

### Rohr statt Rüben

(fs) - Im Rohrzucker **Bio Mascobado** steckt das Jahrhunderte alte Wissen über Vollrohrzucker auf den Philippinen.

In der Zuckermühle der "Alter Trade Corp. ATC"

wird der Zuckerrohrraft sorgfältig verarbeitet indem traditionelles Wissen mit modernem Knowhow verbunden wird. Zunächst wird der Saft erhitzt, gefiltert und schließlich auf einem großen Tisch unter ständigem Rühren zum Erkalten gebracht. Bio Mascobado Zucker zeichnet sich aus durch ökologische Produktion nach den Richtlinien des Naturland-Labels, keine Verwendung von gentechnisch modifizierten Zuckerrohrsorten, besonders schonende Verarbeitung ohne Raffinieren und Bleichen, wobei die wertvollen Mineralstoffe (Ca, Mg und Fe) erhalten werden.

Die Kooperative ATC wurde 1986 als Vermarktungsorganisation der Basisgruppen auf der Zuckerinsel Negros gegründet. Die Kleinbauern erhalten einen deutlich höheren Preis für ihr Zuckerrohr als auf dem "freien" Markt.

*Bio Mascobado: Rohrzucker der Gepa, erhältlich in allen Dritte Welt Läden.*



### Meister Zheng's Küche

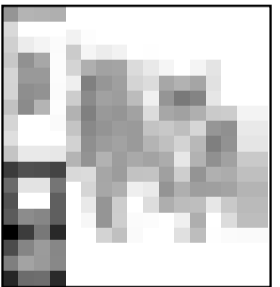
(thor) - Wer dieses Jahr nur ein einziges Restaurant besuchen möchte, sollte sich für das kürzlich in Septfontaines (Simmern) eröffnete chinesische Restaurant **La cuisine de Zheng** entscheiden.

Ein beeindruckender Ort, wo der Besuch zum echten Erlebnis wird. Bereits das Interieur mit seinem großen Kamin, den dunkelrot gestrichenen Wänden und den vielen liebevollen Details schmeichelt dem Auge. Außergewöhnliche chinesische Musik, angenehme Düfte und eine freundliche Bedienung runden das Bild ab.

Auf der Speisekarte wird echte Küche aus Schanghai versprochen und das Versprechen auch eingelöst. So z.B. das "Menu de dégustation" mit sechs Gerichten für 1.400 LUF, wunderbare Tintenfische für 380 LUF oder die "Bouddha en or", kleine vegetarische Knödel für 220 LUF. Die Rechnung wird übrigens mit Hilfe eines chinesischen Rechenschiebers ausgestellt.

Eine ungewohnt raffinierte chinesische Küche, die man sich nicht entgehen lassen soll!

*La cuisine de Zheng: 11a, rue de Mersch, Septfontaines, tél. 26 30 06 60*



### Ah la grand-mère!

(rg) - Wer über die Woche hinweg mal an die Grenze zum fast food gelangt, wird am Wochenende umso mehr Bedürfnis nach langsamem Genuss verspüren. In der édition Spangenberg

bei Droemer ist ein komplettes Kompendium "traditioneller Landküche Frankreichs" erschienen. Unter dem Titel **La Bonne Grand-Mère** hat die Autorin Sabine Schneider eine Unzahl Rezepte aus der regionalen Küche der douce France gesammelt. Die leckeren Rezepte sind nach Regionen geordnet, doch im Register findet man sie thematisch gesammelt wieder. Keine Farbfotos, sondern diskrete Zeichnungen von Lucia Obi in diesem Band, der sich dafür umso mehr als ständiger Begleiter der Küchenaktivisten eignet. Hier ist nämlich der Schwerpunkt auf optimale Nachvollziehbarkeit gelegt statt auf spektakuläre Bilder. Für Wochenendprofis genau das Richtige, um die unverfälschte Regionalküche Frankreichs nachzukochen.

