zum Inhalt dieses ominösen Büchleins: Zwei Videos über die Funktionsweise deutsch - französischer Sprachtandems bzw. über typische Fehler in der jeweiligen Fremdsprache liegen vor; auch zwei deutsch - französische bzw. elsässisch - badische Kochbücher, wobei die Rezepte selbstredend allesamt von kulinarisch versierten Molekülen gekocht und getestet wurden; außerdem testeten einige Naschkatzen-Moleküle die Freiburger Restaurantszene; ein Überlebenshandbuch und ein interkultureller Erfahrungsbericht der letzten zwei Jahre in Mulhouse und Freiburg wurde für die zukünftigen Regios erstellt; auch gibt es eine von literaturinteressierten Molekülen verfasste deutsch - französische Novelle; ein poetisches Werk in «deuzösisch/frallemand» und ein Best-of von Zitaten der vergangenen beiden Studienjahre. Kurz gesagt, alles außer Chemie!

Cette expérience passionnante s'est déroulée dans le cadre du cours de tandem linguistique: belle expérience d'échanges linguistiques et interculturels. Car il faut préciser que nos futurs chimistes ont réalisé leur projet en utilisant la langue étrangère et en aidant leur partenaire de tandem à améliorer ses connaissances dans la langue et la culture de l'autre. Faut-il

ajouter que l'expérience s'est déroulée dans la bonne humeur?

Dieses mitreißende linguistisch und interkulturell geprägte Experiment wurde im Rahmen des deutsch - französischen Sprachtandemkurses, der auf dem Prinzip des selbstgesteuerten Lernens beruht, durchgeführt. Unsere Student_innen und zukünftigen Chemiker_innen bedienten sich bei der Umsetzung dieses Büchleins der jeweiligen Fremdsprache und halfen der/m jeweiligen Tandempartner_in landeskundliche und sprachliche Kenntnisse der jeweils anderen Kultur zu vermitteln. Es muss wohl nicht extra betont werden, dass das Experiment in bester Stimmung verlief.

Nos étudiants ont fait preuve, non seulement d'une imagination et d'une créativité que nous avions bien pressenties dès la première année où nous avons eu le plaisir d'accompagner leurs progrès, mais aussi d'une parfaite assimilation de cette méthode d'apprentissage particulièrement enrichissante qu'est le tandem linguistique, surtout dans le contexte d'apprenants au sein d'un cursus bilingue et binational comme celui de Regio Chimica. Belle preuve d'altruisme aussi, puisqu'ils dédient leur guide de survie aux futurs étudiants du cursus Regio Chimica afin de rendre plus facile leur adaptation aux exigences de ce cursus et à deux systèmes universitaires parfois très différents.

Wir hatten die große Ehre, die fantasievollen und kreativen RC-Student_innen zwei Jahre lang als Sprachtandemtutorinnen begleiten zu dürfen - sie sind der lebende Beweis für die Verinnerlichung und gewinnbringende Anwendung dieser äußerst bereichernden Sprachlernmethode.

Die Erstellung des hier vorliegenden Werkes verfolgte zudem altruistische Ziele: es ist zukünftigen Studierenden binationaler Studiengänge gewidmet, und soll diesen als Leitfaden und Survival Guide dienen, um sich in zwei doch sehr unterschiedlichen Universitätssystemen leichter zurechtfinden zu können.

Il ne nous reste plus qu'à les remercier d'avoir pu les guider dans la réalisation de ce projet auquel ils ont consacré un temps pourtant précieux lors d'une année universitaire bien chargée.

Nos remerciements vont tout particulièrement à Mirjam, qui s'est chargée de la réalisation concrète de ce recueil. Sans elle, il n'aurait pas vu le jour.

Nous remercions également NovaTris qui soutient cet enseignement innovant et ce projet par lequel les étudiants ont fait leur la philosophie de NovaTris:

«Osons dépasser les frontières».

Es war uns ein Vergnügen und eine große Freude, die Studierenden bei diesem Projekt begleiten zu dürfen. Sie haben neben einem zeitintensiven Chemiestudium viel ihrer kostbaren Zeit in die Erstellung dieses Büchleins gesteckt. Wir finden, dass das Ergebnis sich sehen lassen kann!

Ein besonderer Dank soll unserer Projektkoordinatorin Mirjam ausgesprochen werden, ohne sie hätte es das hier vorliegende Werk in dieser Form nicht gegeben!

Last, but not least, bedanken wir uns bei NovaTris, dem Zentrum für grenzüberschreitende Kompetenzen an der Universität des Oberelsass, das diese innovative Sprachlernmethode bereits seit einigen Jahren fördert und auch dieses Projekt unterstützt hat. Der Leitspruch von NovaTris wurde von den Studierenden perfekt verinnerlicht und diente auch als Motto für dieses Büchlein:

«Wagen wir es gemeinsam, Grenzen aufzubrechen und zu überschreiten.»

Pour le reste, citons-les: «A lire sans modération, que l'on fasse partie ou non de la grande famille des Regio Chimica!»

Als Schlusswort lassen wir voller Stolz unsere Student_innen sprechen: «Viel Spaß bei der Lektüre, natürlich auch für Nicht-Chemiker_innen!»

Christiane Boltz & Nina Kulovics,
enseignantes-tutrices-formatrices tandem linguistique
Dozentinnen-Tutorinnen-Fortbilderinnen zur Sprachtandem-Methode

Faire les études à Mulhouse et à Freiburg

Studieren in Mulhouse und Freiburg

Marielle Girard
Amelia Lösch



Guide de survie - Überlebenshandbuch

Bienvenue à Mulhouse

La chambre

Bien que ta **chambre** à la RMD soit déjà meublée, tu peux quand même la décorer à ton goût. La meilleure façon de faire la connaissance de tes nouveaux camarades est donc de visiter et analyser leur chambre.

Ce que tu dois toujours avoir dans ton **placard** : Du lait, des œufs, de la farine, de l'huile/du beurre, du fromage râpé, des herbes de Provence et du Nutella. Pourquoi ? Pour faire des crêpes, évidemment !

Profite de ta **salle de bains** – c'est celle où tu devras faire le moins de nettoyage dans toute ta vie ! Essaie de t'y mettre avec autant de personnes que possible – le record semble être de 11 personnes, donc un défi t'attend !

Achète ton pain et mets-le au congélateur, parce que tu n'auras pas envie d'aller jusqu'au centre-ville pour trouver une boulangerie tous les jours.

La RMD (Résidence Master-Doctorat)

La RMD a beaucoup de possibilités pour toi - donc profites-en !

Tu as le droit d'avoir des **visiteurs**

jusqu'à 23 heures, parce qu'après 23 heures, il ne faut pas faire trop de bruit, sinon le gardien viendra, donc ferme ta porte avant de mettre la musique à fond.



La **salle de réunion** en bas est à louer - jusqu'à minuit!

En plus, il y a une petite **salle de sport** - utilisable par exemple pour jouer en groupe.

Très utile pour les pauvres étudiant(e)s : La **salle de travail**. Elle est un très bon endroit pour travailler, construire des énormes molécules bizarres, etc.

En été, il faut bien profiter de la **pelouse** et y travailler, faire des grands pique-niques, jouer et se détendre. En fait, tu n'es pas obligé d'organiser les pique-niques dehors, tu peux aussi les faire dans les couloirs s'il ne fait pas beau !

Administration

Ne le dis surtout pas à la **CAF** si tu as déjà gagné de l'argent dans ta vie. Sinon, ils te demanderont ta déclaration de revenus de l'année 1900.

Si tu ouvres un **compte bancaire**, ce qui peut être très pratique pour charger la carte étudiant etc., ferme-le avant de quitter Mulhouse ! Sinon, tu attendras ton argent pendant très longtemps parce que les virements en ligne, c'est très compliqué, donc tu ne le feras pas !

La vie universitaire

Ne sois pas trop triste quand tes profs te disent qu'il faut que tu ailles travailler à la **bibliothèque** après les cours. Peut-être qu'il existe des étudiants pouvant y aller, mais pas toi. Quand tes cours termineront, la bibliothèque sera déjà fermée. Et non, elle n'est pas ouverte le week-end, juste le samedi matin, quand tu seras encore en train de dormir.

Achète du chocolat chaud à **l'Amicale des sciences** ! Il est trop bon et vraiment pas cher, donc il faut en profiter ! Prends-toi un truc à manger - ils sont bons aussi. Cela t'aidera à survivre aux cours de 2h et aux journées jusqu'à 18 heures.

Eeeeeet le **RU** (**restaurant universitaire**).

Oui. Il existe des gens qui trouvent que la nourriture est bonne. Il existe des gens qui trouvent qu'elle est mangeable. Mais il existe aussi beaucoup de gens qui la trouvent... disons... pas mangeable. Là, l'amicale est une bonne alternative. Ou cuisine chez toi, à la RMD. Quand même - lors qu'il y a des tirages au sort, ça vaut peut-être le coup d'y aller, parce qu'il n'est pas improbable que tu gagnes quelque chose - des places de cinéma, pour le Laser-Game etc.



Tu n'aimes pas les **tirages** ? Ne te fais pas de souci, en chimie générale, tu en feras pendant toute l'année ! Par contre, en organique, tu feras des mélanges gris assez passionnants !

Loisirs



Va au **marché** tous les samedis. Il est énorme et tu peux tout y acheter. En plus, ça t'aidera à passer le matin (ou l'après-midi) loin de tes études !

Va à la **piscine** ou - si jamais elle est ouverte - à la **patinoire**. C'est peut-être la seule fois dans ta vie que tu habiteras tellement près !

Si jamais tu veux **sortir** le soir... Oui, il existe des possibilités... Quelques unes... Tu peux aller au Shamrock, au Gambrinus ou aux Chevaliers Teutoniques. On a aussi entendu parler d'un club nommé City Hall à la place de la Réunion... Mais pourquoi pas faire des petites soirées dans ta chambre ?

Va au **restaurant** avec toute la promo ! Il y a pas mal de bons restaurants à Mulhouse (pizza, thaï ou la bonne cuisine alsacienne au Papa Rock Stub ainsi que la crêperie bretonne).

Fais des jolies promenades ou du jogging au bord de l'**Ill**. Et surtout, n'oublie pas de

continuer après la colline de l'université et de continuer et de marcher pendant plusieurs kilomètres au bord de la rivière, c'est vraiment très joli !



Inscrис-toi pour au moins une **activité extra-scolaire** - du sport pour ne pas prendre 5 kilos par semestre à cause de la bonne nourriture, ou l'orchestre pour participer à la dégustation (de vin) musicale par exemple.



Monte au **Grand Ballon** - si possible avec le prof de sport, parce qu'il l'organise super bien et pour pas cher - passe la nuit dans l'hôtel en haut avec un dîner et un petit-déjeuner énorme (juste ce qui plaît aux Régios !), regarde le coucher et le lever du soleil et la voie lactée.

Va à la **Filature** pour voir des pièces de théâtre ! N'oublie pas ta carte culture pour que cela ne soit pas trop cher et profites-en, parce que ce n'est vraiment pas cher ! Tu peux décider le soir même et y aller spontanément.

Mulhouse a plein de **musées** : La cité du Train, la cité de l'automobile, Électropolis, le musée de l'impression sur étoffes... Les premiers surtout sont vraiment intéressants, même si vous ne le pensez pas !



Va voir les **marchés de Noël** - celui de Mulhouse, évidemment. Celui de Strasbourg, si tu aimes les foules et avoir un choix énorme et celui de Colmar, si tu aimes les foules dans un environnement un peu plus calme. D'après nous, celui de Colmar est le plus beau ! Et n'oublie pas de boire du vin chaud et de faire collection des verres!

Willkommen in Freiburg

Nach dem Einzug

Hier wohnen die meisten nicht mehr zusammen und erstmal solltet ihr alle einen Wohnungsroundgang unternehmen, damit man auch sicher ist, dass alle gut **untergebracht** sind und schon Bier im Kühlschrank liegt.

Dann müsst ihr euch beim **Bürgeramt** anmelden (auch die Franzosen!). Da bekommt ihr ein cooles Erlebnisheft mit Stadtführer und Gutscheinen für ganz viele Sachen, die man auch mal benutzen kann. Man erhält auch kostenlos Gelbe Säcke, weil hier der Müll richtig getrennt wird.

Ihr müsst auch die **GEZ**-Gebühren bezahlen, selbst wenn ihr keinen Fernseher habt ... Und beantragt **BAföG**, Geld ist immer gut (erkundigt euch aber doch noch danach)!

Alltag

Fahrrad auf jeden Fall mitbringen!! In Freiburg wird alles mit dem Fahrrad gemacht, man erreicht alles schnell und es ist viel angenehmer, um 2 Uhr nachts heimzufahren als zu laufen (nur unter der Woche, am Wochenende fahren die Straßenbahnen die ganze Nacht). Fahrräder werden auch nicht so oft geklaut wie in Mulhouse.

Der **Markt am Münsterplatz** ist auch einen Besuch wert. Hier kann man alles kaufen, was man braucht, die Stimmung ist super und vergesst nicht, eine Wurst zu essen!

Wenn ihr schon in der Stadt seid, passt auf - es fließen überall die sogenannten „**Bächle**“. Es gibt eine Geschichte, die besagt, dass wer in ein Bächle tritt, einen Freiburger - keine Angst, Jungs, bei euch wird es eine Freiburgerin - heiraten wird.

UNI

Nach langem Umbau ist die **UB** endlich wieder geöffnet. Und das Beste - sie macht nie wieder zu! 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag kann man dort arbeiten und ab und zu unten in UB-Café eine Pause machen. Vom 5. Stock hat man auch eine schöne Aussicht und kann beim abendlichen Arbeiten meistens den Sonnenuntergang beobachten.

Das **Chemiehochhaus** ist zwar nicht direkt im Zentrum von Freiburg, aber dafür kann

man umso besser die Aussicht auf das Münster, die Berge und eigentlich ganz viel von der Stadt genießen. Am besten ist es vom 10. Stock aus ;)

Unsere „kleine“ **Bib** im Hochhaus ist zwar nicht so modern, riesig und stylisch wie die UB, aber da kann man richtig gut schlafen. Achtung: es ist keine Lösung für die, die noch keine Wohnung haben, dort zu schlafen, man sollte das eher als Ort für ein Mittagsschlafchen verstehen. Nach dem Essen und vor Rechtskunde ist es perfekt, um den fehlenden Schlaf nachzuholen und fit und hochmotiviert in die Vorlesung zu kommen.

Noch ein paar praktische Tipps: Holt bei der Fachschaft **Skripte**, bevor es keine mehr gibt, dasselbe gilt auch für die Lehrbuchsammlung. Am Semesteranfang kriegt ihr nämlich dort Bücher nur, wenn ihr früh dran seid.

Macht auch auf jeden Fall bei der **Kneipentour** der Fachschaft mit, man lernt nette „Nicht-Regio-StudentInnen“ kennen und nebenbei entdeckt man Kneipen, wo man das nächste Mal hingehen kann.

Am Anfang des Jahres werden auf dem Campus **Campus-Tüten** verteilt. Darin sind ganz viele tolle Sachen wie Werbung, Gutscheine, was zum Naschen und so weiter.

Freizeit

In Freiburg angekommen, fällt direkt auf, dass die Stadt unglaublich viele Möglichkeiten zum **Feiern** bietet. Also nutze die Gelegenheit, aus deinem Zuhause rauszukommen und ab zur Party!! (TIPP: Eine Woche vor Semesterbeginn da sein und ohne Stress alles ausprobieren)

Wenn du dich für den **Uni-Sport** anmelden willst, musst du früh dran sein, ansonsten gibt es keine freien Plätze mehr. Falls du keinen kriegst, keine Angst, es gibt genügend andere Möglichkeiten, Sport zu treiben. Entlang der Dreisam oder um den Seepark kann man gut joggen. Fitnessstudios, Tanzschulen usw. gibt es viele.

Wenn das Wetter schön ist, dann ist der **Schwarzwald** ein super Ausflugsziel um zu wandern, zu picknicken, oder um zu baden, wenn ein See in der Nähe ist, die

Herbstliches Glottertal bei Freiburg

Aussicht zu genießen und einfach mit deinen Freunden einen schönen Tag zu verbringen. Auch der Schauinsland ist auf jeden Fall einen Besuch wert!

Von der Innenstadt aus kannst du in kurzer Zeit auf den **Schlossberg** laufen und von dort eine tolle Aussicht über die Stadt genießen.

Durch die Stadt **bummeln**: Einfach weil es Spaß macht und es mehr Läden als in Mulhouse gibt. Vor allem einen DM !

Wenn das Wetter schön ist, kann man gemütlich um den **Seepark** spazieren, im Sommer auf den Wiesen liegen oder spielen.

Der Restaurantcheck

Guide des restaurants

Ricarda Schmidt
David Vidal
Aurélien Kauffer

Feierling

In der Hausbrauerei Feierling gibt es neben gutem Essen auch das beste Bier in ganz Freiburg. Zudem wird direkt in der Wirtschaft gebraut, man sieht schon beim Reingehen die großen Kessel, in denen das Bier gärt. Zum Essen gibt es sehr gute badische und elsässische Spezialitäten, wie zum Beispiel Elsässer Wurstsalat, Maultaschen oder Käsespätzle. Viele Speisen sind hausgemacht, was auf der Karte vermerkt ist. Es gibt ein Tagesmenü, welches einen Salat beinhaltet und etwa 8 € kostet. Die übrigen Gerichte kosten 9 - 12 €. Wenn man im Sommer hingehört, kann man auch den schönen Biergarten nutzen und unter großen Bäumen im Freien essen.
Man findet das Feierling im Herzen der Stadt zwischen Augustinerplatz und Schwabentor, ein Besuch lohnt sich!



