

## EXTRA

JUGENDJOURNAL- SAAR-LOR-LUX

Stiftung für die deutsch-französische  
kulturelle ZusammenarbeitFondation pour la coopération  
culturelle franco-allemandeDeutsch-Französischer Kulturrat  
Haut Conseil culturel franco-allemandOFAJ  
DFJW

DEZEMBER/DÉCEMBRE 2016

LE R ÉPUBLICAIN LORRAIN - TAGEBLATT - SAARBRÜCKER ZEITUNG NO. 46

## Noël ici et ailleurs

Wie wird Weihnachten in der Großregion und in aller Welt gefeiert: Die wichtigsten Bräuche

Si tout le monde se réjouit de fêter Noël, les us et coutumes qui y sont associés sont loin d'être les mêmes aux quatre coins de la planète. Extra revient sur les traditions qui rythment la fin de l'année aussi bien dans nos contrées que dans le reste du monde.

MÉLANIE ADAM, 20 ANS,  
ETZLING, CAROLYN  
GLÄSENER, 18,  
SCHIFFWEILER, EMILE  
KEMMEL, 19 ANS, METZ,  
CHARLOTTE PAHLE, 20  
ANS, NANCY

Schon lange ist Weihnachten kein rein religiöses Fest mehr, und die Gottesdienstbesucher werden immer weniger. Doch mit geschmückten Tannenbäumen, Geschenken und Weihnachtsplätzchen gehört eine Menge Tradition dazu. Sogar die Fernsehsender scheinen jedes Jahr für die Feiertage das gleiche Programm aus der Kiste zu packen. Während die einen bereits Monate vorher auf Weihnachten hinfeiern,



Nicht überall auf der Erde herrschen an Weihnachten Minustemperaturen.

Foto: dpa

gibt es auch immer mehr Jugendliche, die sich vor dem Trubel der Festtage grausen. Doch auch für diese Weihnachtsmuffel gibt es ein Gegenprogramm.

Toute la France baigne déjà dans l'ambiance des fêtes mais c'est bien dans la région du Grand Est que les marchés de Noël sont le plus ancrés dans la tradition. Il va tout

autre pour le programme télévision: les films cultes de Noël sont les mêmes dans tout le pays. **Plus d'informations dans notre dossier en pages 2 et 3.**

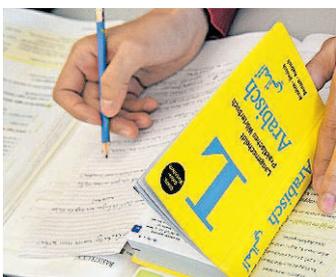
## De réfugiés à écoliers

Steiniger Weg von Flüchtlingen im Schulalltag

NINA GROSS,  
18, DUDWEILER

L'arrivée des réfugiés en Allemagne pose aussi un défi logistique aux établissements dans lesquels ces nouveaux arrivants sont scolarisés. Comment les intégrer dans les cours alors qu'ils ne parlent pas la langue? Doivent-ils fréquenter les classes régulières pour éviter de former des ghettos? C'est la solution qu'à choisie un lycée de Sarrebruck et qui semble porter ses fruits, même si le processus prend du temps.

Mit viel Engagement sowie zusätzlichen Sprachkursen schafft es eine saarländische Schule, Flüchtlinge in den regulären Unterricht zu integrieren. Ein Selbstläufer ist es nicht. **> Seite 10**



La langue, la base. Photo: dpa

## Unverpackt einkaufen

Une nouvelle façon de faire ses courses

FÉLICIA PÖHLER,  
20 ANS, MERTEN

Nur das kaufen, was man verbrauchen wird: So denken die Kunden mehrerer Geschäfte in der Großregion, die Verpackungen aus ihren Räumen verbannt haben. Es geht darum, die Umwelt vor unnötigen Plastiktüten zu verschonen und der Lebensmittelverschwendung einen Riegel vorzuschieben. Die Auswahl an Waren ist relativ groß, sodass das Konzept aufgeht und immer mehr Händler darauf setzen.

Les supermarchés français ont déjà banni les sacs plastiques gratuits de leurs magasins. Dans toute la Grande Région, d'autres boutiques renoncent complètement aux emballages. **> Page 14**



Weniger ist mehr. Photo: dpa

## INHALT/SOMMAIRE:

**La magie de Noël und Weihnachtsmärkte der Region:** patinoire et gaufre canelle dans les centre-villes und wo man den Weihnachtsmann trifft und regionale Spezialitäten essen kann. **Seite 6.**



**Interview mit Anne Faber et une bloggeuse aux recettes gourmandes:** Kochbloggerin spricht über Karriere und Rezepte et les confidences d'Anne Faber. **Page 8.**



**Nouvelles formes d'addiction und wonach sind Jugendliche süchtig:** le piège de la cyberdépendance und fließende Grenzen zwischen Spaß und Gefahr. **Seite 13.**



**Vorurteile über den Lehrerberuf unter der Lupe et les défis quotidiens des enseignants:** Wie sieht der Alltag nach dem Unterricht aus et les nombreux préjugés sur les profs sont-ils justifiés? **Page 12.**

**Chantiers sous surveillance und wenn denkmalgeschützte Gebäude renoviert werden:** deux monuments historiques de Lorraine en phase de rénovation und besonders heikle Baustellen in Lothringen. **Seite 11.**

## ◆ EDITORIAL

# Frohes Fest!

PETER STEFAN HERBST,  
SAARBRÜCKER ZEITUNG,  
DAMIEN VALVASORI,  
TAGEBLATT,  
JEAN-MARC LAUER,  
RÉPUBLICAIN LORRAIN



Es duftet nach Lebkuchen, kunstvolle Beleuchtungen erhellen die Straßen, die Geschäfte sind voll,

und die ersten Tannenbäume sind geschmückt: Kein Zweifeln, in der Großregion herrscht Weihnachtsstimmung. Auch die Extra-Redaktion hat sich anstecken lassen.

In dieser Winterausgabe haben sich die Jugendlichen aus dem Saarland, Lothringen und Luxemburg gefragt, welche Bräuche hier und in der ganzen Welt zu Weihnachten gehören. Dabei sind sie auf ausgefallene Traditionen gestoßen. Eins haben die meisten Länder aber gemeinsam: die Bescherung. Wer noch keine Geschenkkunden hat, bekommt von der Redaktion in dieser Ausgabe ein paar Tipps.

Trotz Feststimmung haben die Nachwuchsredakteure zwischen 16 und 20 Jahren, nicht darauf verzichtet, tiefgründige aktuelle Themen zu beleuchten wie zum Beispiel die Herausforderungen des Lehrerberufs heutzutage und die Integration junger Flüchtlinge



in den Schulen. Im Jahresrückblick erinnern sie sich an die wichtigsten Ereignisse des Jahres, wie den Brexit und die Fußball-Europameisterschaft in Frankreich sowie an die Menschen, die 2016 geprägt haben.

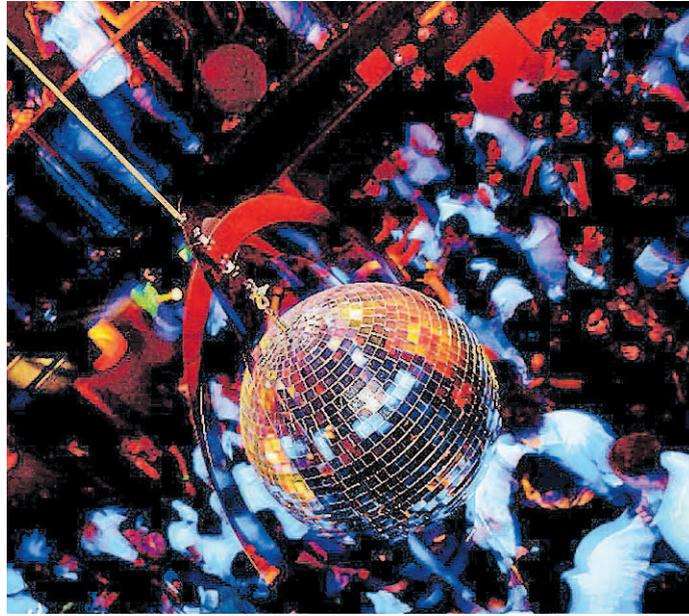
CAROLYN GLÄSENER,  
18, SCHIFFWEILER

Während die einen bereits Ende November auf Weihnachten hinfiebern, eifrig über Geschenkideen nachdenken und den ersten Advent, den ersten Weihnachtsmarkt und den Geruch von Plätzchen kaum erwarten können, möchten sie um all dies am liebsten einen weiten Bogen machen: der Weihnachtsmuffel – jener kleine, aber beständige Teil unserer Gesellschaft, die Weihnachten und allem, was damit zu tun hat, nicht einmal ansatzweise etwas abgewinnen kann.

Doch woran liegt das? Bei vielen scheint es vor allem die schlagartig einsetzende Weihnachtsstimmung und die damit verbundene Heiterkeit zu sein, die ihnen aufgesetzt und gekünstelt scheint, so als hätte man plötzlich einen Schalter umgelegt. „Ich finde es ziemlich nervig, wie auf einmal alle so

## Disko statt Gottesdienst

Tous les jeunes n'apprécient pas l'euphorie autour des fêtes de Noël



De plus en plus de boîtes de nuit proposent des soirées le 24 décembre.

Photo: dpa

viel Wert auf Nächstenliebe legen, obwohl sie sonst das ganze Jahr über auch nicht so sind“, meint die 19-jährige Celine aus Steinbach. „Klar mag ich es zwar auch, Leuten eine Freude zu bereiten, aber

ich brauche dazu kein Fest.“ Auch der Gedanke an die zu beschaffenden Geschenke scheint zum Unmut vieler Weihnachtsmuffel beizutragen: Überfüllte Geschäfte und Kaufhäuser, gehetzte

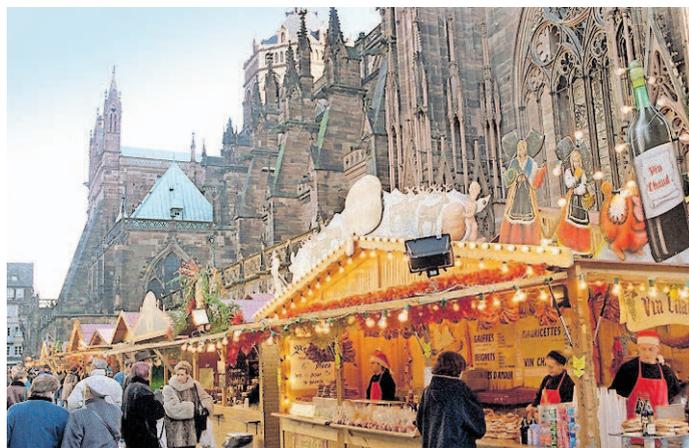
Menschen in den Einkaufspassagen, endlose Warteschlangen an den Kassen, und letztendlich auch noch die Herausforderung, für jeden das Richtige zu finden. „In der Weihnachtszeit herrscht so viel Stress unter den Menschen, weil jeder das perfekte Geschenk finden will und sich enorm viel Druck macht“, so Celine. „Das hat schon Auswirkungen auf die Stimmung unter den Menschen.“ Kein Wunder also, dass viele froh sind, wenn die Weihnachtszeit nach dem Familienessen und der Bescherung vorbei ist. Gerade unter den jungen Erwachsenen ist es mittlerweile sogar recht häufig geworden, nach der Bescherung und dem Essen die überstandenen letzten Wochen in einer Disko ausklingen zu lassen, anstatt den Rest des Abends mit der Familie zu verbringen – auch wenn einige Eltern darüber wohl weniger erfreut sein dürften.

## Le Grand Est, terre de Noël

Nirgendwo in Frankreich gibt es soviel Weihnachtsflair wie im Osten

MÉLANIE ADAM,  
20 ANS, ETZLING

En Lorraine, à Metz comme à Nancy, mais aussi dans d'autres villes, les marchés de Noël font leur apparition chaque année. Début décembre, le saint Nicolas a aussi droit à son défilé. L'Alsace est connue pour être la région française où l'on célèbre en grande pompe Noël, notamment grâce au marché de Noël de Strasbourg, mondialement connu. En Champagne-Ardenne, les marchés de Noël les plus importants sont ceux de Reims et de Châlons-en-Champagne. Comme en Lorraine et en Alsace, d'autres marchés de Noël s'érigent dans la région. Cependant l'ambiance de Noël ne vaut pas celle que l'on peut avoir en Alsace, où même les plus petits villages s'animent: spécialités culinaires de Noël, marchés authentiques et médiévaux, manifestations et animations traditionnelles. En plus des nombreux marchés de Noël dont les plus connus sont ceux de Strasbourg, Colmar et Kayersberg, on en retrouve même dans les plus petits vil-



Weihnachtsmarktfans pilgern nach Straßburg.

