

bio & fair

Klassik Knusper

(rg) – Müslis gibt es soviel wie Sand am Meer. Fundis nehmen natürlich mit ungesüßten Flocken ohne Schoko- und Fruchtzusätze vorlieb. Und wenn schon

süßes Knusper-Müsli, dann wenigstens mit Gesundheitsgarantie aus dem Bioladen. Die Firma **Bauck-Hof**, Demeter Hof seit 1969, hat ein breites Sortiment in Demeter-Qualität anzubieten, zum Beispiel Getreide und Mehl, Brotaufstriche und Nudeln. Das Knusper-Müsli "Klassik" mit frisch gerösteten Haferflocken mit Zimt und Vanille ist dazu angetan, Jung und Alt zu abhängigen "Müslis" zu machen. Die Zutaten - Haferflocken, Rohrohrzucker, Reiscrisps, Kokosflocken, Palmfett, Honig, Salz, Vanille und Zimt - sind aus biologischem oder biodynamischem Anbau. Mit Milch oder Joghurt vermischt bleibt das Müsli knusprig, Fans greifen auch mal zwischendurch in die Papppackung und essen den Knusperspaß roh.

Knusper-Müsli Klassik vom Bauck-Hof: in Bioläden, 122 LUF 375 gr.

dish & cover

Club Guillaume

(rg) – En passant Guillaume par les Armes (place des...), on peut à nouveau emprunter le plus joli passage de notre métropole de province. A la place d'un tripot obscur, les patrons du Club 5 viennent d'y installer la lumineuse **Brasserie Guillaume**.

En effet, larges vitres, décor clair avec des éléments d'art déco sans surcharges, grands miroirs: lumière fut dans cet endroit névralgique de la capitale. Le style brasserie à la française plaira aux "white collar" pour leur pause de midi. Les mets et plats du jour ne réserveront guère de surprises aux habitué-e-s du Club 5. Notons toutefois, outre les légendaires carpaccios et plats de poissons, un choix attrayant de plats végétariens et de cocktails sans alcool. La brasserie est quelque peu exiguë quand l'affluence est à son sommet, mais il y a également un restaurant au premier étage.

Brasserie Guillaume: 12-14 place Guillaume (Knuedeler), L-1648 Luxembourg, tél. 2620-2020.

gard & leed

Quatre Saisons revisitées

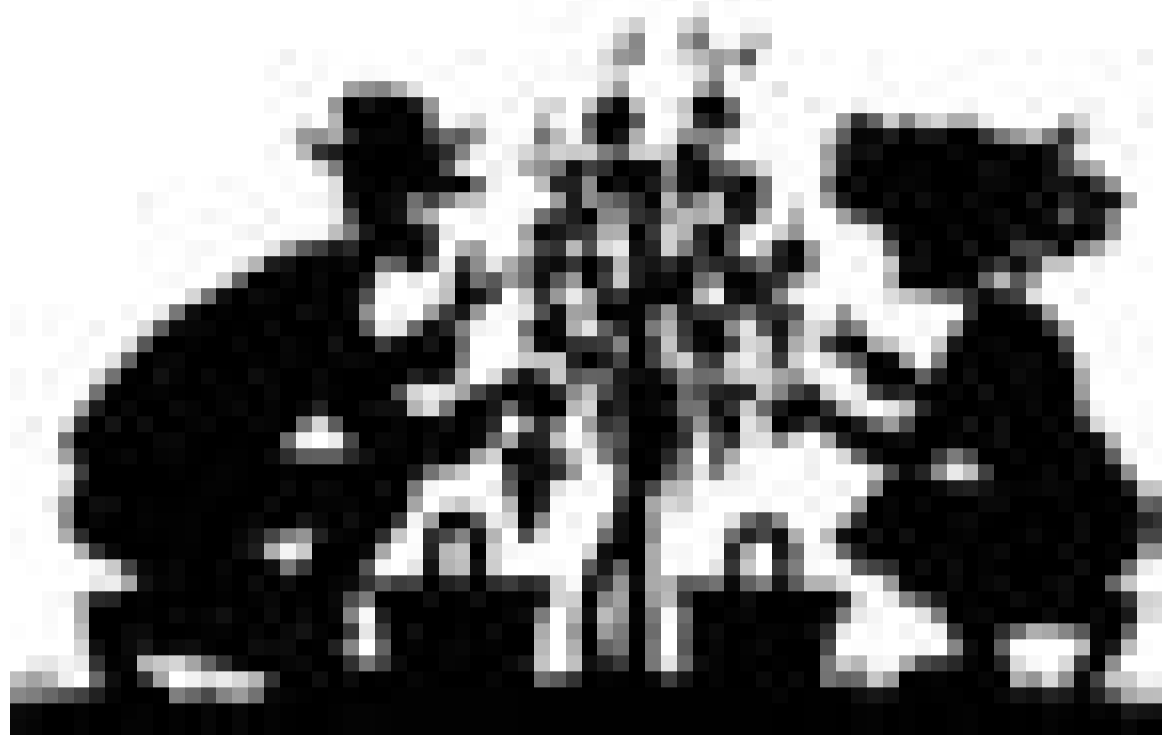
(rg) - La fin de saison en jardinage nous permet de (re)présenter quelques revues essentielles en la matière. Le classique français