Omas Küche



Omas Küche ist ein sehr nettes Restaurant, das sich in der Nähe des Wiehre Bahnhofs befindet. Es ist gemütlich und es gibt einen netten Biergarten, wenn man draußen sitzen will. Man kann viele verschiedene Sachen essen, zum Beispiel Buletten, Käsespätzle etc... Es gibt auch ein Tagesmenü mit einer Suppe als Vorspeise und beispielsweise Cordon Bleu für ungefähr 8 €. Das Restaurant ist relativ billig im Vergleich zu der Größe der Portionen, die Preise liegen zwischen 8 und 12€. Eine echt gute Adresse für Personen, die für einen fairen Preis gut essen wollen!

Le FreiBurger

Le Freiburger est l'établissement réputé pour ses burgers dans tout Freiburg. C'est un petit bâtiment qui se situe près de l'office de tourisme (cf carte).

Ce petit « Imbiss » ne possède pas de serveur, on commande au comptoir en laissant son prénom, afin que le personnel nous appelle lorsque notre commande est prête. On se croirait au Starbucks des Burgers.

Le cadre est sympathique, un peu rustique. On trouve une grande table pouvant accueillir une dizaine de personnes ainsi que des petits comptoirs sur le côté qui nous permettent de déguster nos burgers en toute tranquillité. Petit bémol, l'établissement ne peut accueillir qu'une vingtaine de personnes.

La carte est composée de burgers divers et variés et offre aussi la possibilité aux végétariens de se régaler de burgers d'une autre qualité que celle du Mc Donald's. Une gamme d'accompagnements est proposée allant des frites aux « Farmkartoffeln ». Celles-ci sont honorées par une Kräutersauce maison. Une formule Burger, accompagnement et boisson est aussi proposée.

Les tarifs varient entre 5€ le burger seul à 10€ le menu selon le burger choisi. Les portions sont généreuses, pour ne pas dire gargantuesques: une grande portion de frites suffit à deux personnes.

Le FreiBurger est donc l'adresse idéale pour les étudiants désirant renouer avec l'Amérique pour une somme modique.



Le Paradies

Le Paradies est une petite taverne à proximité de l'université, qui nous a été conseillée par nos tutrices de tandem. Ce restaurant propose une cuisine couvrant une large gamme de goûts pour un budget allant de 8 à 12€. Une formule menu du jour est disponible et comprend l'accès aux différents buffets (entrée et dessert) que l'établissement propose. La nourriture est bonne, mais pourrait être plus copieuse. L'accès aux buffets compense ce léger défaut.

La taverne comporte une grande salle entièrement faite en bois. Le cadre est agréable et le service efficace.



Livre de recettes franco-allemand

Deutsch-französisches Rezeptbuch

Luisa Rzesny
Anaïs Loison

Ce livre de recettes a été conçu dans le cadre d'un projet de TANDEM. L'idée de base était ici de traduire les recettes françaises en allemand et vice-versa. Nous avons choisi les recettes et régions présentées par rapport aux origines des étudiants Regio Chimica, afin d'approfondir nos connaissances sur leur (et notre) culture. De la même manière, nous avons cuisiné les plats français en parlant allemand et inversement. Les recettes proviennent soit de livres locaux soit de recueils de cuisine de familles nous ayant confié leurs petites astuces. Nous en profitons donc pour remercier toutes les personnes ayant partagé leur savoir-faire avec nous!

Dieses Rezeptbuch wurde im Rahmen der Tandem-Arbeit erstellt. Dazu wurden die französischen Rezepte ins Deutsche und die deutschen Rezepte ins Französische übersetzt. Die Auswahl der Rezepte und die ausgewählten Regionen wurden auf die Herkunftsregionen der Studenten dieses Studienjahrgangs eingegrenzt, um einen näheren Bezug zu deren Kultur (und der eigenen) herstellen zu können. In der praktischen Umsetzung, also in der Küche, wurde auf die gleiche Weise Französisches "auf Deutsch" gekocht und umgekehrt. Die Kochanleitungen stammen teils aus lokalen Büchern, teils sind es Familienrezepte, die uns für dieses Projekt freundlicherweise zur Verfügung gestellt wurden. An dieser Stelle also ein großes Dankeschön an alle, die uns ihr Wissen weitergegeben haben!

Sommaire/Inhaltsverzeichnis

Partie 1: France

Le Midi:

Mesturets

Magret de canard

Cassoulet

La Savoie:

Tartiflette

Fondue au fromage

L'Alsace:

Choucroute

Tarte flambée

Butterbredele

Partie 2: Allemagne

Schwaben:

Salade de pommes de terre

Spätzle

Maultaschen

Pfalz:

Rôti à la moutarde palatin

Tarte à l'oignon

Rotweinkuchen

Bavière:

Brezeln

Obatzter

Weißwürste

Berliner

Le Midi

Bei der Überschrift meinen wir nicht das Mittagessen oder den Mittag, sondern eine wunderschöne und sonnige Region Frankreichs. Sie liegt im Südwesten des Landes zwischen dem Tal der Dordogne und den Pyrenäen. Sie ist bekannt für ihren guten Wein, zum Beispiel aus dem Weinanbaugebiet Gaillac und den herzhaften Käse, besonders den Rocamadour, der in Deutschland nicht all zu oft zu finden ist. Entlang der Ufer schöner Flüsse wie der Garonne, dem Lot und dem Tarn kann man idyllische Dörfer und schöne Städte bewundern. Darunter befindet sich die Metropole Toulouse, die auch die "rosarote Stadt" genannt wird. Sie verbindet den Canal du Midi mit dem Mittelmeer. Das mittelalterliche Carcassonne liegt ebenso entlang dieses Kanals und auch Lourdes ist eine weltberühmte Stadt dieser Region. Sie ist ein Wallfahrtsort auf dem Jakobsweg und hat für die Christen eine große Bedeutung. In diesem Kapitel finden Sie einige der berühmtesten Rezepte und auch weniger bekannte Spezialitäten.

Mesturets

Die Mesturets sind eine süße Spezialität aus dem Département Tarn, die man einfach zubereiten kann und zum Beispiel zum famosen "goûter" der Franzosen isst. Dabei kann der Teig entweder in der Pfanne in kleinen Portionen zubereitet werden oder als Kuchen im Ofen. Bei dem hier abgefassten Rezept handelt es sich um ein internes Familienrezept einer Familie aus Busque bei Tarn. Wir empfehlen es als Geheimtipp für Anfänger und Profis, die ihre Freunde überraschen wollen!



Zutaten:

- 500 g Riesenkürbis
- 1 Ei
- 100g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1EL Öl

Zubereitung:

Den Kürbis kochen und mehrere Stunden abtropfen lassen. Den weichen Kürbis zerdrücken und alle Zutaten zusammenmischen. Den Teig in kleinen Portionen in eine heiße Pfanne mit Öl geben und je zwei Minuten auf jeder Seite braten. Die Mesturets mit Zucker bestreuen und noch warm genießen.

Magret de canard

Die Ente ist nicht nur ein wichtige Speise in der chinesischen Küche - auch in Frankreich wird sie als Hauptbestandteil vieler traditioneller Gerichte verwendet. Vor allem im Südwesten des Landes ist es üblich, am Sonntagstisch ein Entenbrustfilet auf dem Teller zu finden. Der Grund für die Wahl dieses Gerichts ist der, dass man ganz einfach ein köstliches Festmahl kochen kann. Hier ist ein Vorschlag für ein Rezept ohne Schnickschnack, das man nach eigenem Geschmack anpassen kann.



Zutaten:

- 1 Entenbrust
- 1TL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Öl in die Pfanne gießen und auf hoher Stufe erhitzen. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer bis zur Hälfte der Tiefe in Breite und Länge einschneiden. Die Brust auf mittlerer Hitze 7 Minuten auf jeder Seite anbraten und ab und zu mit dem eigenen Saft übergießen. Vor dem Verzehr fünf Minuten ruhen lassen. Das Entenbrustfilet kann zu Kartoffeln oder einer Gemüsepflanne serviert werden.

Cassoulet

Um mit dem schönen Südwesten abzuschließen, kochen wir DAS typische Rezept im Midi: den Cassoulet. Er ist das Klischee der südwestfranzösischen Küche und kommt ursprünglich aus der Stadt Castelnaudary, die am Canal du Midi liegt. Für ein absolut leckeres und verdauliches Familienessen ist das fleischreiche Gericht ideal!

Zutaten:

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| • 500g Toulouser Wurst | • 300g Schwarze |
| • 6 Karotten | • 7 Knoblauchzehen |
| • 8 Entenflügel | • 1 kg Flageolettbohnen |
| • 3 große Zwiebeln | • Wasser, Salz, Pfeffer |

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Karotten schneiden. In einem Dampfkochtopf die Bohnen in 10 cm Wasser 30 Minuten lang kochen lassen. In einem großen Kochtopf die Wurst und die Ente im Öl andünsten, bis das Öl braun wird. Das geschnittene Gemüse unter das Fleisch rühren und 10 Minuten anbraten. Die Bohnen abtropfen. Die Schwarze auf dem Fleisch verteilen und die Bohnen darüber geben. So viel Wasser hinzugeben, bis man es an der Oberfläche sieht. Die zerdrückten Knoblauchzehen in dem Topf verteilen, ohne umzurühren. Das Ganze zwei Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

La Savoie

Die Savoie oder Savoyen liegt zwischen Seen in den Alpen. Diese Region hat die Schweiz als Nachbarn und gehört erst seit 1860 zu Frankreich, davor gehörte sie vielen verschiedenen Herrschaften an. Die Vielfalt der Landschaft bietet zahlreiche Freizeitaktivitäten, wie zum Beispiel den Wintersport in den Bergen oder viele unterschiedliche nautische Sportarten, darunter Segeln, Wasserski und vieles mehr. Ihre Spezialitäten gehen von Fisch des Genfer Sees über Käse wie Reblochon, Tomme oder Abondance bis hin zu Wein und anderem Alkohol. Die Region des Mont Blancs hat also viele Leckerbissen, von denen jeder etwas genießen kann. Im Folgenden werden ein paar Rezepte der berühmtesten Käsespezialitäten der Savoie angegeben.



Tartiflette

Zutaten:

- 1 Reblochon
- 1kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 250g Speckwürfel
- 20cl Crème fraîche
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen (ca. 20 Min.). Die geschnittenen Zwiebeln und Speckwürfel anbraten. Die Auflaufform mit den Kartoffeln füllen und die Crème fraîche darüber geben. Die Zwiebeln und Speckwürfel darunter mischen.

Den Käse in feine Scheiben schneiden und auf den Rest legen. Die Tartiflette bei 180°C im Ofen ca. 20 Min. backen bis der Käse geröstet ist.

Mit einem Glas Weißwein genießen.

Käsefondué

Zutaten:

- 100g Beaufortkäse
- 100g Comté
- 100g Emmentaler
- 15 cl Weißwein (trocken)
- Brot
- 1 TL Stärke
- 1 Schnapsglas Kirschwasser
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe im Fonduetopf verreiben. 10 cl Wein hineingießen und erwärmen. Den restlichen Wein in einer Schale mit der Stärke mischen. Den Käse langsam in den Fonduetopf hinzugeben und bei mittlerer Hitze rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Stärke-Mischung dazugeben.

Schließlich mit Pfeffer und Kirsch würzen und servieren!

Elsass

Das Elsass ist eine der französischen Regionen mit der stärksten kulturellen Identität, das sieht man auch im Bereich der Küche. An der Grenze mit Deutschland und der Schweiz gelegen, wird die elsässische Kultur durch diese Nachbarn beeinflusst und ist gerade deshalb einzartig, aber Vorsicht: Je nachdem, ob Sie sich im Nord- oder Süd-Elsass aufhalten, werden Sie Mannele oder Manala, Bredle oder Bredala etc. essen. Auf jeden Fall ist diese grenzüberschreitende Region voll von süßen und salzhaltigen Spezialitäten, die hier auch immer sehr leicht verdaulich sind! Es gibt ein elsässisches Sprichwort, das sagt: "In Deutschland gibt es viel, aber es schmeckt nicht. In Frankreich schmeckt es, aber es gibt nicht viel und im Elsass schmeckt es und es gibt viel!" Hier werden wir es anhand mehrerer typischer Rezepte beweisen!

Choucroute

Zutaten:

- 2kg Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 1,5kg Schweineschulter
- 6 Wiener Würstchen
- 6 Räucherwürste
- 3 Speckscheiben
- 6 Scheiben Knoblauchwurst
- 15 Kartoffeln
- Senf
- 2 Gläser Wein (aus dem Elsass)

Zubereitung:

Die Schweineschulter zwei Stunden in einem wassergefüllten Kochtopf kochen lassen. Das Kraut mehrmals klarspülen und es mit den geschnittenen Zwiebeln in einem anderen Kochtopf anschwitzen. Mit Wein ablöschen.

Die Kartoffeln und Würste im Wasser kochen.

Den Speck und die Knoblauchwurstscheiben mit der Schweineschulter auf das Sauerkraut aufsetzen. Das Ganze mit den Würsten und Kartoffeln servieren.

Butterbredete

Zutaten:

- 250g Mehl
- 125g Zucker
- 5 Eigelb
- 125g Butter
- 1 Esslöffel Milch
- geriebene Schale einer halben Zitrone
- 1/2 Beutel Vanillezucker

Zubereitung:

Den Zucker, die geriebene Zitronenschale, den Vanillezucker und 4 Eigelb zum Mehl geben. Das Ganze verrühren und die Butter stückweise dazugeben, bis man einen homogenen Teig erhält. Den Teig zwei Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig gleichmäßig zu einer Dicke von 3-4 mm ausrollen. Mit Ausstechern unterschiedliche Formen aus dem Teig ausschneiden. Diese auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Das letzte Eigelb mit Milch anrühren und die Bredele damit bestreichen.

Im Ofen bei 160°C (Stufe 5-6) backen bis sie goldbraun werden.

Flammkuchen

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Pizzateig
- 100g Quark
- 100g Crème fraiche
- 100g Speckstreifen
- 1 Zwiebel



Zubereitung:

Die Crème fraiche und den Quark vermischen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer oder Muskat würzen. Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und mit den Speckstreifen in der Pfanne anbraten. Die Crème-Mischung auf dem Teig verteilen und mit Speckstreifen und Zwiebeln belegen.

Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen (250°C) backen bis er knusprig ist.

Schwaben

A ne pas confondre avec Baden, le pays de Bade, la région voisine de l'Alsace, car ces deux régions ont un passé qui, de nos jours encore, provoque des disputes. Il s'agit d'une région dont les frontières ne sont pas très claires et qui se trouve à l'est du Land Baden-Württemberg. Comme nous sommes en train de faire connaissance avec les spécialités de Freiburg qui se trouve en Baden, nous indiquons quelques recettes de la région d'où vient le Zeppelin, le Volkswagen, l'allumette ou le canot automobile. On peut d'ailleurs noter qu'Albert Einstein étant né à Ulm, il est donc d'origine souabe.

Kartoffelsalat

Comme c'est une spécialité de toute l'Allemagne, nous avons décidé de placer la recette du Kartoffelsalat du Bade-Wurttemberg, car c'est de là que provient la recette. Dans une petite maison d'une petite ville nommée Friedrichshafen, au bord du lac de Constance habite une famille souabe qui fait de la bonne cuisine souabe. On aurait pu penser que ses recettes devaient rester un secret... C'est néanmoins de cette famille que nous avons pu récupérer les recettes familiales et nous sommes fières de pouvoir les partager dans ce livre! Merci alors à la famille Faul de partager votre culture avec nous!

Les Allemands mangent la salade de patates avec du pain pour le fameux "Vesper" ou bien avec des saucisses pour le repas de midi.

Ingrédients:

- 1 kilo de petites pdt à chair ferme
- 1 oignon
- 1/4 L de bouillon
- 5 cuillères à soupe d'huile
- 5 cuillères à soupe de vinaigre
- Sel, poivre

Préparation:

Faire cuire les pdt. Couper l'oignon en petits dés, verser le bouillon par dessus. Mélanger l'huile et le vinaigre avec du sel et du poivre et ajouter aux oignons au bouillon. Eplucher les pdt et les couper en rondelles. Mélanger la sauce de salade avec les pdt et laisser 'infuser' au moins une demi-heure.

La salade de pommes de terre devrait être humide, si elle ne l'est pas, ajouter du bouillon au tout.

Spätzle

Cette sorte de pâtes est connue et est faite dans toute la région du Rhin et malgré la concurrence du Haut-Rhin et du Bas-Rhin où l'on trouve aussi des Spätzle, la recette vient du pays de Bade et de la Souabe. Historiquement, les Spätzle sont une tradition alémanique et souabe, c'est donc pour cela que la recette notée ici vient de Souabe. A ne pas confondre avec les Knöpfle qui sont ronds. Et on peut dire globalement qu'il y a deux variantes de Spätzle: les Kässpätzle et les Spätzle avec du rôti et le jus de viande comme sauce. Il y a quand même trois moyens de préparations: le Spätzlehobel, la Spätzlepresse et la planche en bois. Nous allons vous présenter la méthode classique avec la planche.