*Sabine Schneider: La bonne Grand-Mère, édition Spangenberg bei Droemer München 2000, 448 S., 968 LUF.*

## HISTOIRES DE COULEUR

# La redécouverte de la couleur



*La polychromie originale d'une sculpture du 14e siècle dont on voit une partie nettoyée à droite a été recouverte d'un bodigeon gris à la période néo-classique.* (photo: IRPA)

**La couleur est un phénomène de mode et l'a toujours été. Mais au-delà de l'option pour l'une ou l'autre couleur, un autre choix plus fondamental a marqué l'histoire de la polychromie: l'absence ou la présence de décors colorés.**

L'histoire de l'art a démontré que la couleur n'a pas toujours fait partie des valeurs recherchées et estimées dans la sculpture et l'architecture. Dans un mouvement de va-et-vient, la polychromie est à l'honneur ou tombe en désuétude. Ainsi, nous sommes actuellement tellement habitués à voir les cathédrales gothiques en pierre claire qu'il nous semble aberrant de les imaginer complètement colorées. Des spectacles de son et lumière qui essaient de reconstituer l'aspect original de ces façades, comme on a pu en voir cet été à Poitiers ou à Amiens, l'ont bien démontré. De "kitsch" à "horrible" en passant par "rigolo", les visiteurs affirmaient leur étonnement face à ce fusionnement de couleurs qui soulignait la statuaire et les registres des bâtiments. Il ne faut pas oublier que la couleur apporte une augmentation du réalisme surtout aux parties figurées qui jouaient à cette époque un rôle éducatif pour le peuple.

Mais la gloire de la couleur gothique a été rapidement chassée par l'esprit de la renaissance et l'austérité de la réforme protestante. Décapages et badi-geons blancs font bien vite ou-

blier cette époque chatoyante pour mettre en avant la forme et la structure. A la période baroque la couleur revient en force avec de nouvelles découvertes techniques comme par exemple le bleu de Prusse. Ici on constate de nouveau que la couleur est de nouveau utilisée pour véhiculer un message religieux et politique.

Le dernier grand retournement de ces cycles, a eu lieu au 19<sup>e</sup> siècle avec les néo-classiques qui découvrent une Antiquité blanche. Winkelmann prône déjà au milieu du 18<sup>e</sup> siècle "une noble simplicité et une grandeur silencieuse" et bannit le "bariolage" barbare de nos ancêtres. Se référant aux témoins de l'Antiquité grecque tel le Laokoon, il préconise la monochromie pour mettre en valeur la forme. Cette esthétique du blanc est mise en question par les découvertes d'oeuvres polychromées antiques et les discussions polémiques qui s'en suivent. Des livres comme le "Jupiter-Olympien" de Quatremère de Quincy ou encore "La restitution du temple d'Empédocle à Sélinonte ou l'architecture polychrome chez les grecs" d'Hittorff, entraînent des recherches archéologiques appron-

dies sur la polychromie.

La critique du mouvement néoclassique aboutit à un regain d'intérêt pour le moyen âge. Pour classer les monuments historiques, les défenseurs du patrimoine artistique national (en France, en Belgique et surtout en Angleterre) vont faire des études poussées. Ils découvriront notamment des traces de polychromie sur les architectures anciennes extérieures.

Un grand mérite dans la propagation de la polychromie vient à la première génération de restaurateurs-archéologues-architectes. Dès la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, ils réalisent des études systématiques et des essais de reconstitutions de polychromies, spécialement du Moyen Age. Viollet-le-Duc, par exemple, inclut tout un chapitre sur la peinture des édifices dans son "dictionnaire raisonné de l'architecture française".

Une autre source de l'intérêt consacré à la couleur est constituée par les essais et publications théoriques sur les phénomènes coloristiques, par exemple de J.W. Goethe. Parallèlement se développe un intérêt esthétique fondé sur le mouvement romantique. Celui-ci soutient le désir de retrouver une valeur symbolique du Moyen Age et crée une image pittoresque du gothique.

Cet état d'esprit ainsi que les connaissances récentes en matière d'archéologie et d'histoire de l'architecture ont influencé fortement les nouvelles constructions de l'époque et leur décoration. La polychromie jouera un rôle important dans l'édifice conçu comme unité (Gesamtkunstwerk). "On ne comprend pas l'art du Moyen Age, on se fait l'idée la plus mesquine et la plus fautive de ces grandes créations d'architecture et de sculptures, si dans sa pensée, on ne les rêve pas de haut en bas couvertes de peinture et de dorures" (L. Vitet - "Etudes sur l'histoire de l'art", 1833).

