

Gemüseüberraschung
(thor) - Jeden Donnerstag gibt es sie, die *dennree-Überraschung-Gemüse-tüte*. Eine klasse Idee der deutschen Firma dennree, jede Woche eine Auswahl an diversen Gemüsen und

Kräutern - in der Regel 6-8 verschiedene Sorten - aus kontrolliert biologischem Anbau fertig zusammengestellt anzubieten.

Es gibt sie als Single- (1-2 Personen) oder als Family-Tüte (3-4 Personen), und das Gemüse stammt von Biohöfen aus ganz Europa. Die Kontrolle der Produkte unterliegt den verschiedenen bekannten Labels: Demeter, Ecocert, Aiab, Bioland, usw.

Natürlich weiß man im voraus nie, was sich in der Tüte befindet. Die wöchentliche gesunde Überraschung enthält des öfteren seltenere Produkte, wie vor kurzem Pastinaken und Topinambur. Der Tüte liegt auch ein Zettel mit Informationen zu den verschiedenen Gemüsen und Rezeptvorschlägen bei. Die Single-Tüte kostet 265 LUF, die Family-Tüte 420 LUF.

dennree: erhältlich auf Bestellung im Bio-Laden Amaranth, 20, rue Duchscher, Echternach, Tel. 72 99 13.

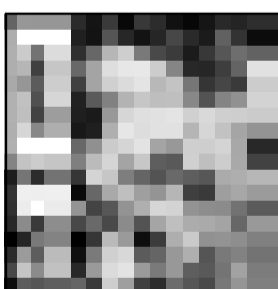


Apoteca
(thor) - Seit kurzem gibt es einen neuen Namen im Dschungel der abendlichen Vergnügungstätten. *Apoteca* heißt das neue Projekt des Chiggeri-Inhabers Guy Tabourin. Direkt neben

dem Sodaz in der Oberstadt gelegen, bietet das renovierte Haus auf mehreren Ebenen genügend Platz für neue Ideen. Herzstück des Gebäudes ist der mittelalterliche Keller mit seinen freigelegten Steinmauern, in dem sich auch die Bar befindet.

Das Konzept ist noch offen. Neben einer klassischen Bar, sollen die Räumlichkeiten für Konzerte oder sonstige Veranstaltungen zur Verfügung stehen. Ende letzten Jahres war bereits ein erster Testlauf mit vier verschiedenen DJ-Abenden. Eine gute Gelegenheit diese interessante neue Adresse kennenzulernen, bietet sich am 20. Januar ab 22 Uhr. Dann spielt dort das Trio des jungen luxemburgischen Jazzgitarristen Greg Lamy. Zu hoffen bleibt nur, dass das Ganze nicht zu einem der üblichen Tanzschuppen verkommt.