Ingrédients:

- 4 oeufs
- 1 cuillère à café de sel
- 1/4 L d'eau froide
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 500g de farine

Préparation:

Mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la pâte gonfle légèrement. Préparer une casserole avec de l'eau salée bouillante. Mettre une couche fine de pâte sur une planche en bois mouillée au préalable. Racler avec un couteau des morceaux de pâte et les laisser tomber dans l'eau bouillante. Essayer d'avoir des bouts fins et de même taille. Laisser cuire pendant environ 3 minutes les Spätzle jusqu'à ce qu'ils flottent à la surface de l'eau. Les sortir de l'eau et passer à l'eau froide. Les spätzle peuvent être servis directement ou passés à la poêle, où on les mélange avec du Bergkäse et des oignons revenus à la poêle.



Maultaschen

L'autre nom de ce délice adaptable à tous les goûts est "Herrgottsböseherle". Il provient de la légende du nom d'origine des Maultaschen. D'après la légende, qui entoure l'origine des Maultaschen les moines du cloître de Maulbronn cachaient de la viande dans les "poches" en pâtes pendant le temps du carême, d'où le nom de Maultaschen.



Ingrédients:

Pâte:

- 500g de farine
- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

Farce:

- 500g de viande hachée mélangée
- 1 oignon
- 1 càs de concentré de tomates
- 1 càs de bouillon
- sel, poivre, muscade
- 200g d'épinards
- 2 tranches de pain de mie
- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 2 oeufs
- chapelure

Préparation de la pâte:

Pétrir la pâte avec tous les ingrédients, l'emballer dans du film plastique et laisser reposer pendant 40 minutes.





Préparation de la pâte:

Faire revenir dans une casserole les oignons coupés en petits dés avec la viande hachée dans du beurre fondu. Ajouter le concentré de tomates et le bouillon à la viande et assaisonner avec sel, poivre et muscade.

Cuire les épinards sans la queue et couper en petits morceaux. Ajouter les épinards à la viande. Ôter la casserole du feu et laisser refroidir.

Griller le pain de mie et couper en petits dés. Laver et couper le persil et la ciboulette. Mélanger les oeufs, le pain de mie et les herbes et mélanger avec le contenu de la casserole. Si le mélange contient encore du liquide, y ajouter de la chapelure jusqu'à ce que la consistance de la farce soit celle de boulettes de viande.

Etaler la pâte sur le plan de travail et couper en rectangles de 8x12 cm. Mettre une cuillère de farce sur chaque rectangle, le fermer et presser les bords. Faire cuire les Maultaschen dans du bouillon à peine frémissant jusqu'à ce qu'elles soient cuites - faire attention qu'elles soient bien fermées et ne s'ouvrent pas dans le bouillon.



Pfalz (Palatinat)

Nous vous présentons une région qui se trouve aussi dans le sud-ouest de l'Allemagne, dans le sud du land de Rhénanie - Palatinat. Cette région voisine de la France abrite un parc naturel appelé "Naturpark Pfälzerwald", bien connu des touristes qui y passent leur vacances. La plus grande fête du vin du monde a lieu tous les ans près de la route du vin à Bad Dürkheim. La fête populaire porte le nom de Dürkheimer Wurstmarkt, ce qui montre que le vin de la région n'était à l'origine pas au centre de la fête, mais c'était en fait la saucisse régionale.

Rôti à la moutarde palatin

Ingrédients:

- 1 kilo de viande de boeuf
- sel, poivre
- 4 c. à s. de confiture d'oranges
- 4 c. à s de compote de pommes
- 4 c. à s de moutarde
- 3 c. à s de vinaigre de cidre
- 2 c. à s de thym en poudre
- 1 c. à s de persil haché
- 2 oignons
- 1 carotte
- 100g de céleri-rave
- 1/8 L de vin blanc
- 1/4 L de bouillon de viande
- 1 pomme coupée en huit
- 4 c. à s de crème fraîche

Préparation:

Saler et poivrer la viande. Mélanger la confiture d'oranges, la compote de pommes, la moutarde, le vinaigre, le thym et le persil. Enduire le rôti de cette préparation. Placer le rôti dans un plat allant au four, couvrir et mettre au four préchauffé à 200°C pendant 1h15. Couper les oignons, la carotte et le céleri en dés. Rajouter au rôti après 20 minutes de cuisson, ainsi que le vin blanc et le bouillon de viande. Mettre les tranches de pommes sur les légumes et les faire cuire. Après cuisson, sortir le rôti et le maintenir au chaud. Passer le fond du rôti au chinois et le mélanger avec un peu de vin blanc et la crème fraîche. Porter à ébullition et assaisonner. Dresser les tranches de rôti sur un plat et décorer avec les tranches de pomme et le thym. Servir avec des quenelles de pommes de terre et une salade.

Tarte à l'oignon

Ingrédients:

- 400g de farine de blé complet
- 1 sachet de levure sèche
- 1c.à.c. de sel
- 1 c.à c. de sucre
- 4 c.à c. d'huile
- 250 mL de lait tiède
- 1,5 kilos d'oignons
- 2 c.à s. de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à s. de cumin
- 350g de lard fumé
- 200g de gouda
- 3 oeufs
- 2 c.à s. de crème fraîche
- sel, poivre, romarin

Préparation:

Travailler ensemble la farine, la levure, le sucre, l'huile, le lait et le sel pour former une pâte levée. Laisser reposer. Quand la pâte a doublé de volume, pétrir une dernière fois et l'étaler sur une plaque à four graissée.

Hacher grossièrement les oignons et les faire revenir dans le beurre à découvert pendant 15-20 minutes, après avoir salé, poivré et assaisonné de romarin, de cumin en poudre et d'ail haché menu. Ajouter le lard coupé en dés, le gouda râpé, les oeufs et la crème fraîche. Bien mélanger, saler et poivrer. Laisser refroidir.

Etaler la masse d'oignons sur la pâte et faire cuire au four pendant 40 minutes.

Electrique, préchauffé: 220°C

Chaleur tournante: 190°C (non préchauffé)

Gaz: therm. 3-4

Pfälzer Rotweinkuchen

Ingédients:

- 250g de farine
- 250g de sucre
- 250g de beurre
- 4 oeufs
- 1/8 L de vin rouge
- 1 c.à c. de cannelle
- 1 c.à s. de cacao en poudre
- 3 c.à s. de vermicelles en chocolat
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients. Mettre dans un moule graissé et 'sucré'.

Faire cuire pendant 70min:

Four électrique, préchauffé: 200°C

Four à chaleur tournante: 160°C (non préchauffé)

Four à gaz: therm. 3

On peut aussi répartir la pâte dans 4 bocaux à conserve de 3/4 L graissés, fermer hermétiquement et cuire au four 60 minutes à 150°C. Le gâteau se conserve jusqu'à l'ouverture du bocal.

Bavière

Brezeln

A l'origine, il s'agissait d'un aliment consommé pendant le carême chrétien, aujourd'hui la "Brezel" ou "Breze" est connue dans le monde entier comme étant une tradition bavaroise. A dire vrai, l'histoire de ces produits de boulangerie ne s'étend pas seulement à la bavière mais aussi au sud de l'Allemagne, en Autriche, comme en Alsace.

Ingrédients (pour 16-18 pièces):

- 500g de farine
- 300ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cube de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- 40g de beurre
- 1 L d'eau
- 3 cuillère à soupe de bicarbonate
- (evtl. des grosses graines de sel)

Préparation:

Dissoudre la levure avec quelques gouttes de lait et le sucre. Laisser lever pendant 15 minutes à température ambiante.

Ensuite pétrir le mélange avec le sel, la farine, le lait et le beurre jusqu'à obtenir une pâte élastique. Laisser lever la pâte pendant une demi heure au chaud; elle devrait doubler de volume.

Dégazer la pâte avec les mains sur un plan de travail fariné et la rouler. Couper la pâte en 16-18 morceaux de taille égale. Former des saucisses de pâte (longueur environ 30cm) qui sont plus épaisses au milieu. Former les Brezeln et faire lever pendant 15 minutes. Mettre les Brezeln non couvertes au frigo pendant une heure. Faire bouillir l'eau et dissoudre le bicarbonate dedans. ATTENTION! Ajouter peu à peu car le bicarbonate monte beaucoup.

Tremper les Brezeln dans l'eau bouillante pendant 30 secondes et les laisser égoutter. Mettre les graines de sel par dessus.

Graisser une plaque et étaler les brezeln dessus. Ensuite les mettre au four froid(!) et allumer le four à 220°C (Gas: therm. 4). Faire cuire pendant 18-20 minutes.

Obatzter

C'est la spécialité bavaroise qui nous a été présentée au début de nos études, quand chacun d'entre nous a pu goûter aux mets d'une autre région, d'une autre culture. Voici donc une petite impression du goût que le premier semestre a eu pour les étudiants de Regio Chimica.

Ingrédients:

- 250g de Camembert bien fait
- 125g de double-crème ou de fromage blanc
- 40g de beurre
- 1 oignon
- cumin en poudre
- 4 cuillères à soupe de bière
- 1 cuillère à soupe de paprika en poudre
- sel, poivre

Préparation:

Mélanger les ingrédients à l'aide d'une fourchette. Le Obatzter peut être servi sur du pain.

Weißenwürste

Ceci n'est pas une recette mais plutôt une idée de "repas" typiquement bavarois. Il existe en fait une tradition appelée "Weißenwurstfrühstück" - c'est-à-dire un petit déjeuner avec du boudin blanc. Par cette saucisse, on entend une saucisse de veau et de porc épicée qui a une couleur blanche. D'après la tradition, la saucisse blanche est servie avec de la moutarde douce et une bière - elle n'est plus censée entendre le son de cloche du midi. Ce petit déjeuner est parfait pour un matin avant ou après l'Oktoberfest de Munich.

Berliner

En hommage à la capitale allemande, nous voulons vous présenter un dessert qui a été inventé à Berlin et qui est traditionnellement mangé pendant le temps du carnaval. Les beignets peuvent être fourrés de différentes sortes de confiture, de crème à la vanille, de sauce au chocolat, de nougat, de liqueur d'oeufs ou de crème.

Ingrédients (pour 12 beignets):

- 500g de farine
- 200mL de lait
- 1 cube de levure de boulanger
- 50g de sucre en poudre
- 5 jaunes d'oeufs
- 60g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 1L d'huile
- de la confiture

Préparation:

Mettre la farine dans un bol et faire un creux au milieu.

Mélanger la levure dans le lait tiède avec une cuillère à café de sucre. Verser le mélange dans le creux de la farine et laisser reposer recouvert d'un torchon pendant dix minutes dans un endroit chaud.

Mélanger le reste du sucre, les jaunes d'oeufs, le beurre, le sel et le zeste avec la farine et pétrir. Laisser reposer la pâte à un endroit chaud jusqu'à ce que le volume de la pâte double (environ 30 min). Pétrir vigoureusement la pâte, faire deux parts et rouler la pâte. Faire six parts de chaque rouleau, former des boules et laisser reposer 30 min.

Chauder l'huile à 180°C. Faire les boules de pâte 2-3 min de chaque côté, faire égoutter et laisser refroidir sur du papier cuisson.

Remplir une poche à douille et remplir le Berliner avec de la confiture d'un côté. Saupoudrer de sucre glace ou rouler dans du sucre glace.



Chloé und Max in Heliota

Chloé et Max à Héliota

Eine Novelle von Victoria Harster und Pascal Kirchner

L'avion est en train d'atterrir à Héliota. Je vois la mer en regardant par la fenêtre. J'ai beaucoup d'espérances vis-à-vis de mon séjour ici. Je suis très impatiente de connaître la ville, de connaître les autres étudiants, de parler une langue étrangère.

Als ich meinen Kopf aus dem Flugzeug herausstrecke, spüre ich die angenehme Wärme und denke: "Es ist endlich soweit! Ich bin am Flughafen von Heliota gelandet!" Eine große aber, gemütliche Stadt. Im Flughafen fühle ich mich schon ein bisschen verloren, überall Schilder, die ich kaum verstehne, viele Leute. Man kann die Einreisenden und Ausreisenden an der Hautfarbe unterscheiden. Ich finde meinen Weg zur Straßenbahn nicht. Ich laufe seit zwanzig Minuten im Kreis und bezweifle langsam, dass es richtig war, hierher zu kommen. Spanisch beherrsche ich noch nicht so ganz und ich habe das Gefühl, dass die Leute hier, obwohl sie super nett scheinen, kein Englisch verstehen....

Ayant atterri, je sors de l'avion et je suis les autres gens, pour arriver au hall de l'aéroport. Je regarde l'horloge géante sur le mur et je constate qu'il est trois heures dix. En fait, je ne sais absolument pas où aller. Toutes les personnes qui marchent dans le hall en portant leurs sacs et en traînant leurs valises semblent connaître leur chemin. Je sors du bâtiment et je m'assois sur un banc, où je sors de mon sac le plan de la ville que j'ai imprimé chez moi. / Je vois un garçon qui passe devant mon banc et qui a l'air un peu perdu aussi. Étonnamment je me sens déjà un peu moins seule. Sur mon plan, j'ai marqué le chemin vers la résidence universitaire. Comme cela ne fait que deux kilomètres, j'ai prévu d'y aller à pied.

Als ich endlich verstehne, dass die öffentlichen Verkehrsmittel mit einem M gekennzeichnet sind, sehe ich ein Mädchen, das auf einer Bank sitzt - auch mit einem riesigen Koffer - und leicht verwirrt aussieht. Ich überlege mir kurz, ob ich ihr helfen soll, aber ich entscheide mich dagegen, weil ich die Kultur hier nicht kenne und ich mich sowieso nicht genug auskenne... Ich kämpfe noch 10 Minuten mit dem Fahrscheinautomat, warte auf die Bahn und steige endlich ein. Als ich auf meine Uhr schaue, ist es schon 17 Uhr. Ich frage mich, wo die Zeit hin ist! Ich bin doch schon um 15:12 Uhr angekommen...

Je vois pas mal de gratte-ciels et de rues remplies de voitures. Je dois admettre que je suis un peu inquiète d'être dans une ville de cette taille. Je dois traverser la rue devant moi qui est au beau milieu de la ville, mais ressemble néanmoins à une autoroute, si on considère sa largeur et la vitesse des véhicules. Le prochain passage piéton est à cinquante mètres. Une fois de l'autre côté, je vais tout droit vers le centre-ville. Je regarde mon plan. J'ai l'impression d'être sur le bon chemin, mais il est difficile d'en être sûre. Je suis alors cette route et en marchant, je vois beaucoup de jolis petits magasins, de vieilles maisons et de ronds-points décorés de fleurs, de petits buissons et de palmiers. Après un quart d'heure peut-être, je me retrouve dans un quartier qui n'est composé que de bâtiments géants et tout neufs. Je regarde encore mon plan et je me rends compte que je n'étais pas du tout sur le bon chemin. Je me trouve sur une place pleine de gens, mais ils ne me regardent même pas et en plus, je ne parle pas très bien leur langue. J'essaie alors de retrouver ma position sur mon plan, ce qui n'est pas très facile. Après cinq minutes au moins, je retrouve enfin le quartier sur le plan, puis la place sur laquelle je me trouve. Je remarque qu'en marchant un peu plus de deux kilomètres, j'ai réduit la distance jusqu'à ma destination d'un demi-kilomètre.

Je me sens un peu déprimée et je repars dans l'autre direction. En arrivant à un carrefour, que je peux aussi identifier sur ma carte, je tourne et je vais tout droit pendant longtemps, une demi-heure peut-être. Je suis de plus en plus impressionnée par la ville, mais je commence aussi à sentir la fatigue, parce que j'ai déjà marché beaucoup, il fait très chaud et j'ai une grande valise et mon grand sac qui sont tous les deux plutôt lourds. Une nouvelle étude de mon plan de ville révèle qu'apparemment j'ai dépassé ma destination. Je fais alors demi-tour et je cherche la rue que j'ai ratée, puis la résidence universitaire dont la couleur est un mélange indistinct de brun et de jaune. Je suis un peu étonnée qu'il ne soit pas interdit d'utiliser une telle couleur dans un espace public.

Nach dreimaligem Umsteigen, zweimal in die falsche Richtung, landen mein Koffer und ich auf dem Bürgersteig vor der Jugendherberge, wo ich erstmal übernachten werde, bis ich eine Unterkunft gefunden habe. Zum Glück kann die Hausmeisterin ausreichend englisch, um mir zu erklären, wie alles hier läuft und wo ich einkaufen kann. Denn ja, hier wird nur eine Küche zur Verfügung gestellt.