Les quatre saisons du jardinage en est à sa 124e édition et vient de se payer le luxe d'un "facelifting" bien réussi. Paraissant six fois par an, cette revue, en format A5, représente de véritables archives d'informations en matière de jardinage biologique. L'accent est mis sur la pratique avec un fourmillement de petits tuyaux et de contributions plus fouillées. A côté du jardinage au sens strict, l'écologie pratique trouve aussi sa place: habitat éco-biologique, nutrition saine, solidarité avec le Sud, aménagement vert du territoire... Enfin, des rubriques pratiques sur de nouveaux produits, des livres, des stages et des brèves d'actualité font des "quatre saisons" une publication essentielle pour jardiniers et jardinières averti-e-s.

Les quatre saisons du jardinage: Terre vivante, Domaine de Raud, F-38710 Mens. Abonnement 1 an: 228 FF.

VINS DE SUPERMARCHÉS

Vive le régionalisme



C'est la saison du vin - et la récolte se fait dans les vignobles, mais aussi dans les jardins de béton des grandes surfaces.

Chaque automne, les supermarchés organisent leurs festivals des vins. Les grands crus restant en général inaccessibles aux contribuables moyens, il y a lieu de se replier sur les fleurons régionaux.

(rovin) - Depuis quelques années, l'ambiance dans les milieux oenophiles a été durablement envenimée par une vague de spéculations sans pareil sur les grands vins de Bordeaux. Si au début des années 90, l'attrait des foires aux vins dans les grandes surfaces résidait dans leur capacité de rassembler à un même moment une grande panoplie de grands crus bordelais à des prix nettement en dessous de la concurrence des négociants et des petits commerces, les grands marchands ont dû se replier sur de plus petits crus pour attirer les plus communs des mortels.

Epines de cactus

Le festival chez Auchan, comme tous les ans dénué de véritables points d'intérêt, étant terminé, tournons-nous vers la Belle Etoile, dont le festival "L'âme du vin" s'est ouvert en début de semaine. Si depuis deux ans, c'était le second vin bordelais qui a dominé l'affiche, on assiste dès lors au retour d'un choix impressionnant de grands crus du Médoc et du Libournais. Trois millésimes sont en liesse: le 1996 avec des prix qui restent sensiblement au niveau auquel la

spéculation d'après 1995 les avait élevés, le 1997, millésime sans doute surestimé, et, sur certains vins, le 1998, dont les prix restent sensiblement comparables. Mais l'ascension n'est pas terminée, comme l'explique Philippe Bourtembourg, acheteur des vins de Cactus: "Et enfin, la dernière ascension devrait nous conduire au sommet de l'étape des prix, avec le millésime 2000. Sommet du ridicule également, le vin ne devant pas être un produit de spéculation, mais bien de consommation." Et de rassurer la clientèle assoiffée: "Si Bordeaux a profité de cette fin de siècle pour pratiquer la folie des prix, nous avons plutôt préconisé la sagesse en diminuant notre profit à la faveur de notre aimable et fidèle clientèle."

Malgré cette politique charitable des prix décrits comme "fous" et effectivement bas par rapport aux concurrents, il n'en reste pas moins que les prix de certains vins sont toujours scandaleux. Quelques exemples: 4.990 LUF (la bouteille!) pour Lafite-Rothschild, Latour ou Mouton-Rothschild, 2.998 pour Certan de May, 3.298 pour La Conseillante, 5.500 pour Cheval-Blanc. Ce sont peut-être des cons qui vont acheter ces bouteilles, mais du moins ils ont l'argent pour ce faire. Ah, les bons temps des oeuvres charitables à l'Eglise, où l'on pouvait investir son fric superfétatoire dans la bonne cause!

