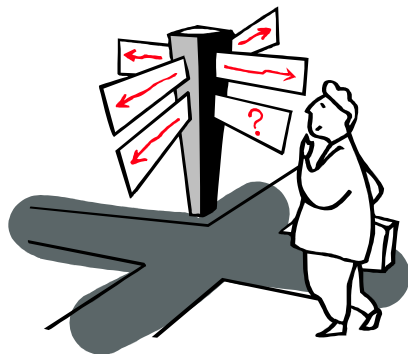




Frankreich Wegweiser

Das Informationsblatt für Frankreichfreunde
erscheint monatlich
bei M. Schneider Telefon und Fax: 0033.2.96.24.03.90
E-Mail: wegweiser@orange.fr

Ausgabe November 2019

Das aktuelle Thema

Leben in F.

Erste Schritte in F.

Manche Fragen, von Lesern beantwortet ich individuell. Andere, von denen ich der Meinung bin, dass sie durchaus auch eine breitere Schicht meiner Leser interessieren könnten, nehme ich in mein Aktuelles Thema auf und stelle so auch einem mehr oder weniger Randthemen vor. Themen, die auch eine Rolle spielen, wenn man in Frankreich lebt. Wie ist es mit dem Thema Geschwindigkeit auf Frankreichs Strassen.

**Weiter auf Seite 2
bis Seite 3**

Eine Region vorgestellt

Aquitanien

Die DORDOGNE

Das Périgord ist die alte französische Provinz, deren Territorium heute das Département Dordogne umfasst. Es ist eine der landschaftlich reizvollsten Gegenden dieses Landes. Im Sommer ist es durch seine schon südliche Lage recht heiss und trocken, wogegen im Winter seine Nähe zum französischen Zentralmassiv kalt sein können. Es besteht aus dem schwarzen Périgord um Sarlat, dem grünen Périgord mit Orten, wie Nontron, dem weissen Périgord um Périgueux und dem roten Périgord um Bergerac.

**Weiter auf Seite 4
bis Seite 65**

Fakten und Neuigkeiten

Oktober 2019

u.a. Geldautomaten und
Motorradparkplätze
auf den Seiten 66 bis 67

Vorschau auf die nächste Ausgabe:

Das aktuelle Thema

Leben in F.

Warum F.

Eine Region vorgestellt

ILE DE FRANCE

Seine-et-Marne

Fakten und Neuigkeiten

vom November 2019

**Die Ausgabe Dezember
erscheint
am 05. Dezember 2019**

Leben in Frankreich Auf Frankreichs Strassen unterwegs



Bekannte Verkehrsschilder (für Deutsche Touristen).

Auf ca. 400.000 Kilometern zweispuriger Nationalstrasse erwartet ab den 1. Juli (2018) die Französischen Kraftfahrer (mit zwei, vier oder mehr Rädern) deutsche Verhältnisse, bei der Geschwindigkeit. Anstatt der bisherigen 90 Stundenkilometer wird die Höchstgeschwindigkeit auf 80 km/h reduziert. Nicht zu vergessen dabei die 20 Stundenkilometer, die man bei Regen langsamer fahren muss. Und damit dass niemand vergisst wird ein immenser Schilderwald installiert. Darüber hatte ich in den Fakten und Neuigkeiten im Juli vorigen Jahres berichtet.

Nun aber das

Weniger Tote, trotzdem Protest: Frankreich schafft Tempo 80 teilweise wieder ab



Seit knapp einem Jahr gilt in Frankreich Tempo 80 auf Landstraßen – doch nun können Kommunen und ländliche Verwaltungsbezirke die Höchstgeschwindigkeit in Eigenregie wieder heraufsetzen. Dafür machte die französische Nationalversammlung am Donnerstagabend den Weg frei. Die Absenkung auf Tempo 80 war höchst umstritten und einer der Auslöser der „Gelbwesten“-Proteste im Herbst. Überschreitungen wurden mit einem Bußgeld von mindestens 68 Euro geahndet. Die nun beschlossene Neuregelung erlaubt es Bürgermeistern und den Präsidenten der Départements, selbst über das Tempolimit zu entscheiden. Regierungschef Edouard Philippe betonte aber, sie müssten „das höchstmögliche Sicherheitsniveau auf den Straßen garantieren“. Zu den betroffenen Streckenabschnitten soll die zuständige Straßensicherheitsbehörde nach dem Willen der Parlamentsmehrheit jeweils eine Studie erstellen.

Weniger Tote

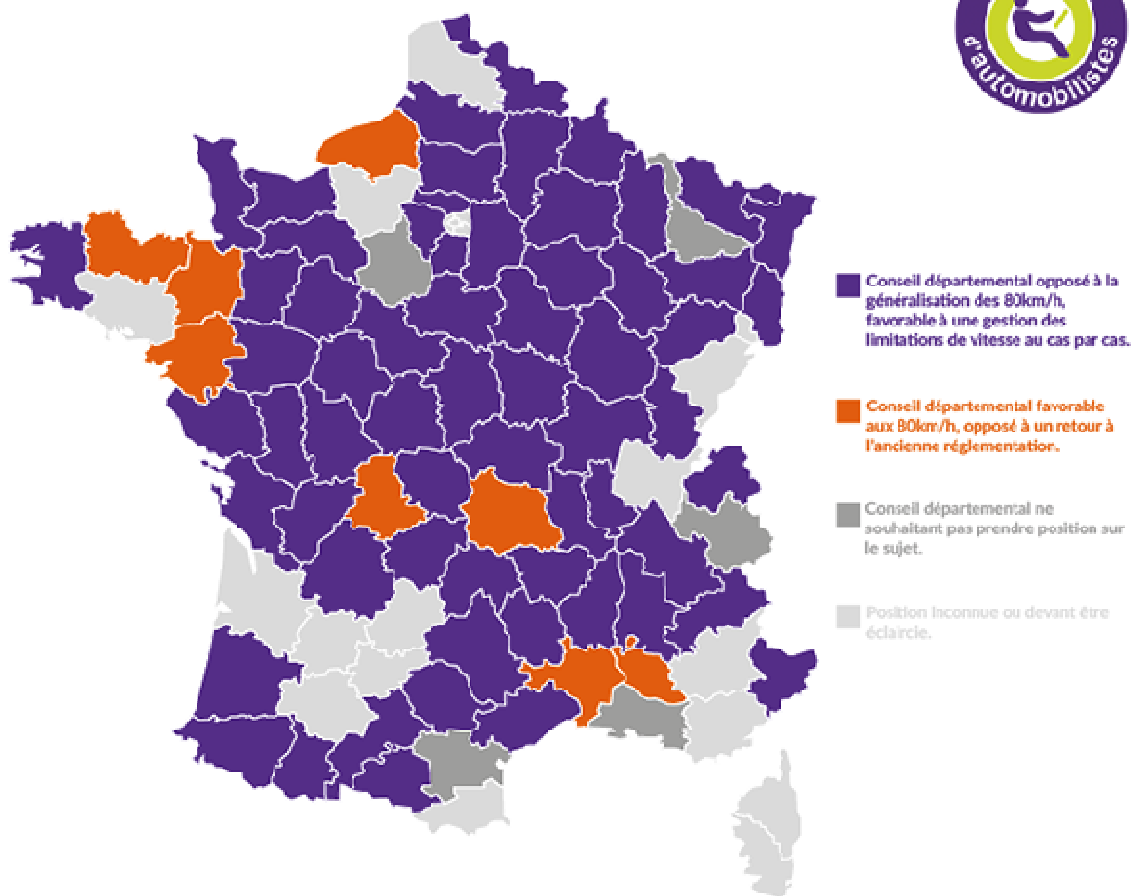
Seit dem vergangenen Juli galt auf rund 400.000 Kilometern Landstraße das neue Tempo 80 statt zuvor 90. Die Regierung schätzte, damit pro Jahr zwischen 300 und 400 Menschenleben retten zu können – Raserei ist Todesursache Nummer 1 im Straßenverkehr in Frankreich. Im vergangenen Jahr sank die Zahl der Verkehrstoten in dem Land dann auf den historischen Tiefstand von 3.259. Dank Tempo 80 habe es 127 Tote im zweiten Halbjahr weniger gegeben, argumentierte das Verkehrsministerium.

Auf dem Land sorgte die Geschwindigkeitsbegrenzung jedoch für Proteststürme. Sie wurde als Entscheidung einer selbstgefälligen Pariser Elite um Präsident Emmanuel Macron gesehen. Neben den hohen Spritpreisen und der geplanten Anhebung der Ökosteuer war das Tempolimit eine der Ursachen für die „Gelbwesten“-Proteste seit November 2018. In der Folge wurden zahlreiche Radarfallen demoliert, zu Jahresbeginn waren nach Angaben des Innenministeriums 60 Prozent der Blitzer kaputt. In der Parlamentsdebatte warf nun vor allem die konservative Opposition der Regierung vor, Frankreich „lange Krisenwochen“ beschert zu haben.