J'ai un mauvais pressentiment, car j'avais eu mon rendez-vous pour l'état des lieux à seize heures et demie... Il est presque dix-sept heures, je suis donc assez en retard. En plus, je me cogne la tête en passant la porte qui se referme automatiquement à chaque fois qu'on l'ouvre. Je ne peux pas bien la tenir, parce que je dois faire passer ma valise géante en même temps, donc il s'agit d'une opération assez difficile. Il y a même une réception dans le bâtiment et une dame qui est en train d'y travailler, mais elle ne me remarque pas. Je dépose ma valise devant la réception et j'enlève mes lunettes de soleil. La réceptionniste me

regarde, puis ma valise, puis son écran, puis elle me dit quelque chose, mais je ne comprends rien. « Je ne comprends pas... », dis-je en bégayant. « Je disais : Il n'y a plus de rendez-vous aujourd'hui. », me répond-elle. Je suis étonnée qu'elle sache parler français. Je sors de mon sac le document avec la date du rendez-vous et les autres informations et je le donne à la réceptionniste. Elle le regarde, puis elle me jette un regard amusé. « Vous êtes un peu en retard, dites donc ! » « Je n'ai pas trouvé l'adresse... », dis-je pour m'excuser. « Bon, attendez là-bas, je vais appeler la responsable des logements. » Je m'assois sur une chaise à côté de l'entrée et j'attends pendant une demi-heure au moins. Puis une autre dame arrive qui ne semble pas savoir parler français, ni anglais. Elle regarde le classeur dans ses mains. « Mademoiselle Chloé ? » « Oui. » Elle se met en route et sort du bâtiment, ce qui entraîne de nouveaux problèmes avec la porte. Je dois courir après la responsable des logements qui fait le tour du bâtiment, puis entre dans un autre. Mon appartement se trouve au troisième étage et évidemment, la dame ne m'aide pas à monter ma valise, Quand j'arrive en haut, elle ouvre la porte. Elle commence à regarder partout et à parler très vite. En même temps, elle coche des cases sur sa feuille. Ayant fini, elle me fait signer la feuille, puis elle part en me laissant la clé. Je n'ai rien compris de ce qu'elle disait. Je décide de me reposer un peu.

Ich brauche noch fast eine Stunde, bis ich frisch geduscht und umgezogen aus dem Haus herauskomme und mich auf die Suche nach etwas zu essen mache. In der Straßenbahn schreibe ich noch kurz meinen Eltern, dass ich gut angekommen bin, obwohl ich schon 21 bin, denn ich weiß, dass meine Mutter sich immer über so etwas freut.

Ich steige aus, wie die Hausmeisterin es mir erklärt hat, dieses Mal ohne mich zu verlaufen und stehe vor einem geschlossenen Supermarkt. Welchen Tag haben wir heute? Dienstag? Warum hat schon alles zu? Langsam habe ich Hunger und ich weiß nicht, wo ich noch etwas zu essen finden kann. Ich muss weiter in Richtung Innenstadt fahren, da gibt es sicherlich Geschäfte, die noch offen haben... Es stimmt zwar, dass es schon 21 Uhr ist, aber wir sind im Süden, wo ist denn die südliche Kultur?

Il s'avère que ce n'était pas une bonne idée, j'ai effectivement dormi pendant trois heures, il est maintenant vingt heures trente : Et je n'ai rien à cuisiner. Je vide mon sac et je l'emporte pour faire les courses. La réceptionniste gentille ne travaille plus, donc je ne peux pas lui demander où je peux trouver un supermarché. La plupart des magasins sont déjà fermés, mais après un moment, je trouve un supermarché qui est encore ouvert.

Ich laufe, das finde ich angenehmer, als Bahn zu fahren. Die Sonne geht langsam unter und ich genieße den erfrischenden Wind auf meiner Haut. Nach 20 Minuten befindet sich mich in der Innenstadt. Das erkennt man sehr einfach, denn alles ist beleuchtet. Ich finde sofort einen Supermarkt.

Mit einem Korb in der Hand fange ich beim Obst und Gemüse an. Es gibt komische Sachen, die ich noch nie gesehen habe, aber Gewöhnliches findet

man auch noch. Ich suche dann noch Nudeln oder Reis, das ist auch eine schwierige Frage, von Schokolade gar nicht zu reden... Ich verbringe eine Stunde zwischen all den Regalen, suche überall und finde nicht genau, was ich möchte. Irgendwann kommt eine Frau zu mir und erklärt mir irgendwas, was ich nicht verstehre. Ich suche weiter und ich habe ein schlechtes Bauchgefühl. Die Frau taucht wieder auf und probiert alles, bis ich endlich verstehre, dass ich zur Kasse gehen soll, weil das Geschäft schließt. Als ich alles in meinen Rucksack eingepackt habe, werfe ich einen Blick auf die Schlange hinter mir. Das Mädchen erkenne ich erst, als ich schon in der Straßenbahn sitze. Sie hat anscheinend auch den Weg vom Flughafen bis hierher gefunden.

Je mets longtemps à tout trouver, car évidemment je ne connais pas ce magasin. En plus, je n'ai pas noté ce que je dois acheter, donc j'ai peur d'oublier quelque chose d'important. Mais j'aime bien que les fruits soient moins chers ici que chez moi. Une employée du supermarché me fait signe d'aller à la caisse. Apparemment, ils ferment bientôt. Je me mets alors en route. Devant moi, dans la queue, je vois le garçon que j'ai déjà vu à l'aéroport.

Ich konnte gestern Abend nicht einschlafen und deswegen wache ich viel zu spät auf. Ich renne durch die ganze Wohnung, finde meine Sachen nicht und verpasse auch knapp die Straßenbahn. Ich steige in die nächste Bahn. Ich merke aber nicht, dass sie nicht in die richtige Richtung fährt. Ich steige wieder aus und suche die Bahn in die richtige Richtung. Die richtige Linie kommt an dieser Station natürlich nicht vorbei... Ich fahre also zurück und schaue auf meine Uhr, ich bin wieder an meinen Ausgangspunkt zurückgekommen, habe aber zwanzig Minuten verloren... Ich steige endlich in die richtige Bahn, als der Unterricht anfängt. Ich überlege, ob es sich überhaupt noch lohnt, dahin zu gehen, denn ich kenne die Universitätskultur nicht und weiß nicht, wie es wirkt, wenn man zu spät kommt. Ich fahre trotzdem hin, die Universität ist ein Horror. Die Gänge sind viel zu lang und verworren, ich finde nichts und fühle mich noch unsicherer als zuvor in der Straßenbahn. Ich probiere mit ein paar Studenten, die im Gang stehen, zu reden, aber es scheint so, als ob sie nicht wissen, was sie mit mir anfangen sollen...

Ich laufe ziellos durch das Gebäude und probiere, mich ins WLAN einzuloggen. Ich bin so in Gedanken versunken, dass ich das Mädchen gar nicht sehe und fühle nur, wie ich mit einer anderen Person zusammenstoße und höre, wie die Bücher, die sie getragen hat, sich auf dem Boden verteilen und die Blätter überall herumfliegen.

Le lendemain, je pars à la fac avec beaucoup d'avance, car je n'aime pas être en retard. J'ai encore en tête ce qui m'est arrivé hier. Trouver l'université s'avère beaucoup plus facile que prévu, mais pas la salle, par contre. En suivant des couloirs au hasard et en étudiant les flux d'étudiants, j'y arrive quelques minutes avant le début du cours. Beaucoup d'étudiants

arrivent en retard, dont un que je connais: celui que j'ai déjà vu à l'aéroport et au supermarché. Il est étudiant ici aussi, alors. Après le cours, je vais à la bibliothèque que je trouve assez facilement, allant demandé à quelqu'un qui parlait assez bien anglais, de m'expliquer comment la trouver. Quand je retourne avec un tas de livres dans les mains pour trouver la cantine ou un autre endroit sympa pour travailler, je le revois. Il regarde son portable, donc ne me voit pas. Il me bouscule et je fais tomber toutes mes affaires. Il s'excuse et moi, je m'excuse aussi, même si ce n'était pas de ma faute. Quand il remarque que je ne viens pas d'ici non plus, il commence à parler en anglais. Je dois sourire un peu, même si je suis énervée parce que dois ramasser mes affaires. Ayant fini, je lui dis : «Next time, mind your step! », et je m'en vais.

Ich starre sie erstaunt an und beginne, mich zu entschuldigen und bemerke dabei selbst meinen Fehler. Ich bemerke, dass sie auch nicht aus diesem Land kommt. Ich fange dann an Englisch zu sprechen, denn das ist eine Sprache, die ich schon ein bisschen besser beherrsche. Und ich sehe, wie sich ein Lächeln auf ihrem Gesicht ausbreitet, obwohl sie probiert, es sich zu verkneifen. Ich verstehe jetzt auch, dass sie sauer ist, weil sie alles wieder einsammeln muss. Sie packt ihr Zeug zusammen, steht auf und sagt noch todernst: „Next time, mind your step!“

Je reste dans la cantine pendant plusieurs heures et à l'aide des livres, je me fais une idée de ce que je dois apprendre pendant ce semestre. Pendant ce temps, un étudiant gentil fait le tour de la cantine en distribuant des flyers. Il m'en donne un et je le regarde. C'est pour une soirée étudiante à la plage. En partant, j'ai l'impression d'avoir assez travaillé pour la journée, donc je décide d'aller à cette fête.

Nach der Uni beschließe ich in die Stadt zu gehen, um sie auch bei Tag kennenzulernen. Als ich auf einer Terrasse sitze, kommt plötzlich ein Student zu mir. Also, ich weiß natürlich zuerst nicht, dass er Student ist, aber ich finde es schnell heraus. Er gibt mir einen Flyer für eine Party am Abend. Ich habe noch genug Zeit, um nach Hause zu fahren und mich vorzubereiten. Ich probiere mit dem Student zu reden, aber die Sprache wird schnell zum Problem.

Ich fahre heim und fange langsam an, mich an die Straßenbahnen zu gewöhnen. Nach der Dusche sitze ich auf meinem Bett und denke über den Tag nach. Ich habe den ersten Unterricht verpasst. Ich kenne dieses Land nicht, die Kultur ist mir noch unbegreiflich. Die Innenstadt ist zwar schön, aber ich habe noch niemanden kennengelernt ... und es scheint, als lebe jeder in seiner eigenen Welt und verlasse diese nur, wenn er von den anderen etwas braucht....

A la plage, je cherche une limonade, puis je regarde autour de moi, pour voir, si je trouve quelqu'un à qui parler. Je vois l'étudiant qui m'a bousculé. Il vient s'excuser encore. En fait, il a l'air sympa, je vais donc danser avec lui.

Ich habe trotzdem Lust, auf diese Party zu gehen, weil es nach einem Bier vielleicht einfacher wird, mit anderen Menschen zu reden. Ich mache mich auf den Weg und zum allerersten Mal schaffe ich das, ohne mich zu verlaufen. Ich fange an zu glauben, dass aus diesem Abend etwas werden kann. Die Party findet am Strand statt. Es ist - wie man sich vorstellen kann - ziemlich cool und wunderschön. Es sind echt viel Menschen da und der Großteil tanzt schon. Ich bestelle mir ein Bier und laufe ein bisschen durch die Menge. Ich sehe das Mädchen, das ich heute Morgen angerempelt habe. Ich gehe zu ihr und entschuldige mich. Ich habe das Gefühl, dass sie nicht mehr sauer ist oder alles schon vergessen hat. Wir tanzen und trinken und ich habe am nächsten Morgen keine Ahnung mehr, warum ich bei ihr aufwache.

En me réveillant le lendemain, je remarque qu'il y a quelqu'un à côté de moi. C'est lui ! Je n'ai aucune idée pourquoi il est là. Je me fais un thé, puis j'écris mon numéro de portable et mon nom sur une fiche que je glisse dans la poche de son pantalon. On ne sait jamais. Quand il vient s'asseoir à la table avec moi, je ne sais pas quoi dire. Lui non plus apparemment. À un moment il commence parler, donc on fait la conversation, mais sans rien dire de vraiment important ou intéressant.

Ich stehe auf und finde sie in der Küche. Wir wissen beide nicht, was wir sagen sollen, es wird langsam peinlich. Ich habe gar keine Ahnung, was zwischen uns gelaufen ist, aber das kann ich schlecht zugeben. Ich probiere, ein belangloses Gespräch zu führen und sie macht mit. Ich schaue auf mein Handy und eine unbekannte Nummer fragt mich, wie es gelaufen ist. Ich antworte nicht. Wir schauen beide auf die Uhr. Es ist spät! Viel zu spät! Uns fällt auf, dass wir zur Uni müssen, denn der Unterricht fängt in zwanzig Minuten an. Ich springe unter die Dusche, dann in meine Hose und wir gehen gemeinsam aus dem Haus. Ich habe nicht gefrühstückt, aber ich habe auch keinen großen Hunger. Wir schaffen es, trotz des ganzen Chaos, nur zehn Minuten nach Unterrichtsbeginn den Raum zu betreten. Und anscheinend stört es niemanden, dass wir zu spät sind. Es gibt sogar Leute, die zwanzig Minuten vor Ende noch kommen.

Während des Unterrichts antworte ich dem Jungen und er lädt mich ein, heute Nachmittag Fußball zu spielen. Ich bin kein großer Fan davon, aber ich sage zu.

Nach dem Unterricht verabschieden wir uns, ohne groß darüber zu reden, ob es etwas danach geben wird oder nicht. Ich bin mir nicht sicher, ob ich ihre Handynummer habe. Ich stecke meine Hände in meine Hosentaschen und finde einen Zettel, auf dem steht: „+336.54.36.22.15. Chloé“. Ich speichere erst die Nummer und überlege dann, was ich ihr schreiben könnte. Ich fahre kurz nach Hause, um mich umzuziehen.

Après le cours, on se dit au revoir sans parler de ce qui s'est passé ou de ce qui pourrait encore se passer dans le futur. Puis je me remets à travailler. Je me sens un peu effrayée d'avoir emmené un garçon chez moi dès le deuxième jour de mon séjour ici. Mais au moins il a l'air assez sympa et je suis heureuse d'avoir trouvé quelqu'un à qui parler.

Hey !
It's Max, thanks for giving me your number ☺

Hey !
Oh, thanks for texting me !

How are you doing ?

Fine, fine and you ?

Fine too ☺

☺

Would you like to grab a cup of coffee
with me? ☺

Yes, sure ! You mean like now ? Because I'm quite
busy...

No ! Maybe on Friday ?

Oh all right !

We could meet at the main street, there is a
nice coffee shop there. At 2:30 pm?

Sure ! See you ! ☺

RegioNEWS

Les plus belles expériences. Die schönsten Erfahrungen.

Bienvenue dans le monde des Regios !

En ce début d'année, découvrez l'aventure des membres de la promotion Regio Chimica et revivez, à mi-parcours, les temps forts de leur vie étudiante.



En ce troisième semestre, le cru Regio 2014 arrive à la moitié de son chemin vers le tant convoité triple diplôme de la **licence de chimie transfrontalière Regio Chimica**. Depuis plus d'un an, les 25 étudiants français et allemands de la promotion ont eu l'occasion de découvrir le système universitaire, mais aussi la culture et la vie étudiante dans deux villes de la région du Rhin supérieur, en devenant un groupe soudé, que la bonne humeur et le rire accompagnent au quotidien. Certaines difficultés ou tout simplement un changement d'orientation ont néanmoins conduit quelques étudiants à quitter l'aventure pour en rejoindre une nouvelle.

Au travers des différentes rubriques de ce magazine, trois étudiantes - Hélène, Laura et Mirjam - reviennent sur les expériences qui ont marqué leur parcours. A lire sans modération, que l'on fasse partie ou non de la grande famille Regio Chimica !

Bonne lecture

Traverser le Rhin pour étudier

Regio Chimica a la particularité d'être une formation transfrontalière. Sur les trois années qui mènent au diplôme, chaque étudiant doit obligatoirement étudier une année en France, à Mulhouse, et une autre en Allemagne, à Freiburg. L'occasion pour les étudiants de découvrir des systèmes parfois très différents.

L'université, les sciences, l'interculturel

L'aventure commence début septembre à la Faculté de Sciences et Techniques (FST) de Mulhouse, sur le campus de l'Illberg. Dès le début des cours, les étudiants découvrent un emploi du temps chargé, consacré bien évidemment à leur matière principale, la chimie, mais aussi - au grand malheur de certains - à la physique, aux mathématiques et même à la bureautique. Par ailleurs, la formation comporte, en plus des sciences, un module interculturel (enseigné à Mulhouse en langue allemande) qui consiste à apprendre aux étudiants à mieux connaître et à comprendre la culture de l'autre afin de développer des compétences qui leur permettront plus tard de s'intégrer plus facilement dans un contexte professionnel transfrontalier.



Ambiance décontractée en Salle 3, la deuxième maison des Regios à la FST.

Une grande importance est également accordée aux langues avec des cours d'anglais et des séances de



Le hall du bâtiment principal de chimie à Freiburg.

tandem franco-allemand (apprentissage d'une langue avec un binôme dont c'est la langue maternelle, et qui souhaite apprendre la vôtre).