Heureusement, il y a encore d'autres appellations, quoique..., tenez: Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes Beaucastel 1998 pour 2198 LUF. Décidément, la folie des grandeurs ne s'arrête pas à la Gironde! Si la région du Rhône est donc nouvelle candidate pour la surenchère, le Languedoc-Roussillon reste le terroir de choix pour des trouvailles à prix correct. Le choix du Cactus n'est pas

énorme, mais certains vins sont toutefois intéressants. Citons le Château de Lascaux, le Domaine Cazes, Les Estanilles de M. Louison ou le nouveau venu Château Puech-Haut, dont la "Tête de Cuvée" atteint tout de même 459 LUF.

Pour ce qui est du Match-Concorde, son festival n'a pas encore commencé: on doit donc attendre quelque peu avant une analyse approfondie.

Les vins du Coeur

Le supermarché Cora à Mesancy par contre peut toujours se prévaloir du nez exceptionnel de ses acheteurs. Si du côté des grands crus chers l'on assiste à un tassement de l'offre, cela peut s'expliquer par le fait que la clientèle non grand-ducale qui ne bénéficie pas des avantages sociaux de ce paradis fiscal et ne peut donc pas se permettre d'entrer dans la course spéculative.

Ce manque de crus hors prix est largement compensé par un choix judicieux et original de trouvailles issues d'appellations régionales très diverses. La Loire est ainsi présente avec une panoplie d'appellations - Muscadet de Sèvre et Maine, Bourgueil, Montlouis, Chinon, Vouvray, Bonnezeaux, Coteaux du Vendômois... - et avec des vins souvent médaillés ou cités par les guides et vendus à des prix entre 120 et 300 LUF. Dans le Rhône, c'est également la variété qui domine, avec des appellations peu connues - Rasteau, Laudun, Cairanne, - et de beaux crus comme les Saint Joseph de chez Piere Coursodon, la gamme somptueuse des Hermitage, Crozes-Hermitage, Gigondas et Châteauneuf de Oratorio, les sublimes Châteauneuf du Domaine Font de Michelle ou encore l'impressionnant Costières de Nîmes du Château Saint-Cyrgues. Un éventail encore plus impressionnant dans le Languedoc, où nous pouvons oser toute une série de recommandations. Le Minervois du Château Plo du Roy risque d'être déjà épuisé: 236 FB pour deux étoiles Hachette! Sinon, consolez-vous avec le Faugères du Château Chenaie, moins puissant, mais étonnamment élégant ou encore le Devois des Agneaux du Domaine Jeanjean. Roquebrune, Tholomès, Tour d'Arnaud, Château de l'Ille, Cuchous, ... autant de petits domaines fort intéressants par leur qualité et les prix entre 130 et 260 FB.

Contrairement au Cactus, où le Sud-Ouest est quasiment éliminé (pour ne pas concurrencer les Bordeaux?), l'on trouve chez Cora les deux princes de la région: Alaint Brumont avec ses Montus et Bouscassé et Jean-Luc Baldès avec ses Clos Triguedina. Deux occasions à ne pas rater. Enfin, Cora sait attirer une clientèle peu avertie en affichant pour chaque vin les cotes Hachette et Wine Advocate (Parker). Evidemment, les vins étoilés sont rapidement épuisés, mais vous trouverez toujours de belles bouteilles pour hausser vos soirées hivernales.





Beim zweiten Glas Whisky wird die Illusion wahr, das Marx sei Teil einer urbanen Kultur, wie sie sonst nur in Metropolen existiert. Edward Hopper hätte seine Freude dran gehabt.

(Foto: Christian Mosar)

KNEIPEN

Sehen und gesehen werden

Wer ins Marx geht, sollte sich ein Alibi zurecht legen. Für viele ist die Hinterhofkneipe in der Hollericher Straße ein Tempel des Snobismus, und vor allem Frauen tun sie als Anstalt für Fleischschau ab. Beides stimmt, aber es ist nicht die ganze Wahrheit.

(rw) - Marx-Fans entschuldigen sich oft schon im Voraus für diese schlechte Gewohnheit: Sie geben berufliche Gründe an, weshalb sie ein- oder gar mehrmals pro Woche hier aufkreuzen. In der Tat: Nicht nur MinisterInnen und BürgermeisterInnen verirren sich ins Marx, der nette Herr neben Ihnen könnte auch ein Bankdirektor oder ein renommierter Architekt sein. Manche beteuern, im Marx nichts anderes vorzuhaben, als sich mit Bekannten zu treffen. Und es gibt so gar einige, die behaupten, die dort ausliegenden Zeitungen lesen zu wollen. Ja, aber das ist nicht alles.

