

ZiS



International Office - ZiS
Zentrum für internationale Studierende
► www.uni-saarland.de/zis



Momentan sind 12.883 Studierende aus Deutschland an der Universität des Saarlandes eingeschrieben: 6.642 Studentinnen und 6.241 Studenten (4.190 saarländische Studentinnen und 4.256 saarländische Studenten).
Stand 09/2017

Von den Fronten zum Frieden

Warm und waldreich – neben **989.000** Saarländern (06/2014) haben auch Zugezogene hier das Glück, in einer der sonnigsten und grünsten Regionen Deutschlands zu leben.

Eine weitere Besonderheit des Saarlandes ist seine **wechselhafte Geschichte**: Als Zankapfel zwischen Deutschland und Frankreich war die politische Zugehörigkeit des Gebiets seit dem 17. Jahrhundert einem heftigen Wandel unterworfen: Insgesamt acht Mal wechselten die Saarländer ihre Nationalität.

Nachdem das Saargebiet gemäß dem Versailler Vertrag **1920** mit einem Mandat des Völkerbundes unter französische Verwaltung gestellt wurde, sollte **1935** durch eine Volksabstimmung der künftige Status festgelegt werden.

Die sich in der Bevölkerung abzeichnende Tendenz für eine Rückgliederung an Deutschland wurde von allen saarländischen Parteien unterstützt – bis zur Machtergreifung der Nationalsozialisten 1933. „**Lieber republikanisch sterben als faschistisch verderben**“ lautete das Motto der liberalen und linken Parteien, die die Beibehaltung der Mandatsverwaltung bis zum Sturz Hitlers propagierten. Diese so genannte „Status-Quo-Bewegung“ wurde von zahlreichen international bekannten Persönlichkeiten mitgetragen, und ein Teil der emigrierten deutschen Intelligenz

engagierte sich sogar vor Ort im saarländischen Abstimmungskampf: Neben den Politikern Max Braun und Herbert Wehner waren dies u.a. die berühmten Literaten **Bertolt Brecht** („Haltet die Saar, Genossen!“), **Thomas, Heinrich und Klaus Mann** sowie **Kurt Tucholsky**, der Regisseur **Max Ophüls** und der Fotograf Robert Capa.

Die vorausgegangen 15 Jahre der „Heim-ins-Reich“-Politik konnten allerdings nicht mehr ausgeglichen werden, so dass am 13. Januar **1935** fast 91% der Bevölkerung für die Rückkehr zu Deutschland votierten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Saarland französisches Protektorat mit einer eigenen von Frankreich eingesetzten Regierung, die **1948** auch die Gründung der Universität des Saarlandes initiierte. Die Saarländer erhielten eine eigene Staatsbürgerschaft und traten zu den Olympischen Spielen **1952** mit einer eigenen Mannschaft an. Nach einer anfänglichen Akzeptanz wandte sich die Bevölkerung jedoch zunehmend gegen die Bindung an Frankreich.

Im Laufe der Pariser Verträge wurde beschlossen, dass das Saarland im Rahmen der „Westeuropäischen Union“ einen europäischen Status erhalten sollte. Bei der Volksabstimmung **1955** votierten jedoch 68% gegen das so genannte Saarstatut und damit für eine Eingliederung in die BRD.

Seit dem **1. Januar 1957** gehört das Saarland folglich wieder politisch zu Deutschland, seit dem **6. Juli 1959** auch wirtschaftlich.

Somit ist das Saarland von den so genannten „alten Bundesländern“ das letzte, das zur BRD kam.

„saarvoir-vivre“

Die **geringe Fläche des Saarlandes** ist Segen und Fluch zugleich. So wird es kaum vorkommen, dass zwei sich fremde Saarländer im Gespräch nicht zumindest einen gemeinsamen Bekannten ausfindig machen können.