Lors de la deuxième année à Freiburg, ce sont désormais les sciences - les mathématiques en moins! - qui sont enseignées en Allemand. Les séances du module interculturel se déroulent en français ou en anglais, et sont davantage consacrées à l'orientation professionnelle. Par ailleurs, le calendrier des examens, qui annonçait des contrôles continus presque chaque semaine, affiche désormais cinq ou six dates d'exams par semestre. Côté emploi du temps, en début de troisième semestre, c'est en quelque sorte la désillusion (à prendre avec humour, les Regios sont toujours positifs!). Les journées de quatre heures de cours par jour - "à l'Allemande" - sont finalement régulièrement remplacées par des journées dites "à la Française". En effet, le module interculturel s'ajoute aux cours prévus dans un cursus classique de licence de chimie. Cependant, les Regios sont d'infatigables travailleurs et ne s'en plaignent jamais (enfin, très rarement). Enfin, ils doivent s'habituer à changer presque chaque heure de salle ou d'amphithéâtre, tandis qu'ils passaient la quasi-totalité de leurs journées dans leur chère "Salle 3" à Mulhouse.

DIE REGIOS UND DIE UNI-BIBLIOTHEKEN

DER große Unterschied zwischen deutschen und französischen Studierenden ist, dass man in Deutschland sehr viel mit Büchern studiert. Das heißt auch, dass die "Bib" ein sehr wichtiger Ort ist, wo die Studierenden sich wohlfühlen sollten und stundenlang arbeiten können. Die Regios besuchen vor allem zwei Bibliotheken in Freiburg : die im Chemie-Hochhaus - zwischen den Vorlesungen, und für den Mittagsschlaf ! - und die große, moderne Universitätsbibliothek, wo man fast leben könnte ! Sie ist Tag und Nacht



La bibliothèque du bâtiment principal de chimie à Freiburg.

geöffnet, man kann im Café essen und trinken und sich auch auf den Sofas entspannen und erholen.

In Mulhouse ist es ein bisschen (ganz ?) anders. Die Bibliothek am Campus Illberg ist kleiner und älter und ist nur für das Lernen geeignet (wenn überhaupt). Die armen Regio-Chemiker können aber nur sehr selten dorthin gehen, weil die Vorlesungen erst um 17 Uhr oder 18 Uhr aufhören, aber die Bibliothek bereits sehr früh schließt !

Les travaux pratiques (TP)



À la FST, quand on joue avec la nourriture, c'est très sérieux !

Qui dit études de chimie, dit pratique en laboratoire. Des séances de TP, dans différents domaines de la chimie, en Français ou en Anglais, apparaissent régulièrement sur l'emploi du temps mulhousien. À Freiburg, c'est encore une fois différent pour les étudiants de Regio Chimica - module interculturel oblige! - qui effectuent les TP du troisième semestre... durant une partie des périodes de vacances ! Ils sont néanmoins indispensables à la validation des différents modules scientifiques pour le semestre. Ces semaines de pratique en laboratoire sont néanmoins motivantes pour les étudiants. Le programme allemand de deuxième année met en effet l'accent sur les travaux pratiques, avec des protocoles plus variés qu'à Mulhouse - non point que les étudiants n'apprécient pas les titrages ! (Humour encore) - avec des équipement souvent plus pointus. Luxe suprême : un équipement neuf (blouse, lunettes et gants) est même remis aux étudiants en début d'année. L'enthousiasme est cependant moins grand lorsque l'on apprend qu'il faut payer tout ce que l'on casse, en Allemagne !

RU vs. Mensa

Eine Besonderheit der Regio-Studenten ist, dass sie immer Hunger haben. Aber wie allen Studenten, fehlt es ihnen an Zeit und Geld. Dann essen sie (fast) jeden Tag in der Unimensa... *Pour le meilleur et pour le pire** !

Zwei Varianten: das französische "Restaurant Universitaire" (RU) und die deutsche Mensa.



Foto : Crous de Strasbourg

DAS RU IN MULHOUSE

Wenn die Studierenden in Mulhouse keine Lust haben, in der Mittagspause den ganzen Berg hinunterzugehen, können sie auf halbem Wege im *Resto'U Illberg* Halt machen und etwas essen.

Für eine vollständige Mahlzeit, das ihnen helfen wird, die vier Stunden Vorlesungen am Nachmittag zu überstehen, haben sie die Wahl zwischen zwei Arten Menüs. Das klassische Angebot besteht aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert und kostet 3,20€. Die Gourmets können auch für 4,10€ einen Hauptgang besserer Qualität, das Menü *Brasseur*, genießen.

Falls man weniger Zeit hat, kann man sich einfach ein Sandwich oder eine Pasta-Box aus dem *Cyber Café* holen.

Mehr Infos unter : <http://www.crous-strasbourg.fr/fr/Restaurants/resto-u-lillberg>

DIE MENSA IN FREIBURG



Institutsviertel

In Freiburg gibt es ganz nah am Chemie-Hochhaus die schöne Mensa *Institutsviertel*, wo die Regio-Studierenden meistens essen gehen. Dort hat man eine ziemlich große Auswahl. Das tägliche Angebot fängt an mit dem billigsten (1,65€) Gericht, *Schneller Teller* genannt. Dann gibt es für 2,80€ zwei verschiedene Menüs (Hauptgang mit Gemüse oder Salat) und ein Buffet, dessen Preis von der Menge abhängt. Zum Schluss gibt es auch das Wochenangebot, das meistens aus Fleisch/Wurst (oder vegetarischem Äquivalent) besteht.

Das Café bietet mehr Sandwiches als in Mulhouse - allerdings keine Pasta - und eine Menge Süßigkeiten.

Welche kulinarische Option den Studierenden am besten gefällt, ist nicht eindeutig. Es fällt aber auf, dass man in der Uni nie eine Zwei-Stern-Küche genießen werden kann! Wir werden uns sicher an die wässrigen Erdäpfel aus dem RU oder die seltsame Salatsauce aus der Mensa erinnern...

* im Guten wie in Schlechten Zeiten!

Zusammen kochen, essen (und trinken)

Bei Regio Chimica findet man immer eine Möglichkeit, die Gruppe versammeln, um zusammen ein gutes Essen zu genießen !

Die Regios essen überall !



In der RMD (Résidence Master Doctorat), wo manche Regio-Chemiker wohnen, gibt es immer eine nette Person, die ihre Tür gerne einigen anderen öffnet. Jeder bringt etwas zu essen und sein Geschirr mit und setzt sich hin, wo er Platz findet (manchmal sogar im Flur !). So verbringt man schöne Zeit miteinander !

Pascals Kuchen

Im Jahrgang 2014 gibt es eine große Geburtstagstradition. Alle Geburtstage werden in der Uni zwischen den Vorlesungen mit Pascals selbsterfundener Kuchen gefeiert. Deswegen sind die Regios wohl die Feinde aller Putzfrauen in Mulhouse und Freiburg !



Das grenzüberschreitende Buffet

Während der NovaTris-Tage 2014 haben einige Studierende einen Tag in der Kochschule EPICES in Mulhouse verbracht. EPICES wurde von Isabelle Haeberlin - der Frau eines berühmten elsässischen Dreis-Sterne-Kochs - gegründet, um "Kochkurse für alle anzubieten. Es wurden verschiedene typische Gerichte aus dem Dreiländereck gekocht, um ein grenzüberschreitendes Buffet zu erstellen.

LES CHIMISTES AU GRILL

En juin 2015, alors que la plupart des étudiants de la FST - voire tous ! - sont en vacances, les Regios résistent encore et toujours au repos et finissent leur année par un stage intensif de chimie organique avec le très énergique Dr. Belfrek. Afin de récompenser ce travail (presque toujours) acharné, un barbecue de fin d'année est organisé pour les L1 Regio Chimica. Nourriture et boissons sont offerts par l'université - on pense même aux végétariens, ce qui n'est pas habituel en France : comme quoi, l'interculturalité est partout, en Regio ! Les étudiants n'ont qu'à apporter quelques accompagnements et à se laisser servir. Enfin pas tout à fait, puisque ce sont Lucas M. et Mirjam qui prennent les commandes du grill.



Treffen L1/L2

Jedes Jahr Anfang Oktober treffen die neuen Regios den vorherigen Studiengang und so wird Regio Chimica ein Jahr nach dem anderen zu einer großen Familie. Ein Bus fährt von Mulhouse aus nach Freiburg und bringt alle L1*- und L2-Studierenden in den Schwarzwald, zur Hütte der Universität Freiburg. Nach dem traditionellen deutschen Abendbrot - Brot, Wurst, Käse, Bier und Bionade - werden von den L2 Spiele vorgeschlagen, damit die zwei Studiengänge sich besser kennen lernen. Das Ziel ist, dass am Ende des Abends jeder L1 einen Paten/Buddy findet, der ihm im kommende Studienjahr zur Seite steht, um verschiedene Fragen über Regio Chimica zu beantworten. Danach geht die Party weiter - bis mehr oder weniger spät in der Nacht ! - und am folgenden Tag wandert die Gruppe wieder nach Freiburg. Einige nette Paten laden zum Schluss ihre L1-Partner zu einem gemeinsamen Mittagessen in die Mensa ein, bevor sie nach Mulhouse zurückfahren.

* Studenten im 1. Jahr

Diplomübergabe

Eine andere Regio-Tradition ist die Diplomübergabe, die jedes Jahr Ende November stattfinde und zwar abwechselnd in Freiburg und Mulhouse. Eingeladen sind die Absolventen und ihre Familien, alle Regio-Studierenden und einige Professoren. Die Zeremonie fängt mit einer Rede der Studiengangsleiter an, die beide in die Fremdsprache wechseln (Herr Hillebrecht spricht also auf Französisch und Herr Krembel auf Deutsch), was ziemlich lustig für das Publikum ist ! Dann kommen die Reden von Serge Neunlist, "Papi Serge", der Regio Chemica erfunden hat, von NovaTris mit Annette Pasteau und von der "Amicale" Regio Chimica. Es gibt auch immer einen kleinen Beitrag der aktuellen Jahrgänge (Sketch, Musik, Kurzfilm, etc.) und natürlich auch einen der Absolventen, die die Geschichte ihres Studiengangs erzählen. Nachdem jeder sein Diplom erhalten hat, gibt es ein tolles Buffet mit anschließender Party, die von Studierenden organisiert wird.

Prix Bartholdi



Le prix Bartholdi remis à Serge Neunlist, qui a imaginé la formation Regio Chimica

Le 28 novembre 2014 a lieu à Europapark (Rust, Bade-Wurtemberg) la remise du Prix Bartholdi pour l'équipe pédagogique de la formation Regio Chimica. Il s'agit d'une distinction encourageant la coopération dans la Région du Rhin Supérieur, elle récompense chaque année une équipe pédagogique ayant pris l'initiative d'une formation bi- ou tri-nationale. Les représentants des étudiants, Aurélien et Victoria, ont eu la chance de participer à la cérémonie.

Le Duathlon

Une journée de mars, une équipe motivée et composée de neuf étudiants de Regio Chimica a fui les révisions de chimie organique et a pris le bus universitaire pour aller à Colmar. Mais que veulent-ils faire là-bas?



L'équipe Regio

Dès leur arrivées, ils ont vu beaucoup de décos et plein de gens en tenue très sportive ! Mais bien-sûr : cette année, le Duathlon, une compétition entre des étudiants et le personnel de l'Université de Haute-Alsace (UHA), a lieu à Colmar ! Comme le dit le nom, il y a deux activités : de la course à pied et du vélo. L'équipe se partage en tandems (comme nous y sommes habitués) et partage les épreuves : chaque tandem fait 4 kilomètres de course et 8 km de vélo en tout. Soit chacun fait 2 km de course et 4 km à vélo, soit l'un fait la route complète à vélo et l'autre la course. Au total, il y avait 80 équipes d'étudiants, donc nous n'avions pas beaucoup d'espoir de gagner un prix. C'était aussi de se faire plaisir en participant, d'après la devise : « Dabei sein ist alles » ou « l'important c'est de participer ».

Notre « chef d'équipe », Louise avait organisé les numéros d'équipe et avait toujours une vue d'ensemble, donc, nous étions prêts.

Voilà le signal du départ! Au milieu de beaucoup de monde, Anaïs et Mirjam font leur meilleur possible, ensuite Ricarda et Kathrin, puis Amelia et Lucas ! Tous les trois tandems ont doublé quelques autres cyclistes ou coureurs, mais ils se sont aussi fait doubler par d'autres. Donc nous tous n'avions aucune idée du classement général ! Finalement, le quatrième Tandem, David et Pascal, était sur le parcours, et les autres les attendaient à l'arrivée ! Là, il n'y avait pas encore beaucoup d'équipes quand les deux sont arrivés, mais ils ne savaient pas où exactement déclarer leur arrivée ! Après une petite aide de l'équipe, ils ont trouvé et ont donné leur numéro aux organisateurs.

Maintenant, une pause, du temps pour la détente et pour (très important) manger des cookies !! Tout le monde était content, ça nous a déjà beaucoup fait plaisir ! Toutes les équipes ayant fini leur parcours, ce fut le moment de la remise des prix. Il y avait plusieurs catégories : hommes, femmes, mixtes et personnel de l'UHA. D'abord, les prix pour les hommes ont été décernés, puis ceux pour la catégorie mixte. La surprise était très grande quand nous avons dû monter sur le podium. Et elle était encore plus grande lorsque que nous avons su que l'équipe Regio Chimica avait gagné le deuxième prix dans la catégorie mixte ! Le prix, c'était des raquettes de ping-pong, et deux t-shirts.

Après des danses d'allégresse, l'équipe a pris le bus pour le retour à Mulhouse. Tout le monde était très fatigué mais aussi très content. Comme ça, la nuit a été très reposante, et l'examen le jour suivant s'est très bien passé !

Fahrradfahren in der Stadt

Freiburg	Mulhouse
Viele Radwege und Fahrradstraßen	Hauptsächlich an den Hauptstraßen und in der Innenstadt
Oft als Teil der Straße	Meistens Teil des Gehwegs
Viel Verkehr, vor allem morgens	Fast immer freie Wege! (Außer es belegen Fußgänger den Radweg)
Rasantere Fahrweise, zum Beispiel nach Ampeln	Kaum Verkehr
Kein stadtweites Ausleihsystem	Viele Fahrradstationen zum Fahrräder leihen, zu einem günstigen Preis
Man sollte sein Fahrrad gut und sicher anschließen!	

Mulhouse reprend des couleurs



La photo figurant sur l'affiche de l'exposition, prise par Victoria.

Pendant nos premiers jours à Mulhouse, nous avions de nombreux cours pour débuter la chimie et pour mieux connaître les gens et la ville. Et comme l'année précédente, un des exercices consistait à prendre des photos de la ville. Mais pas uniquement des photos, puisque chaque groupe avait choisi une couleur, sur le thème de laquelle il ferait les 5 photos demandées. Pour mon groupe, c'était le vert. Nous imaginions que ce serait simple. Mais en fait, il faut vraiment réfléchir aux endroits, aux perspectives et aux objets qui vont avec, car comme exercice supplémentaire nous étions censés trouver un objet par photo. Nous avons fini avec une bataille d'eau

sur la Place de la Réunion. Comme objet pour cette image, nous avons choisi une bouteille d'eau de la fontaine à cet endroit. Les autres couleurs étaient le rose, le blanc, l'orange et le violet. Chaque groupe a fini par trouver suffisamment de photos accompagnées par des objets. Dans un cours de Tandem, nous avons ajouté une troisième chose : chaque combinaison image/objet serait illustré par un petit texte ou un poème en Français et Allemand, dans un mélange des deux langues. De plus, nous avons passé un après-midi avec quelques membres de l'association ENSCMulticolore (dont quelques Régios), qui nous ont guidés dans un TP ayant pour but de teindre des petits morceaux de tissu dans la couleur du groupe.

Enfin, dès le 15 octobre, nous avons pu présenter l'exposition dans le hall du bâtiment. C'était une surprise pour tout le monde de voir les résultats des groupes, qui étaient vraiment impressionnantes! En plus de cela, cette expérience nous a permis de découvrir des places, rues et lieux à visiter à Mulhouse.



La couleur violette

Orchester

Neben der Chemie haben fast alle noch andere Hobbys: Bei vielen ist eines davon, ein Instrument zu spielen. Um auch dieses weiterhin praktizieren zu können, haben aus unserem Jahrgang drei Regios im Uniorchester Mulhouse mitgespielt. Alle Stücke standen unter dem Motto „chant des nations“, sodass viele charakteristische Stücke aus verschiedenen Ländern gespielt und auch gesungen wurden, denn zum Konzert kam auch noch der Unichor hinzu, in welchem auch einige Regios aus den verschiedenen Jahrgängen mitsangen.

Schon die Proben waren sehr lustig, denn der « chef d'orchestre » hatte seinen Spaß daran, den deutschen Studenten immer wieder verschiedene Wörter der Musiksprache beizubringen.

Als dann im Dezember und April die beiden Konzerte mit dem Chor stattfanden, war unser Verständnis um etliche Wörter angewachsen, obwohl das beim Konzert natürlich alles ohne gesprochene Worte ab lief! Beide Konzerte waren gut besucht, als, ganz im Sinne der Interkulturalität wurden Stücke wie die Europahymne von Beethoven, „Pomp and circumstances“ (als 2. englische Nationalhymne) von Edward Elgar, „Verleih uns Frieden“ von Felix Mendelssohn-Bartholdy ebenso wie die „Marseillaise“ in einer Orchestrierung von Hector Berlioz gespielt und gesungen.