Même si au 20<sup>e</sup> siècle on peut considérer qu'il y ait eu un retour partiel vers le blanc, l'évolution technique, notamment celle de l'éclairage public et de l'industrie des colorants, a quand même su préserver des îlots de couleurs dans notre quotidien. La coexistence de différents mouvements artistiques et architecturaux de ces dernières décennies a abouti à une plus grande liberté d'expression et par conséquent à la tolérance d'une philosophie colorée cohabitant avec un esthétique monochrome. Le développement de la photographie a surtout contribué à ce que le passé récent soit moins vite oublié que pendant les siècles précédents.

**Muriel Prieur**

KENIA

# Waiting for the (new) power



Derzeit in Kenia sehr begehrt: Batterien helfen bei Stromausfall.

(Foto: Danièle Weber)

**Das Ursprungsland der "Safari" leidet unter Besucherschwund. Regierung und Hoteliers setzen auf Binnentourismus - die Bevölkerung hofft auf den politischen Wechsel.**

"It seems to be a major problem." Malachi Absaloms lehnt sich seufzend in seinen Sessel zurück, zieht die Antenne am kleinen Transistorradio heraus und sucht einen Sender. Seit Stunden sitzt die vierköpfige Familie im Wohnzimmer und wartet. Im Kamin knistert ein Feuer, denn - so empfinden es zumindest die Absaloms - es ist ungewöhnlich kalt für die Jahreszeit. Nairobi im Dezember, das heißt in "normalen" Zeiten: angenehm warmes und trockenes Wetter. Draußen jedoch tobt ein regelrechter Wolkenbruch, den ganzen Tag lang wollte es nicht so richtig hell werden. Eigentlich ein freudiges Ereignis, musste Kenia in den vergangenen Jahren doch eine der größten Dürreperioden erleben, die das Land je kannte. Jetzt hat der plötzliche Regenüberfluss allerdings genau das verursacht, was die Dürre den Menschen in Nairobi seit Monaten beschert: Stromausfall.

"Waiting for the power" ist etwas, woran man sich inzwischen in Nairobi und anderswo in Kenia gewöhnt hat. "Normalerweise werden wir vorgewarnt", sagt Beatrice Absaloms, "wie lange wir keinen Strom haben." Abwechselnd schaltet die Stadt in den verschiedenen Stadtteilen die Elektrizität ab. Eine Sparmaßnahme, es gibt zu wenig Wasser, um die Turbinen der Kraftwerke anzutreiben. Und heute dauert es in "Karen", dem noblen Wohnviertel im Westen Nairobis, wo das neue geräumige Familienheim der Absaloms steht, besonders lange bis wieder "power" da ist. Dabei ist heute der Neffe John vorbeigekommen mit der nötigen Software, um endlich den Computer "online" zu schalten. In der Küche warten fünf Kilogramm geschälte und in Stücke ge-

schnittene Mangos darauf, in den Entsafter gestopft zu werden, langsam taut das Tiefgefrorene in der neuen Gefriertruhe auf.

## Kurs auf Binnentourismus

"Was nutzen uns die ganzen Geräte?", sagt Malachi lachend. "Im Büro blieben wir bisher gottseidank verschont", fügt der 50-jährige Bauunternehmer erleichtert hinzu. Auch dort ist man bestens ausgestattet und muss dennoch nicht nur ständig mit lästigen Telefonstörungen sondern auch mit plötzlichen Stromausfällen rechnen. Die seit drei Jahren anhaltende Dürre hat das Land in eine Katastrophe gestürzt. Laut "Arid Lands resource Management Project" sind inzwischen über vierzig Prozent aller Kühe und zwischen zehn und zwanzig Prozent aller Schafe und Ziegen verendet. Zwischen 1.000 und 3.000 Menschen sind aufgrund von Hunger und Kämpfen um die knappen Ressourcen ums Leben gekommen, schätzt der "National Council of Churches in Kenya". Bilder mit Massai, die ihre Rinder durch die Straßen der Hauptstadt treiben, gingen um die Welt.