Abgeordnete nannten Tempo 80 eine „Dummheit“ und das „Symbol eines Frankreichs der zwei Geschwindigkeiten“.

Allerdings gibt es auch in Städten immer stärkere Geschwindigkeitsbeschränkungen. Auf der Pariser Ringautobahn etwa wurde die Höchstgeschwindigkeit bereits vor fünf Jahren auf 70 km/h gesenkt, Experten empfehlen eine Absenkung auf Tempo 50

80 KM/H : L'AVIS DES DÉPARTEMENTS



Und das ist der aktuelle Flickenteppich, die blauen Départements unterstützen eine Erhöhung der Geschwindigkeit wieder auf 90 km/h von Fall zu Fall, die roten Départements wollen die aktuelle Regelung mit der Höchstgeschwindigkeit von 80 km/h behalten.

Die grauen sind unsichere Kantonisten, dunkelgrau hat noch keine Position zum Thema und bei Hellgrau stand es noch nicht auf der Tagesordnung.

Unser Tip : respektieren Sie die Geschwindigkeitsbegrenzung von 80 km/h, auch wenn Sie von Franzosen überholt werden, dann sind Sie auf der sicheren Seite.

Die Dordogne oder bekannter als Périgord, nicht nur Trüffeln und Gänse, aber auch !



Fortsetzung von Seite 1

Es ist für viele Deutsche kein typisches Urlaubsziel, obgleich Ferienhäuser in nahezu jeder Preisklasse angeboten werden, aber die Entfernung zum Meer ist für den täglichen Badeausflug mit bis zu 150 km zu weit. Frankreich scheint für viele nur durch Sommer, Sonne und Strand oder Paris interessant zu sein. Jedoch gibt es viele andere schöne



Karte Frankreichs mit der Region **Aquitaniens**

Landstriche, so wie die Dordogne, das Département Nr. 24.

Essen und Trinken

Jeder Franzose versteht das Périgord als den Inbegriff von gutem Leben, Sinnenfreude, Essen und Trinken. Die Küche ist hier nicht nur gut, sondern **LEGENDÄR** !

Die Region Aquitanien mit dem Département **Dordogne**



Gänseleber,



Trüffel, Nüsse, Käse und



der passende Wein, was will man mehr.

Für viele Deutsche ist es die Gänsestopfleber, an deren für und wider manchmal ganze Urlauberfamilien zerbrechen, die dann bei McDonald - auch hier vertreten (av. Louis Suder, 24430 Marsac L'Isle) nicht über den glücklichen Tod ihres „Hamburgers“ nachdenken. Franzosen haben für diese Diskussion wenig Verständnis.

Das Périgord ist ein Land, in dem viel Freizeit, die andere am Strand verbringen, mit Essen und Trinken besser genutzt werden kann. Ein Land, welches jeder Diät Hohn spricht. Nun wäre es falsch das Périgord auf Gänse und Enten zu reduzieren, obwohl sie einen grossen Anteil an der Ernährung ausmachen, denn fast jeder Bauernhof bietet seine hausgemachten nach traditionellen Methoden hergestellten Produkte an, Foie gras in all ihren Varianten. Die Küche ist vielfältig, schmackhaft und unglaublich reichlich. Der von Restaurantpreisen gebeutelte Deutsche, bekommt hier viel für sein Geld.

Schnell hat man den ungläubigen Blick des Wirtes geerntet, der einen ja doch nur satt bekommen wollte und das mit dem Einsatz aller Mittel, seiner Küche. Man kann bei der Auswahl der Menüs nur einen einzigen Fehler machen, seinen Hunger zu über - und die Portionen zu unterschätzen. Zum Beispiel bei folgendem Menü:

Le Tourin à l'ail: eine Knoblauchsuppe,

Foie gras: die Gänseleber

Gésiers d'oie confit: Gänsemägen (in Gänsefett gekocht) mit Salat,

Confit de canard – Entenconfit, danach Käse und noch ein schönes Dessert. Ein überaus üppiges Menü, durchaus nicht ungewöhnlich für ca. 16 Euro zu haben, aber eigentlich nicht zu schaffen.

Zum Essen gehört auch Trinken, natürlich das Wasser, aber nur als Beilage zum Wein.

Abgesehen vom Monbazillac, der zur Gänseleber ein unbedingtes Muss ist, hat die Dordogne mit ihren Weinen aus der Region um Bergerac einen schweren Stand zum angrenzenden und übermächtigen Nachbarn, dem Departement Gironde, der Region der grossen Château und Weingebiete, wie dem angrenzenden St.-Emilion oder weiter Bordeaux.

Der Wein aus Bergerac, weiss, rot oder rosé ist ein leichter Wein, der nicht verdient, ihn abseits stehen zu lassen, er passt nicht nur zur kräftigen Küche der Dordogne.

Es ist nur recht und billig, dass wir Ihnen in einem solchen Schlemmerparadies auch einige Restaurants mehr vorstellen:

Eine solche Adresse ist das „Au Bien Bon“ in PERIGUEUX 15, rue des Places. Man findet hier eine rustikale Küche mit „Andouillette (kleine Andouille), Boudin (Blutwürste) und confit de Canard. Absolut keine Adresse für Vegetarier ! Das Menü kostet ab 10 Euro

Tel.: 0033.5.53.09.69.91

Etwas ausserhalb von VANXAINS im Weiler Le Pauly liegt die Ferme-auberge von Muriel und Michel Lissandreau, die Ihnen eine sehr gute ländliche Küche bieten. Das Menü beginnt bei 13 Euro. Probieren Sie einmal das Menü zu 17 Euro mit einem Eintopf, Rillettes, Püree von Foie gras, confit de canard, Salat, Käse, Dessert, Kaffee und ein Viertel Wein.
Tel. und Fax: 0033-5-53-90.17.26

Am 6, Place de Liberté in Sarlat erwartet Sie im Erdgeschoss eine Bar-Brasserie „Le Festival“ und in der Etage ein Restaurant das „Le Régent“. Die Küche ist in beiden gut. Wer kein Menü möchte, dem empfehlen wir das Tagesgericht in der Brasserie zu 8 Euro. Im Régent ist der kleine mit Foie gras gefüllte Kohl sehr gut.
Tel. (für beide): 0033-5-53-31.06.36

Etwas ausserhalb von Sarlat an der Route des Eyzies haben wir mit der „Hostellerie de Meysset“ einen Gourmettip. Das Restaurant liegt inmitten eines grossen Parks und die Küche ist exzellent., Das Menü beginnt ab 20 Euro. Probieren Sie einmal die gebackene Foie gras mit Akazienhonig glasiert, geschmorte Gans in Pécharmant sauce oder das warme Soufflé mit Nüssen.
Tel.: 0033-5-53-59.08.29 Fax: 0033-5-53-28.47.61

Bei VALOJOUIX liegt die „Moulin de la Mailleraie“, eine renovierte alte Mühle, deren Restaurant eine exzellente Küche bietet. Das Menü beginnt ab 17 Euro. Und in diesem Eingangsmenü bekommen Sie "Salade périgourdine", gegrillten Schinken, Steinpilze in Sahne, umgestülpte Alpfeltorte (tarte Tatin), Wein und Kaffee. Tel.: 0033-5-53-51.90.13

Die beste ländliche Küche fanden wir in der „Ferme-auberge Grellier“ im Weiler Le Monteil bei LAMONZIE SAINT MARTIN. Das Menü beginnt bei 16 Euro und dieses Eingangsmenü sollten Sie auch einmal ausprobieren. Es besteht aus tourin à l'ail – der typischen Knoblauchsuppe, Salat mit Gänsemägen, gebratene Wachtel, Käse, Dessert, Wein und Kaffee – danach brauchen Sie mit Sicherheit einen ausgedehnten Verdauungsspaziergang.
Tel.: 0033-5-53-24.07.59

Sehenswürdigkeiten für den Urlaub.

Nicht nur für Essen und Trinken fährt der Urlauber in die Dordogne, sondern auch um eines der über 1000 Schlösser zu besuchen und die vielen anderen Sehenswürdigkeiten zu besichtigen, von denen nur eine kleine Auswahl vorgestellt werden soll.

SAINT JUST



Die Kirche des Ortes

In der alten „magnanerie de Goumondie“ in SAINT-JUST gibt es eine sehr schöne Ausstellung über die für die Region einmal typische Seidenraupenzucht „ Vom Wurm zur Seide“.
Tel.: 0033-5-53-90.73.60

BOURDEILLE



Blick über die Dordogne auf die Vieux Pont und den Ort

In BOURDEILLE liegt La Tour-Blanche am Ortsrand und dort gibt es das kleine „musée des Records“, in dem einige rekordhaltende Dinge ausgestellt werden. Um die Ausstellung auf dem laufenden halten zu können, wird alle zwei Jahre im August das „festival des Records“ im Ort durchgeführt. Infos: 0033.5.53.91.11.98

NONTRON



Blick auf den Ort

Kein Besuch von NONTRON ohne die berühmte Messerfabrik zu besichtigen. „La Coutellerie nontronnaise“ finden Sie in 33, rue Carnot. Eintritt frei. Tel.: 0033.5.53.60.33.76

SARLAT LA CANEDA



ist einer der schönsten, mittelalterlichen Orte Frankreichs und schon deshalb eine Besichtigung wert, wegen der CATHEDRALE SAINT SACERDOS aus dem 12.- 14. Jahrhundert.



besonders schön sind die **Häuser am Marktplatz**



in den Seitenstrassen



oder am Gänsemarkt, dem PLACE DU MARCHE AUX OIES.