Als Krönung und Abschluss des Unijahres fand für und mit dem Orchester auch noch eine „dégustation musicale“ in einem elsässischen Weinkeller statt. Bereits vor dem ersten Stück wurde Crémant ausgeschenkt, im Anschluss daran gab es noch verschiedene Weinsorten zu probieren. Der „Einmarsch der Gladiatoren“ (Julius. Fucik) klang daraufhin so gut wie nie zuvor in den Proben! Eine ebenso schöne wie spaßige Veranstaltung, die einen schönen Abschluss des Mulhouser Orchesterjahres bildete!

Oktoberfest



Dieses sehr bekannte Fest ist ein sehr wichtige Tradition in der deutschen Kultur : jede Dame hat ein Dirndl, jeder Herr hat eine Lederhose zu Hause....

Wir Franzosen wollten unbedingt das Oktoberfest feiern. Die Stimmung ist dort so ausgelassen und ganz anders als in Frankreich. Die Franzosen haben nicht so viele so typische Feste, und wir fanden das wirklich interessant, es hat großen Spaß gemacht. Der beste Moment war, als alle auf den Bänken getanzt haben. Wir trugen alle Dirndl und Lederhose und verbrachten einen tollen Abend! (und das Bier war lecker ... wie zu erwarten).

- 1** DIRNDL & LEDERHOSE KAUFEN
- 2** TYPISCHE DEUTSCHE LIEDER AUSWENDIG LERNEN
- 3** BIER TRINKEN

JEDEN TAG SPAß



Tiramisu essen bei Ricarda



Picknicken vor der Residence



Geburtstag feiern



Versuchen in der Beim Versuch in der Studentenwohnheim gemeinsam zu essen

Bierstrichparty

La tradition après les Einführungspraktikum qui ont lieu avant la rentrée à Freiburg, c'est cette fameuse soirée.

Tout d'abord, le principe : durant nos travaux pratiques en chimie inorganique toutes les bêtises faites, verrerie cassée, lunettes/gants oubliés ... sont comptées : ce sont les fameux « Bierstrich ». A la fin, chacun doit payer son dû. Cela nous permet de financer une petite soirée pour marquer la fin de ces trois semaines de travaux pratiques continus. C'est aussi le moment de pouvoir discuter moins sérieusement avec ceux qui nous encadrent, et de se détendre après la rédaction du « Protokoll », synthèse du travail effectué.

N.B : Une solution acide ne se met définitivement pas dans la poubelle basique à liquide de la salle sous peine d'assister à une réaction assez impressionnante ...



Europapark

Notre année à Mulhouse ne pouvait se terminer sans un tour à Europapark, le parc d'attraction élu meilleur au monde et qui se trouve à Rust, en Allemagne dans le Bade-Wurtemberg. Ce parc est vraiment très beau, et vaut le détour. Nous avons fait presque toutes les attractions, et fait plusieurs fois celles à looping, vitesse, et les montagnes russes ! C'était une belle journée pour se retrouver une dernière fois dans un autre contexte que l'interculturel et la chimie.



Les bars

Les bars, c'est le bon endroit pour se retrouver entre Regio et passer une bonne soirée. La résidence Master Doctorat c'est bien, mais quand nous sommes une vingtaine de personnes, c'est assez rapidement trop petit ... Les endroits les plus fréquentés sont :

- l'inévitable **Shamrock**, qui a connu beaucoup d'anniversaire, et de soirées organisées à la dernière minute. Ces avantages : la proximité ! Et surtout, son ambiance irlandaise.
- Le **Gambrinus** : parfait pour boire de bonnes bières (c'est aussi possible en France) et aussi faire découvrir les « Flammkueche » alsaciennes. Ces avantages : des grandes tables pour les grands groupes (comme nous) et encore une fois, les meilleures tartes flambées ...
- La **taverne des chevaliers Teutoniques** : plus difficile à trouver, mais tout aussi sympa. Ces avantages : le large, ou plutôt le gigantesque choix de bière, et la décoration d'un autre temps.



In Freiburg haben wir alle unsere Wohnung, deswegen ist es ganz wichtig sich zu treffen. Es gibt viele Orte in Freiburg dafür :

- Wie den **Sharmock**, gibt es einen Irish Pub. Diese Bar gefällt allen sehr... Das irische Bier ist gut, aber die Burger sind ... unbeschreiblich gut !
- Das schöne **BORSO** : die Dekoration ist originell, aber auch ganz gemütlich ! Und man kann Tischkicker spielen.
- **Shooters** : Alles steht im Namen, es gibt mehr als 200 (vielleicht noch mehr) Varianten von verschiedenen Shoots.

Graffiti Festival Les Bozar

Nous avons participé à la quatrième édition en juin 2015 de ce festival autour des arts urbains.

Quelques-uns d'entre nous se sont rendus à une activité autour du graffiti (qui s'est avérée être destinée aux enfants, mais il est bien connu que les Regios sont des grands enfants !) et chacun a réalisé un petit tableau représentant son prénom sous forme de graff. Puis, nous avons pu participer à une oeuvre collective : une fresque solidaire. Beaucoup ont pu exprimer leurs talents artistiques, et ont réalisé de très belles œuvres. Durant toute une après-midi, nous avons aussi pu observer le déroulé du travail d'un graffeur, la précision et la patience nécessaire est impressionnante.



Die Regios = Kuchenpause !

Es ist sehr bekannt, dass die Regios immer dort sind, wo es Essen gibt ... Wir haben viele verschiedene Sachen gegessen, an vielen verschiedenen Orten.

Des crêpes



Restaurant Thaï



Eis in Freiburg



Typisch elsässisches Essen



Le marché de Noël à Strasbourg – le marché de Noël le plus vieux de toute la France! Celui à Colmar – un des plus jolis! Et à Mulhouse, il y a un des plus grands marchés de Noël d'Alsace. Et le mieux, c'est qu'ils sont tous assez proches pour les visiter. Donc samedi 6 décembre, un groupe d'environ 15 Regios s'est retrouvé à Strasbourg sur le « Christkindelsmärik » comme on dit en alsacien. Et vraiment, c'est une très belle ville et l'ambiance du marché était très agréable. A côté du marché, quelques personnes ont aussi visité la cathédrale vraiment impressionnante ! Malheureusement, nous ne sommes pas montés sur la tour, nous voulions y monter lorsqu'il faisait sombre, mais la tour était déjà fermée. Après un goûter alsacien (ou pas), les non-Strasbourgeois ont pris le train du retour.



Un autre jour, quelques personnes ont visité le marché de Noël de Colmar. Comme c'était le début du week-end et que nous voulions nous détendre après un vendredi très long, nous avons pris le train le soir. Lorsqu'il fait nuit, il y a une ambiance très particulière. Répartis en plusieurs groupes, nous avons aussi visité un peu la ville, des maisons décorées avec des lumières ou des maisons alsaciennes, car il y a beaucoup de vieilles maisons très belles. Après quelques vins chauds (rouge et blanc), nous avions moins froid, et nous avons passé une bonne soirée !

Et bien sûr nous avons été plusieurs fois au marché de Noël de Mulhouse, et par hasard, nous avons rencontré d'autres Regios de troisième année ! Là, il y a aussi plein de jolies choses, c'est fait pour acheter des cadeaux pour Noël !



Texte von/ textes par: Laura Carlino, Hélène Henky und Mirjam Schröder

Zitate - Citations

Während unserer gemeinsamen Zeit wurde viel Unsinn erzählt... Und glücklicherweise haben wir ALLES aufgeschrieben!

Luisa: « C'est à nous qu'il faudrait donner un catalyseur pour que le cours passe plus vite...»

Hélène (wahrscheinlich am Ende des Tages) :
« Ich tote ! »

Luisa : « On va chez l'apotissière ? »
(pour potière)

Echange entre Lucas et un professeur : « -Monsieur Volta ... - qui a inventé le Voltaren bien sûr »

Luisa, in einer Übung : « 4.10^8 : oh non !! J'ai dépassé la vitesse de la lumière » (man muss sich das ängstliche Gesicht dazu vorstellen)

Interculturel :
« Wir sind alle Eisberge ! »

Pre. Boulanger :
« ce magnifique signal patatoïde ! »

de de
nous parlent souvent
pyramides planes » et
liaisons non liantes »

Marielle : « Les maths, c'est comme la gastro. On se demande si on va y survivre, mais on y peut rien alors on attend que ça passe. »

Pr. Bordemann : « Le polynôme est un chat, qui s'appelle Horst »

Aurélien aimerait « participer aux vies commutatives des gens » (wir versuchen noch immer es zu verstehen)

Soazic : « Ils se fiancillent ! » (für : ils se fiancent)

Amelia: Wie meine Mitbewohnerin glaubt, dass sie Bierstriche abbauen kann:

"Ich backe am Wochenende einfach einen Kuchen! Da freue ich mich, wenn ich ihn backe, und alle anderen freuen sich, wenn ich ihn esse."

Echange entre Lucas et David :

- « - C'est jamais de ta faute !
- C'est normal, je suis français. »

"En fait ca va, tu prends la Vorwahl Zucker et tout est bon, même la Gemüsesuppe!" - David über den Kaffeeautomaten im Chemie-Hochhaus

Références: H. Yamanaka, M. Yokoyama, T. Sakamoto,...
Luisa: «Ils sont drôles les noms
David: J'aimerais bien savoir à quoi ça sert un sac à moto.»

Kathrin (in der amicale des sciences): "Un coca chéri!" (coca cherry)

Marielle (le jour de son anniversaire):
"Les Ladyboys c'est comme des végétariens qui mangent de la viande!"

Hélènes Beobachtung laut Laborheft: "stark blau qui suddenly disparaît"

Louise: "Muss man dann nicht noch das komplexe Quadratsquadrat bilden?"

David: "Quand je m'ennuies en cours, je compte les cheveux de Plattner, mais bon, l'affaire est assez vite réglée..."

David " les Bachelors nous aiment pas, un jour en bio pour pas nous faire passer les feuilles, j'en ai vu un qui les a mangé"

Marielle: "Au resto vendredi j'ai dit de Kathrin "sie ist künstlich begabt" au lieu de künstlerisch"

Luisa (immer sehr freundlich zu Hélène) : « Regarde, toi aussi t'arrives à être moche et marrant en même temps ... »

David: «je te laisse, chaque ville a besoin d'un héros et le devoir m'appelle. Je monte sur ma vidalmobile» imaginez sur son vélo prêt à partir

R E G I O

r e c e t t e s

z e p t e



INHALTSVERZEICHNIS

TABLE DES MATIÈRES

ESSEN FÜR DIE GANZE FAMILIE/ REPAS DE FAMILLE

JETZT IST FIEROBE!

1. FLÄDLESUPPE MIT GEMÜSE
2. SCHÄUFELE MIT KARTOFFELSALAT
3. SCHWARZWALDKUCHEN

S'ESCH A FASCHT!

1. SOUPE À L'OIGNON
2. LES „FLEISCHSCHNACKA“ AVEC DE LA „FLEISCHSUPP“
3. TARTE AUX POMMES A L'ALSACIENNE

FÜR DEN KLEINEN GELDBEUTEL/PETIT BUDGET

SCHMAUS FÜR DIE FREIBURGER STUDENTEN-GOSCH

1. BADISCHER WURSTSALAT MIT KÄSE
2. KÄSESPÄTZLE
3. SCHWARZWALDCREME

L'ÉTUDIANT ALSACIEN

1. SALADE DE CHOUCRUTE
2. FLAMMKUCHEN
3. CRÈME ALSACIENNE

ESSEN FÜR DIE GANZE FAMILIE

/

REPAS DE FAMILLE

REGIO REZEPTE & RECETTES



REGIO REZEPTE & RECETTES

Jetzt ist Fierobe!

1. Flädlesuppe mit Gemüse

100 g	Farine
125 mL	Lait
2	Oeufs
	Sel
Environ 400 g	Assortiments de légumes pour soupe
1 L	Bouillon (cuisiné soi-même ou instantané)
½ Cc	Marjolaine séchée
½	Branche de persil
	Poivre
	margarine

- ✓ Pour la préparation des „Flädle“, mélanger la farine, le lait ,les oeufs et une bonne pincée de sel puis laisser la pâte reposer 15 minutes.
- ✓ Entretemps, laver et découper les légumes en petits morceaux pour la soupe. Faire cuire les légumes dans le bouillon et la marjolaine pour 20 minutes à feu doux.
- ✓ Dans une poêle faire fondre un peu de margarine et faire à partir de la pâte des „Flädle“ 3-4 crêpes fines. Laisser refroidir les crêpes puis les rouler puis couper des tranches les plus fines possibles (Flädle).
- ✓ Laver, essorer et hacher le persil.
- ✓ Une fois les légumes cuits, assaisonner à sa convenance avec le sel et le poivre.
- ✓ Disposer les “Flädle“ dans un bol où une assiette creuse et verser la soupe par dessus.

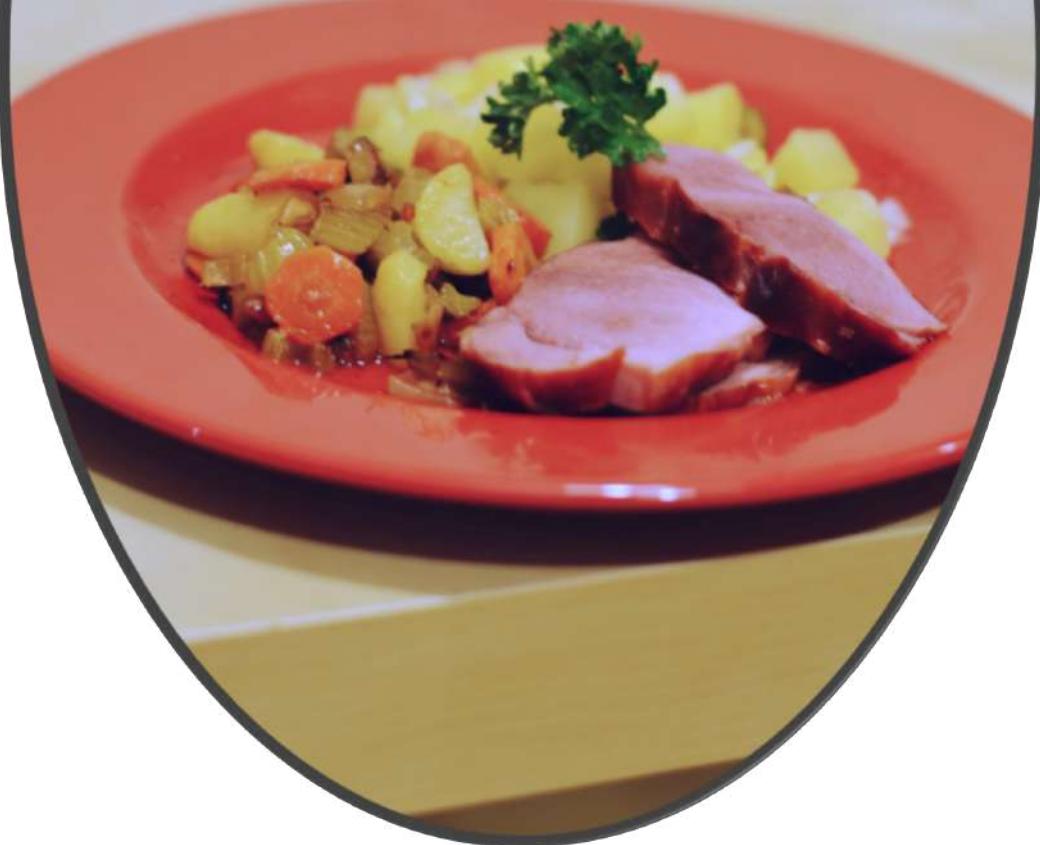
2. Schäufele mit Kartoffelsalat

a. badischer Kartoffelsalat

5 Portions

750 g Pommes de terre
1 Oignon
1 cube Bouillon de viande ou de légumes
3 Gros cornichons
2 CS Vinaigre
2 CS Huile de tournesol
Sel
Poivre

- ✓ Cuire les pommes de terres dans de l'eau bouillante. Une fois cuites peler les pommes de terres; les couper en dès et les mettre dans un saladier.
- ✓ Couper les oignons en petits morceaux.
- ✓ Couper les cornichons en rondelles.
- ✓ Ajouter les cornichons et les oignons dans le saladier.
- ✓ Dissoudre le cube de bouillon dans une tasse et en répartir sur la salade ; ajouter l'huile et le vinaigre puis assaisonner avec le sel et le poivre.
- ✓ À servir encore tiède.



