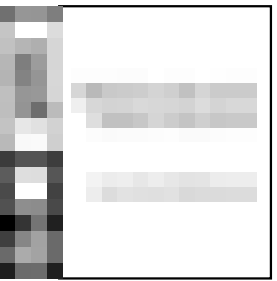
**Brüderliche Pasta**

(rg) – Gute Pasta gibt's wie Sand am Meer, doch man kann die Exzellenz natürlich auf die Spitze treiben, vor allem in Italien. Über "manufactum" sind u.a. Maccaroni, Spaghetti und Strozzapreti der Arbeitsgemeinschaft von zehn Bauern in der Provinz Marken zu beziehen. Seit 1970 bauen die Betreiber der **Fattoria della Confraternita** ihren Weizen nach strikt biologischen Richtlinien an. In eigenen Mühlen wird das Korn mitsamt Keimling gemahlen, der Teig wird mit Wasser aus dem Gebirgsbach bereitet und die Nudeln werden langsam bei niedrigen Temperaturen getrocknet. Die weißen Nudeln sind nicht nur bio, sondern schmecken grandios. Besonders die Strozzapreti sind eine etwas ungewöhnliche Spezialität. Die Pasta gibt es in der 1 oder 5 Kilo-Packung zu kaufen. Und schließlich gibt's für die Eigeninitiative "Semola di grano duro" der Fattoria zu beziehen.

La Fattoria della Confraternita: Via Valli 21 Hsola del Piano (PS), über manufactum Versand, D-45729 Waltrop.

**Prinzip Hoffmann**

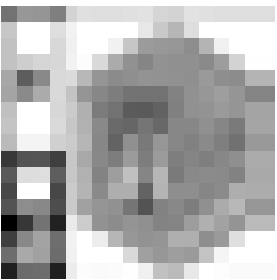
(thor) - Es gibt kulinarische Erlebnisse auf die man im Nachhinein gerne verzichtet hätte. So geschehen vor kurzem im Restaurant Hoffmann in Sandweiler.

Das Restaurant ist bekannt für seine Hummerspezialitäten und deshalb war die Wahl schnell getroffen. Das Krustentier schmeckte auch sehr lecker, sowohl "à la luxembourgeoise" wie "à l'américaine", allerdings hatte man Probleme es auf dem Teller überhaupt zu finden (für immerhin LUF 2.600). Bei dem dazu empfohlenen Weißwein vom Château Lynch-Bages konnte man sich dann fragen, ob der Saft aus Trauben oder Holz stammte, so erschlagend waren die Holz- aromen.

Aber all diese Pein hatte man ja selbst gewählt. Unverzeihlich allerdings war die Tatsache, dass Live-Musik (Klarinette) zum Besten gegeben wurde, ohne dass man hierüber bei der Reservierung am selben Tag informiert wurde.

Not very funny !

Restaurant Hoffmann, 21 rue Principale, Sandweiler, Tel. 350180

**Bienenstich**

(rg) - Ein wichtiger Bestandteil der Garten- und Landwirtschaft ist das Halten von Bienen. Etwa 80% der Pflanzen sind auf Insektenbestäubung angewiesen, deshalb trägt die Bienenzucht, und natürlich die Förderung des einheimischen Honigs, zur Artenvielfalt bei. Doch sind auch die bis zu 200 Bestandteile des naturbelassenen Honigs für die gesunde Ernährung und die Vorbeugung gegen Krankheiten nicht zu unterschätzen.

Vom 6. bis 12. November organisiert der Dachverband der Luxemburger ImkerInnen zum 8. Mal die **Lëtzebuurger Hunnegwoch**. In diesem Kontext zeigt der "Beieveräin Réimech" eine Ausstellung über Bienen und Bienenprodukte, und zwar vom 10. bis 12. November im Pavillon des Parc Thermal in Mondorf. Am Freitag, 10. November um 20 Uhr ist am gleichen Ort ein Vortrag von Dr. H. Horn von der Universität Stuttgart-Hohenheim zum Thema "Bienenprodukt in der gesunden Ernährung" angesagt.

