

**Bio-Baguette**

(rg) – OK, vous préférez le pain complet pour son goût et la santé. Mais la baguette, il faut qu'elle soit blanche. Citons à ce propos le "GréngeSpoun" No. 531 sur une dégustation de

pains: "Fränk Obertin avait apporté deux sortes de baguettes: l'une, qu'il avait achetée dans une boulangerie conventionnelle et l'autre de sa propre production. La différence était inéquivoque: consistance gonflée, croûte mince, goût banal d'un côté, une consistance certes aérée, mais substantielle, une croûte bien cuite et plus dure et un goût rond et savoureux de l'autre." Cette fabuleuse baguette d'un des meilleurs boulangers de la planète était alors uniquement disponible dans quelques rares points de vente. Dès lors, le lait bio en carton aidant, "Naturata" accepte aussi de proposer la baguette bio de pain blanc dans ses magasins.

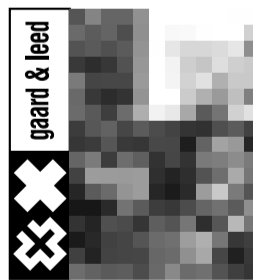
*Bio-baguette de chez Obertin, en vente dans les magasins Naturata.*

**Köstlichkeiten auf Plüsch**

(rw) - Nach mehreren Wechsellern scheint das Restaurant **Iwert de Steiler** einen vielversprechenden Neuanfang gemacht zu haben. Auf zwei

Etagen werden an der Ecke zum "Bredewee" wieder Gaumenfreuden serviert. Leider in einem Interieur, das sich hart an der Grenze zum Tantenbarock situiert: Vor bordeaux-roten Wänden, behängt mit Goldrahmen, verstecken sich die Esstische unter mehreren Lagen Stoff, die Fensternischen sind gepflastert mit Kerzenständern und anderem Nippes. Aber wir kamen ja zum Essen - und das hebt sich wohlthuend vom Dekor ab: Die "quenelles de fromage frais" oder der marinierte Lachs zum Beispiel sind ein reizvoller Einstieg. Was die Hauptspeisen betrifft, ist die Karte reich an Fischgerichten, doch auch der "croustillant d'agneau" oder der "charolais en tagliatelle" schmecken vorzüglich. Geradezu zauberhaft ist dann der "moelleux de chocolat". Das versöhnt mit den teuren Weinen: Der australische "Shiraz BIN 128" von 1996 schmeckt zwar ausgezeichnet, ist allerdings mit 1.700 LUF noch eine der preiswerten Flaschen.

*Iwert de Steiler, Tel. 46 08 42, 2, rue de la Loge, sonntags und samstags geschlossen.*

**An die Börse, ihr Pflänzchen!**

(rg) - Der Schlachtruf "An die Börse" ist heuer allenthalben in. Ob die am nächsten Wochenende in Stolzenburg stattfindende Börse hartge-

sottene Spekulanten anziehen wird, ist fraglich. Die bei der **Pflanzenbörse** gekauften Bonds bringen erst einmal Arbeit bei der herbstlichen Pflanzung, der Gewinn winkt frühestens im Frühjahr. Die Rede ist vom Pflanzen- und Gartenfest im Rahmen des Festivals "Jardins à suivre" und des Naturparks Our. Mehr als 30 Aussteller bieten Pflanzenspezialitäten und -raritäten, Gartenzubehör, Deko-Objekte, Literatur und Fachvorfürungen an. Dazu lockt Kulinarisches aus dem Ourdall, Vorträge und Ateliers für Kinder. Der Ausflug lässt sich mit einem Besuch der Kupfergrube und einer Surrealisten-Ausstellung im Stollen der SEO in Vianden verbinden.

*Pflanzenbörse am Sa. 23. u. So 24.9., 10 - 18 Uhr. Eintritt 150 LUF, Kids ab 12 und Studs 100 LUF.*

**OIKOPOLIS**

# Ökozentrum auf der grünen Wiese

**Im Munsbacher "Parc d'Activité Syrdall" wird Luxemburgs erstes ökologisches Handels- und Dienstleistungszentrum entstehen. Mangels Investoren musste die Bio-Molkerei aus dem Programm gestrichen werden.**

"Im April letzten Jahres war das Projekt für mich eigentlich gestorben", gibt Aender Schanck, Geschäftsführer der "Bio-Bauregenossenschaft Lëtzebuerg" (BIOG) zu. Dass er jetzt dennoch auf der Oekofoire 2000 vor einer großen Tafel steht und für "Oikopolis - das erste ökologische Handels- und Dienstleistungszentrum in Luxemburg" wirbt, ist der Initiative einiger Privatpersonen zu verdanken.