REGIO REZEPTE & RECETTES

b. Schäufele mit Honigglasur

3 Portions

1	Citron bio
40 g	Miel
700 g	Épaule de veau
40 g	Carotte
80g	Branche de céleri
100 g	Oignons
2	Tête d'ail
3	Huile végétale
250 mL	Riesling
500 mL	Fond de veau
15g	Beurre
	Sel
300g	Jeunes pommes de terres

- ✓ Peler très finement le zeste du citron (sans la sous-couche blanche de la peau) et faire bouillir les zestes dans l'eau jusqu'à ce que ceux-ci blanchissent. Couper les zestes en petit morceaux et les mélanger au miel et à 4 Cs d'eau.
- ✓ Retirer le surplus de gras éventuel de l'épaule de veau et couper la viande en deux. Peler les carottes et les oignons, laver le céleri et couper le tout en petits dés. Ecraser l'ail. Faire préchauffer le four à 165°C.
- ✓ Faire chauffer 2 Cs d'huile dans une poêle et faire griller la viande 2-3 minutes à feu moyen; saler. Sortir la viande et faire revenir dans la même poêle les légumes, les oignons et l'ail à feu moyen pendant 5 à 8 minutes. Verser le vin dans le plat et laisser cuire à feu vif ; ajouter le fond de veau, 300mL d'eau et laisser chauffer.
- ✓ Répartir le glaçage citron-miel au pinceau sur la viande et la poser sur la grille du four; disposer les légumes et le jus (à base de vin/eau et fond de veau) dans un plat puis placer celui-ci dans le four, sous la viande. Laisser cuire environ 2heures en remettant régulièrement du glaçage miel-citron sur la viande.
- ✓ Pendant ce temps faire cuire les pommes de terres, les couper en dés puis les faire dorer à la poêle avant de les ajouter avec les légumes dans le four. Une fois les deux heures écoulées, sortir la viande et les légumes du four et servir avec de la salade de pommes de terre.



REGIO REZEPTE & RECETTES

3. Schwarzwaldkuchen

12 Portions

250 g	Beurre
375 g	Sucre
2 sachets	Sucre vanillé
5	Oeufs
250 g	Farine
2 Cc	Levure
1 Cc	Café instantané
125 g	Poudre de noisette
2 Cs	Poudre de cacao
2 Cc	Cannelle
1 Cc	Kirsch
1 sachet	Glaçage au chocolat

- ✓ Faire préchauffer le four à 165°C.
- ✓ Battre le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les oeufs. Mélanger la farine et la levure à la préparation, puis ajouter le reste des ingrédients.
- ✓ Verser la pâte dans un moule à Kugelhopff et mettre le moule au four pendant 65 minutes.
- ✓ Verser le glaçage sur le gâteau refroidi et démoulé.



REGIO REZEPTE & RECETTES

S'esch a Fascht!

1. Soupe à l'oignon

4 Portionen

4 Stück	Zwiebeln (groß)
50g	Butter
1EL	Speiseöl
1EL	Mehl
25cl	Weißwein
1l	Wasser
6 Scheiben	Toastbrot ohne Kruste
100g	geriebener Hartkäse (z.B.: Comté)

- ✓ Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- ✓ Hinzugeben von Zwiebeln zur Butter-Öl-Mischung und vorsichtig dünsten.
- ✓ Bedecken der Mischung mit Mehl und hinzugeben von Wasser und Wein.
- ✓ Abschmecken der Suppe.
- ✓ Suppe vorsichtig für ca. 20 Minuten im geschlossenen Topf kochen lassen.
- ✓ Toasten der Brotscheiben, anschließend diese in vier Schalen in den Backofen geben.
- ✓ Hinzugeben von Käse in jede Schale.
- ✓ Übergießen mit Suppe und im Ofen überbacken lassen.
- ✓ Vor Servieren erneutes Zugeben von Käse.



2. Les „Fleischschnacka“ avec de la „Fleischsupp“

4 Portionen

Für den Teig/“ Nudladaig“

500g Mehl
4 Eier
Salz

für die Füllung

1,2 kg Gekochtes Fleisch
1 Ei
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
für die Brühe
250g Weiße Champignons
Speiseöl
1l Fleischbrühe

- ✓ Kochen des Fleisches in der Fleischbrühe.
- ✓ 4 Eier mit einer Prise Salz schlagen, dann nach und nach Mehl dazugeben (Teig wegstellen).
- ✓ Zwiebel, Petersilie und gekochtes Fleisch fein schneiden und mit Ei mischen.
- ✓ Teig in ein großes Rechteck mit einer Dicke von 3mm ausrollen.
- ✓ Belegen des Teiges mit der Fleischmischung.
- ✓ Zusammenrollen des Teiges zu einer Rolle (falls notwendig die Teigenden mit Wasser zusammenkleben).
- ✓ Rolle in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und leicht mit Mehl bestreuen.
- ✓ Fleischschnacka in Pfanne mit Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.
- ✓ Fleischschnacka mit Champignons und Brühe bei mittlerer Hitze 25 Minuten lang in den Backofen geben.



REGIO REZEPTE & RECETTES

3. Tarte aux pommes a l'alsacienne

6 Portionen

4	Äpfel
1 Packung	Mürbeteig
2	Eier
25cl	Crème fraîche
100g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

- ✓ Mürbeteig auf runder Tarte-Form verteilen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.
- ✓ Schälen und schneiden der Äpfel in feine Scheiben.
- ✓ Verteilen der Scheiben auf dem Tarteboeden.
- ✓ Mischen von Zucker, Crème fraîche, Eiern und Vanillezucker.
- ✓ Mischung über die Äpfel geben.
- ✓ Backen der Tarte bei 200 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen, bis die Tarte goldbraun ist.

FÜR DEN
KLEINEN
GELDBEUTEL

/

PETIT BUDGET

REGIO REZEPTE & RECETTES



Schmaus für die Freiburger Studenten-Gosch

1. Badischer Wurstsalat mit Käse

4 Portions

400 g	Saucisse de viande
250 g	Emmental rapé
1	Oignon printanier
6 Cs	huile
2 Cs	Vinaigre de Cranberry
2 Cs	Herbes aromatiques
4	Gros cornichons
	Sel
	Poivre

- ✓ Peler la saucisse de viande; la couper une fois dans la longueur puis couper des tranches. Couper les cornichons en lamelles. Laver et couper finement l'oignon printanier.
- ✓ Pour la vinaigrette mélanger l'huile, le vinaigre, les herbes aromatiques le sel et le poivre dans un saladier et y ajouter les ingrédients préparés précédemment.



REGIO REZEPTE & RECETTES

2. Käsespätzle

3 Portions

250 g	Spätzle
30 g	Margarine
100 g	Emmental
50 mL	Eau
1-2	Oignons
	Poivre
	Marjolaine

- ✓ Couper les oignons finement et les faire dorer dans une poêle avec de la margarine.
- ✓ Faire cuire les spätzle dans la poêle.
- ✓ Y ajouter le fromage , le poivre et la marjolaine puis couvrir la poêle avec un couvercle et laisser cuire 15 minutes environ.



REGIO REZEPTE & RECETTES

3. Schwarzwaldcreme

4 Portions

500 g	„Magerquark“ ou fromage blanc
4 Cs	Lait
30 g	Sucre
1 brique	Crème fouettée
2 sachets	Sucre vanillé (à la vanille de bourbon)
1 bocal	Cerise au sirop
100 g	Chocolat au lait

- ✓ Égoutter les cerises.
- ✓ Mélanger le „Magerquark“, le lait et le sucre jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Battre le sucre vanillé et la crème fouettée jusqu'à obtenir une texture mousseuse et l'incorporer également au „Quark“.
- ✓ Remplir des verrines du mélange jusqu'à environ la moitié, disposer quelques cerises puis recouvrir à nouveau avec la crème de Quark, répéter l'opération jusqu'à remplir la verrine (en finissant par une couche de crème).
- ✓ Faire fondre le chocolat (réserver quelques carreaux) puis le verser sur le dessus de la verrine.
- ✓ Laisser le mélange reposer dans le réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat durcisse. Ajouter quelques cerises et un carreau de chocolat pour la décoration puis servir.



REGIO REZEPTE & RECETTES

L'étudiant alsacien

1. Salade de Choucroute

4 Portionen

250g	Sauerkraut
8	Walnüsse
1 EL	Speiseöl
1 EL	Schnittlauch
1 großer	Apfel
1 EL	Essig
1 EL	Dill, gehackt
1 EL	Petersilie
1	Zwiebel
	Salz, Pfeffer

- ✓ Sauerkraut abwaschen, schleudern und gründlich trocknen.
- ✓ Apfel und Zwiebel sauber abwaschen.
- ✓ Apfel in Würfel schneiden.
- ✓ Zwiebel in runde Scheiben schneiden.
- ✓ Sauerkraut, Apfel und Zwiebel mischen.
- ✓ Dazugeben von Essig, Dill, Salz und Pfeffer.
- ✓ Petersilie und Schnittlauch zerkleinern und hinzugeben.
- ✓ Öl, Nüsse und zerkleinerte Kräuter über den Salat geben.



REGIO REZEPTE & RECETTES

2. Flammkuchen

1 Portion

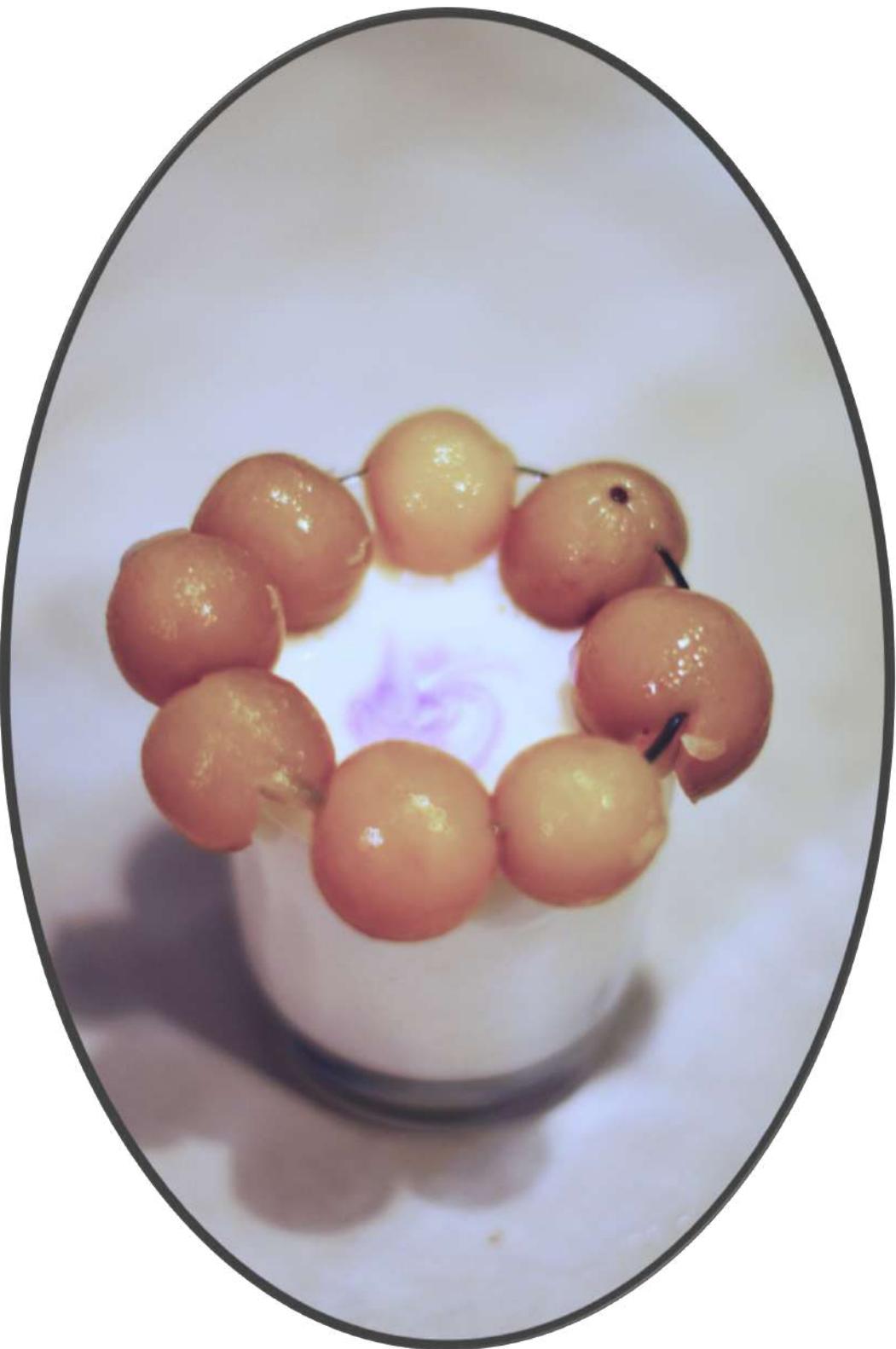
Für den Teig:

2 EL	Öl
125 ml	Wasser
1 Prise	Salz
250 g	Mehl

Für den Belag:

2	Zwiebeln, in halbe Ringe dünn geschnitten
100 g	Speck, gewürfelt
1 Becher	Crème double oder Quark
1 Becher	Schmand, 24 % Fett
	Pfeffer
	Salz
	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

- ✓ Vorheizen des Backofens auf 250°C.
- ✓ Knetteig zubereiten und sehr dünn ausrollen.
- ✓ Mischen von Schmand mit Crème double und würzen.
- ✓ Mischung auf den Teig verstreichen.
- ✓ Dünsten von Zwiebeln in der Mikrowelle und diese mit Speck auf dem Belag verteilen.
- ✓ Flammkuchen 20 Minuten lang backen.
- ✓ Flammkuchen zum Servieren mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



REGIO REZEPTE & RECETTES

3. Crème alsacienne

4 Portionen

200g	Doppelrahm-Frischkäse
3	Eier
4 EL	Zucker
1 EL	Kirschwasser
18	eingelegte Kirschen eingelegte Mirabellen zum Dekorieren

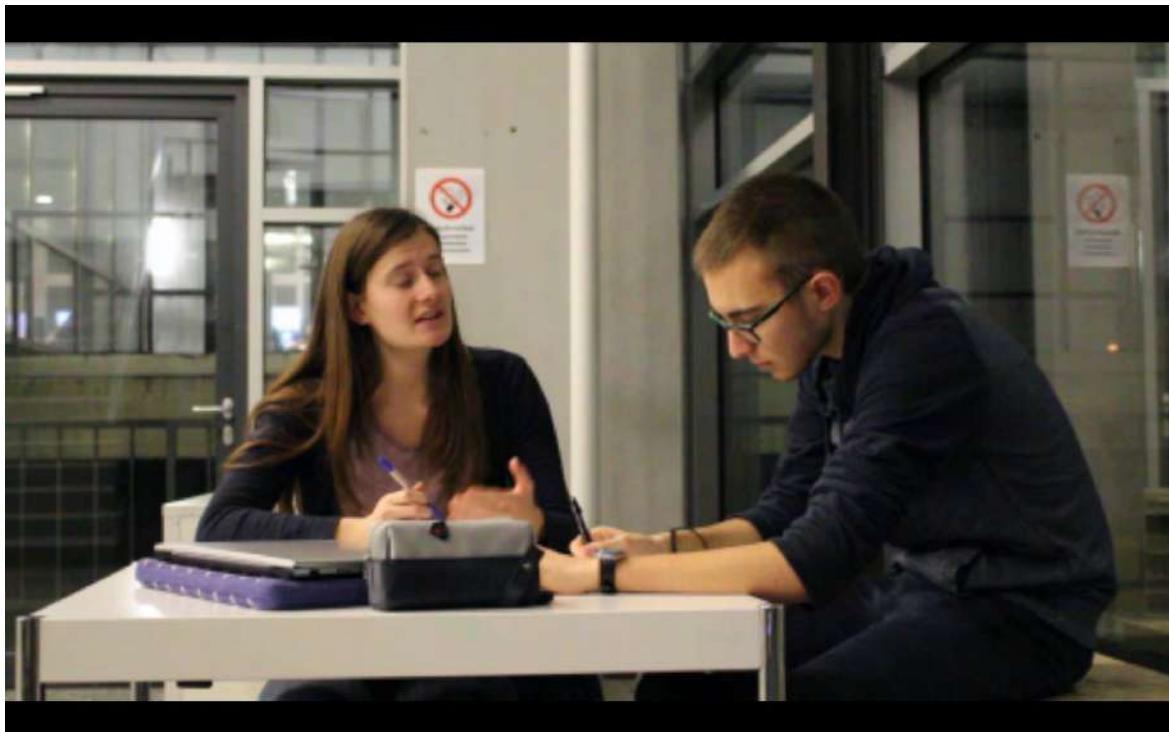
- ✓ Trennen von Eiweiß und Eigelb.
- ✓ Eigelb mit Zucker mischen und schaumig schlagen.
- ✓ Hinzugeben von Frischkäse zum Schaum und zu glatter Paste verrühren.
- ✓ Hinzugeben von Kirschwasser, erneut mischen und Creme kühl stellen.
- ✓ Eiweiß zu Schnee schlagen und Creme vorsichtig hinzugeben.
- ✓ Crème alsacienne vor dem Servieren in Gläser geben und mit Mirabellen verzieren.

Projet court-métrage

Projekt Kurzfilm

Arbeitsweisen im Sprachtandem/
méthodes de travail en tandem

Louise Kersting
Lucas Meyer



Jeder von uns hat sicher schon einmal eine Situation erlebt, bei der man selbst gemerkt hat, dass man eine falsche Arbeitsmethode im Sprachtandem angewendet hat und dass man einiges besser machen könnte.

Daher haben wir uns entschieden, unser Projekt den Arbeitsweisen im Tandem zu widmen. Damit das Ganze nicht so trocken wirkt, haben wir einen Kurzfilm gedreht, der dieses Thema auf lustige Weise darstellt.

