

Meríndol Nyt

Oktober 2017



**Den sommer,
Tour'en kom
forbi Auberget**



Foto: Inge Leth



Inspektionsturen står for døren

I begyndelsen af det nye år tager foreningens særlige bygnings-sagkyndige på inspektionsrejse til auberget for at opdatere ejendommens vedligeholdelsesplan.

Vedligeholdelsesplanen opdateres regelmæssigt, og hvert andet eller tredje år laver vi en grundig gennemgang af bygningen, installationerne og andre forhold på ejendommen.

I år kommer gennemgangen bl.a. til at omfatte rørføringer, ventilation og aircondition, el, solanlæg, vinduer og evt. andre utætheder, parkeringspladsen samt støjværn og sikkerhedshegn mod vejen.

Den reviderede plan, som rækker de næste 10 år frem, fremlægges på foreningens generalforsamling i marts 2018.

Et stærkt fællesskab – i mangfoldig forskellighed

Af Kurt Hansen, formand

I AB Merindol har vi en lang tradition for andelshaverinvolvering, en tradition, der snart rækker 30 år tilbage. Ikke mindst i forhold til vedligehold og forbedring af husets og dets mangfoldige fællesfaciliteter. Dette engagement er en central styrke i vores fællesskab.

Der bliver malet, lagt tag på pergola, ordnet lygtepæle, ordnet cykler, ryddet op i skur og i kælder ordnet afløb fra vask og uden-dørsbruser, skiftet pærer når det er nødvendigt, for blot at nævne nogle af de mange gode og vigtige opgaver, som andelshaverne løser.

Som jeg forstår det, er det båret af en betydningsfuld ansvarsfølelse overfor vores dejlige Auserge, og mange synes at disse opgaver både er sjove, vigtige og nødvendige, og de løses ofte i

fællesskab med gode venner i perioden.

Ikke alle har lige udviklede håndværksmæssige egenskaber, men det rummer fællesskabet fint. De, der ikke har lyst eller forudsætninger, bidrager ofte til at styrke det vigtige og fornøjelige sociale fællesskab. Der er plads til alle, der vil fællesskabet.

Alle de gode og vigtige opgaver som bliver udført af andelshavere kan vores vicevært, Stephanie ikke løfte. Stephanie gør et stort og flot arbejde, men hun har begrænset tid, også derfor er det betydelige andelshaverengagement et afgørende bidrag. Så, når der er sprunget en pære eller der er en skrue løs i dørhåndtaget – så lav det hvis du kan eller tal med din nabo om det.

Et forhold som vi med tilfredshed har vent tilbage til flere gange i

bestyrelsen, også når der har været mindre fornøjelige temaer på dagsordenen, er meldingerne fra et massivt flertal af andelshaverne. "Vores periode er bare den bedste", "vi har det sjovt og har massevis af gode oplevelser sammen".

Det er jo lige præcis her styrken i den mangfoldige forskellighed træder allermest positivt frem.

Et stærkt fællesskab er blandt andet kendetegnet ved, at kunne tilgodese egne behov, interesser og fornøjelser, uden at det er til

gene eller ubehag for andre. På den måde kan vores forskellighed være styrken, de gode og inspirerende diskussioner og – for den sags skyld – uoverensstemmelser, kan sikre at den fortsat gode udvikling med fortløbende at forbedre muligheder og faciliteter i vores Auberge.

Det er trods alt uenigheder og forskellige vurderinger der skaber udvikling til glæde for os alle.

Jeg håber aldrig, at vores generalforsamlinger kommer til at ligne en kinesisk folkekongres.



Det selvudnævnte arbejds hold er gået i gang. Carsten har først lappet cykelslange. Resten af taget er pillet ned og kørt væk. Klar til opsætning af nyt tag. Tekst og fotos: Bente Kruuse Nielsen

En kulinarisk vandretur i Aureto's vinmarker

Af Lene og John Nielsen, lejl. 9

Der kom en mail i vores indbakke. Det var et tilbud fra vingården Aureto i Goult om en guidet vandring i deres vinmarker, med 6 gourmet stop undervejs.

Det var med stor spænding, at vi drejede ind gennem den store smedejernsport ved det femstjernede hotel Coquilade Village i Gargas. Her blev vi mødt af en tjener, der på fransk bød os velkommen og udlevede så et kort over hotellet hvor Aureto's vineri var markeret.

Vi fandt en skyggefuld plads til bilen og begav os i retning af vores mødested. Her blev vi mødt af et velspillende firemand jazzorkester.

Velkomstdrikken var juicen fra den netop overståede høst, tappet direkte fra de store rustfri



ståltanke, lækker forfriskende og dejlig kølig.





sig nu ud på den første strækning, og vi hilste på chefkokken, som stod ved trappen der gik ned fra hotellet til vinmarkerne. Efter cirka 20 minutter mellem vinstokke, kom vi op til den næste terrasse, hvor det første stop var.