Hunnegwoch "Mmmh... eise gudden Hunneg! Genéisst e séisst Stéck Lëtzebuerg", vom 6. bis 12. November.

SALONE DEL GUSTO

Markt der Feinheiten

Ende Oktober fand der "Salone del Gusto" in Turin statt. WOXX war gleich mit drei Korrespondenten zur Stelle.

(roga) – Man wählte sich in Italien: lebhaftes Chaos herrschte am Eintritt zum "Salone del Gusto", dem alle zwei Jahre im Turiner Messezentrum Lingotto stattfindenden Mega-Event der "Slowfoodler" aus aller Fresser Länder. Kaum waren die Fluten des Pogen Adria abgezogen, überschwemmten junge und ältere GenießerInnen aus dem Piemont und außerhalb "Padaniens" die stilvollen Hallen der von Renzo Piano aufgepeppelten Fiat-Fabrik.

Markt der Köstlichkeiten

Der "Salone del Gusto", das ist erst einmal ein über mehrere Hallen verstreuter Viktualienmarkt der Superlative, eine Mega-Oekofoire, allerdings nur für gastronomische Genüsse. Zwar kamen die meisten Stände aus italienischen Gefilden, doch was da angeboten wurde, war mehr als nur getrocknete Tomaten und Artischocken in Öl: überirdische Konfitüren der Konditorei "Caffé Sicilia" in Noto, feine venezolanische Schoko-Crus aus Turiner Kultbetrieben, Oliven- und Tomatenprodukte aus dem Süden des Stiefels, artisanale Wurstwaren von Falorni aus Greve in Chianti, knackige Grissini, Feigen aus Salerno, vier Jahre alter Parmigiano ...: wer einen Feinkostladen aufmachen will, brauchte hier nur ein Gros einzukaufen.

Eine nachhaltige Bereicherung stellte in diesem Jahr der ausge-

dehnte Bereich der von "Slow Food Italia" unterstützten Projekte zur Erhaltung der Biodiversität im Bereich Agrar- und Fischwirtschaft dar, die sog. "Presidi" (siehe nachfolgenden Beitrag). Die Atmosphäre in diesem Bereich des Marktes war besonders herzlich, waren doch die meisten ProduzentInnen sehr daran interessiert, nicht nur ihre Erzeugnisse, sondern gleich ihre ganze Region mit ihren sozialen und geographischen Eigenarten mit zu "verkaufen".

Herzlich, hektisch und herzlich ging es gleichfalls in der Vintothek zu, wo man gegen Gutscheine nicht weniger als 2.500 Weine aus aller WinzerInnen Länder verkosten konnte.

"Siamo lavoratori"

Doch das Kernstück des "Salone" war in Halle 1 angesiedelt. Hier sangen früher die politisierten Fiat-Arbeiter "Siamo lavoratori", heute ist eher das Motto "laboratori del gusto", Werkstätten des Genusses, angesagt. In 15 getrennten Sälen konnten eingeschriebene TeilnehmerInnen an nicht weniger als 250 verschiedenen Degustationen, Vorträgen und Konferenzen teilnehmen. Die rasenden WOXX-Reporter bemühten sich aufopferungsvoll, ein Maximum an Veranstaltungen zu besuchen, die in den nächsten Monaten, homöopathisch dosiert, den lechzenden LeserInnen

Appetit auf slow food bereiten werden. Zitieren wir vorweg einen Vortrag des katalanischen Dali der Kochkunst, des völlig meschuggen Ferran Adria, die historische Verkostung von Kultweinen der Vega Sicilia bis 1942 zurück, die Entdeckung des Leguminosen-Himmels rarer italienischer Bohnenvarietäten, die überraschende Offenbarung türkischer Käsesorten und Weine oder die komparative Verkostung von Olivenölen aus der ganzen Welt, bei der - wir wollen's verraten - ein australisches Öl als Punktsieger hervorging. Einen Verriss wird es zum Challenge von "SuperTusc"-Weinen aus der Toskana mit "Super-B"-Crus aus Bordeaux geben: alles australisches Einerlei! Und zur anstehenden Schoko-Quinzaine von Gourmet-Minister Goerens wird eine Rezension von Kulturpralinen von Hirsinger aus Arbois angesagt sein.