Foto: dpa

lages. La ville de Sélestat par exemple propose un ensemble d'expositions et d'animations remarquables telles que le Jardin Hivernal, l'exposition de Sapins retraçant leur décoration au fil des siècles ainsi que le village de Noël sur la place d'Arme mais aussi d'autres belles découvertes à faire à travers les neuf étapes réparties dans la ville. Ainsi Noël ne se fête pas de la même façon dans les rues de nos trois régions du Grand-Est. Noël reste pour chacun une fête de famille où tout le monde se retrouve. Pendant que certains vont

célébrer la messe de Noël, d'autres seront déjà en train d'ouvrir les cadeaux et de déguster un repas composé généralement de foie gras et de saumon. Dans les maisons, on retrouve en plus du sapin, souvent une crèche. L'odeur des biscuits de Noël, appelés «bredele» ou encore «spritz» envahit les maisons. On retrouve ces biscuits de Noël dans tout le Grand Est sous différentes formes et sous différents noms. Même si la Lorraine a aussi beaucoup de charme, l'Alsace reste la destination numéro 1 pour les festivités de Noël.

Extra Saar-Lor-Lux



Rejoins-nous sur Facebook! Besuch uns auf Facebook! [www.facebook.com/ExtraSaar-LorLux](http://www.facebook.com/ExtraSaar-LorLux)

### PARTNER

Stiftung für die deutsch-französische kulturelle Zusammenarbeit, Deutsch-Französischer Kulturrat, Deutsch-Französisches Jugendwerk

### PARTENAIRES

La fondation pour la coopération culturelle franco-allemande, Le Haut-Conseil culturel franco-allemand, L'Office Franco-Allemand pour la Jeunesse

### IMPRESSUM MENTIONS LÉGALES

**LE RÉPUBLICAIN LORRAIN**  
Directeur Général, Directeur de la publication: Christophe Mahieu  
Rédacteur en Chef: Jean-Marc Lauer

### SAARBRÜCKER ZEITUNG

Chefredaktion:  
Peter Stefan Herbst

Geschäftsführung:  
Dr. Joachim Meinhold (Vors.)

Anzeigen:  
Alexander Grimmer

### TAGEBLATT

Direction générale  
et Rédaction en Chef:  
Danièle Fonck  
Responsable Extra:  
Damien Valvasori

Koordination:  
Aloisius Tritz  
Projektleitung / Directrice de projet  
Hélène Maillason  
E-Mail Extra: sb@dfkr.org

## Sapins en plastiques et champagne soviétique

Weihnachtsbräuche aus aller Welt

**Les cadeaux, le sapin, les repas de fête: tout cela fait partie de notre conception de Noël. Mais quelles autres traditions ont cours dans le reste du monde? Notre rédactrice Charlotte Pahle a posé la question à des habitants de la Grande Région originaires d'autres pays.**

**Dora, 25 ans, vient de Budapest:** «Chez nous en Hongrie, pendant la journée du 24 décembre, nous décorons le sapin de Noël et le soir on s'offre des cadeaux. A cette occasion, nous mangeons du poisson, du chou farci et du „mákos guba" qui est un gâteau au pavot. Ce sont des spécialités hongroises. Nous mangeons également



de la noix et de la pomme car elle a une signification. Elle symbolise l'unité de la famille, et il faut la couper en autant de morceaux qu'il y a de membres. L'autre sucrerie spéciale est le „mézeskalács" qui est un petit gâteau au miel. Mais c'est le 25 et le 26 Décembre que les familles se rejoignent et mangent vraiment ensemble car ce sont des jours fériés.»

**Palina, 25ans, vient de Minsk:** «En Biélorussie, la fête de Nouvel An est plus importante que la fête de Noël. Pour Nouvel An, on prépare beaucoup de nourriture traditionnelle, de nombreuses variétés de salades à base de mayonnaise mais aussi de la viande, ou tout ce qu'on aime manger en général. Tous les plats sont ensuite disposés sur la table dès le début du repas et chacun peut manger de tout dans n'importe quel ordre, du sucré au salé et inversement jusqu'au petit matin. On invite la famille et des amis et toute la nuit on fait la fête! On écoute les 12 coups de minuit et au dernier coup on ouvre une bouteille de vin mousseux qu'on appelle "le champagne soviétique" et on trinque!

D'habitude on garde la télé allumée en fond pour regarder le concert de Nouvel An avec des stars russes. Beau-

coup de Biélorusses aime bien sortir en ville pour voir les feux d'artifice.»

**Jaime, 26 ans, vient de Pucallpa:** «Le Pérou était un pays colonisé. C'est pour ça que nous avons de nombreux



influences venant du monde entier pour fêter Noël. Toute la famille se réunit pour manger et fêter. Nous mangeons du panettone, qui est un gâteau d'origine italienne, nous buvons du champagne qui est Français et nous buvons du chocolat chaud.

A cette époque de l'année, il y a beaucoup de films religieux en rapport avec Noël qui sont diffusés à la télévision. Évidemment nous avons des sapins, mais en plastique puisqu'il n'en pousse pas chez nous. Et la nuit il y a un grand feu d'artifice.»

**Shanti, 19 ans, vient de Delhi:** «Nous ne fêtons pas Noël en Inde. Mais nous avons un équivalent qui chez nous est la fête la plus importante de l'année : Diwali, la fête des lumières. Elle ne tombe pas toujours à la même date, l'année dernière c'était le 11 novembre et cette année c'était le 30 octobre par exemple. Lors de cette fête, la famille se rassemble et la nuit, il y a des feux d'artifice, mais vraiment beaucoup plus qu'ici en Europe au nouvel an.

Les magasins sont ouverts jusqu'à 16 heures. A la fermeture, chaque commerçant et chaque famille bénit sa maison en faisant des prières au petit autel que chacun a chez lui. Les maisons sont illuminées et les rues parsemées de bougies. Dans les rues, on peut acheter des sacs de poudre colorée et des pochoirs, pour faire des dessins éphémères par terre. En général, toute la famille va au temple, adresser ses prières aux différents dieux et chanter avant de rentrer pour manger un très grand repas. Nous n'offrons pas de cadeaux Diwali, mais cela peut varier en fonction des régions et des familles.»



„Da graust sich ja der Weihnachtsmann" läuft jedes Jahr an Weihnachten.

Foto: RL

## Klassiker zum Fest

Les classiques de Noël à voir et à revoir sur petit écran

EMILE KEMMEL,  
19 ANS, METZ

Les fêtes de fin d'année arrivent à grands pas avec leur lot de films incontournables de Noël. Voici quelques suggestions de films pour passer de bonnes soirées tranquilles. Commençons par les incontournables : «Le Père Noël est une ordure» date de 1982 mais n'a pas pris une ride. C'est un grand classique du cinéma français dans lequel on retrouve la troupe du Splendid lors d'un soir de Noël quelque peu mouvementé au cours duquel une multitude de gags s'enchaînent. Une autre comédie, américaine cette

fois : «Maman, j'ai raté l'aviation» sortie en 1990 mais qui est tous les ans d'actualité au moment de Noël. Toute la famille McAllister embarque pour Paris pour les fêtes : sauf le benjamin, Kevin, 8 ans, oublié à la maison. Seul, il doit alors faire face, avec beaucoup d'imagination, à deux voleurs tentant de cambrioler sa maison le soir du réveillon.

Dans un autre genre, le film «Joyeux Noël» plus récent est sorti en 2005. Adapté d'une histoire vraie, il raconte un soir de Noël 1914 au front où les soldats allemands, français et britanniques vont, le temps de cette soirée, faire une trêve clandestine pour

fêter Noël ensemble. Le film est tourné en français, en allemand et en anglais et le casting est composé à la fois d'acteurs français comme Dany Boon et Guillaume Canet, et d'acteurs allemands comme Diane Kruger et Daniel Brühl.

### INFO + INFO + INFO

**Auch Deutschland und Luxemburg haben ihre Klassiker:** „Der kleine Lord", „Kevin – Allein zu Hause", „Der Polarexpress", „Billy on Debutz", „Annabelle mat der schell", „Zwei Weihnachtsmänner", „Meine schöne Bescherung".

Anzeige/Publicité

# MOMENTE. SCHENKEN.

## GUTSCHEINE

Online auf [www.saarland-therme.de](http://www.saarland-therme.de),  
vor Ort und bis 24. Dezember in der  
EUROPA-Galerie.



SAARLAND  
THERME

## Geschenktipps für Familie und Freunde

Kochen leicht gemacht Bestsellers de 2016

LENA HOLZER,  
20, SCHIFFWEILER

Nicht nur Familienmitglieder werden an Weihnachten beschenkt, sondern auch für gute Freunde gibt es Präsentate. Sinnvoll ist es in dem Fall, mit anderen zusammenzulegen und so ein größeres Geschenk kaufen zu können, zum Beispiel eine lustige Maschine, um etwas zu Essen zuzubereiten. Und heutzutage gibt es die Qual der Wahl in diesem Bereich. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Sandwich-Maker für den Neu-Studenten oder einem Pizza-Dome, bei dem man auch selbst etwas davon hat, sobald das Gerät in Gebrauch genommen wird? Oder doch eher ein Cakepop-Maker, ein klassisches Waffeleisen, ein Donut-Maker für die Freunde, die dann gerne backen, oder ein Crêpes-Maker für die Frankreichfans?

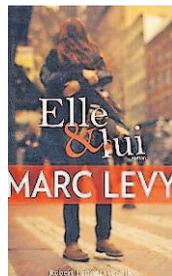
Natürlich gibt es auch genügend witzige Maschinen für die Naschkatzen. Hierfür wäre vielleicht eine Zuckerwattemaschine, eine Popcornmaschine, eine Eismaschine für eine Person, ein Schokobrunnen oder für die ganz Lustigen eine Gummibärchenmaschine das perfekte Geschenk. Eigentlich gibt es zu allem eine nicht unbedingt lebensnotwendige, aber lustige Maschine, über die sich Freunde bestimmt freuen. Hauptsache, man schenkt etwas, worüber sich der Beschenkte freut, auch wenn man sich das selbst nicht unbedingt kaufen würde.

FRANZISKA BRACHMANN,  
18, HASBORN

Mit einem Besuch beim Buchhändler lässt sich die Suche nach Weihnachtsgeschenken bestens lösen. Hier sind zwei Empfehlungen aus diesem Jahr. Mit „Harry Potter und das verwunschene Kind“ („Harry Potter et l'enfant maudit“) entführt Joanne K. Rowling die Leser zurück in die magische Welt des Zauberers, der den Alltag im Zaubereiministerium meistern muss, während sein Sohn Albus Potter mit der Geschichte seiner Familie nichts zu tun haben möchte. Das Buch ist als Theaterstück verfasst. Auf Deutsch: 336 Seiten, 19,95 Euro; en français: 360 pages, 22, 95 Euro.



Dans le best-seller „Elle et Lui“ Marc Levy raconte l'histoire d'une femme anglaise et d'un américain. Elle est actrice et lui auteur. Ils ne se connaissent pas mais la vie va les réunir et ils vont vivre une histoire d'amour déroutante. 372 pages, 9,95 euros.



Schöne Erinnerungen

YASMINA OUDERHM,  
16, FISCHBACH

Gerade für Schüler und Studenten ist es oft ein großes Problem, das richtige Geschenk mit einem kleinen Budget zu finden. Dabei müssen Geschenke nicht immer teuer sein, um Freude zu bereiten. Eines der kostbarsten Güter ist eigentlich Zeit, denn davon hat heutzutage fast jeder zu wenig und gerade diese ist nicht käuflich erwerbbar. Natürlich ist es nicht möglich, Zeit in Geschenkpapier einzuwickeln und unter den Weihnachtsbaum zu stellen, es geht eher darum, den Menschen, die man liebt durch gemeinsame Unternehmungen die Zeit zwischen all den Verpflichtungen besonders schön zu machen.