SAINT GENIES

Der kleine Ort lohnt eine Besichtigung wegen der typischen Häuser um das „neue“ Château aus dem 16. Jahrhundert.

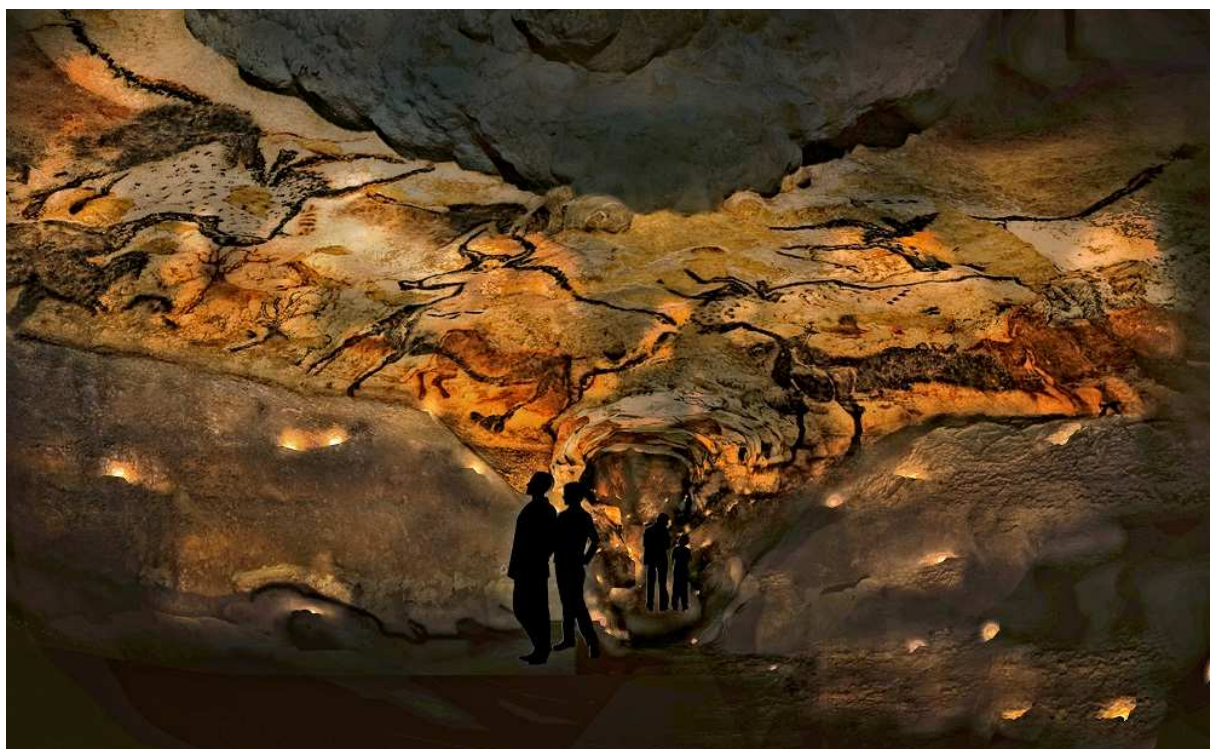


Sehenswert ist auch Kirche NOTRE DAME DE l'ASSOMPTION, deren Ursprünge bis ins 12. Jahrhundert zurückreichen.

Bekannt ist das Périgord auch durch seine prähistorischen Höhlen!



Zu einer Reise in die Urzeit wird die Besichtigung der „**Grotte de Lascaux II**“,





ein Replik der eigentlichen Höhle von Lascaux, die für die Öffentlichkeit geschlossen wurde.
 Das am 15. Dezember 2017 in MONTIGNAC eröffnete LASCAUX CENTRE INTERNATIONAL bietet
 eine Ausstellung der Extraklasse.
 Eintritt 17 Euro und 11 Euro für Kinder zwischen 5 und 12 Jahren
 Mehr unter: www.lascaux.fr



Einige Kilometer von Lascaux in Richtung Thonac liegt „**L'espace Cro-Magnon**“,
 ein Museumspark und Forschungszentrum zur Vorgeschichte.
 Eintritt 5 Euro
 Tel.: 0033-5-53-50-77-40

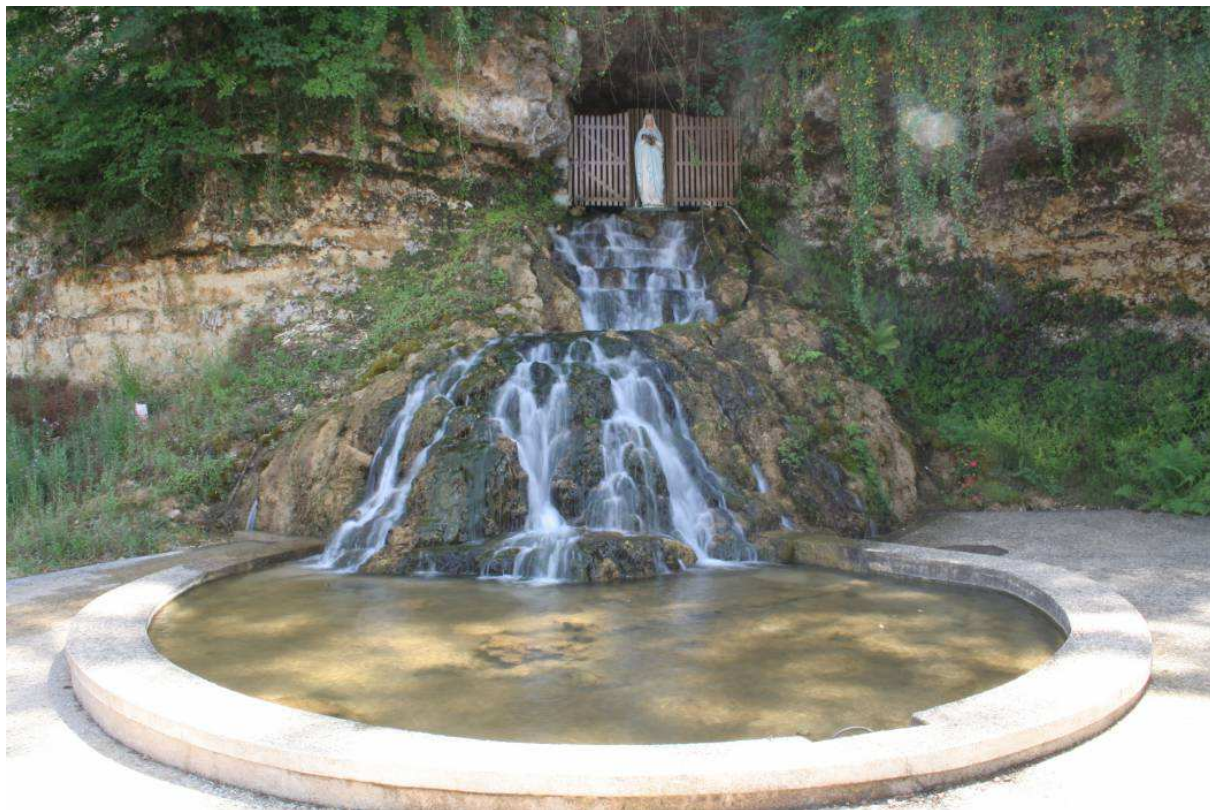
**Unsere beiden Insidertips
SOURZAC**



Der kleine Ort am Fluss ISLE und am Jakobsweg lohnt eine Besichtigung wegen der typischen Häuser und der imposanten EGLISE SAINT PIERRE ET SAINT PAUL aus dem 15. Jahrhundert



und dem pächtigen Altarraum



und der Fontaine gegenüber der Kirche.



Etwas ausserhalb finden Sie die GROTTES DE GABILLOU mit ihren prähistorischen Felsmalereien.

und der Nachbarort ISSAC



Der kleine Ort lohnt einen Spaziergang



wegen der typischen Häuser, wie hier mit dem TOUR SAINT JACQUES aus dem 15. Jahrhundert.



und der EGLISE SAINT AVIT, deren Ursprünge bis ins 12. Jahrhundert zurückreichen.



mit ihrem romanischen Turm.



Etwas ausserhalb finden Sie das CHÂTEAU DE MAUPAS aus dem 14. Jahrhundert das leider in einem sehr schlechten Zustand ist



Und das CHÂTEAU DE MONTREAL, das im 12. Jahrhundert erstmals erwähnt wurde.