Trotz der journalistischen Sisyphus-Arbeit wird der "Salone del Gusto" den "grands reporters" der WOXX - und mit Verzögerung den LeserInnen - als nachhaltiger Genuss in Erinnerung bleiben. Die drohende Kommerzialisierung des Events wurde durch politische Signale wie die der "Presidi"-Initiativen erfolgreich neutralisiert, so dass der "Salone del Gusto" auch in diesem Jahr mehr als nur eine unter vielen Gastro-Messen war und weiterhin Referenzpunkt für Trends in Richtung sozial und ökologisch nachhaltige Landwirtschaft und Esskultur bleibt.

SLOW FOOD PRESIDI

Die Arche des Geschmacks

Im Zeitalter der Industrialisierung der Lebensmittelproduktion und der Uniformisierung des Geschmacks versucht die Slow Food Bewegung vom Verschwinden bedrohte Lebensmittel zu retten.

Das Projekt heißt Arche und wurde im Jahr 1996 ins Leben gerufen. Ziel war es, hochwertige und einmalige Lebensmittel, sowie die entsprechenden Grundprodukte, die in Gefahr waren, für immer zu verschwinden, zu retten.

Es sollte kein Museum für Lebensmittel gebaut oder ein Geschichtsbuch über Rezepte geschrieben werden, sondern alle, an der Herstellung dieser Lebensmittel Beteiligten, in sogenannten Förderkreisen ("presidi") zusammengebracht werden, um die Produzenten effizient zu unterstützen. Dies sowohl bei der Herstellung und dem Marketing, als auch beim Kampf gegen die nationale und europäische Bürokratie.

Auf dem diesjährigen "Salone del Gusto" in Turin wurden die ersten 92 Fördergruppen in einer eigenen Ausstellung, der "isola dei presidi", vorgestellt. An den Einzelständen hatte man die Gelegenheit, sich über die Produkte zu informieren - einige wurden auch zum Kauf angeboten.

Zur Veranschaulichung des Projektes seien hier einige Förderkreise vorgestellt:

Der Sciacchetra -Wein aus Ligurien wächst an den Steilhän-

gen der Cinque Terre. Es ist ein weißer "vino passito", d.h. ein Süßwein aus getrockneten Trauben. Wegen der mühseligen Arbeit in den Steillagen wurde in der Vergangenheit immer weniger von diesem Wein angebaut und erzeugt. Dies hatte unter anderem eine Verwahrlosung der Weinberge und eine Reduzierung der Winzerschaft zur Folge. Zusammen mit dem Naturpark Cinque Terre soll nun ein Hektar dieser Steillagen neu bepflanzt und ein hochwertiger Sciacchetra hergestellt werden.

Privatpersonen können das Projekt unterstützen, indem sie ein paar Quadratmeter Weinbergfläche "adoptieren", um somit selbst einen Beitrag zum Erhalt dieser Kulturlandschaft und des Sciacchetra zu leisten.

Die Pistazie von Bronte wächst in Sizilien am Fuße des Etna in der Nähe der Ortschaft Bronte. Es handelt sich um eine einmalige Sorte, die von den Arabern eingeführt wurde, und die sich durch eine smaragdgrüne Farbe, sowie einen sehr intensiven Geschmack, bedingt durch die mineralischen Lavaböden, auszeichnet. Benutzt wird die Pistazie vor allem in der sizilianischen Konfiserie.

Diese Pistazie wächst allerdings nur alle zwei Jahre und kann wegen des schwierigen Geländes nicht maschinell geerntet werden. Dies alles führt dazu, dass sie keine Chance im internationalen Wettbewerb gegenüber den billigen Massenprodukten aus Iran, Griechenland oder den USA hat. Der Förderkreis will in Zusammenarbeit mit der italienischen Handelskette coop dieses einmalige Naturprodukt einem breiteren Publikum zugänglich machen, um somit dessen wirtschaftliches Überleben zu sichern.

