



Lesen Sans Frontières

Datum: 1./2. Oktober 2004
Zeitung: Saarbrücker Zeitung
Kontakt: Aloisius Tritz
 T. 06 81/5 02-20 70
 a.tritz@sz-sb.de

Einen ungewöhnlichen Beitrag zur Freundschaft über Grenzen hinweg leistet die **Saarbrücker Zeitung**: Mit „Extra“ legt das Blatt das erste deutsch-französische Jugendjournal vor, kooperiert dazu mit **Le Républicain Lorrain**, der Tageszeitung aus dem benachbarten Metz. Die erste im Oktober erschienene - acht Seiten starke - Ausgabe präsentiert Beiträge von Lothringern und Saarländern zwischen 14 und 18 Jahren. Grundsätzlich schreibt jeder in seiner Landessprache; die Texte werden nicht übersetzt, behandeln aber jeweils auf einer Seite den gleichen Themenkreis. Da geht es beispielsweise um landestypisches

Fastfood: Der Franzose prüft die Currywurst, der Deutsche den „Américain“. Oder die jungen Autoren rezensieren Musik aus ihrem Nachbarland. Die Initiative zu dem Projekt ging von dem freien SZ-Mitarbeiter **Chris Mathieu** aus, der sowohl in Metz als auch in Saarbrücken Unterstützung für sein Projekt fand. In beiden Blättern wurden Jugendliche zur Mitarbeit aufgefordert, nach den Sommerferien gab's das erste Redaktionstreffen - in den Saarbrücker Räumen des Deutsch-Französischen Kulturrats und mit Chris Mathieu als gelegentlichem Dolmetscher, unterstützt von je einem Redakteur der beteiligten Zeitungen. „In die Themenauswahl haben wir möglichst wenig hineingere-det“, erläutert **Aloisius Tritz**, Chef vom Dienst bei der SZ. Aufgrund der großen Resonanz bei Schulen, Politik und Anzeigenkunden hält er es für möglich, „Extra“ als regelmäßige Beilage zu etablieren. Vorerst sind weitere Ausgaben vor Weihnachten und vor Ostern 2005 geplant.

Saarbrücker Zeitung Le Républicain Lorrain

EXTRA

RÉPUBLICAIN LORRAIN - EXTRA JOURNAL - SAARBRÜCKER ZEITUNG

PAR VICTOR PÈVRE

Currywurst & Américain

Die Currywurst, c'est le snack allemand typique. C'est d'abord plein les yeux: une saucisse allongée sur une assiette de carton blanc aux bords ondulés, recouverte d'un ample manteau chaud de sauce poutpou (ketchup) elle est décorée d'une fine poudre noire (poivre). La Currywurst se présente fièrement dans un écorin de frites dorées moins salées qu'en France avec au sommet un cône de généreuse mayonnaise. Je croque ma première Currywurst avec plaisir tout en lançant un regard plein de gratitude vers le vendeur au tablier personnalisé par de fines gouttelettes de graisse résumant les autres spécialités de l'endroit. Il me sourit et actionne son „trancheur électrique“ qui découpe une nouvelle saucisse: les tranches pour une nouvelle Currywurst. D'après la légende

la Currywurst fut inventée en 1936 à Berlin par une charcutière qui faisait des expériences. La Currywurst (qui se compose de trois éléments) savoir la saucisse, la sauce et le pain de curry. Le problème n'est pas de chaque producteur utilise l'impression sans compter les différences locales. En plus, le curry, ce n'est pas une épice mais un mélange qui diffère d'un producteur à l'autre. Mille millions de charcuteries garnies!

Mais, la Currywurst, est quand même vraiment bonne. J'invite tous les Français qui ne la connaissent pas encore à la goûter. Croyez-moi, cela vaut la peine! Il n'y a rien de comparable en France. Et heureusement! d'ailleurs car c'est une raison de plus d'aller en Allemagne: découvrir le goût varié selon qu'on mange à Berlin ou à Sarrebruck, mais bon, cela vaut le déplacement.

EDITORIALS

Freundschaft aktiv leben

VON FRIEDHELM FIEDLER, SZ-CHEFREDAKTEUR

Die schönste Freundschaft taugt nichts, wenn sie nur auf dem Papier steht. Das gilt auch für die deutsch-französische Freundschaft. Die Saarbrücker Zeitung freut sich, dass sie heute etwas dazu beitragen kann, diese gute Freundschaft zu pflegen. Zusammen mit dem République Lorrain in Metz wagen wir mit dieser gemeinsamen Beilage erstmals eine Kooperation über die Grenzen hinweg: das erste deutsch-französische Jugendjournal. Junge Lothringer und junge Saarländer zwischen 14 und 18 Jahren schreiben, wie sie die Grenzregion erleben, was sie begeistert. Und versprochen ist Fortsetzung folgt!

Regards voisins

PAR JACQUES VIRON, REDACTEUR EN CHEF DU R.L.

Donner la parole aux jeunes. Qu'ils nous livrent leurs visions sur le pays voisin. Telle est l'ambition de ce supplément créé en partenariat avec la Saarbrücker Zeitung. Dans leurs articles ces journalistes en herbe nous renvoient une image bien éloignée des réalités institutionnelles. Ici l'Allemagne est une Currywurst et la France un sandwich américain. Reflets d'une frontière déshabillée par une jeunesse nourrie par les deux cultures. À l'heure où notre quotidien devient européen Le République Lorrain souhaite valoriser l'identité commune de notre région frontalière avec ce journal franco-allemand pour les jeunes.

Wie soll man sich als Deutscher fühlen, wenn man das Nationalgericht der Franzosen testet und, sagen wir lieber, den beliebtesten Imbiss? Diese Frage ließ mir keine Ruhe mehr, als ich unterwegs nach Frankreich war, um dort einen echten Américain zu probieren. Dort angekommen, suchte ich mir das sympathischste Bistro aus und bestellte mir einen Américain. Der erste Schock mit 3,60 Euro das teure Gericht in diesem Bistrot übertraf mich. Doch zum Glück ließ auch die Enttäuschung nicht lange auf sich warten: Allein schon der Geruch des etwa 40 Zentimeter langen Baguettes, welches reichhaltig belegt war mit Salat, Frikadelle, Ketchup, Mayo - und natürlich nicht wegzudenken - einer gigantischen Portion Pommes, Obendrauf, wie sollte es anders sein, wieder Ketchup und Mayo. Ich konnte mir das Lachen nicht verkneifen, als ich kurz darauf bemerkte, wie überwürzig es war, dieses exotische Ding zu bewirgen. Auf Grund der Unhandlichkeit fast unmöglich. Erst etwa fünf Minuten später hatte ich dann nach erfolglosen Versuchen das Vergnügen, das wirklich ein großer was, kräftig reichhaltig zu kauen. ohna, dass die Hälfte runterfällt. So „arbeitete“ ich mich in gemeinsamen Zeit durch die einzelnen Schichten des Américain. „Inmer „mit“ der Frage, was wohl die nächste Komponente würde. Bei all dem Genuss vergaß ich ganz, dass sich mein Magen immerzu füllte und ich zum Schluss etwas übersättigt dastand. Aber auch diese Tatsache trübte nicht das positive Bild. Dieser Américain ist absolut empfehlenswert.