Apoteca, 12, rue de la Boucherie, L- 1247 Luxembourg, Tel. 22 82 36



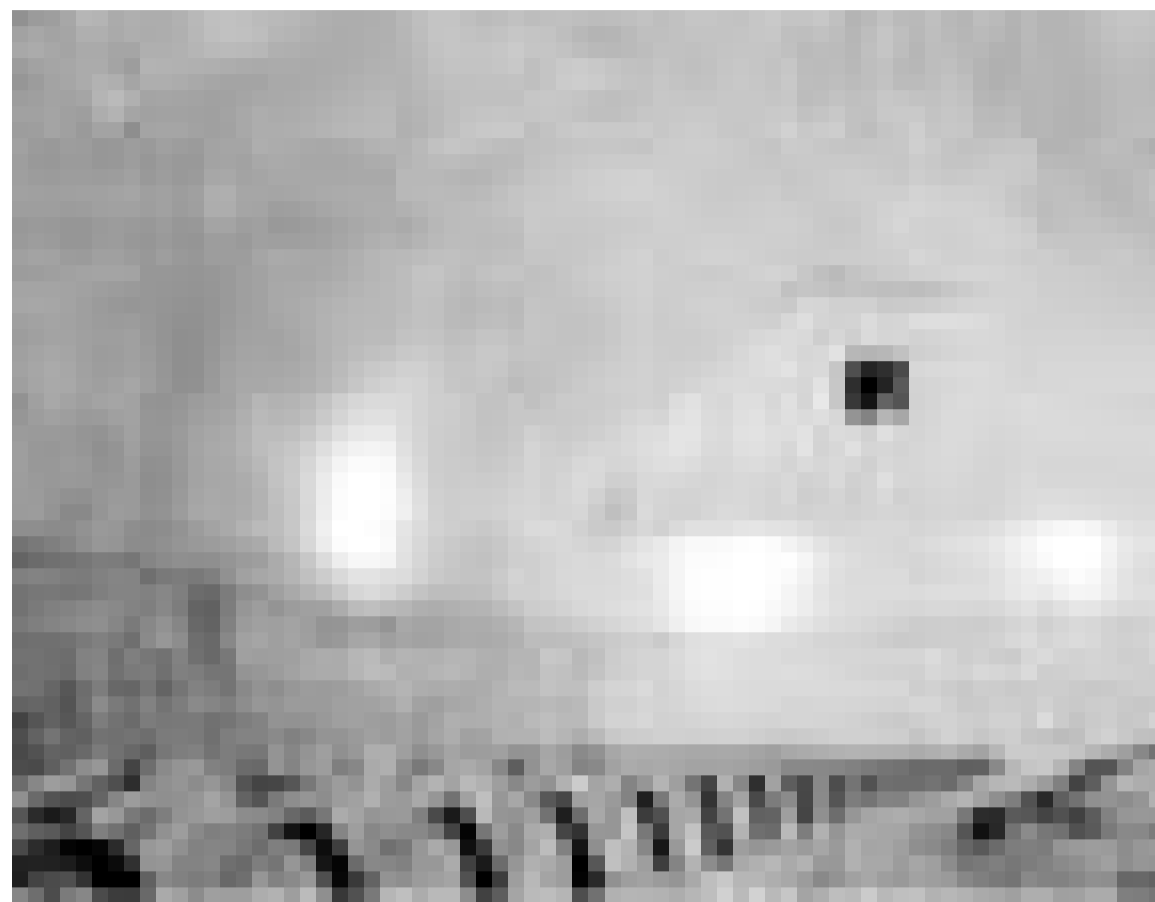
Garten in Flammen
(rg) - Eine etwas konventionellere Idee zur Entzündung der Stauden-Blässe in Ardenner Gärten. Die Lobelia ist für alle FreundInnen von Balkonbegrünung eine Selbstverständlichkeit, die

auch "Männertreu" genannte Hängepflanze gehört zum Standard der Fensterkübel. Weniger gängig sind die Staudenarten der *Lobelia*, von denen einige winterhart sind. Für unsere Breiten geeignet ist z.B. die Gattung "Bees' Flame". Nomen est omen, in der Tat leuchten die scharlachroten Blüten auf den bis zu 75 cm hohen Stängeln den ganzen Spätsommer und Frühherbst über. Die rötlichpurpurne Farbe der Blätter ist gleichfalls charakteristisch, passt sie doch erstaunlich gut zu den Blüten. Frosthärte ist bis -10° noch einigermaßen garantiert. Gegenüber Schneckenfraß ist die Resistenz allerdings nicht besonders ausgeprägt, böse Überraschungen sind nicht ausgeschlossen.

Lobelia "Bees' Flame: Staudenlobelia, eingeschränkt winterharte Staude, zu entdecken im Frühjahr bei verschiedenen Gärtnern.

VEGA SICILIA

L'éloge de la patience



Somnolence en Castille

(photo extrait: André Dominé, Wein)

Nous entamons une série mensuelle sur les échos des ateliers gastronomiques du "Salone del Gusto" de Turin. En première partie, le mythe de la viticulture espagnole.

Après la petite série sur les vins californiens, faisons jouer les contrastes en nous tournant vers un domaine mythique espagnol dont on peut affirmer qu'il est à 180 degrés à contrecourant des tendances actuelles de la vinification mondiale. Si l'on vous dit que la "Reserva Especial Unico" de Vega Sicilia du millésime 1981 a été mise sur le marché en 1998, donc après 17 ans d'élevage en fûts et en bouteille, vous doutez de l'esprit commercial de cette entreprise familiale.

Calme, luxe et volupté

Vous devinez que le culte de la lenteur a son prix. Les crus de "Vega Sicilia" sont inabornables pour les commun-e-s des mortelles. C'était donc une occasion de choix pour les journalistes démunis du "Woxx" que le "Salone del Gusto" de Slow Food, organisé à Turin en octobre dernier, offrait une dégustation consacrée au mythe Vega Sicilia.