Der Montebore-Käse aus dem piemontesischen Val Borbera war eigentlich schon mit dem letzten Hersteller vor Jahren verschwunden. Dieser pyramidenartige Käse wurde aus Kuh- und Schafsmilch hergestellt. Die Fördergruppe will in Zusammenarbeit mit der Universität Turin und dem "Istituto Casario di Moretta" die traditionellen Herstellungsmethoden dokumentieren und die Produktion des Montebore wiederbeleben.

Auch wenn es sich zur Zeit fast ausschließlich um italienische Produkte handelt, soll das Projekt Arche auf andere Länder und Regionen ausgeweitet werden.

Thierry Origer

Weitere Informationen bei Slow Food Luxembourg asbl, 613 rue de Neudorf, L-2220 Luxembourg.

EXPO 2000 HANNOVER

Kommunikationsstandort anstatt Steuerparadies



"Hannover war ein vielversprechender Anfang einer neuen Art von Weltausstellung" (Johny Lahure fotografiert von Christian Mosar).

Am 31. Oktober schloss die Weltausstellung Expo 2000 in Hannover ihre Pforten. Obwohl weniger als die Hälfte der erwarteten 40 Millionen BesucherInnen den Weg in die niedersächsische Landeshauptstadt fand und die Idee von Weltausstellungen an sich von immer mehr Menschen in Frage gestellt wird, ist die Expo in den Augen des Generalkommissars für den Luxemburger Stand, Johny Lahure, ein Erfolg.

WOXX: Wie ist Ihre Expo-Bilanz?

Johny Lahure: Trotz eines allgemein eher schwierigen Beginns ist meine Bilanz der Expo 2000 eindeutig positiv. Das Gesicht der ersten Weltausstellung auf deutschem Boden war sehr facettenreich, die BesucherInnen sind im großen und ganzen zufrieden, die teilnehmenden Nationen ebenso. Jeden Tag fanden hier auf dem Gelände 90 kulturelle Veranstaltungen statt und man kann ohne zu übertreiben behaupten, dass von Hannover aus ein globaler Dialog entstanden ist. Einen kleinen Schatten werfen allerdings die Besucherzahlen, die mit 18 Millionen weit von den angepeilten 40 Millionen liegen. Allerdings muss man dies relativieren, da das Gelände keine 40 Millionen BesucherInnen verkraftet hätte. Die Zahl von 40 Millionen war von Anfang an aus der Luft gegriffen.

Und die Bilanz des Luxemburger Standes?

Der Stand von Luxemburg war immer sehr gut besucht, selbst am Anfang, als sonst noch gährende Leere auf dem Expo-Gelände herrschte. Das Interesse an Luxemburg war sehr groß, und wir schätzen, dass in den fünf Monaten eine Million BesucherInnen auf unserem Stand waren. Für diesen Erfolg gibt es sicher eine Reihe von Erklärungen. Zum einen war unser Stand sehr offen und übersichtlich, und die Botschaft war sehr klar: "Luxembourg connects people". Die Leute konnten an unseren 43 Computern selbst aussuchen, mit was sie sich beschäftigen wollten: Radio, TV, Internet. Unser 3-D-Erlebniskino mit dem Film "Flug um die Welt" wurde als bester Film überhaupt auf der Expo

gehandelt. Zum Erfolg hat sicher auch beigetragen, dass das Personal auf unserem Stand sehr freundlich, hilfsbereit und kompetent war. Der Erfolg unseres Standes hat sicher auch zu einem veränderten Luxemburg-Bild bei vielen Deutschen beigetragen, vom Steuerparadies hin zu einer Drehscheibe der Informationstechnologie. Als Erfolg kann man übrigens auch bewerten, dass wir das Budget von 200 Millionen Franken nicht überschritten haben.

Wo kommen diese 200 Millionen her?