LESZ EYZIES DE TAYAC SIREUIL

Der kleine Ort lohnt eine Besichtigung wegen der typischen Häuser und des CHÂTEAU DE TAYRAC



aber ganz besonders wegen der GROTTES DU GRAND ROI



und dem nationalen prähistorischen Museum.

Viele kleine Museen beschäftigen sich auch mit den typischen regionalen Spezialitäten.
Für den Erstkontakt !

THIVIERS



Blick auf den Ort

Im Office de Tourisme in THIVIERS finden Sie das kleine „Musée de l'Oie et du Canard, maison du foie gras“ – eine Ausstellung, die helfen kann, die ersten Vorurteile zu überwinden, vielleicht als erster Schritt, dem dann der Besuch eines der von uns empfohlenen Gänse-züchters folgen könnte. Eintritt 1,50 Euro

Tel.: 0033-5-53-55-12-50

SORGES



Blick auf den Ort

Logisch, dass es in der Trüpfelhauptstadt des Périgord in SORGES ein „Ecomusée de la Truffe“ gibt. Hier erfahren Sie alles über diesen Pilz, der für die einen nur köstlich und für die anderen ein Statussymbol (beim Essen) ist. Eintritt 4 Euro.

Tel.: 0033.5.53.05.90.11

CASTELNAUD LA CHAPELLE



Blick auf Château und Ort

Auf der „Ferme de Vielcroze bei CASTELNAUD LA CHAPELLE gibt es das „Ecomusée de la noix“, denn das beste Nussöl kommt bekanntlich aus dem Périgord

Eintritt 4 Euro

Tel.: 0033.5.53.59.69.63

BERGERAC



Blick auf den Ort

Kein Périgord ohne Cyrano de BERGERAC

Aber nicht nur wegen Cyrano de Bergerac sollten Sie Bergerac einen Besuch abstatten, egal, ob Sie sich das „musée d'intérêt national du Tabac“ (rue des Rois-de-France, Tel.: 0033.5.53.64.04.13) oder das „Maison des Vins de Bergerac“ (Place du Docteur, Tel.: 0033.5.53.63.57.55) ansehen wollen.



Für eine Aufwartung **Cyrano's** ist immer Zeit. Sie finden ihn in voller Lebengrösse (als Statue) an der **Place de la Myrpe**. Hier achtet er auch darauf, dass an jeden ersten Sonntag im Monat beim „Marche de la Brocante“ alles mit rechten Dingen zugeht.

Einer der grossen Denker – der sich selbst gar nicht so gesehen hat – war Michel de Montaigne (1533 – 1592), dessen Schloss einige Kilometer ausserhalb von Bergerac in **SAINT MICHEL DE MONTAIGNE** steht. Das Schloss brannte im 19. Jahrhundert fast vollständig nieder und wurde im Stil der Renaissance rekonstruiert.



Nehmen Sie sich Zeit für einen Besuch seines „**tour de la libraire**“, der wie ein Wunder dem Brand entgangen ist und indem u.a. „Die Essais“ entstanden. Was man dort liest ist so aktuell, das man es nicht glauben will, dass diese Gedanken fast 450 Jahre alt sind.

Hier einige Zitate:

„Glücklich das Volk, das den Sinn der Verordnungen besser erfüllt als die Herren ihn eigentlich gemeint hatten, und das nicht durch die Frage, wie das kommt beunruhigt wird. „

« Die meisten Regeln und Vorschriften, die man so hört, gehen darauf aus, uns aus uns selbst zu vetreiben und auf den Markt zu jagen, wo wir im Dienste der Gesellschaft verbraucht werden. »

„Und wenn man mir sagt, in anderen Ländern herrsche vielleicht ebensoviel Verderbnis und ihre Sitten seien auch nicht mehr wert als unsere, so antworte ich erstens: das ist schwer zu sagen „das Böse sieht so verschieden aus“; zweitens: es ist immer ein Gewinn einen sicher schlechten Zustand in einen unsicheren einzutauschen ! „

Freizeit - Feste

Geniessen war schon immer ein Markmal des Périgord, was man an den vielen Festen und Festlichkeiten – für die es immer einen Grund gibt – sieht, eine Auswahl:

RIBERAC:

der „Carneval du Ribéracois“ mit dem grossem Umzug am erstem Samstag im März

BRANTOME:

„Festival européen du Pain“ - alle zwei Jahre – Bäcker aus ganz Europa stellen hier dem Publikum ihre besten Brote vor
mehr Infos: 0033.5.53.05.80.52 oder www.vill-brantome.fr

NONTRON:

„Le couteau en fête“ – am ersten Wochenende im August stellen die grossen Messerproduzenten des Périgord und angrenzender Region ihre Erzeugnisse vor.

„Fête du cheval“ traditionnelles Fest am 2. Wochenende im September

VARAIGNES:

„Fête des villages du haut Périgord“ findet am 15. August jedes Jahr statt,

SARLAT:



Le Ringueta“ – Stadtfest am Ostermontag mit traditionellen Spielen und Essen
mehr Infos: 0033-5-53-31-45-45 oder www.ot-sarlat-perigord.fr

SAINT AMAND DE COLY:

Stadtfest am 15. August nach der Messe Saint-Hubert und der Ralley „trompes de chasse“

BELVES



ist bekannt für seine „fête médiévale“ am ersten Sonntag im August, ein mittelalterliches Spektakel.

BERGERAC



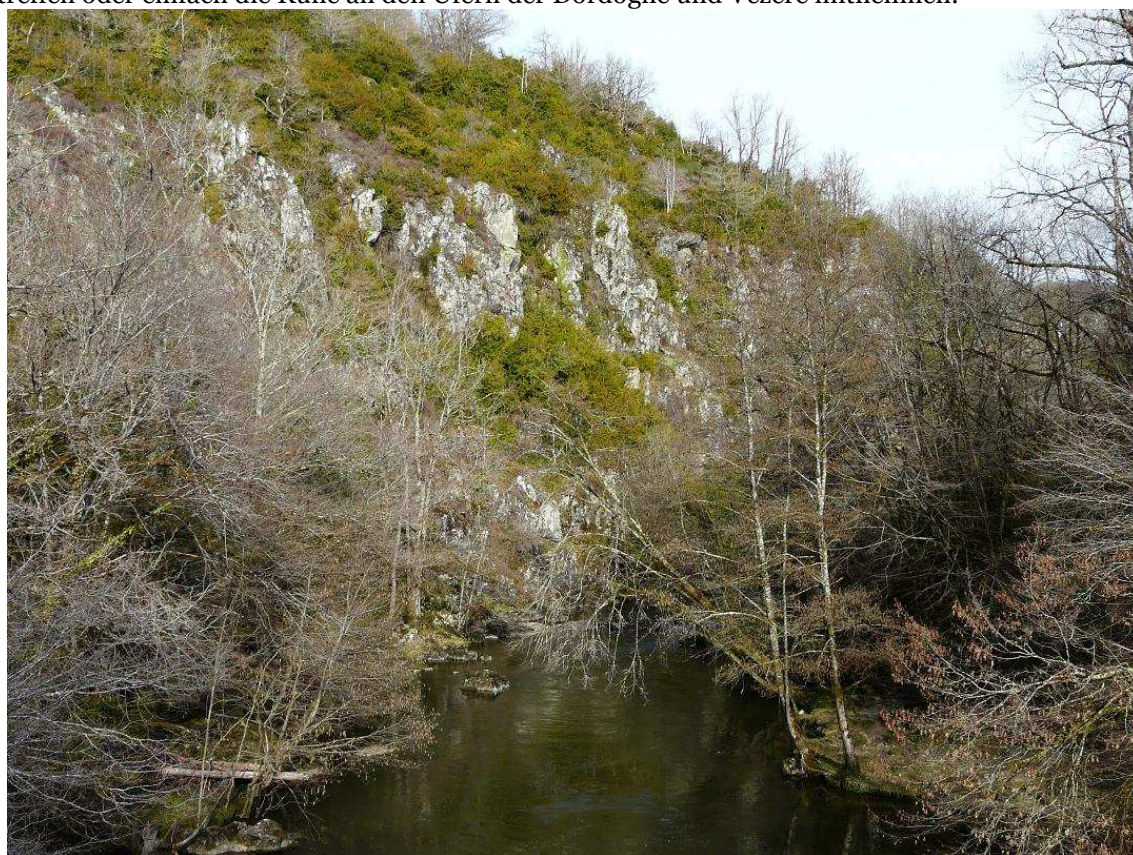
„Table de Cyrano“ gastronomisches Fest in der Altstadt in der Woche vom 14 Juli

„Regatta auf der Dordogne“ ein Bootsrennen am 14. Juli

„Table de Roxane“ gastronomisches Fest an der Place de la République in der Woche vom 15. August

Etwas Natur

Die Natur genießen, die Vielfalt der Orchideen, die hier wachsen, die Wälder, welche rund ein Viertel des Departements ausmachen. In Ihnen kann man lange spazierengehen ohne einen Menschen zu treffen oder einfach die Ruhe an den Ufern der Dordogne und Vézère mitnehmen.