Lonely-Hearts-Club

Das Marx ist unter anderem ein Lonely-Hearts-Club. Diejenigen, die am runden Tresen stehen und die Eingangstür im Blick halten, sind meist auf Brautschau, trauern alten Liebschaften nach oder sind abgehakt und verwissern sich, ob die Ex schon einen Neuen hat. Manche der Männer, die den hübschen Barkeeperinnen ins Dekolleté schauen, werden später am Abend einige Straßen weiter in Aktion treten. Daneben finden sich jedoch auch Voyeure, die sich am allabendlichen Spektakel des Sehens und Gesehenwerdens delectieren. Da ist nicht nur die versammelte Schönheit und Trendyness, auch an Inszenierungen und Auftritten wird Einiges geboten. Deshalb ist ordentliches Outfit ange-sagt. Auch wenn die Zeiten vorbei sind, wo Turn-

schuhträger an der Eingangstür umgedreht wurden: Hier traut sich niemand im Jogging-Anzug hin. Und: Indische Rosenverkäufer haben keinen Zutritt. Aber es wäre falsch zu behaupten, das Marx sei elitär. Wer sich ins Mittwochsgewimmel stürzt, wird dort neben dem smarten Bankangestellten auch die gestylte Fri-seurin, neben der eleganten Rechtsanwältin auch den feschen Elektriker antreffen, allesamt meist jung und durchgestylt.

Urbane Kneipenkultur

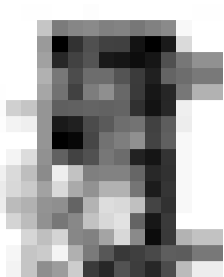
Aber das ist mittwochs, und das Publikum taucht je nach Wochentag in festen Schichten auf. Montags und dienstags geht es beschaulicher zu, da lässt sich an einem der Tresen gemütlich über einem Glas Wein plauschen - die Weinkarte ist gepflegt und wird regelmäßig erneuert. Nach dem Mittwochs-Rummel, wenn früh am Abend schon die Discobeleuchtung und der Plattenteller aktiviert werden und irgendwann auch die Stehplätze knapp werden können, läuft der Donnerstag wieder etwas ruhiger ab. Doch aufgepasst: Hie und da werden Extras eingelegt. Eine Post-Office-Party zum Beispiel oder ein Beaujolais-Nouveau-Abend. Freitag ist das Rendez-vous der Banker, der Werbe- und Medienfritzen, der Bau- und Architekturbranche. Und in der Tat, da treten alle recht schick und betucht auf. Während die Musik langsam lauter wird, werden die Staatsbeamten, die Steuerbehörde und die Strafzettelpolitik der Stadt Luxemburg in Grund und Boden gestampft. Später am Abend übernimmt dann die Jugend, und alle sind nur noch schön und tanzen.

Am lockersten geht es vielleicht am Sonntagabend zu, wenn die "Mini-Marx-Phase" vorbei ist und die Happy Families mit ihren

Sprößlingen das Feld verlassen haben. Dann, wenn die hohen Tiere aus Politik und Geschäftswelt vor ihren Kaminfeuern sitzen, wenn die Luxembourg-Beauties ihre Gesichtsmasken auflegen und die Youngsters sich von den Disconächten ausruhen, entfaltet der Ort seine Persönlichkeit: Das Marx ist eine der wenigen wirklich geräumigen Kneipen in Luxemburg. Die einen kommen, weil immer jemand da ist, den man kennt, die anderen, um einfach ihre Ruhe zu haben - der Raum ist sogar groß genug, um unerwünschten Bekanntschaften aus dem Weg zu gehen. Die schlichte moderne Inneneinrichtung gibt das Gefühl von Weite, das im Sommer noch durch die attraktive Terrasse verstärkt wird. Und beim zweiten Glas Whisky wird die Illusion wahr, das Marx sei Teil einer urbanen Kultur, wie sie sonst nur in Metropolen existiert. Edward Hopper hätte seine Freude dran gehabt.