Im Juli '98 waren die Oikopolis-Planer erstmals an die Öffentlichkeit gegangen und hatten Investoren gesucht. Das Projekt sollte laut Werbetext "eine neue Entwicklungsstufe" in Sachen Biohandel in Luxemburg einläuten. Verschiedene Unternehmen der Branche hatten sich zusammengesetzt, um im Munsbacher "Parc d'Activité Syrdall" das erste ökologische Handels- und Dienstleistungszentrum in Luxemburg zu gründen. Oberstes Ziel war es durch die "Zusammenführung und Bündelung der Verarbeitung und der Verteilungsstrukturen ökologischer Produkte" einen besseren und transparenteren Kundenservice anzubieten. Von Januar bis März '99 machten die Zentrumsplaner sich daran, die notwendigen 45 Millionen LUF zusammenzubekommen. Diese

Summe wurde als Eigenmittel gebraucht, um für das Gesamtbudget von 120 Millionen LUF kreditwürdig zu sein. Das Vorhaben misslang - das Projekt schien gestorben. "Dann haben sich aber plötzlich eine ganze Reihe Leute gemeldet, und doch noch ihr Interesse angemeldet", so Schanck.

**Abgespeckte Version wird realisiert**

Um das Projekt realisieren zu können, musste der Rotstift angesetzt werden: Im Juli '99 fiel schließlich die Entscheidung, die geplante Molkerei zu streichen. Eine Entscheidung mit Folgen für die Welt der BiokonsumentInnen in Luxemburg: Statt eine eigene Molkerei zu bauen, beschloss man, eine Kooperation mit der konventionellen Luxlait-Molkerei einzugehen. Das hieß auch: auf die gute alte Glasflasche verzichten und Ökomilch im Tetrapak anbieten.

"Wir mussten damals überlegen, auf welche Art und Weise das Projekt Oikopolis überhaupt realisierbar ist", sagt Aender Schanck. Das ging nicht ohne Kompromisse - die Aufgabe der Molkerei war einer davon. "Zurzeit verkaufen wir die zum Teil schon vorhandene technische Ausrüstung wie unsere Joghurtmaschine", so Schanck. Inzwischen hat Oikopolis ausreichend Finanzierer für die erste Bauphase des neu konzipierten Projektes gefunden. Rund 20 Prozent des Budgets werden vom Agrarministerium subventioniert.

In Schuttrange hat der Bau bereits begonnen. Phase 1 soll bis Ende Januar abgeschlossen sein. Dann wird dort ein Gebäude mit einer Nutzfläche von über 2.000 Quadratmetern stehen. Hier wird die "Biobauregenossenschaft" (BIOG) und der Großhandel "Biogros" Bioprodukte lagern, maschinell verpacken und weiterverarbeiten. "Im Moment werden bei uns jährlich 50.000 Möhren per Hand verpackt", beschreibt Schanck die aktuelle Lage. "Das braucht zu viel Zeit und ist zu teuer."

Prioritär wird "Biogros" seiner Kundschaft Produkte der Luxemburger Biobauern anbieten. Allerdings wird wie bisher auch Importware ins Programm genommen. "Wenn es zum Beispiel hierzulande noch keine Kartoffeln gibt, müssen wir welche dazu kaufen", erklärt Schanck. "Die Kunden erwarten ein kontinuierliches Angebot."

Das Ziel, das mit der Realisierung des Öko-Zentrums verfolgt werden soll, ist jedoch eindeutig: Es muss mehr "bio" made in Luxembourg geben. Seit zwei Jahren stagniert hierzulande die Anzahl der biologisch wirtschaftenden Bauern. Ein Bio-Boom, wie

beispielsweise in Italien, Dänemark oder Österreich lässt bislang auf sich warten.

"Wir müssen die Vermarktungsinstrumente schaffen, damit sich der Handel entwickeln kann", sagt Aender Schanck. Sind die Strukturen vorhanden, wird auch die Zahl der regionalen Produzenten zunehmen, so die Hoffnung. Ins neue Ökozentrum wird auch der biologische Saffhersteller "Äppelhaus" einziehen. Hier können ab nächstem Herbst SelbstpflückerInnen ihre Äpfel abliefern. Sie bekommen anschließend die entsprechende Menge Saft ausgehändigt. Darüber hinaus können Obstbauern ihre Äpfel ans "Äppelhaus" verkaufen. "Im Moment überprüfen wir, wie wir den hergestellten Saft zertifizieren können", sagt Raymond Aenderkerk vom "Äppelhaus". Die Bezeichnung "bio" darf das angelieferte Obst und damit auch der erzeugte Saft nicht tragen, weil es sich in der Regel nicht um anerkannte Bio-Betriebe handelt. "Tatsächlich werden in den Obstgärten jedoch oft weder Dünger noch Spritzmittel eingesetzt", so Aenderkerk. "Hierfür müssen wir notfalls ein eigenes Label definieren."