Konzertkarten für die Lieblingsband, ein Theaterstück oder der gemeinsame Besuch eines Musicals können eine gute Wahl sein, wenn man den Geschmack des anderen kennt. Wochenendreisen und Städtetrips müssen auch nicht unbedingt teuer sein, da mit den richtigen Menschen ein Ausflug in die nächstgelegene Stadt schon mit unzähligen tollen Momenten verbunden sein kann.

Sogar scheinbar einfache Sachen wie ein gemeinsam gekochtes Essen oder ein Spaziergang mit anschließendem Picknick sind oft eine willkommene Pause vom stressigen Alltag vieler Menschen, die obendrein relativ einfach und kostengünstig realisierbar ist.

◆ PRO WEIHNACHTSSHOPPING IM INTERNET

*Rapide et sans stress*

EMILE KEMMEL,  
19 ANS, METZ

Le grand jour approche, la date se rapproche de plus en plus dangereusement sur le calendrier et comme tous les ans, toujours pas eu le temps de finir (ni même de commencer) les achats de Noël ? Heureusement qu'Internet existe puisque plusieurs sites proposent de livrer les commandes en seulement un jour ouvré, ce qui permet de rester installé confortablement dans son canapé le dimanche après-midi plutôt que de courir dans les magasins sur-

peuplés avant les fêtes. Un gain de temps inestimable. De plus, les prix sur internet sont généralement inférieurs à ceux pratiqués en magasin tout en offrant un plus large choix de produits: un argument primordial en particulier pour les petites bourses d'étudiants. Et pour ceux qui sont en manque d'imagination, pas de problème, les pop-up multicolores clignotants aux quatre coins de l'écran indiqueront toute une sélection de cadeaux sympa pour toute la famille du petit cousin à la grand-mère.

◆ POUR LES CADEAUX FAITS MAISON

*Einzigartige Geschenke*

CHARLOTTE PAHLE,  
20, NANCY

Weihnachten ist die Jahreszeit, an der jeder auf einmal in Panik gerät und sich fragt: Was soll ich denn überhaupt schenken? Bei mir ist das so, dass ich allgemein unheimlich gerne selbst gemachte Geschenke verschenke. Das macht einfach Spaß, sich etwas für die Leute, die einem nah stehen auszudenken. Meistens schreibe ich mir über das ganze Jahr auf, was Leute gesagt haben und versuche es dann als Geschenk zu konkretisieren. Denn das Selbstbasteln macht es möglich sehr persönliche Geschenke herzustellen,

auch wenn einem nur wenig Zeit übrig bleibt. Schon beim Basteln freue ich mich, wenn ich daran denke, wie derjenige sein Geschenk mit glitzernden Augen auspacken wird. Symbolisch gesehen ist es ebenfalls eine Art zu zeigen, dass man sich für einander Zeit genommen und Gedanken gemacht hat, und nicht einfach ein Tag zuvor ins Geschäft gerannt, im Internet mit Stichwörtern einen "Last-Minute"-Kauf gemacht hat und ein standardisiertes Geschenk gemacht hat. Außerdem macht es auch Spaß, wenn man sieht, was man alles Kreatives mit seinen zwei Händen machen kann.

Anzeige/Publicité

# VIBREZ AU QUOTIDIEN!

CONCERTS / SPECTACLES / THÉÂTRES / RANDONNÉES / EXPOSITIONS  
CONFÉRENCES / VIDE-GRENIERS / STAGES / SPORTS / JEUX & CONCOURS / BALS







pour  
**Sortir**

Avec l'application **GRATUITE**










## Beeindruckende Effekte

Neue Decken geben Räumen ein völlig anderes Gesicht. Boden, Wand und Decke sind die drei Säulen, die das Ambiente im Zuhause ausmachen. Wer seine Wände schon mal neu tapeziert, gestrichen oder den Teppich durch Parkett oder Fliesen ersetzt hat weiß, wie derartige Veränderungen einen Raum beeinflussen. Besonders mit umgestalteten Decken lassen sich enorme Effekte erzielen, denn es sind



und bleiben die größten sichtbaren Flächen im Raum. In Wohn-, Schlaf- oder Esszimmer, Küche, Flur oder Bad macht eine neue Decke den entscheidenden Unterschied. Sie kann kleine Räume größer und Große harmonischer wirken lassen – und sie bestimmt wie gemütlich die eigenen vier Wände sind. PLAMECO kennt diese Bedeutung nur zu gut und widmet sich seit mittlerweile über 35 Jahren der Produktion von flexiblen Zimmerdecken. Ob matt oder elegant glänzend, mit Zierprofilen und Beleuchtung oder eben ganz dezent, ohne große Extras. Zur kreativen



Raumgestaltung werden Decken in zahlreichen Ausführungen und Farben angeboten. Profis montieren die Decken in der Regel innerhalb von einem Tag und das ohne den nervigen Baustaub, weil die PLAMECO-Decke einfach unter die bestehende Decke montiert wird, die großen Möbel können sogar stehen bleiben. Egal ob es die

dunkle Holzverkleidung, abblätternde Tapete oder Farbe ist, die bisher Ihren Blick nach oben trübt; das Ergebnis Ihrer neuen Decke ist eine tadellos glatte, pflegeleichte und langlebige Oberfläche, die keine Wünsche offen läßt.

Auf einen Blick: Hier finden Sie uns!

66780 Siersburg, Niedstr. 53

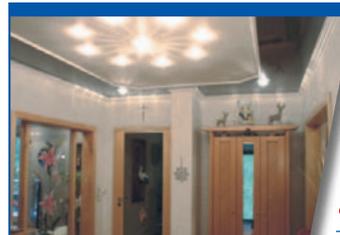
☎ 06835/93501

66386 St. Ingbert, Kaiserstraße 83

☎ 06894/9555777

66606 Winterbach, Winterbacher Str. 10

☎ 06851/9789844



PLAMECO: Für jeden Raum geeignet!



Pflegeleicht + abwaschbar!

### Eine neue (T)Raumdecke in nur 1 Tag!

#### Zimmerdecken Beleuchtung Zierleisten

- Schnelle, saubere Montage in nur 1 Tag!
- Beleuchtung nach Wunsch!
- Kein Umräumen der Möbel!



Wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten dieses einzigartigen und über 30 Jahre bewährten Deckensystems!

#### Besuchen Sie unsere Ausstellungen:

- 66780 Siersburg, Niedstraße 53, ☎ 06835/93501
- 66386 St. Ingbert, Kaiserstr. 83, ☎ 06894/9555777
- 66606 St. Wendel-Winterbach, ☎ 06851/9789844  
Winterbacher Str. 10 ... oder rufen Sie uns an!



Meisterbetrieb Ralf Kindt [www.plameco-saar.de](http://www.plameco-saar.de)



# Von Differdingen bis Epinal: Es weihnachtet sehr in der Großregion

Entre patinoire et forêt magique: petit aperçu des marchés de Noël en Lorraine, en Sarre et au Luxembourg

LAURA MEYER,  
17, SAARBRÜCKEN

## In Luxemburg

Bis Heiligabend besteht die Möglichkeit, den ältesten Weihnachtsmarkt Luxemburgs in **Differdingen** zu besuchen. Dieser findet 2016 zum 40. Mal statt. An 40 Hütten und Ständen können weihnachtliche sowie saisonale Produkte gekauft werden. Gegen Abend besteht die Möglichkeit, im beheizten Chalet schweizerische Spezialitäten zu kosten. Für alle, die gerne Eislaufen gibt es eine 300 Quadratmeter große überdachte Fläche.

Ebenfalls bis einen Tag vor Heiligabend kann man in **Esch/Alzette** die Weihnachtszeit mit ihrer ganzen Magie spüren. Zahlreiche Aussteller, Kunsthandwerker, Gourmets und Attraktionen begeistern alle Altersklassen. Ein Highlight ist

die Nikolausparade durch die Straßen von Esch.

Bis Heiligabend haben Weihnachtsbegeisterte die Möglichkeit, das Licht- und Animationsfestival „Winterlights“ in **Luxemburg Stadt** zu besuchen. Die vielen kleinen Weihnachtsmärkte verwandeln die Stadt mit all ihren Attraktionen, wie einem Riesenrad, Karussellen, Umzügen und Paraden, in eine Märchenwelt. Zahlreiche Stände mit regionalen und internationalen Spezialitäten laden zum Verweilen und Probieren ein. Die 500 Quadratmeter große überdachte Eisbahn „Knuedler on ice“ auf dem Place Guillaume II lädt zum Eislaufen ein. Die einzelnen Weihnachtsmärkte haben bis 23. beziehungsweise 24. Dezember geöffnet.

## En Lorraine

Le marché de Noël de **Metz** dont plusieurs sites sont



Le Père-Noël survole tous les soirs le marché de Sarrebruck.

Foto: dpa

répartis au centre-ville est ouvert jusqu'à la fin de l'année. Il y a un grand choix de chalets et une forêt magique place de la gare. On y trouve aussi un marché de Noël gourmand où on peut essayer des spécialités culinaires.

Les villages de saint Nicolas à **Nancy** sont ouverts jusqu'au 31 décembre. Cette année, il n'y a pas seulement les villages gourmand et fermier de saint Nicolas, il y a en plus un carrousel magnifique qui s'est installé au centre du marché. C'est la première fois qu'il y a ce carrousel.

Jusqu'à Noël, **Epinal** accueille

les visiteurs de ses marchés de Noël avec des spécialités culinaires régionales et de l'artisanat. On trouve trois sites du village de Noël d'Epinal : place des Quatre-Nations, rue des Petites Boucheries et place des Vosges.

## Im Saarland

Vom 16. bis 18. Dezember findet ein Weihnachtsmarkt in der Innenstadt von **St. Ingbert** statt. Zahlreiche Aussteller bieten verschiedene weihnachtliche Kreationen an, und ein Rahmenprogramm stimmt auf die kommenden Festtage ein. Zum Auftakt wird ein Christmas-Open-Air vor der Engelbertskirche veranstaltet.

Auch in diesem Jahr hat der Weihnachtsmarkt in **Saarlouis** bis zum 23. Dezember im Bereich Kleiner Markt geöffnet. Neben einem Weihnachtsdorf gibt es die „Di Paola“-Eisbahn und eine Almhütte, in der Käsefondue und andere herzhaftes Speisen genossen werden können.

Bis Heiligabend hat der Christkindlmarkt auf dem St. Johanner Markt in **Saarbrücken** seine Pforten geöffnet. Die 80 Hütten des Weihnachtsmarkts bieten eine große Auswahl an Produkten. Eine Sensation ist der fliegende Weihnachtsmann, der alljährlich Kinderaugen zum Leuchten bringt.



Der Metzger Weihnachtsmarkt lockt viele Besucher. Foto: RL

Anzeige/Publicité

# Tagenblatt

## LËTZEBUERG

## Traditions du monde pour la dernière nuit de l'année

Mit besonderer Unterwäsche oder Trauben als Glücksbringer: So unterschiedlich wird Silvester gefeiert

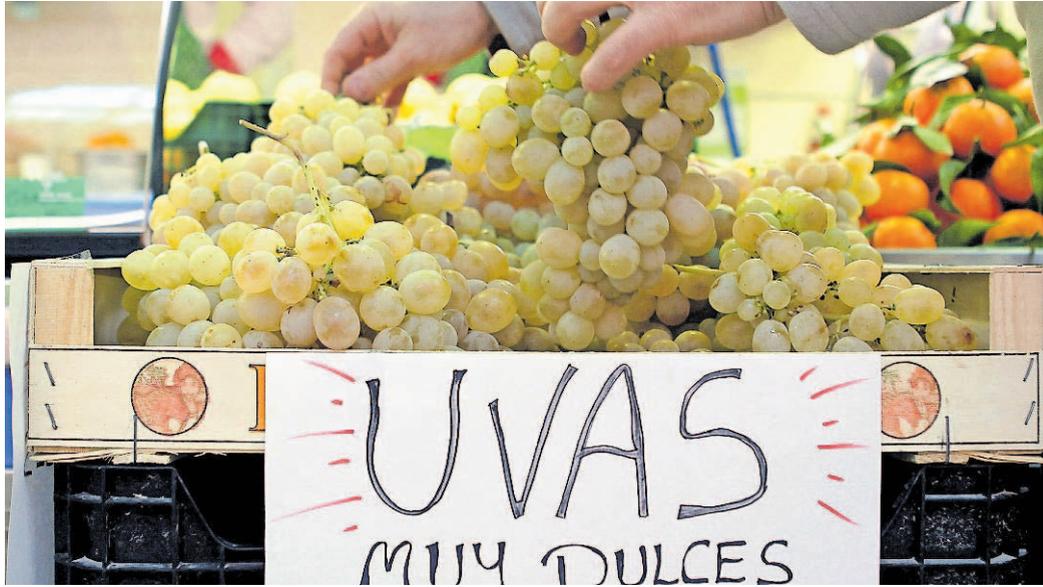
FRANZISKA BRACHMANN,  
18, HASBORN

### Bulgarien

Das alte Jahr wird mit einem Schlag auf den Rücken beendet, denn dies soll nicht nur Glück, sondern auch Gesundheit und Reichtum bringen. Aus diesem Grund machen sich die bulgarischen Kinder auf, gehen von Haus zu Haus und schlagen jedem Bewohner (sachte) mit dem „Surwatschka“, einem geschmückten Ast des Kornelkirschenbaums, auf den Rücken. Als Dank gibt es leckere Süßigkeiten.