So zum Beispiel in den „Gorges de l'Auvézère“ um den kleinen Ort SAINT GENIES herum.

Aktivurlauber



Mit dem Kanu oder Kajak auf einem der Flüsse des Périgord

Die „Base de Montignac“ vermietet oder gibt auch den ersten Unterricht.

Tel.: 0033.5.53.50.19.26

Oder mit dem Kanu eine Wasserwanderrung ab dem Hafen von Domme-Cénac. Es geht ca. 12 Kilometer auf dem Fluss in Richtung vorbei an schönen Schlössern und durch eine herrliche Landschaft bis nach Beynac – und von dort mit dem Minibus wieder zurück.

Organisiert: Randonée-Dordogne Tel.: 0033.5.53.28.22.01

Ausreiten ?

kein Problem in der „Ferme équestre de la Haute-Yerle in ALLES SUR DORDOGNE, Tagesausritte oder eine Woche auf dem Pferd unterwegs, alles organisiert Georges Fournier.

Tel.: 0033.5.53.63.35.85



Oder das Périgord von oben ?

Bei LA ROQUE GAGEAC finden Sie die „Montgolfière du Périgord“ und ab 150 Euro pro Flugstunde können Sie mit dem Heissluftballon mitfahren.

Tel.: 0033.5.53.28.18.58 Fax: 0033.5.53.28.89.34

Urlaub im DORDOGNE

Das Département DORDOGNE ist eine der Regionen Frankreichs, die zwar viel besucht wird, aber den typischen Massentourismus, wie an den Küsten, findet man hier nicht. Wer hierher kommt, der interessiert sich für das typisch französische Leben, die Kultur, das alles verbunden mit gutem Essen, einer herrlichen Landschaft und Ruhe. Um Land und Leute richtig kennen zu lernen, empfehle ich den Aufenthalt in einem der privaten Gästehäuser

Hier davon ein besonders schönes Beispiel:

SOURZAC



ist eine kleine Stadt mit einer schönen Kirche und etwas mehr als 1.100 Einwohnern
ca. 35 Kilometer südwestlich von PERIGUEUX.

Am Rande dieses typischen Ortes der Region finden Sie

LE MOULIN DE LEYMONIE DU MAUPAS



Die sehr schöne ehemalige Wassermühle aus dem 17. Jahrhundert mit ihren Nebengebäuden wurde mit viel Hang zum traditionellen Detail und modernem Komfort renoviert.



Sie liegt inmitten eines 4 Hektar grossen Anwesens



in einer sehr schönen Umgebung.

Die Gastgeberin in der LE MOULIN DE LEYMONIE DU MAUPAS



Sylph (Sylvia) BAIER
(hier in ihrem Töpferatelier)
bietet ihren Gästen eine sehr schöne Ferienwohnung, wahlweise zwei Gästezimmer und
Töpferkurse an.
Die Ferienwohnung



ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet und befindet sich in diesem separaten Anbau.

Die Ferienwohnung



Der Eingang



Die Terrasse



Wohnzimmer mit Salonecke



und Kamin,



der angrenzende Essplatz



mit der offenen Küche



Der Ausgang ins OG zu den beiden Schlafzimmern:

CHAMBRE ROUGE





mit seinem eigenen Badezimmer.

CHAMBRE BLEUE







und sein Badezimmer

Das angeschlossenen Ferienhaus, das sich ideal für bis zu drei Paaren oder einer Familie mit älteren Kindern eignet. Es gibt zwei komfortable Doppelzimmer mit Dusche und WC und ein ausklappbares Schlafsofa im gemeinsamen Wohnbereich für zusätzliche Gäste.

Dieses Ferienhaus ist für Selbstversorger. Zur Ausstattung gehören eine voll ausgestattete Küche mit Backofen, Herd, Geschirrspüler, Mikrowelle und Kühlschrank. Der Zugang zur Waschküche ist gegeben. Tee, Kaffee und Milch sowie ein hochwertiger Frühstückskorb mit allem, was die Gäste benötigen, um ihr erstes Frühstück selbst zuzubereiten, werden mitgeliefert. Sie können bequem im nahe gelegenen Mussidan (10 Autominuten) einkaufen und Ihr Abendessen in der Küche zubereiten oder den Grill benutzen. Es gibt auch viele gute Restaurants in der Gegend, so dass wenn Sie lieber Essen gehen möchten es jeden Tag neue Essgelegenheiten gibt um die gute französische Küche zu kosten.

Es gibt einen Flachbild-Fernseher mit Englischen, Deutschen, Französischen und Internationalen Kanälen und kostenloses WLAN im Wohnzimmer. Dieses ist leider beschränkt auf Emails und whatsapp Nachrichten, da wir auf eine Satelitenverbindung angewiesen sind. Netfliks, Streaming, Downloads und Utube clips sind leider nicht möglich hier, dafür aber sind Sie hier am richtigen Platz für ein Social media detox.

CHAMBRE D'HÔTES CHAMBRE ROUGE und CHAMBRE BLEU



Die beiden ca. 24 bzw. ca 18 qm grossen Gästezimmer im ersten OG sind jeweils für zwei Personen. Sie sind beide ausgestattet jeweils mit einem Doppelbett (140 bzw.150), Salonecke und stilvollen Möbeln.

Jedes hat ein privates Badezimmer verfügt über eine Dusche, Waschtisch und ein WC verfügt. Und man hat einen sehr schönen Blick auf den Garten.

Den Gästen der Chambre d'Hôtes



wird das reichhaltige Frühstück



im Esszimmerbereich des Wohnzimmers im EG



oder bei schönem Wetter auf der Terrasse serviert.

Schlemmen Sie bei Kaffee und Tee, hausgemachten Konfitüren, sowie Bio-Brot und anderen Backwaren, Obst, Fruchtsäften, Müsli, Joghurt.

Und wenn es ums leibliche Wohl geht
sind Sie bei SYLPH an der absolut richtigen Stelle, denn sie kann Ihnen gute und preiswerte Restaurants in der Umgebung empfehlen.

Der weitläufige Park



bietet so manche Möglichkeit zum Relaxen



und um die Ruhe der Natur



und manche Idylle zu bewundern.



Dabei treffen Sie auch einige der grösseren und kleineren tierischen Bewohner.

Geniessen Sie Ihren Frankreich-Urlaub wie Gott in Frankreich mit dem Reiz des französischen Landlebens, geschaffen für einen erlebnisreichen Urlaub.

Und eine Passion von SYLPH



In diesem Gebäude verbringt SYLPH viel Zeit,



denn es ist ihre Töpferwerkstatt



in der u.a. diese Kreationen entstehen.

Mehr über ihre Arbeiten unter:

<https://www.sylphbaierceramics.com/archive/archive-lift-range/>
<https://www.sylphbaierceramics.com/archive/archive-early-work/>

Ein TÖPFERKURS BEI SYLPH BAIER







Wöchentliche Intensiv-Drehkurse

Wöchentliche Töpferkurse in einer Mühle aus dem 17. Jahrhundert ('Le Moulin de Leymonie du Maupas') in der Dordogne, Frankreich, für bis zu 3 Schülern in einer gut ausgestatteten Werkstatt im April, Mai, Juni, September, Oktober und November.

Verbessern Sie Ihre Fähigkeiten und Kenntnisse in einem kreativen Umfeld.

Im Juli und August ist die Werkstattbenutzung möglich wenn man eine Woche die Ferienwohnung mietet, täglich von 9.00-17.00Uhr. (ohne Anleitung) Dies ist im Mietpreis mit einbegriffen.

Material und Brennen werden separat verrechnet.

Für Neulinge an der Drehscheibe, können diese eine Doppelstunde mit Sylph für Euro 50 buchen für eine Person oder Euro 90 für 2 Personen. Sie können dann ein Stück auswählen, welches für Sie gebrannt wird und Ihnen dann zum Glasieren weitergegeben wird.

Sie können dann Ihr fertig gebranntes Stück am Ende Ihres Urlaubs mit nach Hause nehmen.

Verbessern Sie Ihre Drehfähigkeiten und Kenntnisse in einem kreativen Umfeld.

In den Kursen enthalten sind:

Flughafentransfer vom und zum Flughafen Bergerac

Vollpension und Unterkunft. Kontinentales Frühstücksbuffet, ein Französisches 3-Gänge-Mittagessen im örtlichen Gasthof und ein leichtes Abendbuffet in der Mühle um 18 Uhr, inklusive Wein.

Hinweis: Für Veganer und Vegetarier werden entsprechende Gerichte angeboten.

Bis zu 5 kg fertig gebrannte Arbeiten in Limoges-Porzellan oder 10 kg Steinzeugton. (Zusätzliche Arbeiten können durchgeführt werden und werden separat mit Euro 10 pro gebranntem und glasiertem kg Limoges-Porzellan und Euro 5 für Steinzeug Ton berechnet und können zum Selbstkostenpreis versendet werden.