Le très jeune winemaker Javier Ausas a remplacé depuis peu le légendaire Mariano Garcia, entre-temps muté vers d'autres horizons oenologiques. Sis dans la partie occidentale de l'appellation "Ribera del Duero", le domaine Vega Sicilia a été fondé en 1864. Le nom n'a strictement rien à voir avec la Sicile, puisqu'il s'agit d'une altération de "Santa Cecilia". Bien avant l'avènement spectaculaire de la super-appellation "Ribera del Duero", qui fournit aujourd'hui les meilleurs vins d'Espagne, la famille Herrero entama pendant la première guerre mondiale la cultivation de vins de haut de gamme. La viticulture était considérée un peu comme un luxe accessoire. Pour cette raison la culture sophistiquée à bas rendement, l'élevage en fûts très étendu et l'affinement

en bouteille sont devenus l'en-seigne du domaine. Mais ce n'est que depuis les années 80 que les nouveaux propriétaires Alvarez investissent plus dans l'innovation continue.

Evidemment, les propriétaires ne pourraient pas vivre sur des vins de luxe produits uniquement dans les grandes années et élevés pendant une période de 10 à 17 ans. Pour cette raison, le haut de gamme se concentre sur le "Vega Sicilia Unico", qui n'est produit que dans les très grandes années. Sur les 180 hectares du domaine, les meilleures parcelles sont choisies pour ce premier vin, les raisins sont cueillis à la main, collectés dans des caisses et assemblés dans des récipients en bois. La macération malolactique s'effectue également dans des cuves en bois avant que le grand cru n'entame un périple long et compliqué de 10 à 17 ans dans divers types de barriques. Le cépage Tinta del pais constitue l'élément principal à 80 pour cent. S'y ajoutent du Cabernet Sauvignon, du Malbec, du Merlot et quelques grains d'Albillo (blanc!). Par rapport au modèle bordelais "masculin" du Ribera del Duero, le Vega Sicilia est considéré comme un vin "féminin" dans la tradition bourguignonne. C'est le contraire d'un vin de dégustation, puisqu'il n'a rien de spectaculaire, mais ne développe ses atouts qu'au bout d'un tâtonnement - patient comme sa production.

Soit dit en passant que vous pouvez compter entre 5.000 et 10.000 LUF pour une de ces rares bouteilles. Pour une fois ce prix n'est pas dû à la spéculation, mais au culte de la patience et du travail manuel. Le second vin, dénommé "Valbuena quinto año", est mis sur le marché après 5 ans et présente des caractéristiques

très proches du "Unico", mais peut-être plus modernes. En tous cas le dernier millésime 1996 du Valbuena est tout à fait impressionnant et, à la limite, abordable du point de vue prix.

Quatre millésimes de Vega Sicilia ont fait l'objet de la dégustation à Turin. Le 1990 vient d'être mis sur le marché. Il n'est évidemment plus si jeune, comme le montrent ses teintes oranges. Le 1981 est considéré comme le plus typique puisqu'il a passé 17 ans en barriques et bouteille. Il s'agit d'un vin aristocratique, prêt à boire et qui a incité le commentateur italien à des éloges émotionnés. Mais c'est le 1970 qui est un vin que l'on n'est pas près d'oublier. La fraîcheur après 30 ans est sensationnelle, une acidité nullement ternie par l'âge et une élégance difficilement égalable. Le 1942 évidemment, c'est surtout une curiosité historique bien qu'il soit encore parfaitement buvable, ceci malgré des caractéristiques de vin de Porto qui commencent à surgir d'un vieillissement de Mathusalem.

Et la modernisation fut

Nonobstant le culte de la lenteur, les temps modernes nécessitent quelque adaptation. Un début d'adaptation à la modernité a été entamé en 1991 avec la première récolte sur le nouveau domaine "Alion" dans l'appellation Ribera del Duero. Il s'agit d'un vin résolument moderne qui a passé 14 mois en fût et 18 à 24 mois en bouteille. 300 à 350.000 bouteilles sont produites, le prix étant tout à fait abordable. Le "Alion" figure désormais dans le Top 20 des vins espagnols et se distingue parmi les autres "Ribera del Duero" par une plusvalue de complexité.

