

Beim Durchblättern läuft einem das Wasser im Munde zusammen: Ein wahres Gemeinschaftswerk, dieses Kochbuch, herausgegeben von der Stadt Bamberg, genauer von Brigitte Riegelbauer, 50 Rezepte von örtlichen Spezialitäten und Lieblingsgerichten, jeweils auf Deutsch und Französisch, mit appetitlichen Abbildungen.

Aus beiden Städten haben Freundinnen und Freunde der Städtepartnerschaft ein Lieblingsrezept beigetragen, denn auch die Deutsch-Französische Freundschaft „geht durch den Magen“, wie der Oberbürgermeister Andreas Starke in seinem Vorwort schreibt. Aus der Not geboren, in Corona-Zeiten ein Zeichen der Freundschaft im 50. Jubiläumsjahr der Partnerschaft zu setzen, ist ein nachhaltig nützliches und anregendes Kochbuch entstanden. Und so viele haben dazu beigetragen!

Solange der Vorrat reicht, kann das Kochbuch [hier bei der Stadt](#) zum Selbstkostenpreis von 6 Euro bestellt werden.

Inhalt / Contenu

Grusswort / Mot de salutation

- Andreas Starke, Oberbürgermeister der Stadt Bamberg
- Christian Teyssède, Bürgermeister von Rodez

Rezepte

„Fränkisches Kürbiscremesübla“ / Potage au potimarron
Soupe au fromage / Käsesuppe
Kartoffelbaggers / Galettes de pommes de terre
Salade aveyronnaise / Aveyron Salat
Saure Zipfel / saucisses aigres
Vin de noix du Rouergue / Nusswein
G'rupfter / Rillettes de fromage
Gateau a la brache aveyronnais / Baumkuchen
Grünkohl mit Beilagen/ Chou kale a la franconienne
Boules de chou farci / Gefüllte Kohlkugeln
Spitzwirsing-Torte/ Quiche au chou de Savoie
Pounti/ Mangoldauflauf
Bohnakern mit Geräuchertem / Haricots secs et poitrine de porc fumée
Truffade / Kartoffel-Käse-Pfanne
Bamberger Spitzwirsing mit Einbrenne / Choux de Savoie à la mode de Bamberg
Farçous / Mangold-Pfannkuchen
Fränkisches Schweineschäufela / Épaule de porc
Quiche au Roquefort et brocoli / Roquefortquiche mit Brokkoli
Rehkeule / Cuissot de chevreuil
Coufidou ou daube aveyronnaise / Rindfleischeintopf
Linsen mit Mehlspatzen / Lentilles aux Mehlspatzen
La Pascade... de Pascal / Eierpfannkuchen
Fränkischer Sauerbraten / Bœuf braisé a la franconienne
Gefüllter Tintenfisch / Encornets farcis
Krenfleisch / Gîte de bœuf au raifort
Crêpes aux herbes / Pfannkuchen mit Kräutern
Käs-Müllers Käsespätzle / Spätzle au fromage
l'Aligot de l'Aubrac
Shrimps-Spargel-Pfanne an Nudeln / Poêlée d'asperges-crevettes aux pâtes
Eau de coing / Quittenwein
Bamberger Zwiebel / Oignons farcis

Gimelettes
Apfelpfannkuchen / Crêpes aux pommes
Gâteau aux noix / Walnusskuchen
Apfelkräpfle / Beignets aux pommes
La flaune / Die Flaune
Gelbe-Rüben-Torte / Torte aux carottes
Pain perdu / Arme Ritter
„Nusskranz von Muttern“ / Kranz aux noix façon maman
Flan Pâtissier / Puddingspeise
Apfel-„Döpfla“ / Crumble aux pommes
Rissoles aux pruneaux / Pflaumentaschen
Sonntagskuchen aus einem Pödeldorfer Gasthaus von 1930 / Gâteau
Kastaniencreme / Crème de chataignes
Trockenobst-Konfekt / Confiseries aux fruits secs
Galette des rois moelleuse à la crème frangipane / „Dreikönigs“-Kuchen
Butterstollen / Pain de Noël aux fruits secs et aux fruits confits
Echaudes / Anisgebäck
Lebkuchen Bamberger Art/ Pain d'épices
Soleil de Marcillac

Nachwort/ Épilogue

- Kai Nonnenmacher, für den Deutsch-Französischen Club
- Martine Bringuier, Agnès Cuisset, für das Partnerschaftskomitee Rodez-Bamberg

Unser Nachwort für den Deutsch-Französischen Club

Deutsch

Im Jahr 1976 sagte der französische Meisterkoch Paul Bocuse einmal: „Es wird keine gute Küche entstehen, wenn sie nicht zunächst aus Freundschaft für denjenigen entsteht, für den sie gedacht ist.“ Im selben Jahr wurde in Bamberg der Deutsch-Französische Club gegründet, und die älteren Mitglieder erzählen gerne von gemeinsamen Essen mit den Freunden aus unserer Partnerstadt Rodez, deren 50-jährige Verbindung wir hier mit einigen Rezepten von und für einander feiern. Es ist auch ein Versprechen, dass wir in Zukunft einige der leckeren Menüs gemeinsam ausprobieren wollen. Beide Städte sind stolz auf ihre Traditionen. 2010 nahm die Unesco die französische Küche – mit Recht! – in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes auf, und auch die bayerische Brautradition und der Bamberger innerstädtische Erwerbsgartenbau zählt dazu. Das schöne Motto der Unesco „Wissen. Können. Weitergeben“ möge auch für das gemeinsame Kochbuch unserer Städte gelten.

Bon appétit! An gudn!

Kai Nonnenmacher für den Deutsch-Französischen Club Bamberg e.V.

Französisch

En 1976, le grand chef cuisinier Paul Bocuse a affirmé : « Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. » La même année, le club franco-allemand de Bamberg a été fondé, et les membres les plus anciens aiment raconter des histoires sur des repas et des banquets partagés avec nos amis de la ville jumelée de Rodez ; dont

Das Deutsch-Französische Kochbuch Bamberg-Rodez ist da

nous célébrons ici les 50 ans d'amitié avec quelques recettes faites par et pour les uns et les autres. C'est aussi la promesse que nous apprécierons ensemble certains de ces délicieux menus dans les décennies à venir. Les deux villes sont fières de leurs traditions. En 2010, l'Unesco a inscrit - à raison ! - la cuisine française sur la liste du patrimoine culturel immatériel ; et la tradition brassicole bavaroise ainsi que l'horticulture maraîchère du centre-ville de Bamberg y figurent également. Puisse la belle devise de l'Unesco « Savoir. Savoir-faire. Transmettre » s'appliquer également au livre de recettes commun de nos villes.

An gudn ! Bon appétit !

Kai Nonnenmacher pour le club franco-allemand de Bamberg