Og sikke et syn: et langt bord med hvid dug, to kokke var i gang med stege og anrette den fisk, som vi skulle smage, på små sirligt opstillede bambusbakker. Der blev først lagt en skefuld ratatouille på bakken, så kom fisken på, derefter kom der en skefuld sauce på. Det smagte himmelsk.



Hvidvinen blev skænket af en yndig, smilende fransk kvinde, som stod ved en vintønde lidt fra bordet.

Udsigten var fantastisk. Hotellet, markerne, beplantningen og sidst men ikke mindst, den herlige blå himmel, gav de perfekte rammer til denne tur.

Efter en lille halv time kaldte Nicole os sammen, vi skulle afsted til det næste punkt på turlisten. Vi blev ledt i retning af en tættere beplantning, nærmest en lille skov. Lidt henne ad stien kom vi

Der var stadig musik og god stemning, da Nicole kaldte os sammen. En gruppe på 50 personer begav

til en lille lysning, hvor det næste bord stod. Der var også her en stor rustik kurv fuld med hjemmebakke brød, som smagte fantastisk. Her blev der serveret foie gras de canard på ristet brød.

Da vi havde nydt opholdet under de skyggende trækroner, førte Nicole os videre. Vi endte i skovkanten på den anden side af skoven med udsigt til en større vinmark, der var beplantet med yngre vinstokke, som alle var bundet op på tre metalskinner, som er Aureto's målsætning med deres marker.



Her stod Aureto's ejer, Werner Wunderli for udskænkningen af deres rosè vin. I denne smukke kulisse blev der serveret en risotto med asparges og svampe.

Så kom Nicole igen på banen, og vi fortsatte i kanten af vinmarken et lille stykke vej, som så svingede op ad en lille bakke, hvor der var gang i noget gravearbejde. Vi fortsatte ad stien. Da vi kom ud, lå der et stort område med vinstokke foran os. Udsigten mod Luberonbjergene, badet i sollys og med den blå himmel som baggrund, så utroligt flot ud.

Stemningen i gruppen var kommet op på højere niveau, måske på grund af en rundhåndet skænkning af smagsprøver. Nicole måtte med høj stemme få os til at følge den tidsplan, der var lagt. Vi gik langs hotellet og vinmarker, måtte forcere en græsskråning, op til et helt fladt stykke med græs, tæt på hvor vi havde parke-



ret. Her var der anlagt et par petanque baner, plantet nogle træer som kastede deres skygger over nogle rustikke bænke. Foran dem var der sat et bord, hvor der igen var mulighed for at få fyldt rødvin i glasset. Ude på kanten af græsstykket var der igen et bord med

hvide duge, pyntet med æbler udskåret i træ, og denne gang var der igen små brune trææsker med bestik.

Denne gang skulle vi smage Provencale de boeuf, tilberedt i Aureto's rødvin, serveret med lokale grønsager. Mens vi spiste anretningen, kunne vi stadig nyde markerne og den naturlige bevoksning op af Luberon's bjerge.

Der var en fredfyldt og rolig stemning, solen skinnede og gav en ret dejlig temperatur. Der blev hængt ud i mindre grupper, snakken gik, det var mest fransk og engelsk man hørte.

Nu skulle vi ud på den korte tur til det næste stop. Vi gik fra græsset



ud på vejen forbi vores parke-
ringsplads, fortsatte op af en lille
stigning, op mod et lille stenhus
opført i provencalsk stil, med en
lille grusbelagt plads foran.

Her havde chefkokken for den
ene af hotellets restauranter taget
opstilling sammen med sine to
hjelpekokke for at tilberede hjor-
tekød med en puré af pastinakker
med tranebær. Det var en him-
melsk mundfuld, med en rigtig
lækker rødvin til.



Kaffen skulle nydes på træterrassen
ved den ene af hotellets res-
tauranter, og sikken en kagetal-
lerken der var. Seks forskellige
små lækre kager og en kop kaffe.

Vi fandt et bord i skyggen, sad og
nød dagens indtryk, kaffen og ka-
gerne, da ejeren af Aureto
spurgte om vi var danskere. Så
fortalte han, at han var ved at få
bygget et sejlskib i Danmark, og
glædede sig til at skulle sejle det
hjem.

Nu var vi nået til dagens afslut-
ning. Mens jazzorkesteret spil-



lede, kunne alle hente en lille goodiebag med en kuglepen, brochure over hotellet og deres vine, en skænkeanordning og opskrifter på dagens retter.



Undervejs smagte vi de disse seks vine:

- Autan blanc
- Tempesta blanc
- Tramontane rose
- Autan rouge
- Tramontane rouge
- Tempestra rouge

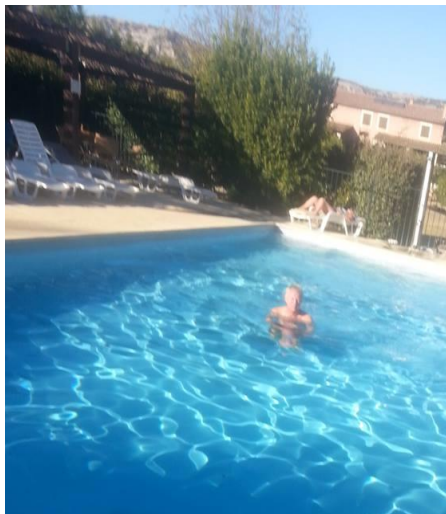
Kan købes hos Jysk Vin.
Priser mellem 89 og 179 kr.