Dernier projet de Vega Sicilia: un nouveau domaine dans l'appellation montante de Toro, près de la frontière portugaise. Le nom n'est pas encore fixé, le vin dort dans les barriques depuis 1997, la commercialisation commence cette année. Une expérimentation scientifique, avec notamment 64 types de barriques différents, a précédé la production. Un échantillon du fût fait état d'une couleur extrêmement pourpre et d'une concentration implosive, des parfums de fruits rouges et noirs réduisant le bois à un rôle peu envahissant. Comme disait Javier Ausas: il s'agit d'un type rustique habillé de Boss. En tous cas, ce vin fera encore parler de lui.

La rare occasion de pouvoir déguster de tels vin mythiques peut mener à la conclusion que la lenteur est une tradition qu'il échoit de préserver aussi en matière d'élaboration de vins, même si cette patience doit être payée par des crus accessoires plus à la mode.

Robert Garcia

LIFESTYLE MIT BASKENMÜTZE

Garean gareana legez! (*)

Selbstbewusst verkündet Mark Kurlansky: Die Basken sind der Nabel der Welt. Ob er damit überzeugt, sei dahingestellt, unterhaltsam ist seine "kleine Weltgeschichte" allemal.

(roga) - Was hat ein Buch mit dem Titel *Die Basken - eine kleine Weltgeschichte* in der Lifestyle-Rubrik eines Grünyuppie-Magazins verloren? In der Tat passt das Standardwerk des angelsächsischen Autors **Mark Kurlansky** auf den ersten Blick eher in die Rubrik "Das politische Buch". In den 70er Jahren hörte Kurlansky die kuriose Sprache der Basken zum ersten Mal, und zwar im Hotel Eskualduna in Saint-Jean-de-Luz. Inzwischen hat ihn das baskische Fieber nicht mehr losgelassen und kulminiert in diesem Standardwerk über die Basken. "Eine kleine Weltgeschichte", weil die Basken sich als Nabel der Welt betrachten, und Kurlansky setzt dem noch einen drauf. Seine baskisch-ethnozentrischen Ausführungen brachten ihm - neben viel Lob ob seiner journalistischen Virtuosität - viel Kritik wegen seiner oft überschwänglichen Apologetik baskischen Eigensinns ein (siehe Leserrezensionen auf www.amazon.com). Im Zuge der emotionsgeladenen Atmosphäre

um das "baskische Labyrinth" kann man solche Reaktionen verstehen, doch ist Kurlanskys Analyse wesentlich subtiler und pertinenter als die gängigen Darstellungen in den überfliegenden Medien.

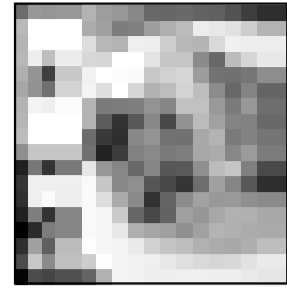
Doch warum "Die Basken" auf der Lifestyle-Seite? Die LeserInnen werden spätestens bei Kapitel 3, nach faszinierenden historischen Ausführungen, wissen warum. Dann nämlich, wenn Kurlansky übergangslos, gleichwohl elegant zum baskischen Nationalfisch, der Meerbrasse, wechselt und prompt ein altes Rezept der gastronomischen Gesellschaft "Donosti Gain" auftischt. Nicht weiter überraschend, war Kurlanskys vorangegangenes Buch "Der Fisch, der die Welt veränderte" (Claassen 1999) doch dem Kabeljau gewidmet. Und in dem unkonventionellen Stil zwischen sachlicher Analyse und Lifestyle-Exkursen geht es dann 450 Seiten gleichermaßen sprunghaft und doch irgendwie logisch weiter. Am Ende merkt man ob der stilistischen Leicht-

füßigkeit nicht, dass man 450 Seiten Sachbuch über eine europäische Nation verschlungen hat; ja, der/die LeserIn wünschte sich noch einen Nachtsch. Die Art und Weise wie Kurlansky fundierte geschichtliche Fakten und Analysen in eine fesselnde Kulturanthropologie baskischer Lebensweise kleidet und Langeweile in die Untiefen des Atlantiks verbannt, müsste Modellcharakter für populärwissenschaftliche Buchprojekte haben.

Für KennerInnen der baskischen Realität tun sich manche Knackpunkte für eine divergierende Auseinandersetzung, aber auch eine Unmenge neuer Erkenntnisse auf. Für solche LeserInnen, die das Baskenland nur von Bombenstatistiken her kennen, ist die Lektüre nicht nur ungenießerisch, sondern von einem unerreichbaren Unterhaltungswert auf hohem Niveau.