Unterricht

Der Unterricht findet von Montag bis Freitag vorwiegend morgens ab 9 Uhr 20 Stunden pro Woche statt. Es basiert hauptsächlich auf und eignet sich das Scheiben Drehen für Schüler mit etwas Erfahrung im Scheiben Drehen, aber es können auch andere Techniken behandelt werden sowie die Tonzubereitung, das Glasieren und Brennen in Elektro- und Gasreduktionsöfen.

Es gibt Tee- / Kaffeepausen um 11 und 16 Uhr.

Die Werkstatt steht Schülern bis 21.00 Uhr unbeaufsichtigt zur Verfügung. Abends gibt es auch ein Filmprogramm und die Bibliothek ist bis 21 Uhr geöffnet.

Mehr zu den Kursterminen unter:

<https://www.sylphbaierceramics.com/residential-courses/residential-course-german/>

Wer für eine andere aktive Erholung zu haben ist, der kann



die herrliche Umgebung

(Die Mühle befindet sich in einem Gebiet, das als Vogelschutzgebiet anerkannt ist und in einem Tal mit ausgedehnten Waldwegen liegt.)



zu Fuss,



mit dem Rad,



auf dem Pferd



oder auf dem Wasser erkunden.

Bei all diesen Aktivitäten steht Ihnen SYLPH gern mit Rat und Tat zur Seite.



Die Preise 2019/2020
Die Ferienwohnung

LE GÎTE (4-6 Personen)

kostet pro Woche ohne Frühstück: 680 Euro
Aufenthalte 3-4 Tage: Preis auf Anfrage

Die Gästezimmer

CHAMBRE ROUGE

kostet pro Nacht inklusive Frühstück:
für zwei Personen: 75 Euro

CHAMBRE BLEUE

kostet pro Nacht inklusive Frühstück:
für zwei Personen: 80 Euro

CHAMBRE ROUGE und CHAMBRE BLEU

kosten für zwei Paare pro Nacht (ohne Frühstück): 130 Euro,
Mindestmietzeit 3 Nächte.

Anmerkung

Aufbettungen sind in den Gästezimmern nicht möglich.

Es gibt keine Kurtaxe.

Die Gästezimmer und die Ferienwohnung sind Nichtraucherbereiche und Wifi steht kostenlos zur Verfügung.

Eine Anmerkung zu HAUSTIEREN

Haustiere von Gästen sind nur auf vorherige Anfrage möglich.



Le Moulin de Leymonie du Maupas

WEEKLY INTENSIVE THROWING COURSES

LE MOULIN DE LEYMONIE DU MAUPAS

finden Sie an der D39E1 (in Richtung ISSAC) von F-24400 SOURZAC.

LE MOULIN DE LEYMONIE DU MAUPAS

Sylph BAIER lebt in ihrer französischen Wunschregion dem DORDOGNE und lädt Sie ein an diesem Traum teilzuhaben.

LE MOULIN DE LEYMONIE DU MAUPAS

bietet den Service für die Gästezimmer und die Ferienwohnung ganzjährig an.
Es wird Französisch, Englisch und Deutsch gesprochen.

Die Gästezimmer und die Ferienwohnung sowie die gemeinsam genutzten Bereiche sind Nichtraucherbereiche und Haustiere sind nur auf vorherige Anfrage möglich.

LE MOULIN DE LEYMONIE DU MAUPAS

Sylph BAIER

Telefon: 0033.5.53.80.50.44

E-Mail: info@sylphbaierceramics.com

Internet: www.sylphbaierceramics.com

Koordinaten GPS 45.04245, 0.43984

Einkaufen im Dordogne

Das wichtigste regionale Produkt des Périgord ist und bleibt die Foie gras. Bevor wir Ihnen einige Produzenten empfehlen wollen, bei denen Sie die Foie gras kaufen könne, hier noch ein paar Informationen zu dieser regionalen Spezialität.

Die Oberklasse der **Foie gras canard (Ente) oder d'oie (Gans)**



Das beste, aber auch mit teuerste Produkt ist die „foie gras entier“, sie besteht aus einer oder auch mehreren „Lobes“. Nur „foie gras“ nennt sich eine Komposition aus einigen zusammen-gepressten Stücken „Lobe“. „Bloc foie gras“ ist eine Mischung von Foie gras –teilen, die bis zu 10 % Wasser enthalten und je nach Qualität auch Fett. Einen guten „bloc foie gras“ können Sie richtig in dünnen Scheiben aufschneiden – je weicher, desdo mehr Fett und Wasser ! Es gibt auch „bloc foie gras avec morceaux“, dabei sind ca. 30 % der Masse Stücke.

Was es sonst noch gibt:

Bei Medallions, pâtes, mousses oder gélamines liegt der Anteil von „Foie gras“ unter 50 %.

Hier einige Empfehlungen von Produzenten, bei denen es sich auch einmal lohnt , sich die natürliche Tierhaltung anzusehen:

Eine Empfehlung für Anfänger !

Bei Maxime Bordas im Weiler Le Forgerons bei SAINTE CROIX DE MAREUIL könne Sie an einer Verkostung teilnehmen, Spezialitäten sind Foie gras d'Oie. Selbstverständlich könne Sie diese hier auch kaufen.

Tel.: 0033.5.53.60.72.31

Aber nicht nur Fortgeschrittene

finden auf der „Ferme du Pech Viel“ in BEYNAC-CAZENAC Foie gras in allen Varianten, und natürlich, Gänsemägen, u.a. leisten Sie sich für 16 Euro einmal 180 gramm hausgemachte Foie gras , die ausgesprochen gut ist.

Tel.: 0033.5.53.29.54.70

Im „Maison Arvouet“ in der avenue des Sycomores in LIMEUIL finden Sie eines der am besten sortierten Geschäfte mit regionalen Spezialitäten des Périgord, wie Foie gras, confits, magret getrocknet, Würstchen aus Entenfleisch zu vernünftigen Preisen. Und Georges Fourniuer kann Ihnen nicht nur sagen, sondern auch genau auf der Karte zeigen, von welchen ausgewählten Bauernhöfen er seine Produkte bezieht.

Tel.: 0033.5.53.22.00.37

Ein gutes Angebot von regionalen Produkten, und besonders exzellente **Käse**, finden Sie in



PERIGUEUX. „La Ferme Périgourdine“ in 8, rue Limogeanne ist dafür die richtige Adresse.
Tel.: 0033-5-53.08.41.22

Wer die Küche des Périgord nachkochen will, der braucht das richtige „Kochgeschirr – natürlich **Töpfe und Pfannen aus Kupfer**. Am Ortseingang von SAINT AMAND finden Sie das „Atelier artisanal de cuivre“ von Alain Lagorsse, einem der besten seiner Zunft in Frankreich. Auf Bestellung fertigt er z.B. in Handarbeit 5 Kasserollen, das hat allerdings auch seinen Preis, die schönen Stücke kosten insgesamt bis 500 Euro.

Tel.: 0033-5-53-51.66.48

Wir wollen natürlich auch den **Wein** dieser Region nicht vergessen, der zu gegeben einen etwas schweren Stand gegenüber den Produkten des angrenzenden Bordelais hat. Aber zur regionalen Küche passen der weisse oder rote Bergerac ebenso gut, wie der rote Pécharmant und wir ziehen z.B. einen guten Monbazillac als passenden süßen Wein zur Foie gras einem Sauternes vor.

Wenn Sie etwas mehr über den Weinanbau im Périgord wissen wollen, hier die Adressen einiger Produzenten:



Das „Château Tour des Gendres“ liegt in Les Gendres etwas ausserhalb von RIBAGNAC. Hier wird ein sehr guter Bergerac hergestellt. Probieren Sie den Spitzenwein „Moulin des Dames“ in weiss (16 Euro) und in Rot (23 Euro), ebenso zu empfehlen der Cuvée „ la Gloire de mon Père“ – ein Rotwein ab 9 Euro.