Wir haben verschiedene Situationen nachgespielt und gezeigt, wie man das Tandem NICHT gestalten sollte und welche schlechten Arbeitsweisen man NICHT anwenden sollte. Anschließend wird zu jeder Situation eine ähnliche Szene gezeigt, bei der das Tandem richtig abläuft.

Nachdem wir im Sprachtandem-Unterricht beschlossen hatten, welche Szenen wir nachspielen wollen, verfassten wir die Szenen in der jeweiligen Fremdsprache. In der nächsten Tandemstunde haben wir uns diese Szenen gezeigt und die Fehler gegenseitig verbessert. Nachdem wir die Szenen einstudiert hatten, filmten wir im Foyer des Chemie-Hochhauses. Den fertig geschnittenen Film konnten wir dann nach den Weihnachtsferien den anderen Regios präsentieren.

Tandem Movie Scenario

1. Sprachtandem nicht vorbereitet haben

A: Hi ! Ich wollte dir noch sagen - ähm - ich hatte keine Zeit, das Tandem vorzubereiten. Ich wollte noch den letzten Teil von Breaking Bad sehen.
B: Das trifft sich gut ! Ich hab' auch nichts gemacht. Es ist nur Tandem, kein Problem !
A: Oh cool, also was machen wir jetzt ?
B: Hmm...

2. Besser: Sprachtandem immer vorbereiten

A: Hey ! Ich hab' gestern den letzten Teil von Breaking Bad gesehen. Ich wollte mit dir darüber sprechen ! Ich hab' es auf Deutsch geguckt und noch ein paar Fragen dazu.
B: Oh, cool ! Ich habe Artikel in meiner französischen Lieblingszeitung gelesen und verschiedene Diskussionsthemen notiert.
A: Ok, super ! Dann lass' uns anfangen.
B: Ja, gerne !

3. Keinen konkreten Termin für das nächste Tandem absprechen

A: Ok, ich glaub' es wäre besser, wenn wir nächstes Mal etwas vorbereiten würden.
B: Ganz sicher ! Heute war es ein bisschen langweilig ! Wann willst du das nächste Tandem machen ?
A: Keine Ahnung ! Vielleicht in zwei Wochen ?!
B: Warte mal, da kann ich nicht. Vielleicht besser in drei oder vier Wochen.
A: Aber da ist doch die OC [Organische Chemie]-Klausur.
A: Sagen wir lieber nach den Ferien.

4. Besser: Immer am Ende eines Tandems schon einen neuen Termin ausmachen

A: Heute war es toll ! Ich habe all' meine Fehler verstanden ! Und es war lustig und interessant. Deine Artikel waren voll cool !
B: Klar! Ich habe auch es gut gefunden ! Ich freue mich schon aufs nächste Mal.
A: Apropos: Wann willst du den nächsten Termin machen ?
B: Nächste Woche, gleiche Uhrzeit, gleicher Ort.

5. Nur Filme im Tandem gucken

Gerade läuft der Abspann eines Films.
A : Was machen wir jetzt ?
B: Lass uns noch eine Folge gucken !

6. Besser: kurze Filmausschnitte ansehen und darüber sprechen

A: Hey, ich habe einen Ausschnitt meines Lieblingsfilms mitgebracht. Vielleicht können wir ihn anschauen und dann darüber sprechen.

B: Das gefällt mir. Ich habe auch Filmplakate mitgebracht. Die können wir anschauen und über die Filmthemen diskutieren.

A: Ok, super ! Das machen wir!

7. Ungeduld und unhöfliches Verhalten gegenüber dem Tandempartner

A: « Ich sein heute an des Bibliothek. Willst du mit mir arbeitete ? »

B: (ungeduldiger, gemeiner Tonfall) Warte mal, Lucas... ! Da waren... ein paar Fehler dabei. Also erstens, genau wie im Französischen konjugiert man Verben auch im Deutschen. Also heißt es « Ich bin heute » und nicht « ich sein ». Und dann sagt man « die » Bibliothek. Und genau wie im Französischen steht « arbeiten » im Infinitiv.

A: „Immer du dich beschweren müssen ! Du bist so gemein, ich will machen nicht mehr Tandem mit dir.“

8. Besser: Geduldig sein - jeder macht Fehler

A: « Ich sein heute an des Bibliothek. Willst du mit mir arbeitete ? »

B: (diesmal geduldig) Warte mal, Lucas... ! Da waren... ein paar Fehler dabei. Also erstens, genau wie im Französischen konjugiert man Verben auch im Deutschen. Also heißt es « Ich bin heute » und nicht « ich sein ». Und dann sagt man « die » Bibliothek. Und noch genau wie im Französischen steht « arbeiten » im Infinitiv.

A: Ja, ok, danke für alle diese Empfehlungen und Verbesserungen ! Ich muss noch viel arbeiten. Aber wie sagt man: « Übung macht den Meister ».

9. Tandem nicht zuhause machen.

A: Salut Lucas! Bienvenue!

B: Salut. J'ai ramené des articles... On peut faire ça aujourd'hui?

A: Oui, bien sûr. Mais d'abord: Un peu de thé? Ou du café? Ou des cookies?

B: ... Oui. Merci.

A: Regarde mes photos, ça, c'est ma famille. Et ça, c'était pendant les vacances, et ça... 2 heures plus tard...

B: Et finalement, sur cette photo il y a...

A: Juste une question: on ne voulait pas faire du tandem?!

10. Sich ablenken lassen

C: Hallo! Kann mir einer OC erklären?

A: Ja, zeig mal her...

(Lange Erklärung. Lucas langweilt sich . Einige Zeit später: Die Person bedankt sich und geht wieder.)

A: Oh, schon so viel Zeit vergangen. Wir müssen auch schon wieder los zur nächsten Vorlesung.

11. Besser: Unwichtiges auf später verschieben

Tandem im Chemie-Hochhaus an einem der Tische.

C: Könnt ihr mir in OC helfen?

A: Tut mir leid, wir machen gerade Tandem. Aber ich kann es dir gerne danach erklären.

12. Den Tandempartner nicht korrigieren - oder zu viel korrigieren:

A: « Je aller dans le bibliothèque pour travaille. Je rencontre un ami que travaille aussi. »

C'était correct comme ça, la phrase ??

B : (un peu absent): ...euh. Oui. Tout correct.

A: Peut-être tu pourrais plus me corriger? Alors on continue. « Je suis allée ».

B: Stop. Alors tu sais, si tu écris cette phrase tu dois mettre un « e » à la fin de allée.

A : Ok. Alors je suis allée à la...

B: Stop. Si le sujet est féminin, tu peux mettre « à la ». Sinon c'est « au ».

A: D'accord. Alors je suis allée à la bibliothèque pour...

B: Stop. Il faut que tu saches que...

A: Lucas ! Laisse-moi finir la phrase au moins avant de corriger tout!

TIPP: Sprecht euch vorher ab, wie oft ihr korrigiert werden wollt. Einigt euch auf ein sinnvolles Maß. Nicht jede Einzelheit muss sofort korrigiert werden. Korrigiert doch zum Beispiel immer erst am Ende eines Satzes oder einer Sprechpause!

13. Eine sinnvolle Korrektur

A: J'étais « au » bibliothèque et j'ai révisé « la chapitre » sur les substitutions radicalaires.

B: Ok. D'abord, c'est « la bibliothèque », alors tu dis: J'étais « à la bibliothèque ». Et c'est « le chapitre », pas « la chapitre ».

A: Ok, merci. Comme ça, c'est mieux avec la correction.

Der Film ist im Anhang dieses Buches zu finden.

Poème en frallemand

- Tandem-Gedicht

de Nina Finger et Lucas Louistisserand

Madame, monsieur, salut, ça va?
Wir sind Regio Chimica!
Bei uns geht es um Tandem,
C'est tout ce qu'on aime!
Wir reden heute von Kultur,
Ensemble faisons-en le tour.

Nous sommes allemands,
Wir sind Franzosen,
Ist unser Kulturunterschied so grand?
Gefühlt nicht! Wir reden eh Frallemand!
Geschlecht, Alter, Job, Aktivitäten,
Sind dabei alle wichtig
Um zu wissen, wer bin ich?
La culture me rend perplexe,
Das ist alles so komplex!

Am Anfang war das Tandem-projet
Une „Sprach-culture-Austausch“-idée,
Die für die Gruppe Regio Chimica
Die Sprach-amélioration vorsah.
Über Grammatik, Aussprache et vocabulaire
Lernten wir mit changendem Tandem-partenaire
Auch uns besser kennen als groupe mélangé,
Gemischte Interessen und Hintergründe, gemischte nationalités.

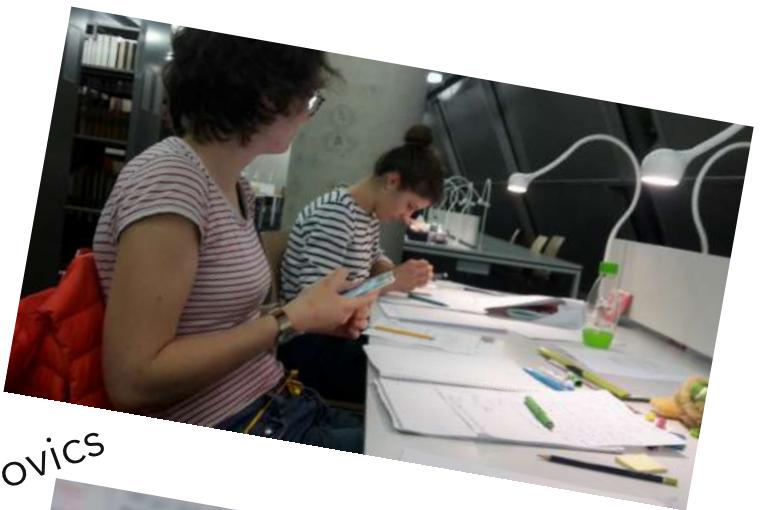
Quelque Tipps de nous, die das Studium schon kennen
On veut vous (prochains Regios) nennen:
Si on veut sortir à Mulhouse
Herrscht überall ein Ausgeh-Blues,
Das „Shamrock“, pubs et club de Schwules
Ils se couchent tous avec les poules.
À Freiburg, par contre, nimm dich in Acht
Si le Bermuda-Dreieck dich anlacht,
Chaque jour de fête jusqu'au Morgengrauen
Va dir les Teilklausuren versauen.

Merci d'avoir lu jusqu'ici,
Les Hobbyreimer ont fast fini,
Ein Au Revoir de Regio Chimica,
On se voit vielleicht im nächsten Jahr.

traduction - Übersetzung

Madame, monsieur, salut, ça va?	Meine Damen und Herren, hallo, wie geht's?
Nous sommes Regio Chimica!	Wir sind Regio Chimica!
Chez nous, ils s'agit du Tandem,	Bei uns geht es um Tandem,
C'est tout ce qu'on aime!	das ist alles, was wir mögen.
Aujourd'hui on parle de la culture	Wir reden heute von Kultur,
Ensemble faisons-en le tour.	lasst uns zusammen loslegen!
Nous sommes allemands,	Wir sind Deutsche,
Nous sommes français.	Wir sind Franzosen,
Nos cultures sont-elles si différentes ?	Ist unser Kulturunterschied so groß?
On ne le sent pas, on parle de toute façon frallemand!	Gefühlt nicht! Wir reden eh Frallemand!
Le sexe, l'âge, le travail, l'activité,	Geschlecht, Alter, Job, Aktivitäten,
Ils sont tous importants pour savoir qui je suis.	Sind dabei alle wichtig
La culture me rend perplexe,	Um zu wissen, wer bin ich?
Tout cela est si complexe!	Die Kultur verwirrt mich,
	Das ist alles so komplex!
Au début, le projet Tandem	Am Anfang war das Tandem-Projekt
Était une idée de langue, culture et échange	Eine „Sprach-Kultur-Austausch“-Idee,
Cette idée a eu comme but pour Regio Chimica	die für die Gruppe Regio Chimica
D'améliorer la langue.	die Sprachverbesserung vorsah.
Sur grammaire, prononciation et vocabulaire	Über Grammatik, Aussprache und Vokabeln
On faisait avec partenaire changeant de tandem	Lernten wir mit wechselndem Tandempartner
Aussi mieux connaissance entre nous, comme groupe	Auch uns besser kennen als gemischte Gruppe,
mélangé,	Gemischte Interessen und Hintergründe, gemischte
Intérêts et trames mixtes, nationalités mélangées.	Nationalitäten.
Quelques tuyaux de nous qui connaissons déjà ce	Ein paar Tipps von uns, die das Studium schon kennen
chemin d'études	Wollen wir euch (den nächsten Regios) nennen:
On veut donner à vous (Prochains Regios):	Wenn man in Mulhouse ausgehen will,
Si on veut sortir à Mulhouse	Herrscht überall ein Ausgeh-Blues,
Partout il n'y a pas beaucoup de possibilités pour cela	Das „Shamrock“, Pubs und Schwulenclubs
Parce que le „Shamrock“, des pubs et le club des gais	Alle früh die Bürgersteige hochklappen.
Ils se couchent tous avec les poules.	
À Freiburg par contre, fais attention!	In Freiburg dagegen musst du dich in Acht nehmen,
Si le Bermuda-Triangle te regarde en riant	Wenn dich das Bermuda-Dreieck anlacht,
Chaque jour de fête jusqu'à la pointe du jour	Jeden Tag bis zum Morgengrauen zu feiern
Va bousiller tes examens.	Wird dir die Teilklausuren versauen.
Merci d'avoir lu jusqu'ici	Danke fürs Lesen bis hierhin,
Les versificateurs amateurs ont presque fini,	die Hobbyreimer sind fast fertig.
Au revoir de Regio Chimica	Ein Auf Wiedersehen von Regio Chimica,
Peut-être qu'on se verra l'année prochaine	Vielleicht sehen wir uns im nächsten Jahr.

Christiane Boltz & Nina Kulovics



Nachwort

postface

Miriam Menzel

Wie ihr alle wisst, habe ich Regio Chimica schon ziemlich früh verlassen - noch vor Weihnachten, wow!

Oft wird man dann gefragt: Und? Was hast du in Frankreich so erlebt? Was für Erfahrungen hast du gemacht? Was hast du gelernt?

Bonne question! Donc - qu'est-ce que j'ai appris?

- Que, Vitamin A, c'est 9(2,6,6)-triméthyl-cyclohex-1-ényl-3,7-diméthyl-nona-2,4,6,8-tétraène-1-ol?
- Que x tend vers l'infini? (Mais... ça vient d'où?)
- Qu'il y a beaucoup de différences entre les systèmes universitaires en France et en Allemagne?
- Que la chimie, apparemment, c'est pas trop mon truc?
- Que la faculté de chimie à Mulhouse est construite sur une montagne presque insurmontable?
- Que la CAF, c'est pas la CAF, c'est la cata?

Bon, oui, bien sûr, j'ai appris tout ça mais encore beaucoup plus!

- Qu'il y a des différences énormes entre une crêpe française et un Pfannkuchen allemand.
- Que faire des crêpes (ou des Pfannkuchen?) avec plus de 10 personnes, ça marche assez bien!
- Qu'il y a un marché magnifique à Mulhouse.
- Que vivre dans la résidence, c'est super cool.
- Que Mulhouse a beaucoup de couleurs. ;-)
- Que l'amitié franco-allemande, elle existe!
- Que - c'est chouette.
- Que vous êtes tous - merveilleux - trop cools - géniaux - fantastiques!
- Que vous quitter, c'était super dur.
- Que, après tout, une part de moi ne vous a jamais quittés. Parce que je vous ai emmenés avec moi et parce que je suis toujours bienvenue chez vous.

Merci! Merci, mes ami(e)s! Ich werde euch nie im Leben vergessen ...

Impressum

Beiträge der Regio-Chimica-Studierenden (2014-2017):

Laura Carlino, Nina Finger, Mélissa Fritz, Marielle Girard, Victoria Harster, Hélène Henky, Aurélien Kauffer, Louise Kersting, Pascal Kirchner, Soazic Lehervet, Anaïs Loison, Amelia Lösch, Lucas Louistisserand, Perrine Lugaz, Lucas Meyer, Kathrin Naumann, Ute Petri, Luisa Rzesny, Ricarda Schmidt, Mirjam Schröder, David Vidal

Tandembegleitung:

Christiane Boltz & Nina Kulovics

accompagnement pédagogique:

Layout & Chefredakteurin / Mise en page & Rédactrice en chef : Mirjam Schröder

Finanzielle Unterstützung durch NovaTris / Avec le soutien de NovaTris

Vielen Dank an: / Un grand merci à:

Brigitte Mundinger (Freiburg), Florence Bally-Le Gall, Annette Pasteau (Mulhouse)

Crédit image / Titelbild: NovaTris / Regio Chimica

Die Rechte an sämtlichen Fotos liegen, soweit nicht anders gekennzeichnet, bei den Regio-Chimica-Studierenden. / Sauf mention contraire, toutes les photographies sont la propriété des étudiants de Regio Chimica.

Impression / Druck: online-druck.biz

ISBN: 979-10-93744-03-2

Edition NovaTris 5 © 2016

16 rue de la Fonderie, 68093 Mulhouse Cedex

Université de Haute-Alsace & Albert-Ludwigs-Universität Freiburg im Breisgau

Mentions légales

articles des étudiants de Regio-Chimica (2014-2017):