Wer hat sich das alles ausgedacht? "Déi mer ee Gefalen, schreiw näischt iwwert mech", so Marx-Propriétaire Pierre Brahms. Aber lässt sich eine Kneipe beschreiben, die wie kaum eine andere von ihrem Besitzer geprägt ist? Für Brahms, ein hagerer, junggebliebener Mann, ist das Marx zum Dada geworden. Stets ist er dabei, sich Neues für seine Gäste auszudenken, Konzepte zu entwickeln. Beleuchtung, Blumenarrangements, Musik, nichts bleibt dem Zufall überlassen. Außer dem Namen: Der wurde, so Brahms, aus keinem besonderen Grund ausgewählt. Aber er passt wie die Faust aufs Auge: Ist das Marx nicht ein Spiegelbild der Luxemburger Gesellschaft - bis zum dicken Zeh geprägt vom bürgerlichen Kapitalismus? Die einen strampeln sich ab, um nach oben zu gelangen oder dort zu bleiben, und die anderen beobachten diesen Kampf, mit einer Mischung aus Neid, Ironie und Faszination.

design



Bio transfrontalier

(rg) - Il n'y a pas que l'Oekofoire luxembourgeoise pour représenter le Lifestyle bio dans la grande région. Cela se passe tout près de chez nous, même si le

joli site de la petite ville de Gorcy, située à 8 km de Longwy, reste mal connu. C'est le 5e rendez-vous annuel avec la **Fête de la Cussignière**, écofoire régionale transfrontalière à Gorcy. Vous ne pourrez rater cette foire biologique organisée dans le centre sportif et qui regroupe pas moins de 100 exposants venus de France, de Belgique et du Luxembourg. Les viticulteurs biologiques constituent évidemment le point de mire, avec 10 régions de l'Hexagone représentées. Par ailleurs, il y a un éventail plutôt intéressant d'agriculteurs, de transformateurs, de distributeurs, d'artisans, d'associations, etc. ainsi qu'une restauration bio et des conférences.

Fête de la Cussignière: 5e écofoire internationale: samedi 21 (10h -20h) et dimanche 22 (10h -18h) octobre à Gorcy (8 km de Longwy), paf 20FF.

travel



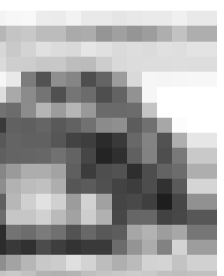
Via Meyer

(rg) - Der Name **Peter Meyer** hört sich nicht gerade weltmenschlich an, doch gehört der Reisebuchverlag - neben Michael Müller, Lonely Planet oder Routard -

zu den Besten auf dem Markt. Fast 25 Jahre konnte sich der Kleinverlag zwischen Alternativreisen und Mainstream gegen die Konkurrenz der Großen behaupten. Das Angebot beschränkt sich auf ca. 30 Reiseführer, vor allem zu den Kanaren, aber auch exotischere Reiseziele wie Ghana, Arizona, Costa Rica oder Litauen sind im Programm zu finden. Viersprachig (GB, F, I, E) ist der "Abraxas"-Sprachführer. Um die Kunden bei Laune zu halten, gibt der pmv-Verlag nun auch ein Reisemagazin unter dem Namen VIA heraus. Da finden sich neben Verlagsinfos allgemeine Beiträge, zum Beispiel zum Langzeitreisen, zur Wahl der richtigen Kanareninsel und Madeira-Wein. Die VIA kann gratis bezogen werden, findet sich aber auch im Internet.

Peter Meyer Verlag: Schopenhauerstraße 11, D-60316 Frankfurt. www.meyer-reisefuehrer.de

vinum



Santé, Gainsbourg!

(thor) - Man stelle sich vor: ein charaktvoller Rotwein aus kontrolliert biologischem Anbau, ausgezeichnet mit der Goldmedaille beim "Concours Général

Agricole" in Paris, und in Luxemburg zum Preis von 297,- LUF im Angebot. Die Rede ist vom **"Château La Canorgue"**, einem "Côtes du Lubéron" des Jahrgangs 1999. Mit diesem Wein hat die Familie Margan, Besitzerin eines Weingutes auf dem übrigens vor Jahren ein Film mit Serge Gainsbourg gedreht wurde, einen sehr angenehmen Vertreter der Appellation hervorgebracht. Mehrheitlich aus den Trauben Grenache und Syrah produziert, bereitet der Tropfen trotz seines jungen Alters schon jetzt ein großes Trinkvergnügen. Ein echtes Schnäppchen also!

Château La Canorgue 1999, vorrätig bei Maison Sunnen-Hoffmann, 74, route du Vin, L-5440 Remerschen, Tel. 664007.