### China

Da das asiatische Land nach dem Mondkalender lebt, wird Silvester 2017 erst am 28. Januar gefeiert. Das sogenannte Frühlingsfest dauert traditionell 15 Tage und endet mit dem Laternenfest. Es gibt ein großes Feuerwerk, Drachen- und Löwentänze sowie die typischen Mah-Jongg-Spiele. Eingeleitet wird 2017 das Jahr des Feuer-Huhns. Und wer das neue Jahr etwas beeinflussen möchte, badet in Pampelmusenblättern, um Gesundheit



Les Espagnols mangent 12 grains de raisins aux 12 coups de minuit.

Photo: dpa

zu erlangen, oder berührt den weißen Fleck eines chinesischen Glückshundes.

### Griechenland

Über 30 Millionen Euro verspielen die Griechen in der letzten Nacht des Jahres. Egal ob legal oder illegal, in Griechenland steht Silvester ganz unter dem Stern des Glücksspiels. Im Kasino, beim Karten- oder Würfelspiel in gemütlicher Runde, hier geben die Spieler alles,

denn wer gewinnt, wird im neuen Jahr mit Glück und Reichtum übergossen. Die Verlierer hingegen starten in das neue Jahr mit Schulden.

### Italien

Kurz vor Silvester erlebt die italienische Dessous-Industrie einen regelrechten Ansturm, denn in sämtlichen Kaufhäusern wird bloß noch rote Unterwäsche angeboten. In der Silvesternacht trägt jeder Italiener die knal-

lige Unterwäsche, um mit Glück und Erfolg beschenkt zu werden. Allzu kulinarisch wird es nicht, doch glauben Italiens Bewohner fest daran, dass Schweinshaxen und Linsen das neue Jahr zu einem ganz besonderen machen.

### Spanien

In der Neujahrsnacht kauft jeder Spanier genau 12 Weintrauben. Zu jedem Glockenschlag um Mitternacht wird

eine gegessen. Wer sich verzählt, erlebt im neuen Jahr Unglück. Damit das nicht passiert, werden um diese Zeit sogar extra Konserven mit genau 12 Trauben produziert.

### Tschechien

Wie in Deutschland gießt man in Tschechien in der Silvesternacht Blei. Doch noch beliebter ist das Deuten eines Kerngehäuses. Hierbei schneidet man einen Apfel in zwei Hälften und kann anhand der Anordnung der Kerne ablesen, was im neuen Jahr auf einen zukommen wird. So bedeutet ein Kreuz Unheil, bilden die Kerne einen Stern, erwartet einen Glück.

### USA

In den Vereinigten Staaten sieht man am Neujahrstag niemanden auf den Straßen. Denn diesen Tag verbringen die Amerikaner ganz nach dem Sprichwort „Nothing goes out“ (Deutsch: Nichts geht raus). Noch nicht einmal den Müll darf man vor die Tür bringen, denn jeder kleinste Schritt aus dem Haus könnte Unglück bringen.

## Ab morgen wird alles anders

**Une nouvelle année est souvent synonyme de nouveau départ et de bonnes résolutions. Notre rédactrice Lena Holzer est plutôt sceptique quand à leurs chances d'être tenues.**

Silvester wirft seine Schatten voraus – das könnte man auch übersetzen mit „wie viele Vorsätze man bereits ein paar Tage nach dem Bleigießen brechen wird“. Nicht dass irgendjemand in den unförmigen, silbrig glänzenden Metallklumpen wirklich eine Figur erkennen kann. Aber egal was es auch sein mag, es ist ein Zeichen, dass wir unserem Leben dringend eine neue Wendung geben müssen.

Wenn kurz vor zwölf Uhr die Feierlaune mitspielt, sind wir gar nicht mehr zu bremsen. Auf einmal scheinen wir alle der Meinung zu sein, dass wir im nächsten Jahr einen Marathon laufen, nur noch gesund essen und endlich die Liebe des Lebens finden werden. Und ganz

wichtig: Wir bleiben uns bei all dem natürlich total treu. Denn selbst mit vernebeltem Kopf und mit Bleifetzen in der Hand sind wir uns sicher, dass wir nur ein wenig an uns feilen müssen, um die tollsten Menschen der Welt zu werden. Gleich am Montag werden wir losziehen, um uns die Super-Mega-Ultra-Sportgeräte und die dazugehörige Sportkleidung, die unsere Vorzüge möglichst betont, zu kaufen. Denn natürlich brauchen wir das als Motivation. Und wer nach den Weihnachtstagen nicht denkt, dass er sich wieder bewegen müsste, ist entweder nicht von dieser Welt oder hat schlichtweg keinen Spaß gehabt.

Wie toll, dass das neue Jahr da so direkt hintendran als Motivationskünstler für unseren Neustart kommt. Und es macht schon auch ein bisschen stolz, wenn man irgendwann sogar selbst anfängt, an seine Vorsätze zu glauben. Die Hardcore-Beginner schaffen es dann doch

noch die erste Woche des Jahres ihre Vorsätze zu befolgen. Spätestens danach stellt man fest, dass sich der neue Crosstrainer eigentlich viel besser als Kleiderständer macht und gesundes Essen im Gegensatz zu Süßem nicht wirklich so lecker ist, wie man sich das eingebildet hatte. Aber auch wenn diese Menschen dann völlig frustriert rumjammern, dass die Motivation zum Neustart doch fehlte: Ich ziehe meinen Hut vor ihnen. Immerhin haben sie es geschafft, sich eine ganze Woche lang erfolgreich selbst zu belügen. Denn eigentlich wussten sie schon beim Anblick des blöden Bleihäufleins, dass sie keine Lust haben, ihr Leben umzukrempeln und dass es genug Sport ist, in der Jogginghose den Weg zum Kühlschrank zurückzulegen.

Wer es dennoch probieren möchte, das Haltbarkeitsdatum dieser guten Vorsätze über eine Woche hinaus zu zögern dem wünsche ich viel Glück.

Anzeige/Publicité

## Star-Bloggerin mit gutem Geschmack

Anne Faber a fait connaître des recettes luxembourgeoises bien au-delà de la Grande Région

Dans ses livres, la journaliste gastronomique Anne Faber revisite la cuisine internationale mais livre aussi des recettes traditionnelles de son pays, le Luxembourg. Après des années passées à Londres, elle est de retour dans la Grande Région. Pour Extra, elle revient sur sa carrière, ses plats préférés et sur ses projets culinaires pour les fêtes de Noël.

LENA HOLZER,  
19, SCHIFFWEILER

Wie hast du mit dem Bloggen angefangen?

**Faber:** Ich habe immer sehr viel gekocht und gebacken, und Freunde haben mich dann immer nach den Rezepten gefragt. 2010 war Food-Bloggen noch fast gar nicht verbreitet, und ich dachte mir, „hey, ich mach einfach mal einen Blog, dann kann jeder gleich die Rezepte finden“.

Dazu kam natürlich auch der strategische Gedanke, dass ich mich in Food-Fotografie und -Schreiben ausprobieren wollte, um später im Food-Journalismus Fuß zu fassen. Was ich dann auch zwei Jahre später als Restaurantkritikerin für „Time Out London Magazine“ gemacht habe.



Anne Faber est passionnée de cuisine.

Photo: Faber

*Bücher, eine eigene Fernsehserie: Du hast schon vieles erreicht. Was war dein größter beruflicher Erfolg?*

**Faber:** Das erste Mal mein eigenes Buch in den Händen zu halten war eines der tollsten Gefühle überhaupt. Es gab aber auch viele andere

Highlights: den Luxemburger Buchpreis zweimal zu gewinnen, meinen Baumkuchen in der britischen „Delicious“-Zeitschrift zu sehen und natürlich in Tokyo in der luxemburgischen Botschaft das Nationalfeiertag-Buffer zu kochen.

*Arbeitest du auf deinem Blog komplett alleine oder hast du Menschen, die dir helfen, das umzusetzen, was man als Leser im Endeffekt sieht?*

**Faber:** Ich mache an sich alles alleine. Fotos, Fotobearbeitung und Texte sowie Blogpost-Planning – alles „homemade“!

*Wenn du in deinem Leben nur noch ein Gericht essen dürftest, welches wäre das?*

**Faber:** Das ist eine der schlimmsten Fragen! Ich wäre in tiefster Trauer, wenn ich nur noch eine Sache essen dürfte. Sollen es Gromperekichelcher sein oder Hähnchen mit Apfelkompott und Pommes, ein Thai-Curry oder japanische Ramen-Suppe? Ich kann mich einfach nicht entscheiden.

*Was empfiehlst du Menschen ohne Koch-Erfahrung?*

**Faber:** Einfach ausprobieren, keine Angst haben und sich ein paar Basis-Rezepte beibringen. Wenn man weiß, wie man ein Omelett, Pasta-Soße und ein Stück Fleisch zubereitet, kann man immer neue Kombinationen daraus entwickeln. Ich habe mir auch selbst das Kochen beigebracht und über Jahre neue Geschmackskombinationen und Techniken erlernt.

*Auf welche Gerichte freust du dich zur Weihnachtszeit ganz besonders?*

**Faber:** Stollen, Lebkuchenherzen und Rosenkohl. Und natürlich auf Zimtsterne.

*Was kommt bei dir dieses Jahr an Weihnachten auf den Tisch, und wirst du selbst kochen?*

**Faber:** Bei uns kocht immer meine Mutter an Weihnachten, und ich freue mich, an dem Tag nicht kochen zu müssen. Aber ich habe mir für die diesjährige Weihnachtsfolge ein winterliches Pulled-Pork-Rezept einfällen lassen, mit vielen Gewürzen und Birnen im Speck dazu. Als Nachtisch gibt es eine zimtige Orangencreme und Honigschnapstrüffel dazu.

### INFO + INFO + INFO

**Anne Faber** est une journaliste gastronomique luxembourgeoise qui s'est faite connaître grâce à son blog «Anne's kitchen» où elle publie des recettes. Elle anime également des émissions de télévision consacrées à la cuisine et vient de sortir son dernier livre «Home sweet home» (disponible en allemand et en anglais).

## Sablés luxembourgeois aux couleurs nationales

Anne Faber verpasst traditionellen Rezepten aus ihrer Heimat einen neuen Schliff



Un drapeau national appétissant.

Photo: Faber

**La période de l'Avent et de Noël est aussi celle des biscuits sablés particulièrement appréciés dans la Grande Région. Voici une recette facile à refaire à la maison et issue du dernier livre de la bloggeuse luxembourgeoise Anne Faber.**

### Rezept:

Ergibt 85 Kekse  
Zubereitung: 1.15 Stunde  
Kühlen: 30 Minuten  
Backen: 10 Minuten pro Blech  
Etwas aufwendig

### Zutaten:

250 Gramm Butter, Zimmertemperatur  
140 Gramm Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Vanilleschote  
1 Ei  
375 Gramm Mehl  
eine Prise Salz

Für die Glasur:  
120 Gramm Puderzucker  
4,5 Teelöffel Honigschnaps  
rote und blaue Lebensmittelfarbe

### Zubereitung:

Die Butter in Würfel schneiden und mit Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel vermischen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, in die Schüssel geben und vermischen. Das Ei hinzufügen und vermischen. Dann Mehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei flache Scheiben formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen. Nach 30 Minuten den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen

und Plätzchen mit einem Plätzchenausstecher (Durchmesser von sieben Zentimetern) ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen zehn Minuten backen, bis der Rand der Kekse leicht goldbraun ist. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sobald alle Plätzchen abgekühlt sind, die Glasur zubereiten. 40 Gramm Puderzucker in eine kleine Schüssel geben, 1,5 Teelöffel Honigschnaps und ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe hinzufügen und zu einer cremigen Glasur verrühren. Ein Drittel der Plätzchen mit der roten Lebensmittelfarbe bestreichen. Dann die gleiche Menge Glasur mit der blauen Lebensmittelfarbe zubereiten und

aus dem restlichen Puderzucker und dem restlichen Honigschnaps die helle Glasur zubereiten. Jeweils die Hälfte der restlichen Plätzchen mit der blauen und hellen Glasur bestreichen. Dann eine Stunde trocknen lassen.