Diese **engen Beziehungsnetze** mögen Außenstehenden und insbesondere Neuankömmlingen, die großstädtische Anonymität gewohnt sind, erschreckend erscheinen. Allerdings hat das dichte soziale Netz auch seine Vorteile: Sollte man einmal in Schwierigkeiten irgendeiner Art geraten, gibt es garantiert jemanden, der jemanden kennt, der das Problem lösen kann. Wer hier erst einmal Fuß gefasst und die Saarländer ins Herz geschlossen hat, möchte meist gar nicht mehr weg.

Für all diejenigen, die dennoch noch nicht so rechten Zugang gefunden haben, kann das nachfolgende **Glossar** nützlich sein: Mit ein paar geschickt eingeflochtenen saarländischen Vokabeln kann bei der Integration eigentlich nichts mehr schief gehen.

Im Gegensatz zur „lokalpatriotischen Gemütlichkeit“ steht die **Weltoffenheit** der Saarländer. Die wechselnden Herrschaften vergangener Zeiten und der heutige grenzüberschreitende Austausch im Rahmen der Euroregion „Saar-Lor-Lux“ haben die saarländische Mentalität stark geprägt.

Nachgesagt wird den Saarländern, dass

sie die französische Lebenskunst des „**savoir-vivre**“ kennen und das Dasein im Hier und Jetzt genießen – wobei insbesondere den kulinarischen Genüssen eine hohe Wertschätzung zukommt. Das Motto lautet dabei: „Hauptsach, gutt gess!“

Glossar

„**ei**“ (*nun, also*): insbesondere am Satzanfang häufig benutztes Füllwort; auch: „ei jo!“ (*ja*)

„**Flemm**“ (*depressiver Zustand*): aus dem Französischen: „avoir la flemme“ (*sich nicht aufraffen können*); zum Beispiel: „Isch hann die Flemm, isch geh'n jetzt hemm.“

„**Freck**“ (*Erkältungskrankheiten aller Art*): wahrscheinlich abgeleitet von „verrecken“; zum Beispiel: „O leck, hann isch die Freck!“

„**ähs**“ (*neutrales Pronomen für Mädchen/ Frauen*): „ähs Susanne“ (*die Susanne*); auch: „ähs do“ (*die Frau/ das Mädchen/ sie da*); kann auch abfällig gemeint sein

Gewusst, dass das Saarland ...?

... als einziges Bundesland an Gymnasien sowohl Englisch als auch **Französisch** als Pflichtfremdsprache vorschreibt?

... 1770 von **J. W. von Goethe** besucht wurde und der Reisebericht in dem Werk „Aus meinem Leben. Dichtung und Wahrheit“ (Zweiter Teil, Zehntes Buch) nachzulesen ist?

International Office - ZiS
Zentrum für internationale Studierende
► www.uni-saarland.de/zis

Ein saarländisches Rezept

Geheirade / Verheiratete
(Kombination aus Mehlklößen + Kartoffeln mit heller Specksauce)

Zutaten:

750 g **Kartoffeln**
4 **Eier**
600 g **Mehl**
200 g **Dörrfleisch**, 1 **Zwiebel**, 250 ml **Sahne**
etwas **Salz, Pfeffer, Muskat**

Dazu passt:

Endiviansalat oder andere grüne Salate

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stifte schneiden und in Salzwasser gar kochen.
2. Inzwischen Eier, Mehl und Wasser zu einem zähflüssigen Teig kneten, der mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt wird.
3. Mit einem Esslöffel Knödel formen und diese in kochendes Wasser geben. Damit der Teig nicht kleben bleibt, den Löffel ab und an in warmes Wasser tauchen. Die Knödel 5 Min. im Wasser ziehen lassen.

4. *Für die Sauce:* Das Dörrfleisch und die Zwiebel würfeln und in wenig Fett anbraten. Dann die Sahne zugeben, alles kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Zum Schluss die Mehlknödel und die Kartoffeln abwechselnd in eine Schüssel füllen und mit der Sauce übergießen.
Dazu Salat servieren.

ZiS-Länderinformation S A A R L A N D



Saarschleife an der CLOEF –
ein Wahrzeichen des Saarlandes

Foto: ZiS / privat