Læs mere på www.aureto.fr

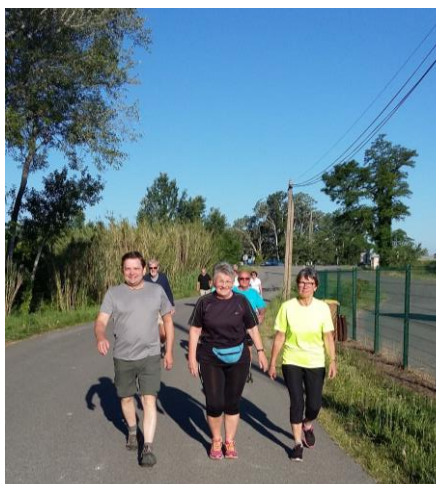


Dagens program havde taget ca. 4 timer og kostet 78 euro for 2 personer.

Sommer i Auberget



..... og så var det årets sidste svømmetur!





Pointtavlen



Sådan fejrede herrerne en sjælden sejr i petangue eller.....! Foto: Maja Juul-Olsen.



Fælles-spising

Foto: Inge Leth

Vis hensyn ved brug af grill

Der er meget stor forskel på hvordan og hvor meget, der grilles i de forskellige perioder.

I nogle perioder tændes den store grill på grillpladsen hver aften, og næsten alle husets beboere møder op og hygger sig i fællesskab.

Andre perioder har kun en fælles grillaften om ugen og andre slet ingen. Det betyder dog ikke, at der ikke grilles, men så griller man

selv med egen grill. De fleste tænder deres grill, enten på terrassen ved fælleshuset, på "dansegulvet" foran lejlighed 2+3 eller længere ude i haven, så det ikke generer andre. Men desværre er der også nogen som har grill på terrassen. Det er jo så nemt, men det kan være til stor gene for beboere i lejlighed 7+8+9, som i de varme perioder har åbne vinduer. Den varme grillok kan trænge op gennem terrassetaget og lige ind i lejlighederne ovenover, hvor den kan virke stærkt generende.

Jeg vil derfor anbefale at man, når man griller, viser hensyn og ikke generer andre.

Bjørner Søndergaard, lejl. 9.



Nyt fra Bestyrelsen



OPGAVEFORDELING

Bestyrelsen har på et ekstraordinært møde i oktober aftalt følgende opgavefordeling:

Formand:	<i>Kurt</i>
Hus & have:	<i>Bente & Lone</i>
Økonomikontrol:	<i>Lone</i>
Køb og salg:	<i>Niels</i>
Støjværn o.a.:	<i>Markus</i>
Kommunikation og hjemmeside:	<i>Ole</i>
Diverse:	<i>Morten</i>

NYE BORDE VED POOLEN

Bordene i såvel pergolaen som ved poolen er nu udskiftet.

ANDELE TIL SALG

Der er pt. 10 andele til salg. Det er som bekendt de enkelte andelshaveres eget ansvar at sælge, men bestyrelsen vil gerne støtte salgsmulighederne og udbrede kendskabet til Auberget.

Præsentationsfolder ligger i Fælleshuset Interesserede kan i øvrigt rekvirere folderen og en elektronisk "informationsmappe" om Auberget hos bestyrelsen.

Kontakt evt. Niels for yderligere oplysninger på ntk@geo.au.dk



*Så er der plantet nye lavendler.
Foto: John Nielsen.*

HJEMMESIDEN

Hjemmesiden er lagt over på en ny platform, og opdatering er i

gang. Forslag til forbedringer modtages gerne og sendes til olehammer7@gmail.com

FLY TIL TOULON

SAS oplyser, at de starter en ny rute mellem København og Toulon mellem 21. april 2018 og 20. oktober 2018. SAS flyver om lørdagene og øger flyvningerne til tre ugentlige flyvninger i perioden 2. juli-8. august (lørdag, mandag, onsdag).

Lørdag er der afgang kl. 8 om morgenen og ankomst til Toulon kl. 10.30. Retur 11.10 med ank. i Kbh. 13.30.

Billetter kan allerede nu købes på SAS' hjemmeside.



A/B Merindol hold 32, 1992

Foto: Jens Aaholm.

Indhold:

- Tour'en kom forbi 1
- Inspektionsturen 2
- Et stærkt fællesskab 3
- En kulinarisk vandretur 5
- Sommer i Aubergeget11
- Nyt fra bestyrelsen13

Redaktion:

Ole Hammer
Mail: olehammer7@gmail.com
Mobil: 2121 4846



Sidste aften i Merindol. Foto: Jens Aalholm