Die SES, die gemeinsam mit Claude Hemmer sowie dem Architekten Christian Bauer für das Standkonzept verantwortlich ist, übernimmt 40 Prozent des Budgets. Ein kleiner Teil der Finanzierung stammt von unseren Partnern, der Arbed, TDK, der CLT-UFA sowie Goodyear, der Rest stammt aus dem Staatsbudget.

Ein oft formulierter Kritikpunkt an der Beteiligung Luxemburgs auf der Expo 2000 ist, dass weder die Multimedia-terrasse noch der 3-D-Film irgendetwas mit Luxemburg zu tun haben. Zwar konnte man Online-Infos über Luxemburg abrufen, aber die meisten Leute haben wohl eher von der Möglichkeit gebraucht gemacht, kostenlos ihre E-mails zu versenden.

Viele Nationen betrachten eine Weltausstellung als eine Art Tourismusmesse, wo sie die BesucherInnen mit Informationen bombardieren. Wir haben ganz bewusst das Konzept eines papierlosen Stands ausgewählt. An unseren Computern konnten sich die Leute die Informationen

über Luxemburg selbst zusammensuchen. Aber es ist klar, dass die Leute die Expo auch besuchen, weil sie etwas erleben wollen, deshalb kam uns die Idee mit dem 3-D-Kino. Diejenigen, die unseren Stand besucht haben, werden in Zukunft Luxemburg nicht mehr nur in Zusammenhang mit Banken und Steuerparadies sehen, sondern zuallererst daran denken, dass Luxemburg ein Kommunikationsstandort ist.

Hat eine Weltausstellung im Zeitalter von Internet und Massentransportmitteln überhaupt noch eine Daseinsberechtigung?

Weltausstellungen, wie es sie in der Vergangenheit gab, haben ganz sicher keine Daseinsberechtigung mehr. Die Weltausstellungen müssen sich wandeln, von ihnen muss ein neuer Geist ausgehen, zum Beispiel indem verstärkt über die Zukunftsprobleme der Menschheit nachgedacht wird und Projekte im Zusammenhang mit einer nachhaltigen Entwicklung vorgestellt werden. Man muss Antworten finden auf die Fragen, wie in Zukunft Energie hergestellt werden soll oder wie man Wasser sparen kann. Hannover war diesbezüglich ein vielversprechender Anfang dieser neuen Art von Weltausstellung. Wenn sich dieses Konzept weiterentwickelt, kann durchaus im 5-Jahres-Rhythmus ein weltweiter Austausch von Ideen, Kultur und Innovation stattfinden.

Ich hatte nicht den Eindruck, dass die Leute sich für nachhaltige Entwicklung interessierten, sondern die Expo eher unter dem Motto Spiel, Spass und Unterhaltung sahen, die Expo als eine Art Phantasialand.

Es ist klar, dass die Botschaft nur bei einer Minderheit von Leuten ankommt. Aber man darf nicht den Fehler begehen, nur intellektuelle ansprechen zu wollen. Man muss den Faktor Erlebnis mit der Diskussion über nachhaltige Entwicklung kombinieren. Dahingegen war auch der Luxemburger Stand konzipiert, der die Frage aufwarf: Wie wird in Zukunft Wissen vermittelt?

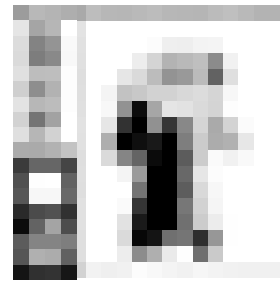
Wird Luxemburg bei der Expo 2005 in Japan teilnehmen?

Das ist eine Entscheidung, die die Luxemburger Regierung treffen muss. Allerdings hat Luxemburg bei Weltausstellungen außerhalb Europas nicht teilgenommen.

Und was macht Johny Lahure nach der Expo?

Mein Vertrag läuft bis 31. Dezember 2000. Es gibt zwar schon einige Überlegungen über das, was ich danach machen könnte, aber es ist noch nichts entschieden.