(*) *Baskisch für: "Mir wölle bläiwen waat mir sin"*

Mark Kurlansky: Die Basken, eine kleine Weltgeschichte, aus dem Englischen von Holger Fließbach ("The Basque History of the World", Walker & Co New York 1999), Claassen Verlag München 2000, 479 S., 968 LUF.

**Bio-Suessem**

(rg) - Gut getimed mit der europaweiten Vertrauenskrise über industriell hergestellte Lebensmittel organisiert die Südge-meinde Sanem, in Zusammen-

arbeit mit der lokalen Umweltkommission, an diesem Freitag eine große Veranstaltung zum Thema **Biologesch regional Produktioun, eis Chance!** Ambitiöses Ziel dieses Abends ist die Sensibilisierung der LandwirtInnen für den Anbau von regionalen und biologischen Lebensmitteln und die Motivierung der VerbraucherInnen, diese Qualitätsprodukte dann auch zu kaufen. Auch steht der Kontakt zwischen Produzierenden und Verbrauchenden im Vordergrund. So nehmen die Produzenten Raymond Aendekerk, Jos Houtmann, Georges Hoesser, die HändlerInnen Monika Hermann, Änder Schanck und Jean-Marie Oswald sowie Pit Mischo von der LNVL an dem anschließenden Rundtischgespräch teil. Eine Degustation ist nicht vorgesehen, vielleicht ein nächstes Mal!

Biologesch regional Produktioun - eis Chance: Freitag, 19. Januar 2001, 19:30 im Kulturhaus "A Gadder", 10, rue de France in Belvaux.



Deftig in Euzkadi

(Foto: Buchumschlag "Die Basken")

MILLENNIUM

Vegan is fun!

Ist die vegetarisch/vegane Küche Langeweile pur für Müsli-Riegen von FleischallergikerInnen oder gibt es die haute cuisine auch ohne Fleischeslust?

(roga) - Was in Frankreich unmöglich ist, ist hierzulande schwierig, in Großbritannien und den USA relativ easy: gutes, variationsreiches Essen für VegetarierInnen in mainstream-Restaurants oder gar in exklusiv vegetarischen Gastronomiebetrieben. Für das "haut de gamme" in der vegetarischen Cuisine bietet sich vorerst noch die Lifestyle-Metropole San Francisco an.

Millennium Gourmet

Als "Extraordinary vegetarian cuisine" bezeichnen Eric Tucker und John Westerdahl in ihrem

"Millennium Cookbook" die Küche des Millennium Restaurant in San Francisco. Das Etablissement wurde 1994 von Larry Wheat und Chip Conley in der McAllister Street aufgemacht. Die Straße zwischen dem administrativen Civic Center und dem verslumten Tenderloin ist etwas zwielichtig, doch ein benachbartes Thai-Gourmetlokal und das hippe "Abigail-Hotel" über dem Millennium-Restaurant tragen allmählich zu einer Yuppisierung bei. Das Ambiente ist typisch kalifornisch, mit amerikanischer Lockerheit und doch ausgesuchtem Lifestyle-Raffinement. Das "Millennium" hat mit seiner variationsreichen und ausgesuchten Speisekarte inzwischen Kultstatus, aus ganz Amerika pilgern die Vegan-Gourmets hierher.

Die Initiatoren sehen sich nicht nur als Betreiber eines Restaurants mit "nationwide attention", sondern möchten auch den Trend zu gesünderen und für den Planeten erträglicheren Essgewohnheiten unterstützen. Doch nicht dogmatische Verbrämtheit ist angesagt, sondern "fun along the way". Einmal im Monat gibt es im Millennium eine "Full Moon Aphrodisiac Night", wo die Speisen mit libidosteigernden Kräutern versetzt sind. Im Package ist dann eine Übernachtung in einem Zimmer des Abigail Hotel begriffen. Kein Wunder, dass diese Dinner lange im Voraus ausgebucht sind.

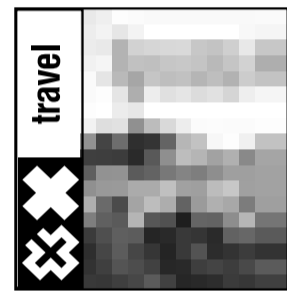
Die Qualität und das Raffinement der veganen Küche des "Millennium" sind geradezu als sensationell zu bezeichnen und können es mit jedem Drei-Sterne-Fleischtempel aufnehmen.