Tel.: 0033-5-53-57.12.43 Fax: 0033-5-53-58.89.49

In COLOMBIERS finden Sie das „Château La Jaubertie“, ein kleines Weingut, das ebenfalls für seinen guten Wein bekannt ist. Die Weine beginnen ab 5,80 Euro für den Roten. Sehr gut die Réserve zu 14,50 Euro in rot und weiss. der Weisswein hat schon mehrfach Goldmedaillen erhalten.
Tel.: 0033.5.53.58.32.11

Bei CREYSSE im Weiler Les Bertranoux finden Sie das Weingut von Jocelyne Pécou, die einen sehr guten Pécharmant herstellt. Besonders zu empfehlen die „Domaine des Bertranoux 2005“ – er kostet ab 12 Euro. Tel.: 0033.5.53.61.69.64 Fax; 0033.5.53.57.28.62

In MONBAZILLAC ist das „Grande Maison“ von Thierry Després einer der besten Produzenten. Probieren Sie den „Cuvée du château 2005“ – einen exzellenten Wein passend zur Foie gras (aber nicht nur). Die Flasche kostet ab 13 Euro.
Tel.: 0033.5.53.58.26.17 Fax: 0033.5.53.24.97.36

Oder der Besuch eines der vielen Wochenmärkte, wie z.B.
Montag :Périgueux
Dienstag: Ribérac, Saint-Armand-de-Coly
Mittwoch : Sarlat
Donnerstag: Excideuil, Terrasson-La Villedieu, Monpazier
Freitag: Brantôme, La Roque-Gageac
Samstag: Mussidan, Le Bugue, Belvès
Sonntag: Saint-Cyprien

oder Spezialmärkte:

Brantôme: der Nussmarkt am Freitag morgens vom 01. November bis 15. Dezember fortgeführt an gleicher Stelle und Zeit der Trüffelmarkt bis Anfang Februar

Monpazier:



der grosse Steinpilzmarkt in der Saison täglich 15.00 Uhr

Périgueux:

„Les marches des saveurs: von Mitte November bis Mitte März, Mittwoch und samstag morgens wird Périgueux die Hauptstadt der Gourmets des Périgord

Thiviers:

„Foire aux vins et délices de la table“ am 3. Wochenende im August der Name des Marktes spricht für sich !

Belvès: „



Grande Brocante“ am am 1. Sonntag im Juli

Cadouin: „Marche-repas“ In der Saison jeden Montag abend , regionale Produkte Essen und Kaufen

Issigeac:

Der Blumenmarkt am 1. Wochenende im Mai

Der Korbmarkt am 2. und 3. Wochenende im Juli

Villefrance-du-Périgord:

In der Saison gibt es den Steinpilzmarkt täglich 16.00 Uhr und



samstag morgens ist der Markt für Esskastanien

Nontron: Der Putenmarkt am 11. November und der Webermarkt zu Pfingsten

Varaignes: „Tartifume“ nennt sich der Markt für regionale Produkte, der jeden Dienstag stattfindet. Wer durch das Land fährt, findet sehr oft Hinweise zum direkten Verkauf der Produzenten !

Wohnen im Dordogne

Es ist überhaupt kein Problem, für einen Wohnsitz viel Geld auszugeben.
bei BERGERAC







Am Ortsrand finden Sie dieses traditionelle Haus mit 200 qm WFL und einem 6.5 Hektar grossen Grundstück (3.5 Hektar Wiese und 3 Hektar Wald.
 Das Haus besteht im EG aus Diele, Salon mit Kamin, Esszimmer, Küche, Heizungsraum, Dusche/WC.
 Auf der Etage befinden sich vier Schlafzimmer, Bad und WC.
 AQngebaute Scheune (250 qm)
 Preis: 300.000 Euro
 Anbieter : **Privat**
Mr Bruyere
 Tel. : 0033.6.72.73.42.84

Aus diesem Grunde möchte ich heute etwas von der üblichen Norm abweichen und Ihnen zeigen, wie ich mir das DORDOGNE als zweiten (oder ersten) Wohnsitz erschliessen würde.
Wie gesagt, viel Geld ausgeben ist hier überhaupt keine Kunst, muss aber auch nicht sein.
Ich würde mein erstes Domizil mieten, wie dieses Haus
bei MIALET





In einem kleinen Weiler finden Sie dieses Haus mit 90 qm WFL und einem grossen Garten. Das Haus besteht aus Flur, Wohnzimmer mit Kamin, Küche, zwei Schlafzimmern, Bad und WC, Monatsmiete: 480 Euro incl. Nebenkosten
 Anbieter : **MAKLER**
 Agence BOURSE DE L'IMMOBILIER
 Tel. : 0033.5.55.01.12.10

Als späteren „richtigen“ Wohnsitz möchte ich mir ein kleines Stadthaus oder ein Haus am Ortsrand suchen, wie dieses Haus, das ich Ihnen jetzt vorstellen möchte:
bei MONTPON MENESTEROL







Am Ortsrand und am Fluss finden Sie dieses traditionelle Haus mit 80 qm WFL und einem 380 qm grossen Garten.

Das Haus besteht aus Wohnzimmer mit Kamin und offener Küche, Schlafzimmer, Bad und WC. Im DG sind noch zwei Schlafzimmer möglich.

Preis: 86.500 Euro

Anbieter : **MAKLER**

Agence CENTURY 21 IMMOBILIER

Tel. : 0033-5-53-81.81.30

Leben im Dordogne

Die Dordogne bietet ein ruhiges und beschauliches Leben, auch in der Hauptsaison, wenn man die grossen Städte meidet. Da tut es wohl, sich etwas von der Mentalität der Menschen zu eigen zu machen und seinen Stress zu vergessen, es gibt so wenig Probleme im Leben, die nicht auch noch morgen gelöst werden können. Ein Besuch in der Dordogne oder dem Périgord lohnt sich immer, für einen kürzeren oder längeren Urlaub, zum Ausspannen oder Überwintern. Das Leben in der Dordogne ist so teuer oder so billig, wie überall in Frankreich oder auch in Deutschland, ob KdW oder Aldi, 3 Sterne-Restaurant oder Stehimbiss, alles ist immer relativ zu sehen und eine persönliche Entscheidung.

Die Dordogne ist eine Region zum Leben für nahezu jeden Geldbeutel. Nur geschenkt bekommt man kaum etwas, aber wo ist das schon anders. Wer in der Dordogne leben will sollte davon ausgehen, dass er hier, wie oft in Frankreich, kaum Chancen hat, eine Arbeit zu finden. Wichtig ist weiter, dass die Dordogne über ein recht schlecht ausgebautes öffentliches Nahverkehrssystem verfügt, viele kleine Ort, sind weder durch Bus noch durch Bahn zu erreichen so dass die eigene Mobilität notwendig ist. Dies betrifft auch die Hauptstrecken der französischen Eisenbahn, welche die Dordogne nur tangieren. Es bleibt also (fast) immer nur der eigene PKW.

Kriminalitätsrate

Auf der Farbskala der Kriminalität von dunkelgrün der Stufe 1 für niedrig bis dunkelrot für die Stufe 6 für sehr hoch liegt die Dordogne im mittelgrünen Bereich der Stufe 2 mit zwischen

20 und dreissig Einbrüchen per 1000 Einwohner im Jahr.

Der Durchschnitt liegt in Frankreich bei 42.

Praktische Tips:

Die Anreise

mit dem Auto

Entweder aus Belgien kommend, über Valenciennes ,Paris, Orleans die Autobahn A10/A71 bis Vierzon, dann auf der N 20 über Châteauroux und Limoges, weiter die N 21 nach Périgueux Strecke ab Valenciennes ca. 720 km Autobahngebühren ca. 45 Euro oder

in Deutschland bis Mulhouse, die Autobahn A 36 /A6 über Besançon bis Mâcon, weiter die Nationalstrasse N79/N145/ N20 über Montluçon und Limoges, dann die N 21 nach Périgueux Strecke ab Mulhouse ca. 800 km Autobahngebühren ca. 35 Euro.

Wer sich traut und sich Zeit lassen kann,der sollte sich Nebenstrecken suchen, diese sparen Zeit und Geld.

mit dem Flugzeug

Aéroport

Périgueux Bassillac

Tel. : 0033.5.53.02.79.79

oder wegen seiner besseren Verbindungen:

AEROPORT BERGRAC DORDOGNE PERIGORD

Etwas ausserhalb an derRoute d'Agen

Internet: <https://www.bergerac.aeroport.fr/>

Unterwegs Essen

Hier noch einige preiswerte **Restaurants**

MARSAC SUR L'ISLE

Le Moulin du Golf
route de Chancelade
Menü ab 12,50 Euro
ruhig gelegenes Restaurant mit gute und frische Küche
besonders zu empfehlen: „Côte de Bœuf“ für zwei Personen
Tel.: 0033.5.53.53.65.90

L'ISLE

Le Moulin du Pint
An der D 8 in Richtung Ribérac
Menü ab 13 Euro
kleines Restaurant mit exzellenter regionaler Küche
besonders zu empfehlen: Foie gras nach Art des Hauses
Tel.: 0033.5.53.04.51.75

BUSSEROLES

Ferme-auberge des Forges de la Valade
etwas ausserhalb an der D 699
Menü ab 16,50 Euro
Restaurant mit sehr schöner Lage am Fluss
und sehr guter regionaler Küche
besonders zu empfehlen: über Holzfeuer gegrillte Ente
Tel.: 00333.5.53.56.57.63

SAINT FELIX DE REILHAC ET MORTEMART

L'Auberge des Cinq Chênes
an der Strasse Richtung Périgueux
Menü ab 15 Euro
kleines Familienrestaurant mit einer Passion des Küchenchefs: PILZE !!!
Tel.: 0033.5.53.03.20.76