**Ziel: mehr "bio" made in Luxembourg**

Von den rund 600 Quadratmetern Bürofläche ist bereits rund die Hälfte an Betriebe der Ökobranche vermietet. "Biogros" und BIOG werden von Howald nach Schuttrange umziehen. Auch die Naturata s.à.r.l. wird ihren Geschäftssitz dorthin verlegen und auf 180 Quadratmetern einen Naturkostladen eröffnen. "Ein Testball", nennt Schanck dieses Projekt. In Phase 2 ist nämlich in Schuttrange eine weitere Nutzfläche von 1.600 Quadratmetern auf zwei Etagen vorgesehen, die "exklusiv dem Verbaucher gewidmet sind". Geplant sind unter anderem eine Bäckerei und eine Metzgerei.

Wird das Großprojekt also zur Gefahr für die Kleinen? "Dass wir eine gewisse Konkurrenz für den bestehenden Handel darstellen, lässt sich sicher nicht leugnen", gibt Schanck zu. Allerdings: Der Biohandel deckt derzeit zwischen einem und zwei Prozent des gesamten Lebensmittelmarktes ab. Aender Schanck: "Wir müssen versuchen, den Kundenkreis zu erweitern und dadurch die regionalen Bauern fördern." Ein Ziel, das auf dem Luxemburger Markt nicht alle Bioläden verfolgen. Aus Preisgründen kaufen viele von ihnen nicht bei der hiesigen Bio-Bauerngenossenschaft sondern bei ausländischen Großhändlern ein.

**Danièle Weber**



*Auf der Oeko-Foire erläuterte Aender Schanck die neuesten Entwicklungen des Oikopolis-Projektes. Foto: Hilde Leubner*

BON RAPPORT QUALITÉ/PRIX

# Qualité cru, prix piquette



*Pas pêcheur, mais vigneron: Philippe Courrian, le créateur du château Cascadais.*

**Les bons vins ne sont pas que des raretés inaccessibles aux communs des contribuables.**

(rg) - Les amateurs, mais non-connaisseurs de bons vins, reprochent souvent aux oenophiles de planer au-dessus du bon sens d'un consommateur raisonnable et de mépriser tout vin en-dessous de mille balles. Ce n'est pas tout à fait faux.

En effet, le marché du vin a connu ces dernières années une évolution des prix qui frôle la folie et touche à l'arnaque. De grands crus bordelais, dont les somptueux 89 et 90 ont été vendus autour de 500 LUF, atteignent entre temps le triple.

Même si l'on ne peut reprocher aux exploitants de grands domaines de profiter au maximum de la loi de l'offre et de la demande, il y a lieu de réfuter catégoriquement cette surenchère. Des prix exorbitants pour des vins sont peut-être légitimes lorsqu'il s'agit de rendements microscopiques, comme pour les "vins de glace" ou des terroirs difficiles où l'on voudrait tout de même assurer la survie d'une tradition viticole. L'échauffement des prix sur les vins bordelais, mais également sur d'autres crus, est tout simplement le résultat d'une demande émanant des nouveaux-riches de tous les pays, surtout évidem-

ment des Etats-Unis et de l'Asie.

Heureusement, les consommateurs avertis voulant éviter le snobisme ruineux ont toujours droit à des vins très appréciables, voire de grands crus sans pour autant devoir remplir leur cave d'un cimetière de bouteilles onéreuses qu'ils ne vont jamais boire toutes.

Chaque année, Nico Waldbillig, gérant de l'économat des Institutions Européennes, organise une soirée conviviale sous le mot d'ordre "Les bons rapports qualité/prix". Bénéficiant d'un nez incorruptible et d'un savoir monumental, ce spécialiste sait parfaitement faire la part des choses entre le marketing et les valeurs intrinsèques d'un vin. Nous avons retenu des neuf dégustations quelques occasions à saisir. Quelques-uns de ces vins ne sont que difficilement dénichables sur le marché luxembourgeois, mais sont toutefois représentatifs du potentiel de certaines appellations.