Die Plätzchen sind in einer Dose eine Woche haltbar.

Für die alkoholfreie Version kann man den Honigschnaps auch durch Zitronensaft oder Milch ersetzen.

◆ Rezept aus dem Buch „Home Sweet Home – Mein Luxemburg“ von Anne Faber, Editions Schortgen, 36 Euro. Die Luxemburg-Ausstecher kann man auf Annes Blog bestellen.

Mehr Rezepte auf:  
[www.anneskitchen.lu](http://www.anneskitchen.lu)

LUCKY CHOPS

24 FEB



ASKING  
ALEXANDRIA

26 MAR

PLUS VERY SPECIAL GUESTS  
DISTURBED

AVENGED  
SEVENFOLD

01 MAR

GHOST

04 APR



PETIT BISCUIT

04 MAR



KOLLEGAH



LINDSEY STIRLING

18 MAR



EMELI SANDÉ

25 MAR



15 APR

AMY MACDONALD

12 MAR



FRITZ KALKBRENNER

07 APR

SÖHNE MANNHEIMS

20 MAY



VIANNEY

26 APR

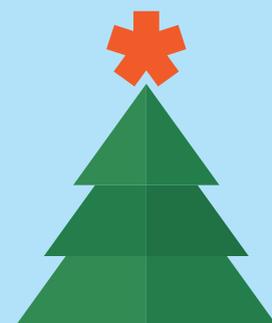


Give Away some Music for Christmas -  
Order Your Rockhal X-Mas Gift-Box at

[www.rockhal.lu](http://www.rockhal.lu)

/rockhal rockhal\_lu rockhallux rockhallux

LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Culture



# Une forte envie d'apprendre et une bonne dose d'improvisation

20 Schüler und drei Sprachniveaus: Wie eine Saarbrücker Schule die Integration von Flüchtlingskindern meistert

**Le lycée catholique Marienschule à Sarrebruck a intégré dans ses effectifs réguliers une vingtaine d'enfants réfugiés. Ils bénéficient d'heures de cours supplémentaires pour apprendre la langue allemande.**

NINA GROSS,  
18, DUDWEILER

Sechs Augenpaare sind gespannt auf Anna Weigel gerichtet. Die Lehrerin, die Deutsch sowie Politik studiert hat, stellt ihren Schülerinnen und Schülern eine Frage. Während sie spricht, unterstreicht sie ihre Worte mit ausladenden Gesten, die ihren jungen Zuhörern helfen, zu verstehen. Es ist Donnerstagmittag: Zeit für den Deutschunterricht in der Marienschule. Nach einigen Sekunden Bedenkzeit gehen Finger hoch, und zwei der sechs anwesenden Schüler beginnen nacheinander langsam, aber sicher in ihrer Wortwahl, Antworten auf die gestellte Frage zu formulieren. Schaut man in ihre Gesichter, entdeckt man aufgeweckte, offene Menschen verschiedener Nationalitäten, die die achten, neunten und zehnten Klassen des Alt-Saarbrücker Gymnasiums besuchen.

Die Schüler lernen Deutsch als Zweitsprache – sie kommen aus Syrien, Griechenland oder Russland. Zwei der Mädchen tragen Kopftücher. Ungewöhnlich, wenn man bedenkt, dass die Schule unter den Fittichen des Bistums Trier „katholisch“ im Namen stehen hat? Vielleicht.

## Motivation très forte

Der Weg bis zu jener Deutschstunde, die jeden Donnerstag und zusätzlich von Montag bis Mittwoch so stattfindet, war für alle Beteiligten kein leichter. Im vergangenen April fragte das nahe gelegene Ludwigsgymnasium bei der Schulleitung der Marienschule an, ob es möglich sei, eine syrische Schülerin aufzunehmen, da die Kapazitäten ihrerseits bereits erschöpft gewesen seien. Was nach kurzer Zeit folgte, ging schnell: Das Bistum Trier genehmigte die Eingliederung des Mäd-



Die meisten Schüler im Kurs „Deutsch als Zweitsprache“ sind hochmotiviert. Symbolbild: dpa

chens in die Schulgemeinschaft. Das blieb auch anderen Institutionen nicht lange verborgen. Einmal herumgesprochen, häuften sich die Anfragen auf Annahme, und so wurden innerhalb von drei Monaten aus einer Auf-

„Es ging einfach darum, in einer Notlage zu helfen.“

Schulleiter Peter Jochum

nahmebestätigung 20. Schulleiter Peter Jochum begründet dies folgendermaßen: „Es war klar, dass eine Schule, vor allem wenn sie sich christlich nennt, hilft. Es ging uns nicht um die grundsätzliche Frage, ob man Muslime aufnimmt. Es ging einfach darum, in einer Notlage zu helfen.“

Einmal an der Schule angekommen, wurde der nächste Schritt vonseiten des Lehrerkollegiums in Angriff genommen. Vier Lehrerinnen erklärten sich bereit, in ihren Freistunden ehrenamtlich Deutschunterricht zu erteilen. Doch so einfach war das nicht. Zum Beispiel

stellte man schnell fest, dass die auf Erwachsenenbildung ausgelegte Materialbasis schlicht und einfach unzureichend für eine Gruppe von Jugendlichen war. Außerdem stießen immer wieder Neuankömmlinge mit unterschiedlichen Sprachniveaus dazu. So musste immer wieder neu begonnen werden. Nicht zuletzt war der sehr hohe Zeitaufwand für die ehrenamtlich unterrichtenden Lehrerinnen und Eltern kräftezehrend. Dem gegenüber standen hoch motivierte Schülerinnen und Schüler. Als „eigentlichen Gewinn der Sache“ bezeichnen die beiden Lehrerinnen Rita Weis und Katharina Seel heute einhellig das Engagement der Jugendlichen, auch zuhause und in den Ferien kontinuierlich an ihren Sprachfertigkeiten zu arbeiten. Diese Motivation ist bis heute erhalten geblieben.

Einiges hat sich aber geändert. Durch drei auf unterschiedlichen Sprachniveaus basierenden Gruppen à maximal neun Schülern gelingt es den Lehrkräften, individuell auf jeden einzugehen. Hängt in der Gruppe jemand

hinterher, können alle helfen, situativ auf Deutsch, Englisch oder Arabisch Verständnisprobleme zu lösen. Das gute Miteinander zeigt sich auch in gegenseitigem Respekt und Höflichkeit. Es ist nicht ungewöhnlich, dass

„Sprache ist das Wichtigste.“

Achtklässlerin Tahani

sich Schüler nach dem Unterricht bedanken. Einfach so, weil sie lernen dürfen. Was von den Anfängen geblieben ist, sind die Probleme der Unterrichtsgestaltung. Ohne festen Lehrplan und mit Büchern, die 16-Jährige vor Lektionen mit dem eigentlich für Erwachsene vorgesehenen Thema Unternehmensgründung sitzen lassen, meistern alle das Lernen so gut, wie es eben geht. Gefragt nach der ersten Zeit auf der Marienschule, antwortet etwas schüchtern Yazan, syrischer Schüler des Deutschkurses von Anna Weigel: „Am Anfang war es extrem schwierig, weil ich nichts verstanden habe.“ Ag-

gelos, ein in Griechenland aufgewachsener Junge mit albanischen Wurzeln, fährt fort: „Jetzt ist es schon nicht mehr so schwer. Es ist leichter geworden. Die Lehrerinnen und Lehrer sind alle sehr nett und helfen uns, wenn wir Probleme haben.“

Auch bei den Leistungsnachweisen kommt man ihnen entgegen. Die Worte in den Arbeitsanweisungen der Klassenarbeiten seien einfacher und die Begriffe weniger, erzählen Yazan und sein Banknachbar Ahmad. Aber immer helfe das auch nicht. Und die anderen Marienschüler? „Sie sind nett“, beginnt Tahani, Achtklässlerin am benachbarten Ludwigsgymnasium, die zweimal die Woche für den von Anna Weigel an die Marienschule kommt. Zögernd sagt sie: „Aber die Schüler reden nicht viel mit uns.“ Ihre Lehrerin meint, dass dies wohl an der Sprache liegen müsse. Als Tahani erneut das Wort ergreift, sagt sie etwas, das so gar nicht nach einer Achtklässlerin klingt: „Aber Sprache ist das Wichtigste. Alles wird so fließend und gleich.“

## Les rejets persistent

Auch auf offene Ablehnung sind einige der Neuankömmlinge schon gestoßen. Zum Beispiel Tahanis Schwester Amani, die von einer offenen Beleidigung auf der Straße erzählt, weil sie ein Kopftuch trägt. „Wenn man etwas nicht kennt, hat man oft Angst davor. Angst vor dem Fremden“, wagt Anna Weigel einen Erklärungsversuch. Der verständnislose und fragende Gesichtsausdruck der Mädchen aber bleibt. Als Yazan und Ahmad von einer Konfliktsituation auf dem Schulhof erzählen, wo es darum ging, ob einer der syrischen Jungen einen Fußball zu den Marienschülern schießen sollte oder nicht, offenbart er sich wieder, der Schimmer von Angst. Auch eine Schule scheint kein abgeschlossener Raum, der vor Ablehnung schützt. Was bleibt für die Zukunft? „Ich wünsche mir, dass ich Deutsch eines Tages so spreche, als sei es meine Muttersprache“, schließt Tahani und erhält zustimmendes Nicken im Kurs.



In der Abtei bei Pont-à-Mousson sind die Restaurierungsarbeiten im vollen Gange.

Foto: Pahle

## Museum im neuen Gewand

### Travaux à la cour d'Or

PIERRE-HUGUES PÉPIN,  
16 ANS,  
LE-BAN-SAINT-MARTIN

Une des principales attractions touristiques de Metz, le musée de La Cour d'Or, a été inaugurée en 1940. Il regroupe des collections relatives à l'Antiquité, au Moyen-âge et aux Beaux-arts. L'édifice est composé d'un bâtiment principal auquel se rajoutent des thermes Gallo-romains découverts en 1935, la chapelle des Petits-Carmes depuis 1977 (anciennement abbaye puis bibliothèque municipale) et le grenier de Chèvremont construit en 1447. Lors de l'inauguration du nouveau musée en 1980, de gros travaux de rénovation ont été entrepris permettant l'ouverture du rez-de-chaussée du grenier de Chèvremont.

Récemment, afin de rendre la visite plus fluide, de nouveaux travaux ont été entrepris comme la réorganisation des salles de la période gallo-romaine. Les plus gros travaux de restauration du grenier de Chèvremont ont été réalisés dans les années 1970 avec le remplacement de fûts de colonnes et de poutres en chêne. Il reste à prévoir des aménagements pour permettre aux personnes à mobilité réduite l'accès aux étages, créer des issues de secours, isoler le bâtiment et installer le chauffage dans l'optique d'y accueillir des collections.

### Neue Baustelle

Mais un nouveau chantier touche depuis peu la chapelle des Petits-Carmes. Après rénovation, celle-ci fera office d'entrée car selon Philippe Brunella, directeur du musée de La Cour d'Or et conservateur en chef, «le musée a besoin d'une entrée digne de ce nom». Dans cet espace, on pourra visionner de courtes vidéos présentant les différentes collections du musée avant d'emprunter un escalier pour accéder aux collections, se reposer et se restaurer. Ces rénovations donneront un visage plus sympathique à ce lieu de culture et attireront certainement davantage de visiteurs.