Das Gespräch führte
Claude Kohnen
am 30. Oktober in Hannover

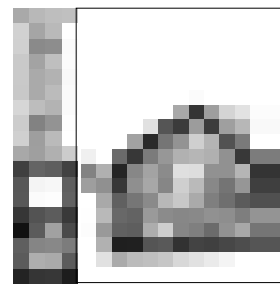


Poupées et nounours

(rg) - Il n'y a pas de sot hobby, et la rage de collectionner des ours et des poupées n'est pas ridicule. De toute façon, il y a des milliers d'artisans-fabricants et de collectionneurs

qui ont gardé cette nostalgie de jeunesse dans leur coeur. Maintenant, cela devient sérieux, puisque pour la première fois, une **Grande foire internationale des poupées et nounours** aura lieu à Luxembourg. Dans la salle Europe du Alvisse Parc Hotel, quelque 70 exposants européens montrent leurs produits. On peut y trouver des objets de convoitise rares, les aficionados peuvent apporter leurs poupées et ours pour faire juger leur valeur. Les créateurs-trices potentielles sont les bienvenus pour demander conseil auprès des nombreux spécialistes sur place. Vive la nostalgie!

Grande foire internationale des poupées et nounours: sam. 18 et dim. 19 novembre de 10 - 18 heures au Alvisse Parc Hotel, 120 rte. d'Echternach, Luxembourg. Entrée 200 LUF, gratuit jusqu'à 11 ans.

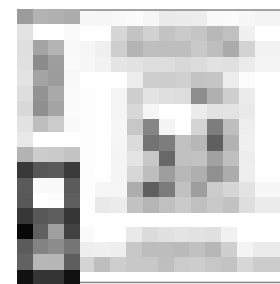


Landschaft schmaacht

(rg) - Auch wenn in Luxemburg die Landschaft unter Beton und Asphalt schmachtet, so kann der Naturschutz durch den Anbau biologischer Lebensmittel schmackhaft gemacht werden. Nicht zu versäumen ist in dem Kontext die fünfte Ausgabe des **Planzen- a Biobaueremaart**,

der an diesem Sonntag im "Haus vun der Natur" auf Kockelscheuer stattfindet. Geboten werden eine Vielfalt von Produkten aus regionaler biologischer Landwirtschaft, viele Verköstigungsstände, warmes Essen, Infostände über gesunde Ernährung, fairen Handel, Gentechnik und Naturschutz, individuelle Beratung zum Thema Hausgarten, Verkauf von einheimischen Bäumen und Sträuchern aus Luxemburger Baumschulen, Getränke, Spiele, Basteln, Backen für große und kleine Kinder. Über Bioweine wird diesmal nichts gesagt, doch sollte man die Hoffnung nicht aufgeben.

5. Pflanzen- und Biobauernmarkt: Sonntag, 12. November 2000 von 11 bis 18 Uhr, Haus vun der Natur, Kockelscheuer (Bus 2 ab Luxemburg-Bahnhof).



Rosalia d'Alba

(rg) - Le "Dolcetto d'Alba" est un peu l'Elbling piémontais à l'ombre des Barolo et Barbaresco. Nonobstant, pour accompagner de succulents repas, ce petit rouge peut être

magnifique. Après avoir essayé un Dolcetto du célèbre Elio Altare, et au bout de dégustations de grands Barbaresco, nous sommes revenus vers la simplicité et sommes tombés sur ce **Santa Rosalia** 1997. Il faut dire qu'à ce moment, nous l'avons préféré au grand confrère. Issu d'une coopérative de sympathiques vigneronnes au sud de la ville d'Alba, qui se sont regroupés pour produire en commun ce vin biologique, ce Dolcetto peut se prévaloir d'une élégance surprenante, d'une charpente plutôt solide et d'arômes fruités agréables. A cela s'ajoutent l'origine de la viticulture biologique et un prix très abordable qui en font un vin idéal pour tous les jours.

Santa Rosalia: Dolcetto d'Alba, Cooperativa di Santa Rosalia, Alba. Mis en bouteilles par Delinat, Hafestraße 30, D-79576 Weil am Rhein (DM 13.80.-)