Certes, le Languedoc commence à entamer une prudente augmentation des prix, mais la plupart des vins affichent un rapport qualité/prix exceptionnel. Les Corbières sont un bel exem-

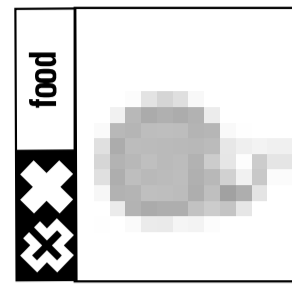
ple pour cette union heureuse, et l'on relève ici ce "Château Cascadais" de Philippe Courrian qui pour moins de 200 LUF fournit toute la richesse des crus autochtones. Le célèbre "Château du Cèdre" de l'appellation Cahors (300 LUF) par contre est un colosse farouche à base de Malbec et de Tannat, à attendre quelques années. Philippe Courrian produit également un Médoc "Château Tour Haut-Caussan" pour moins de 400 LUF, qui tout comme le "Ch. Haut-Bertinière" (Côtes de Blaye) représente le côté raisonnable du marché bordelais.

Vous ne voulez pas dépenser 1.200 balles pour le plus fameux vin blanc bio, le "Coulée de Serant" de Nicolas Joly? Alors consolez-vous avec le "Domaine aux Moines" de la voisine, Mme Laroche. Un vin complexe qui n'est pas d'un abord facile. Mais avec un peu de patience, les notes noisette et la longueur appréciable vous reconcilieront, ceci pour un prix autour de 300 LUF.

Les appellations diverses du Rhône réservent également des surprises. Tenez, le Gigondas "Santa Duc", très souple ou le Rasteau "Confiance" du domaine Romero, véritable bombe à retardement prometteuse d'avenir (les deux vins autour de 400 LUF). Pour les vrais explorateurs citons deux perles d'Outre-Moselle. Un Riesling Spätlese de chez Doenhoff et surtout un Sylvaner Echterberg de Hans Wirsching de la région méconnue de Franconie (Franken).

Dans le vin biologique aussi, l'on peut toujours s'attendre à des surprises. A l'Oekofoire, nous avons ainsi déniché chez M. Fourcade l'époustouffant 98 du Saint-Chinian "Château Bousquette". Depuis la reprise de ce domaine, déjà bien coté avant, par un nouveau propriétaire, l'évolution est remarquable. Puisse et élégance pour 260 LUF, ça s'arrose!

Voilà donc quelques exemples de choix pour ces vins "démocratiques". Avec un peu d'assiduité vous arriverez à vous constituer une petite liste personnelle de crus secrets à prix d'amis.



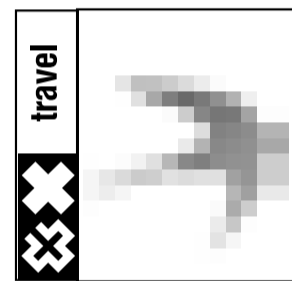
## Slow groups

(rg) - Knapp ein Jahr gibt es die Luxemburger Sektion der Weltbewegung **Slow Food**.

Nach einer Reihe von sieben Veranstaltungen in der ersten Jahreshälfte soll

nun die Arbeit des Vereins in thematischen Arbeitsgruppen strukturiert werden. Am Dienstag, 3. Oktober um 20 Uhr im Lokal der FGIL, 19, rue Eprenay in Luxemburg, findet die nächste Versammlung für engagierte RitterInnen gegen die "malbouffe" statt. Vier Arbeitsgruppen werden vorgeschlagen. Das Thema Oenologie wird sicherlich auf starke Resonanz stoßen. Eine Gruppe unter der Bezeichnung "Arche" soll sich für den Erhalt bedrohter Pflanzen und vom Markt verschmähte Lebensmittel einsetzen. Eine Arbeitsgruppe Kultur ist berufen, soziologisch relevante Vorträge zur Geschichte des "guten Lebens" zu organisieren. Interessierte LehrerInnen schließlich sollen die Ideen des "Slow Food" in Curricula und Aktivitäten im schulischen Bereich bringen. Interessierte Nicht-Mitglieder sind an dem Abend zur Kontaktaufnahme willkommen.