## Restaurierung mit hohen Auflagen

### La restauration d'édifices historiques comme l'abbaye des Prémontrés est un vrai défi

CHARLOTTE PAHLE,  
20 ANS, NANCY

Édifiée à partir de 1705 sous le Duc Léopold 1er, l'abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson en Lorraine, est le symbole fort de la ville. Classé monument historique en 1910, et cédé à la commune en 1912, l'édifice a survécu aux nombreux assauts de l'histoire. A l'origine, l'abbaye accueillait l'ordre des chanoines Prémontrés, desquels elle a hérité son nom. Aujourd'hui, elle est devenue un centre culturel qui accueille plusieurs expositions par an. Malheureusement, la première guerre mondiale au cours de laquelle l'édifice fut transformé en hôpital militaire, ne l'épargna pas. Mais c'est la seconde guerre mondiale qui lui causa le plus de dégâts. En effet, en septembre 1944 les américains bombardent l'abbaye et les allemands y mettent le feu. Sur les 25 000 livres que la bibliothèque contenait, seuls trois ont survécu aux flammes. L'abbaye se retrouve en ruines et est laissée à l'abandon pendant près de vingt ans. C'est en 1964 que le dirigeant de la fonderie de Pont-à-Mousson, André Grandpierre, décide de créer l'association de l'abbaye des Prémontrés

pour sauver les 20 000 mètres carrés constituant l'abbaye et que la ville voulait démolir. L'association fait donc un bail emphytéotique (99 ans) avec la ville, ce qui la rend locataire du bâtiment. Petit à petit, les travaux de restauration commencent et durent onze ans (1965-1976). La seule partie qui n'a pu être restaurée alors était le chœur de l'abbatiale qui avait été laissé en l'état depuis l'après-guerre. Mais depuis 2014, le chœur a dû être mis en état de péril suite à des chutes de pierres qui pouvaient mettre en danger les visiteurs, et marquaient également la perte d'un patrimoine précieux. Des études ont été faites, comment faire pour restaurer ce chœur ?

### Finanzierung wackelt

La restauration, évaluée à 800 000 euros a fait l'œuvre d'une enquête minutieuse. Il a donc fallu échelonner les étapes de la rénovation. C'est au terme de nombreuses actions d'appels aux dons, de ventes aux enchères, de journées du patrimoine et de concerts que les travaux ont pu débuter. A ce jour, il manque encore 100 000 euros pour terminer la restauration prévue pour 2018. Avant de commencer les travaux, il

a fallu établir une méthodologie de restauration qui a dû être validée par la Direction Régionale des Affaires Culturelles. La question s'est posée : «Faut-il tout restaurer à neuf, ou va-t-on garder certaines marques du passé ?» Il ne faut pas oublier que le chœur avait subi de graves détériorations par le passé, n'avait jamais été restauré depuis la guerre et que les archives ont été brûlées lors de l'incendie.

C'est alors qu'a commencé un réel travail archéologique. Quelques photos de l'abbaye d'origine avaient pu être conservées mais elles ne permettaient pas de reconstituer entièrement et fidèlement toutes les moulures et sculptures. Car pour restaurer un monument historique, il faut respecter sa déontologie et donc ne pas réinventer. Il s'agit d'être fidèle au monument et à son histoire. Afin de mieux percevoir l'évolution du travail mais aussi de garder les traces du passé, il a été décidé que l'un des panneaux serait traité, mais gardé en l'état. Un laboratoire strasbourgeois s'est déplacé à l'abbaye pour prélever des stratigraphies, ce qui consiste à faire un prélèvement sur la pierre et analyser les différentes couches qui la recouvrent. Celles-ci

ont montré que la pierre d'origine était recouverte de crasse, puis repeinte en blanc lors de la Révolution française et ornée de bronze. Cette dernière était elle-même recouverte de crasse suite à l'état d'abandon. Comme la couverture du toit n'était que partielle, les détériorations du chœur étaient semblables à celles d'un mur extérieur, la végétation reprenait ses droits et des animaux venaient même y nicher. Les restaurateurs ont dû dégrader la pierre, la traiter avec des pansements anti humidité, et contre le salpêtre. Lors du dégrèvement, les restaurateurs ont retrouvé les éclats d'obus qui avaient jadis assailli le chœur. Les moulures endommagées doivent être comblées par du stuc pierre et finalement recouvertes d'une fine couche d'eau forte pour homogénéiser la couleur. C'est grâce aux dons de mécènes et aux amateurs de culture et d'histoire, qu'il est aujourd'hui possible de conserver une trace magnifique et incontournable du patrimoine français. L'abbaye est ouverte tous les jours de 10 à 18 heures.

Im Internet:  
[www.abbaye-premontres.com](http://www.abbaye-premontres.com)

# Le métier de prof: l'envers du décor

Lehrer werden mit Zusatzaufgaben neben dem Unterricht immer mehr belastet

**Freundliche Arbeitszeiten, sicheres Einkommen und viele Urlaubstage: Über den Lehrerberuf gibt es eine Menge Vorurteile. Wer mit Lehrern über ihren Alltag spricht, stellt schnell fest, dass der Unterricht im Klassenzimmer nur einen Bruchteil der Arbeit darstellt.**

HÉLOÏSE DE RÉ,  
16 ANS, COUME

«Je veux dire aux enseignants qu'on ne peut pas continuer comme ça. Un agrégé, c'est-à-dire le sommet en matière de compétences, c'est 15 heures d'obligation de service par semaine, six mois de l'année. Un certifié, c'est 18 heures d'obligation de service par semaine, six mois de l'année. Et un professeur des écoles c'est 24 heures d'obligation de service par semaine, six mois de l'année», avait déclaré Nicolas Sarkozy en octobre. Une affirmation qui a rapidement soulevé une vague d'indignation. Un groupe ironiquement baptisé «800 000 feignasses» s'est immédiatement créé sur Facebook, et a rassemblé en quelques jours seulement plus de 15 000 membres. Les enseignants y témoignent, souvent avec humour, des différents aspects de leur métier.

## Viel Arbeit zu Hause

S'il est vrai qu'un professeur de secondaire est présent devant ses élèves en moyenne 18 heures par semaine, il ne s'agit en revanche que de la partie émergée de l'iceberg. Il est estimé que le temps dévolu à la préparation des cours et à la correction des copies double très largement ce chiffre. À cela s'ajoutent encore des rencontres avec les parents et un travail administratif. Les enseignants de maternelle et de primaire, quant à eux, sont présents en moyenne 25 heures par semaine devant les élèves. Un temps de présence estimé parmi les plus élevés en Europe. Des classes trop chargées, des élèves en difficulté, et peu de moyens pour leur venir en aide, le métier d'enseignant est loin d'être idyllique. Les professeurs estiment que leur temps de travail hebdomadaire se situe entre 40 et 50 heures. Les différentes estimations varient selon l'ancienneté dans



Immer öfter müssen Lehrer auch Verwaltungstätigkeiten übernehmen.

Foto: dpa

le métier. Effectivement, un néo-titulaire devra consacrer énormément de temps à la préparation de ses cours et à la mise en œuvre de sa pédagogie, tandis qu'un professeur plus chevronné pourra compter sur une base de préparations déjà conséquente. L'estimation du temps de travail varie également en fonction de la matière enseignée. «Comme je suis professeure d'histoire-géographie, je prends aussi du temps pour lire et pour faire des visites : cette année, Verdun et les monuments historiques de Moselle», indique Noémie, enseignante en collège, nouvellement nommée en Lorraine.

Concernant les vacances, 15 semaines par an, c'est beaucoup plus que ce à quoi ont droit la plupart des salariés ; cependant, contrairement à de nombreux métiers, celui d'enseignant nécessite de travailler durant les week-ends et les congés. «En période de va-

se limite à la transmission d'un savoir. Il me semble que mon devoir est aussi d'aider les élèves à valoriser leurs compétences et à identifier leurs faiblesses», indique Christel, qui enseigne au lycée les Sciences de la vie et de la terre.

D'autres professeurs ont l'impression d'être dépassés par les problèmes des élèves. «On doit gérer des choses qui ne rentrent plus dans le cadre scolaire, comme par exemple des soucis familiaux. Certaines situations dépassent nos compétences», déplore une professeure des écoles. «En plus de mon travail d'enseignante spécialisée, j'ai quelque fois l'impression d'être assistante sociale pour famille déstructurée, voire éducatrice de rue pour nos élèves au comportement déviant et secrétaire à plein temps pour tous les documents exigés par l'administration», confie une enseignante en ULIS (Unités localisées pour l'in-

ments inter-académiques : par exemple, je suis originaire du Sud-ouest, mais ai eu un poste dans l'académie de Nancy-Metz. Je laisse mes projets, mon conjoint, à plus de 1000 kilomètres», livre une professeure d'espagnol. Enfin, et c'est sans doute une des raisons pour lesquels les concours de l'Éducation Nationale manquent de candidats, le salaire, après des études post-bac de cinq ans minimum, n'est guère attractif. «Le salaire n'est pas assez élevé. Les soi-disant revalorisations salariales décidées par le gouvernement ne sont que des effets d'annonce. En moyenne, je toucherai, à partir de 2017 1,10 euro de plus par jour», ironise un professeur de lycée.

Effectivement, le salaire des professeurs français est l'un des plus bas en Europe. En début de carrière, leurs homologues allemands gagnent environ le double. La différence avec les Luxembourgeois est plus importante encore. Cependant, l'exercice du métier dans ces trois pays recouvre des réalités différentes. «L'emploi du temps des professeurs réguliers en Sarre comprend 26 à 27 heures de cours, selon le type d'établissement. J'ai de nombreux collègues qui travaillent à temps partiel afin de pouvoir s'occuper de leurs enfants : en Allemagne, les enfants passent moins de temps à l'école, il faut donc organiser la vie de la famille en fonction de ces conditions et ce sont généralement les femmes qui doivent se contenter d'occuper des emplois à mi-temps» explique Iris, enseignante et adjointe de proviseur à Sarrelouis.

« En période de vacances, la moitié de mes journées est consacrée au travail.»

Noémie, professeure d'histoire-géographie

cances, la moitié de mes journées est consacrée au travail», poursuit en effet Noémie. De plus, la quantité de travail a augmenté ces dernières années, l'avis à ce sujet est presque unanime. «Il y a notamment beaucoup plus de papiers à remplir !», explique Sylvaine, professeure principale en classe de troisième. De plus, le métier d'enseignant comporte de plus en plus de facettes. «Je ne pense pas que mon métier

clusion scolaire). Enfin, depuis cette année, une nouvelle réforme impose, sans donner de moyens supplémentaires en terme d'heures, de multiplier les projets interdisciplinaires : parcours citoyen, parcours avenir, parcours d'éducation artistique et culturelle.

Une autre difficulté liée au métier d'enseignant tient également à la mobilité géographique. «Enseigner signifie être soumis aux mouve-

## Le monde entier se retrouve au café des langues

### Sprachcafé in Nancy

CHARLOTTE PAHLE,  
20 ANS, NANCY

Fir aner Sproochen ze entdecken, gëtt et zu Nanzeg de Café des Langues. „Als ee vun den Organisateur vum Café des Langues ass mäin Zil fir dëst Joer, dee ganze Projet esou grouss an interessant wéi nëmme méiglech ze gestalten“, esou de William Barnes.

All Donneschdeg um 20 Auer treffen sech Studente vu villen Nationalitéiten am Café des Langues zu Nanzeg. Do ka jiddereen, deen interesséiert ass, Leit aus de verschiddenste Länner, Kulturen, an hir Sprooch kenne léieren. En international Zësummentreffen also, wou ee spontan higoe kann.

### Etudiants du monde

D'Initiativ fir dëse Projet hu viru siwe Joer dräi Studente getraff, déi d'Iddi kruten, sech mat aner Studenten ze treffen, déi net déiselwecht Sprooch wéi si geschwat hunn. Fir sech ze treffen, hunn si en Accord mat dem Bar MacCarty ofgemaach. Vun do u reservéiert de Bar all Donneschdegowend en Deel vum Lokal fir de Café des Langues.

Dat Ganzt gëtt vun eierenamtleche Studenten oprechterhalen, déi sech all Joer d'Méi maachen, fir nei Iddien anzubringen. De Café des Langues huet seng privilegiéiert Plaz zu Nanzeg a gëtt ëmmer méi bekannt.

Fir dëst Joer stinn och nei Saachen um Programm: „Mir hunn immens vill vir! Ënner anerem denke mir un Events, Gruppenausflug, Spiller, Themen a Quizowenter – wee weess, vläicht esouguer eppes am Speed-Dating-Format? Awer fir de Moment zéie mir déi wichtegst Projekte vir. Mir wëllen eng alternativ Rencontre méi fréi am Dag organiséieren fir déi, déi owes net kënne kommen. Awer mir denken och drun, e Parteneriat mat engem Theater oder enger Improvisationsgrupp ze organiséieren. Domadder wëlle mir de Sproochen an de Kulturen en anere Kontext ginn“, esou de William Barnes.