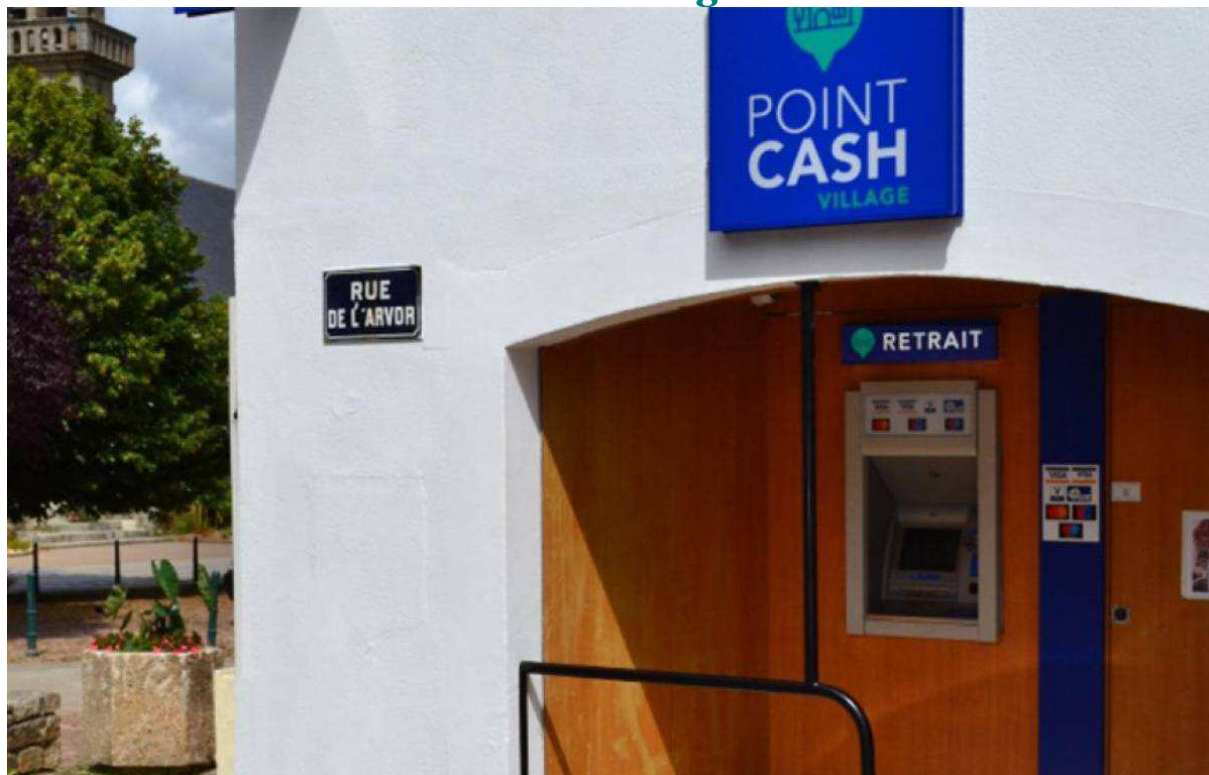
CADOUIN

Restaurant de l'Abbaye
gegenüber dem Kloster
Menü ab 12,50 Euro
einfaches, kleines Restaurant mit guter Küche,
besonders zu empfehlen: die Tarte mit Schokolade und Nüssen
Tel.: 0033.5.53.63.40.93

SARLAT

Restaurant Criquettamu's
5, rue des Armes
Menü ab 13 Euro
Angenehmes Restaurant
besonders zu empfehlen : Foie gras halbdurch mit Feigen
Tel.: 0033.5.53.59.48.10

Fakten und Neuigkeiten



Wer auf dem Lande lebt bekommt kein Bargeld

In vielen kleinen französischen Städten wurde der Rotstift angesetzt, nicht einmal von den kommunalen Behörden, sondern von Banken, um wofür auch immer zu sparen, wenn man gewohnt ist Unsummen zu verzocken. Und gespart wird dann im Service für den Kunden, mag sein dass man heute viele Bankgeschäfte Online erledigen kann, aber Geldscheine druckt er noch nicht aus. Und das trotz aufladbarer Kleingeldkarten, immer noch 71 % der Geldgeschäfte unter 20 Euro mit Bargeld gertegelt werden, scheint Frankreichs Banken nicht zu interessieren., denn in den letzten Jahren haben mehr als 28.500 Kommunen in denen sich eine Bankfiliale befand, diese geschlossen und natürlich auch der Geldautomat demontiert. Diese Entwicklung hat in der letzten drei Jahren um 5 % zugenommen.

Und dann kommt BRINKS, den die meisten nur wegern ihrer Geldtransporter kennen, und macht genau das Geschäft, für das sich Frankreich Grossbanken zu fein sind. Und ausgerechnet auch mit deren Technik.

BRETAGNE IST VORREITER

Im September installierte BRINKS seinen ersten POINT CASH VILLAGE (interessanter in der ehemaligen Agentur der CREDIT MUTUEL, die 2018 geschlossen wurde) in der Kleinstadt mit 5.180 Einwohnern, mit einem Rentnerheim und im Sommer vielen Touristen an den drei schönen Stränden alles Menschen, die Bargeld brauchen in einer Situation, in der sich viele Geschäfte weigern Schecks anzunehmen. Der „recyclte „ Geldautomat war vorher in irgendeiner französischen Bankfiliale und Verarbeitet die üblichen Geld – und Kreditkarten und bietet einen schlüsselfertigen Service.

Da sich durch die Gebühren das alles nicht rechnet, hat BRINKS ein anderes Geschäftsmodell, denn die Kommune zahlt monatlich 1.500 Euro incl. dem Service der Bestückung und Wartung. Derzeit kostet eine Barauszahlung am Automaten 57 Cent, wenn die Umsätze steigen ist der Wegfall dieser Gebühren geplant. In den nächsten Jahren will BRINKS in mehr als 2.000 französischen Kommunen seinen POINT CASH VILLAGE installieren.



Kostenpflichtige Zweiradparkplätze.

Vorreiter in einer anderen Sache sind die beiden Kommunen VINCENNES und CHARENTON LE PON im Département Val-de-Marne (ILE DE FRANCE°.

Das kostenpflichtige Parken ist seit dem 1. Januar 2018 eine kommunale Zuständigkeit. Die Städte Charenton-le-Pont und Vincennes nutzten die Gelegenheit, um sie auf motorisierte Zweiräder anzuwenden. In beiden Gemeinden beträgt die Parkgebühr für Motorroller und Motorräder für zwei Stunden 1,50 Euro. Anwohner profitieren von Vorzugspreisen bis zu einer Jahresgebühr von 75 Euro. "Bringen Sie einfach Ihre Kennzeichen mit und bezahlen Sie", sagt Vincent. Es gibt nicht einmal mehr ein Ticket. ". Der 43-jährige Einwohner von Vincennes sitzt auf seinem Roller und hat sich daran gewöhnt, auf Plätzen zu parken, die aus Metallreifen und einem Fahrkartenautomaten bestehen, der sich in den Straßen der Stadt ausgebreitet hat. Er hat sogar ein paar Monate lang ein Jahresabonnement abgeschlossen, nachdem er lange Zeit mit den Kommunalagenten Katz und Maus gespielt hatte. Denn die Anhäufung von Bußgeldern überzeugte ihn schließlich.

Seit April 2018 haben die Gemeinden Vincennes und Charenton-le-Pont (Val-de-Marne) als erste in Frankreich kostenpflichtige Parkplätze für motorisierte Zweiräder eingeführt. Zu dieser Zeit hatten die beiden Kommunen diese Maßnahme durch eine notwendige Gleichbehandlung mit den Autofahrern und den Willen zur Disziplinierung der Nutzer gerechtfertigt, denen vorgeworfen wurde, zu oft an ungünstigen Orten zu parken.

Auf der Seite der Nutzer sind die Meinungen eher uneinheitlich. "Grundsätzlich habe ich einen Roller gekauft, um nicht für das Parken zu bezahlen. Warum nicht einfach die Bußgelder für schlechte Parkplätze erhöhen? Fragt Cécile, die in Vincennes lebt und mit ihrem Roller fährt. Sibylle, unter seinem bunten Helm, ist der gleichen Meinung, sieht sich aber lieber dem Offensichtlichen gegenüber: "So ist es jetzt, ich werde mich nicht bewegen. Aber es wäre schön, wenn sie parallel den öffentlichen Verkehr entwickeln würden. Wie diese beiden Motorroller haben viele Biker die Idee, für ihr Parken zu bezahlen, solange genügend Platz vorhanden ist.

Vorschau auf ALTHAUSMODERNISIEREN Ausgabe Dezember/Januar 2020

In dieser Ausgabe geht es um Tipps zum Thema Öfen und Kamine, moderne Elektroinstallation mit Smartphone und Wärmedämmung

Mehr unter : www.renovieren.de

Zitat des Monats:

Wir finden nur die verständig, die unserer Meinung sind.

François de la ROCHEFOUCAULD franz. Philosoph (1313-1680)