Nun liegt für europäische InteressentInnen das Millennium etwas weit weg, doch kann man sich mit dem vorzüglichen "Millennium Cookbook" trösten.

Das Faszinierende an den Rezepten des Millennium ist, dass hier nicht nur VegetarierInnen zelebriert wird, sondern gar pures VeganerInnen und fettarmes Essen. Es wird also auf sämtliche tierischen Zutaten verzichtet; Gemüse, Früchte und Getreide stehen im Vordergrund. Wie wäre es z.B. mit einer "Rosa Bianca Eggplant Torte with smoked Onion Ratatouille and Flageolet-Sage Sauce"? Hier werden Auberginen in einer Mischung von Mehl, Polenta und Sojamilch paniert, zwischen üppigen Schichten von provenzalischen Gemüsen gebettet und mit einer ausgefeilten Flageolet-Bohnen-Sauce umgeben. Und wer glaubt, ohne Eier, Milch oder Sahne wäre ein "Chocolate-Almond Midnight" nicht genießbar, sollte sich das Rezept einmal vorknöpfen.

Die Millennium-Rezepte sind mitunter etwas aufwendig, wird doch häufig Referenz auf ein weiteres Saucenrezept genommen, sodass die Gefahr eines Dominoeffektes real ist. Doch auch grobe Vereinfachungen der Rezepte ändern nichts an der Tatsache, dass auf der Basis eines solch ausgesuchten Kochbuches selbst für anspruchsvolle Gäste kreatives und gehobenes Vegan-Dining möglich ist. Oder, um es mit Larry Wheat und Chip Conley auszudrücken: "Try these recipes out on your Uncle Herbert who swore he'd be a life-long carnivore. He'll be surprised by how tasty and filling a low-fat vegetarian diet can be."

Eric Tucker, John Westerdahl: The Millennium Cookbook, Ten Speed Press Berkeley California, 257 pp., 19.95 US\$, ISBN 0-89815-899-0. Infos zum Restaurant: www.millennium-restaurant.com.

**Toskana Fraktion**

(rg) - Wenn man hört, eine Firma Fischer habe sich auf die Toskana spezialisiert, so kommen einem automatisch Gedanken an die berühmte rot-grüne Toskana Fraktion. Doch

während Joschka durch Berliner Parks joggt, bietet **Siglinde Fischer** seit 1985 Ferienwohnungen, Ferienhäuser und Villen in der mittellitalienischen Traumregion an. Nicht weniger als 350 Ferienwohnungen in der Toskana sind über den Katalog der Firma Fischer zu buchen. Seit Dezember gibt es nun auch eine Internet-Site für Toskana-Süchtige. Unter "Siglinde-Fischer.de" sind nicht nur alle Immobilien der Firma einzusehen und online zu buchen, sondern gleichfalls eine Vielfalt von Tipps und Links betreffend Tourismus, Gastronomie, Wein, etc. anzuklicken. In Kürze soll in Zusammenarbeit mit anderen spezialisierten Anbietern ein regionalspezifisches Internetforum "Charmingsplaces.com" aufgebaut werden, in dem sich die jeweiligen Partner spezifische Regionen aufteilen.

Siglinde Fischer KG: Ahornweg 10, D-88454 Hochdorf, www.Siglinde-Fischer.de.

**Garanti sans résine**

(rg) - Pour avoir le privilège de goûter des vins grecs en notre patrie multiculturelle, il faut soit aller au resto "To Kasto" (cf. Woxx 571) soit chercher l'épingle dans le foin. Nous

avons découvert ce blanc **Laoutari** par hasard dans un magasin, les blancs non résineux n'étant pas la spécialité des Hellènes. C'est en fait un cru élaboré par l'un des domaines exportateurs les plus importants, celui de John Boutari et fils. Il dispose de 8 caves en Macédoine, à Pikerini et sur Santorini. Ce blanc 1998 est issu du "Roxane Matsa Estate" et figure sous l'appellation "vin de pays de Pallini". Les cépages autochtones sont la spécialité de Boutari, et donc ce vin est élaboré à base de Savatiano, Assyrtiko et Roditis. Pour ce qui est du goût, il se rapproche tout à fait du Sauvignon blanc, avec toutefois des notes acides et des arômes de menthe plus prononcées. Finesse et opulence aromatique en font un bon accompagnateur de poissons.

Laoutari 1998, John Boutari & Son, Thessaloniki (Grèce).



Gediegen in San Francisco

(Foto: Millennium Cookbook)