◆ Méi Informatiounen fënnt een op der Facebook-Säit: Café des Langues de Nancy.

# Zwischen Spaß und Sucht

Les comportements à risque peuvent vite tourner à l'addiction

FABIAN GOMOND,  
17 ANS, CREUTZWALD

La dépendance chez les adolescents est un sujet actuellement assez controversé. Alcoolisme, tabagisme, cyberdépendance: l'opinion publique considère que la jeunesse est globalement dépendante de façon plus marquée qu'avant. Selon les dernières études menées auprès des jeunes, les addictions débutent de plus en plus tôt, à savoir avant l'âge adulte, pendant l'adolescence. Mais quelles sont justement les frontières entre la consommation normale et la dépendance chez les jeunes?

Les fêtes entre adolescents sont souvent à l'origine de toutes sortes de consommation, que ce soit l'alcool ou le tabac. Les jeunes sont tentés d'essayer car ils veulent découvrir la saveur et l'effet que procurent ces substances. D'après une étude de Health Behaviour in School typed Children (HBSC), 56

pour cent des jeunes ont déjà fumé. Fumer en soirée devient réellement une mode et cela ne s'arrête pas à la cigarette. La chicha (narguilé ou hooka) est très appréciée des adolescents. D'après Association Paris sans Tabac, 50 pour cent des jeunes de 16 ans auraient déjà fumé la chicha. Ils se sentent notamment attirés par la nouveauté, la convivialité et le goût que peut avoir le tabac à chicha. Le narguilé commence à devenir un incontournable dans les soirées entre jeunes. Mais beaucoup d'adolescents s'essayaient aussi aux drogues. Une étude de HBSC indique qu'un enfant sur quatre en classe de quatrième s'est déjà initié au cannabis. Or, 25,5 pour cent des jeunes de 17 ans en consomment mensuellement, et 9,2 pour cent ont une consommation régulière. Il est certain que si le cerveau repère des bénéfices, comme un état de bien-être, la dépendance va s'accélérer. Un

phénomène semblable peut être remarqué pour la consommation d'alcool. Une étude de l'INPES révèle qu'en moyenne 52 pour cent des jeunes de 17 ans ont vécu une ivresse au cours des 12 derniers mois précédant l'enquête. Fumer et boire en soirée peut paraître cool, mais beaucoup d'étudiants cèdent sous la pression des cours. Ils se servent des drogues comme un exutoire face au rythme effréné des études et l'addiction se met rapidement en place.

La forme d'addiction la plus récente est la cyberdépendance, l'usage excessif d'internet ou de jeux vidéo. D'après IPSOS, les jeunes entre 12 et 19 ans passent en moyenne 13h30 par semaine sur le net. Mais le problème se pose aussi pour les très jeunes enfants, qui ont entre 1 et 6 ans. Ils grandissent avec internet et passent d'après la même étude déjà près de 3h40 par semaine sur le net.



Beliebt bei Jugendlichen: Shisha rauchen.

Foto: dpa

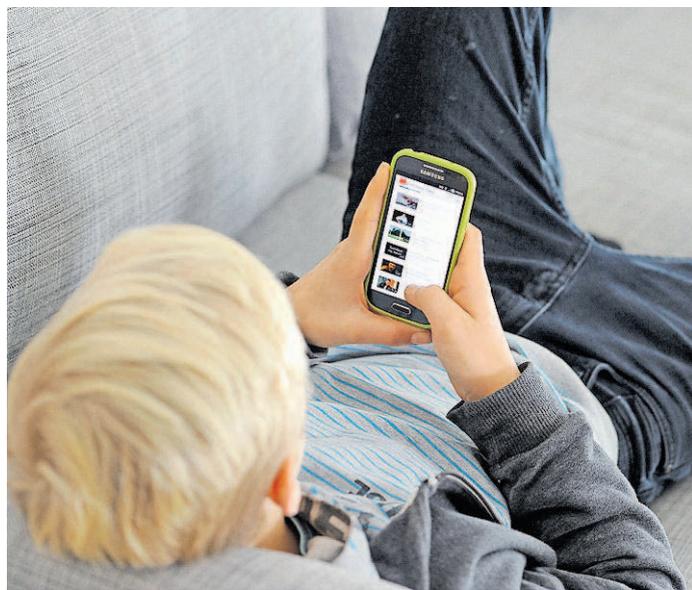
## Internet et anorexie: les nouveaux visages de la dépendance

Immer weniger Jugendliche rauchen – Dafür gibt es unter ihnen immer mehr Kauf- und Internetsüchtige

FRANZISKA BRACHMANN,  
18, HASBORN

„Als ich noch jung war, da gab es das nicht!“. Das behaupten viele Erwachsene, der festen Überzeugung, dass die Jugend von heute ihre eigenen Grenzen immer wieder überschreitet und deutlich schneller auf die schiefe Bahn gerät, als es vor Jahren der Fall war. Doch inwiefern stimmt das?

Seit 1990 stieg der weltweite regelmäßige Konsum illegaler Drogen von 28 Millionen auf gerade einmal 29,5 Millionen, wovon, wie der Fachverband Sucht (FVS) feststellte, 4,6 Prozent Jugendliche betreffen. Noch immer liegt die Hauptursache Drogentoter in Deutschland bei Heroin. Erlebte der Drogenmarkt zu Zeiten der Hippies einen regelrechten Boom, ist der geringe Anstieg der Konsumenten verwunderlich, aber dennoch zu erklären. Die Belastungsgrenze unserer Gesellschaft ist in den letzten Jahren zwar deutlich geschrumpft, wurde der Stresspegel aber immer höher, weshalb Drogen für viele als eine Art Aus-



Jamais sans mon portable: la dépendance à Internet est un phénomène nouveau.

Photo: dpa

gleich zum Alltag dienen. Als alarmierend sieht der FVS den Anstieg der deutschen Alkoholiker zwischen 2006 und 2012, um 34 Prozent. Dieser lässt sich mitunter damit begründen, dass die Preise für alkoholische Getränke sanken, diverse Alkopops immer mehr Zuspruch fanden und die Möglichkeit, an Alkohol zu kommen, sich durch eine Vielzahl von Dis-

kotheiken und Bars erweiterte. Dennoch verfallen bloß 8,1 Prozent der Jugendlichen dem häufigen Rauschtrinken. Ein Punkt, der oftmals vom eigenen Umfeld abhängt.

Ein Suchtmittel, das vor 19 Jahren noch deutlich verbreiteter war als heute, ist Tabak, schrumpfte die Zahl der jugendlichen Raucher fast um 18 Prozent. Heutz-

tage ist der Hype um gesunde Ernährung und einen noch gesünderen Lebensstil größer denn je und das Rauchen wird schon regelrecht verpönt. Es gibt fast nur noch gelegentliche "Party-Raucher".

Sind Suchtverhalten bezüglich Drogen, Alkohol und Tabak ein Thema, das schon immer angesprochen wurde, ist es bei Essstörungen anders. In unserer heutigen Gesellschaft dreht sich vieles um das Aussehen. Viele Castingshows verbreiten Bilder von einem verzerrten Schönheitsideal. Laut dem internationalen Zentralinstitut für Jugend- und Bildungsfernsehen (IZI) können gerade Fernsehsendungen wie „Germany's Next Topmodel“ eine Essstörung hervorrufen. Nicht erstaunlich ist es deshalb, dass inzwischen über 8400 Deutsche an Magersucht und fast 3500 an Bulimie erkrankt sind.

Eine Sucht, die es früher so wohl kaum gab, ist die Internetabhängigkeit. Mit der Entwicklung des Internets, den einhergehenden Social Medias wie Facebook, Ins-

tagram oder Snapchat, erklärt sich der Fachverband Sucht auch die steigende Zahl der Betroffenen, die sich bei Jugendlichen zwischen 14 und 16 Jahren um 4 Prozent dreht. Ähnlich verhält es sich mit einer Krankheit, die in Deutschland lange Zeit keine Beachtung fand: die Kaufsucht. Der Verhaltenszwang wurde in Deutschland erst 1991 publik gemacht. Galten damals bloß 5 Prozent der Bevölkerung als kaufsuchtgefährdet, stieg die Zahl nach der Wiedervereinigung drastisch an und schwankt heute zwischen 8 und 9 Prozent. Dieser Wandel ist auf die Masse an Konsumgütern zurückzuführen, die es inzwischen auf dem deutschen Markt gibt.

Was jedoch innerhalb der letzten Jahre sehr deutlich wurde: Auch früher litten Jugendliche an Sucht, dies wurde aber eher totgeschwiegen als diagnostiziert. Indem sich unsere Gesellschaft immer weiter entwickelt, ist sie auch offener geworden, sodass es für Betroffene inzwischen eine Vielzahl an Therapien und Hilfe gibt.

# Halte au gâchis!

## Immer mehr Geschäfte in der Region verzichten auf Verpackungen

FÉLÍCIA PÖHLER,  
20 ANS, MERTEN

C'est peut-être la curiosité qui a incité les passants de Metz à franchir pour la première fois le pas du magasin Day by day place du Quarteau. Dans ce commerce original, tous les produits sont vendus en vrac. Cela signifie que lors de l'achat, on peut choisir les produits voulus en quantité à la demande et sans emballage imposé. Day by day, avec plus de 20 magasins dans tout le pays, est la première chaîne d'épicerie en vrac de France. Ce nouveau concept de magasin de proximité permet au consommateur de trouver les produits du quotidien vendus en vrac, tout en réduisant les déchets ménagers, et en luttant contre le gaspillage alimentaire. En France, il dépasse les 320 kilogrammes par an et par personne.

Nicolas Melin, qui gère la boutique de Metz, s'est lancé dans l'aventure après une reconversion professionnelle car il voulait permettre aux gens de changer de mode de consommation. «Je veux apporter un plus aux gens, tout en participant à la réduction des déchets par un mode de consommation écologique». Dans son magasin, on peut trouver environ 700 pro-

duits, dont 25 pour cent de produits issus de l'agriculture bio, reconnaissables à leur étiquette verte.

L'offre compte aussi bien des légumes et fruits séchés que de la pâte à tartiner et des savons en passant par des céréales et du café. C'est la centrale d'achat à Paris qui sélectionne les fournisseurs, sachant que 50 pour cent des produits sont d'origine française. Afin de pouvoir suivre ses produits tout au long du cycle de vente, Day by day identifie par un code chaque lot dès sa réception et ainsi, les informations d'origine, de composition et de valeurs nutritionnelles sont indiquées sur chaque bac et bocal. La date limite de consommation déterminée par le producteur est d'environ un an.

### Immer mehr Läden

Ouvert depuis presque trois mois, l'épicerie accueille de nombreux clients tous les jours, qui s'intéressent surtout aux produits phares, comme par exemple les amandes et les confiseries. «Le magasin marche plutôt bien. En ce moment, beaucoup de clients veulent préparer des gâteaux ou des biscuits de Noël», explique Nicolas Melin. Ses projets pour le futur sont de pérenniser

l'activité et d'introduire des nouveautés : «Nous comptons proposer 900 produits dans les prochaines années».

Des épicerie similaires à celle de Day by day se créent également dans d'autres villes. Sebastian Würth et Stephanie Lampe, un Sarrois et une Berlinoise, ont ouvert le premier magasin en vrac de la Grande Région à Trèves fin avril. Chez «Unverpackt Trier», on fait ses courses avec des récipients apportés soi-même, en faisant son choix parmi 500 articles différents. Le succès de la boutique les pousse à ouvrir un second magasin à Sarrebruck, dès qu'ils auront trouvé une surface de vente adéquate.

Au Luxembourg, «Ouni» («sans» en luxembourgeois), devrait également ouvrir bientôt avec le même concept, mettant en avant la convivialité avec un coin café et des ateliers ainsi que des événements réguliers sur les questions environnementales (prévention des déchets, recyclage, ateliers de réparation et do-it-yourself). Tous ces magasins innovants vont de pair avec la prise de conscience environnementale de la société et parviendront, on l'espère, à mener encore plus de personnes vers un comportement plus écologique.