*Slow Food Luxembourg asbl: 613, rue de Neudorf, L-2220 Luxembourg.*

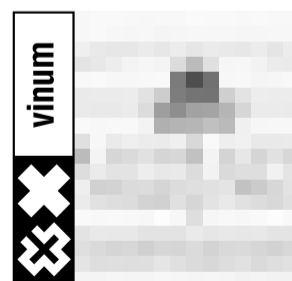


## Sich mit dem Reisen vertragen

(rg) - Dass das Periodikum **Verträglich Reisen** nur einmal im Jahr erscheint, mag daran liegen, dass der Herausgeber Manfred

Reuther ständig auf Reisen ist. Jedenfalls ist dieses Heft jedes Jahr wieder eine gewinnbringende Lektüre, bringt sie uns Luxusburger Luxair-Süchtige doch auf andere Gedanken. Denn nicht nur Reisen in die Natur ist das Motto der zahlreichen Artikel und Tipps, sondern Reisen, "wo Sie auch ohne Flugzeug oder Auto bequem hinkommen". Da gibt es eine Liste mit 53 sanften Reiseveranstaltern, deren Kataloge man bestellen oder über Internet einlesen kann. Hinzu kommen 107 mit der "blauen Schwalbe" ausgezeichneten Hotels und Ferienhäuser. Neben dem reinen Service enthält die Zeitschrift einige anregende Beiträge, u.a. ein Interview mit Gila Altmann und ein Streitgespräch zu "Ökoflügen".

*Verträglich Reisen: Postfach 401903, D-80719 München. Erhältlich beim MouEco. Im Netz: www.vertraeglich-reisen.de*



## Sauvignon qui peut 2000!

(rg) - La rédaction oenologique vient de déguster le premier cru du nouveau millénaire. Non, il ne s'agit pas d'un "Fiéderweisen"

ni d'un "Bardolino novello", mais d'un vin issu des vendanges sudafricaines effectuées en mars. Ce **Laibach Sauvignon Blanc 2000** nous vient d'un jeune domaine créé en 1994, lorsque l'entrepreneur retraité Ferdinand Laibach avait acheté la "Winery Good Success". Bien que spécialisé dans les rouges, notamment le Cabernet, le Merlot et le Pinotage, le vinificateur François van Zyl a bien réussi ce premier blanc de l'an 2000: un peu pétillant et acidulé, mais très agréable en bouche. Fruits tropicaux évidemment, mais aussi des notes pimentées et une certaine élégance qui frôle la complexité. De quoi entamer le millénaire viticole en toute fraîcheur et douceur.

*Sauvignon Blanc Laibach 2000: Laibach Klappmuts Road Stellenbosch South Africa, importé par Laibach Europe, D-69121 Heidelberg. La bouteille 20 DM.*

Avis

**Ministère des Travaux Publics**  
**Administration des Bâtiments Publics**  
**Division des Services Régionaux**

## Avis d'adjudication

Le 13 octobre 2000 à 10:00 heures du matin, il sera procédé aux bureaux de l'administration des Bâtiments publics, 10, rue du St Esprit à Luxembourg, à l'ouverture des soumissions concernant les travaux ci-après à exécuter dans l'intérêt de la

**transformation et restauration partielle du Centre du Rham serrurerie**

### Phase I

Envergure: fourniture et pose de gardecorps intérieur en acier peint ± 80 ml

fourniture et pose de mains-courantes intérieures, horizontales et inclinées ± 220 ml.

Les travaux sont adjugés en bloc sur prix unitaires.

Le début des travaux est prévu pour fin novembre 2000.

La durée prévisible des travaux est de 45 jours ouvrables.

### Phase II

Envergure: fourniture et pose de gardecorps intérieur en acier peint ± 60 ml.

fourniture et pose de mains-courantes intérieures, horizontales et inclinées ± 210 ml

Les travaux sont adjugés en bloc sur prix unitaires.

Le début des travaux est prévu pour début février 2001.

La durée prévisible des travaux est de 40 jours ouvrables.

Les amateurs sont tenus d'introduire leur **candidature écrite** au moins 1 jour ouvrable avant de retirer le dossier de soumission à

**l'Administration des Bâtiments publics**  
**"Soumissions"**

**Boîte Postale 112**

**L-2011 Luxembourg**

**Télécopieur: 46 1919 -323**

Les plans, cahiers de charges et bordereaux de soumission sont à la disposition des candidats à l'adresse de l'administration au plus tôt à partir

du jeudi 28 septembre 2000.

Les offres qui sont établies sur des bordereaux qui n'ont pas été retirés à l'adresse indiquée ci-avant ne sont pas prises en considération.

Les pièces conformes aux prescriptions des articles 28 et 29 du règlement grand-ducal du 2 janvier 1989 et portant l'inscription: **"Soumission pour les travaux ..."** doivent se trouver aux bureaux de l'administration des Bâtiments publics, 10, rue du St. Esprit à Luxembourg, avant l'heure fixée pour l'ouverture.

Luxembourg,  
le 19 septembre 2000

La Ministre des Travaux Publics  
Erna Hennicot-Schoepges