Ein Metzger Laden bietet unverpackte Waren an. Fotos: Pöhler

## Wintersport in der Region

### Orte zum Skifahren und Schlittschuhlaufen

JUSTUS ARWEILER,  
18, WALLERFANGEN

Mit dem Winter kommt auch für viele die Lust aufs Skifahren und Schlittschuhlaufen. Doch für viele junge Menschen ist ein Skiurlaub in den Alpen zu aufwendig und vor allem zu teuer. Wer trotzdem nicht auf Wintersport verzichten möchte, sollte die vielen Möglichkeiten unserer Region besser betrachten. Denn obwohl der überwiegende Teil von Saar-Lor-Lux nur zwischen 200 und 500 Metern über dem Meeresspiegel liegt, findet sich auch hier ein relativ großes Angebot.

Neben zahlreichen inoffiziellen Schlitten- und Rodelbahnen an kleineren Hügeln gibt es auch offizielle Sportstätten. Dazu zählen mit der Eissporthalle Dillingen und

der Patinoire de Kockelscheuer in Luxemburg zum Beispiel Eislaufhallen. In der Dillinger Halle wird samstags abends zusätzlich noch eine Eisdisco angeboten. Ein weiteres Indoorangebot bietet auch die Snowhall Amnéville, in der man sogar ganzjährig auf einer Piste Ski und Snowboard fahren kann. Die ersten offiziell ausgewiesenen Skipisten sind jedoch eher an den Rändern der Großregion zu finden. So finden sich zum Beispiel nördlich des Saarlands am Erbeskopf und in den Dollbergen mehrere kleine Pisten, die bei passender Witterung befahren werden können. Die nächsten großen Skigebiete der Region finden sich erst in den südlichen Vogesen. Dort kann man dann jedoch auf fast 100 Kilometern Pisten in zwölf Skigebieten Ski fahren.

## Un talent à suivre

### Der Luxemburger Vincent Thill ist einer der jüngsten Fußballprofis

PIERRE-HUGUES PÉPIN,  
16 ANS,  
LE BAN-SAINT-MARTIN

A seulement 16 ans, le Luxembourgeois Vincent Thill (Photo: RL) est déjà milieu de terrain international et évolue au FC Metz. Il commença sa carrière au CS Fola Esch et passa un an au Progrès Niederkorn avant d'intégrer les équipes jeunes du FC Metz. En mai dernier, il signe son premier contrat professionnel le liant au club messin jusqu'en 2019. Il est alors le premier joueur né en 2000 à jouer pour l'un des cinq grands championnats (Barclays Premier League, Ligue 1, Bundesliga, Serie A et LaLiga Santander). En mars dernier, il fait ses débuts pour l'équipe du Luxembourg. Le 31 mai, lors de

sa deuxième sélection dans l'équipe du Luxembourg, il inscrit son premier but contre le Nigéria et devient le plus jeune buteur de l'histoire de l'équipe luxembourgeoise.



Vincent Thill

pour son avenir car le Bayern Munich, qui avait proposé pour lui six millions d'euros au club messin, serait toujours intéressé par ses services. D'après un journal italien et le TZ Bavière, le Bayern serait prêt à payer 25

millions d'euros pour acheter Vincent Thill. Même si on ne doute pas des capacités financières des Bavarois, le doute s'installe quant à la volonté de dépenser une telle somme pour un joueur de 16 ans n'ayant joué que 10 minutes en Ligue 1. Le Real Madrid de Zinedine Zidane serait aussi très intéressé par le jeune Luxembourgeois et aurait eu des discussions avec le FC Metz. Récemment Antonio Conte (Chelsea), Luis Enrique (FC Barcelone) et Pep Guardiola (Manchester City) auraient montré leur intérêt pour le joueur. Cela met aussi en valeur l'excellent centre de formation du FC Metz. Vincent Thill a donc toutes les cartes en main, reste à savoir si ces grands clubs feront de lui le prochain Messi.

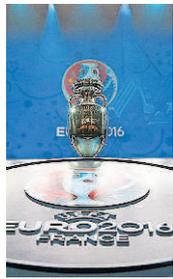
# Das war 2016

## Les événements et les personnalités qui ont marqué notre année

### Euro de football

FRANZISKA BRACHMANN, 18, HASBORN

In diesem Jahr stand Frankreich im Blickfeld vieler Fußballbegeisterter, kämpften vom 10. Juni bis zum 10. Juli doch 24 Nationen um den Titel des Europaweltmeisters. Mit insgesamt 108 Toren galt der Franzose Antoine Griezmann als Torschützenkönig dieser 15. EM (Foto: dpa). Für besonderen Nervenkitzel sorgte das Spiel Deutschland gegen Italien,



mit einem Elfmeter-Schießen, das dank des entscheidenden Schusses des Saarländers Jonas Hector, für Deutschland positiv endete. Zwar reichte es dann nicht für das Finale, doch durfte das Gastgeberland in dieses einziehen. Den Titel gewann letztlich Portugal, doch Frankreich bewies, dass man auch in Zeiten des Ausnahmezustandes ein Zeichen setzen kann: Die EM vereint.

### Donald Trump

NINA GROSS, 18, DUDWEILER

Der amerikanische Unternehmer Donald Trump (Foto: dpa) trat als Präsidentschaftskandidat der Republikaner gegen die Demokratin Hillary Clinton an. Über Monate zog sich ein nervenaufreibender Wahlkampf, in dem der selbst innerparteilich umstrittene Vater von fünf Kindern mit Aussagen bezüglich Muslimen, illegalen Einwanderern oder dem Klimawandel polarisierte wie kein anderer vor ihm. Unbestreitbar hat er Amerika gespalten – dennoch schaffte er am 8. November dieses Jahres das scheinbar Unmögliche. Mit



290 Wahlmännern und 46,6 Prozent der Stimmen sicherte er sich den Sieg.

290 Wahlmännern und 46,6 Prozent der Stimmen sicherte er sich den Sieg.

### Pokémon Go

FABIAN GOMOND, 17 ANS, CREUTZWALD

Ce jeu est parvenu à battre des records cette année. Téléchargé par plus de 500 millions de personnes à travers le monde en seulement 2 mois, le jeu pour smartphone est devenu une application incontournable de cet été 2016. Le principe est simple: sortir dans la rue et capturer des Pokémon, à l'aide de pokéballs. Le jeu utilise la réalité augmentée,



pour faire apparaître les Pokémon sur le smartphone, dans l'environnement du joueur. Les développeurs de Pokémon Go (photo: dpa) ont révolutionné le jeu vidéo. Au lieu de rester enfermés les joueurs s'amuse tout en sortant. Si le «hype» autour du jeu a disparu, Niantic, le développeur, compte bien sur des mises à jour et sur l'été prochain pour reconquérir ses joueurs.

### Fabian Hambüchen

LAURA MEYER, 17, SAARBRÜCKEN



Weltweiten Ruhm erreichte 2016 Turner Fabian Hambüchen (Foto: dpa). Er gewann nach seiner Bronzemedaille 2008 in Peking und der Silbermedaille 2012 in London in diesem Jahr olympisches Gold am Reck in Rio de Janeiro. Mit diesem Erfolg beendete der 29-Jährige seine lange Karriere. Als besondere Erinnerung an diesen historischen Erfolg – die letzte Goldmedaille am Reck gewann Andreas Wacker 1996 für Deutschland –

bekam er das „Gold“-Reck vom Gerätehersteller geschenkt.

### Der Brexit

CHARLOTTE PAHLE, 20 ANS, NANCY

Während dem Referendum vom David Cameron, hun d'Engländer den 23. Juni 2016, mat 51,9 % gewielt fir aus der EU ze trieden. Sait Juli 2016 ass d'Theresa May de néie Premier a féiert d'Diskussiounen mat der EU.



Bevir d'Ve-reente Kinnekräisch awer aus der Kommunität eraus kann, muss den Artikel 50 vum Lissabonner Traité validéiert gin. Eréicht ab März 2017 gin d'Démarchen lanciert an déi ganz Prozedur dauert zwee Joër. D'Verénte Kinnekräich wärd also eréicht 2019 aus der EU kommen. Den 20. Oktober 2016 huet d'schottësch Regierung eng Gesetzproposition gemaach fir een néie Referendum fir d'Onofhängegkeet vun Schottland ze entscheeden.

### Aung San Suu Kyi

FÉLICIA PÖHLER, 20 ANS, MERTEN



Aung San Suu Kyi (photo: dpa), figure clef de la libération de la Birmanie, est devenue en 2016 ministre des Affaires étrangères, puis conseillère spéciale de l'État et porte-parole de la Présidence. Pour avoir fondé à son retour en Birmanie après ses études la Ligue Nationale pour la Démocratie, elle avait été condamnée par la junte birmane à quinze ans d'enfermement. En 1991, elle avait remporté le Prix Nobel de la Paix.

## Wo ist das?



**Ce cliché** a été pris dans la région Sarre-Lor-Lux. Vous savez où? Alors envoyez-nous la bonne réponse jusqu'au 31 janvier par mail à [extra.saarlorlux@gmail.com](mailto:extra.saarlorlux@gmail.com), objet «Enigme photo». Bonne chance!

**Ihr wisst**, wo dieses Bild im Saar-Lor-Lux-Raum aufgenommen wurde? Dann schreibt uns die richtige Antwort bis zum 31. Januar in einer E-Mail: [extra.saarlorlux@gmail.com](mailto:extra.saarlorlux@gmail.com), Betreff: „Fotorätsel“. Viel Glück!

## Sportlich unterwegs

### Vincent Thiel a gagné notre énigme photo

*Vincent, parlez-nous un peu de vous.*

**Vincent Thiel:** J'ai 59 ans et j'habite à Rémering en Moselle. C'est situé par trop loin de Creutzwald, là où a été prise la photo. J'ai reconnu le motif car je connais cet endroit.



**Vincent Thiel**

football club et élu communal.

*Quel est votre endroit préféré dans la Grande Région ?*

**Vincent Thiel:** Je vais fréquemment en Sarre et souvent au Luxembourg. Mon endroit préféré en Sarre est la Altstadt à Saarlouis.

*Dans quel domaine travaillez-vous et qu'aimez-vous faire pendant votre temps libre?*

**Vincent Thiel:** Je suis cadre commercial. Je suis un adepte de sport. Je pratique le ski, la randonnée, je suis aussi pilote d'avion, dirigeant de

◆ Das Fotorätsel unserer Herbstausgabe zeigte mehrere ehemalige Bergbauwagen, die in Creutzwald vor dem Stadion stehen. Sie wurden von unserem Redakteur Fabian Gomond fotografiert.

# Robin Schindera Spanndecken Sarrelouis, des plafonds tant (at) tendus

Les 7. & 8. janvier 2017, se déroulera une manifestation de grande ampleur avec installations en direct



Monsieur Schindera, électricien de formation, pose depuis 22 ans des plafonds tendus et leur éclairage. Il parle un peu français, et se fera un plaisir de venir vous voir à domicile. Madame Dupont, présente lors de la dernière porte ouverte, a déclaré: "La démonstration était très, très intéressante et m'a totalement convaincue. Les échanges avec les spécialistes de l'entreprise Schindera étaient très instructifs. Difficile de s'informer mieux ou plus rapidement!". Pour plus d'informations, et davantage de photos: [www.schindera.com](http://www.schindera.com) ou dans notre exposition à Sarrelouis-Lisdorf. Autoroute A620, sortie Lisdorf, 2 km après IKEA, en entrée d'agglomération. Tel. France et Allemagne: 0049-6831-12 25 25.

Journées portes ouvertes: 7. & 8. janvier 2017 Samedi: 10-16 h; dimanche: 13-16h. Venez assister au montage en direct d'un plafond tendu! Pas le temps?

**Email: [contact@schindera.com](mailto:contact@schindera.com)**

## Le plus important:

**Préservez votre pouvoir d'achat! Pour toute commande signée avant le 23.12.2016, l'entreprise garantira les prix de 2016 pour tout plafond tendu installé en 2017!**

**Joyeuses Fêtes de fin d'année!**

**Exposition seulement à sarrelouis:**

**Entreprise Robin Schindera, Provinzialstr. 48, D-66740 Saarlouis- Lisdorf**

heures d'ouvertures: lundi - vendredi 10-13 et 14-16:30h, samedi: 10-14h. Fermeture les 24.12. - 31.12.2016, Vous trouverez notre exposition à Sarrelouis-Lisdorf, autoroute A620, sortie Lisdorf, après IKEA 1,5km sur la gauche.

Tel. Luxembourg: 00352 - 26 66 46 42, Schindera SARL à Stadtbredimus, [www.schindera.lu](http://www.schindera.lu)

Tel. France : 0049 - 68 31 - 12 25 25 Robin Schindera e.K. à Sarrelouis, [www.schindera.com](http://www.schindera.com)



Rely on it.