Die Nomadenvölker mussten mit ihrem Vieh in die Großstadt ausweichen, weil anderswo nichts Fressbares mehr zu holen war. Im Sommer hatten verzweifelte Massai ihre darbenenden Herden in die Wälder des 200 Kilometer östlichen Mount Kenya getrieben. Empörte Bauern verlangten daraufhin, dass nun auch ihnen die Nutzung des fruchtbaren Nationalparks zu bewilligen und die zertrampelte Ernte zu entschädigen sei. Erwartungsgemäß hat die Dürre den Balance-Akt zwischen Naturschutz und den wirtschaftlichen Interes-

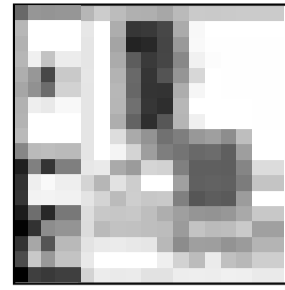
sen der ansässigen Bevölkerung, die oft wenig vom Tourismus profitiert, noch verschärft.

Dabei ist die Branche, die seit einigen Jahren den Kaffee als größten Exportschlager überholt hat, wie so viele Wirtschaftsbereiche in Kenia auf dem absteigenden Ast. Jedes Jahr besuchen rund 400.000 TouristInnen das ostafrikanische Land. Seit es 1997 zu massiven Unruhen in der Küstenregion kam, wurden es jährlich weniger. In den Hotels am begehrten Mombasa Beach verloren 60.000 Angestellte ihre Arbeit. Regierung und Tourismus-Branche reagierten prompt: Mit gezielten Angeboten sollten vor allem einheimische Reisende in die leerstehenden Hotelanlagen gelockt werden. Eine Maßnahme, die laut ersten Statistiken, einen gewissen Erfolg hatte. "Die Zukunft gehört dem Binnentourismus", davon ist Robert Kinyua überzeugt. Der Vorsitzende der "North Coast Kenya Association of Hotel-Keepers and Caterers" setzt darauf, dass sich die lokalen Unternehmen nicht zu stark auf die Märkte in Übersee verlassen.

"Wer kann sich das denn leisten?", fragt hingegen Mildred Ogola. Die 30-jährige Kindergärtnerin, die in Mombasa lebt, hat die Angebote der großen Küstenhotels in der Zeitung gelesen. Trotz doppeltem Einkommen käme ein Kurzurlaub an Weihnachten in einer der Touristenhochburgen für sie kaum in Frage. Auch in den Städten außerhalb des großen Touristenrums an der Küste tun sich die Hotels schwer, Gäste anzulocken. In Kisumu etwa, der Stadt am Ufer des Victoriasees, sind Anfang Januar trotz Hauptsaison jede Menge Hotelbetten zu haben. Im teuersten Haus am Platz, dem "Imperial Hotel", stehen sich die Kellner die Füße in den Bauch. Oder im "Sunset", dem wie vielen Hotels deutlich anzusehen ist, dass es bessere Zeiten kannte, lungern am leeren Swimming Pool immerhin drei Angestellte und warten auf die Handvoll Gäste, die üblicherweise zum Lunch erscheint.

"Die Wirtschaft ist unten", stellt Malachi Absaloms fest. Dabei gibt es heute für ihn sogar etwas zu feiern. Seit Monaten konnte der selbstständige Bauunternehmer erstmals wieder einen Auftrag an Land ziehen. "Die Menschen hier im Land hoffen auf den politischen Wechsel im Jahr 2002", so Absalom. Denn der seit 13 Jahren regierende Daniel Arap Moi wird dann nicht mehr zur Wahl antreten. Um Mi-ternacht geben die Absaloms das Warten auf den Strom auf. "Der Regen wird die Wassertanks füllen", freut sich Beatrice. Für eventuelle trockenere Tage ist damit immerhin gesorgt.

Danièle Weber



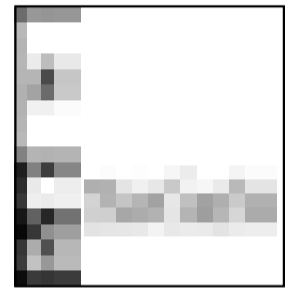
## Mosella im Taumel

(rg) - Um die "Mosella im Trauer" (Songtitel aus den 70er) aus der Regensaison zu erwecken, findet in diesem Jahr zum dritten Mal das **Wein&Gourmet Festival** an der Mosel

statt. "Mit Fantasie gemeinsam die Mosel verzaubern" ist das Motto dieses Mega-Events, das vom 29. März bis 8. April in der Region Trier über die Bühne gehen wird. Nicht weniger als 80 Veranstaltungen auf 120 Moselkilometern sind an den 11 Tagen angesagt.

Bemerkenswert ist, dass die Idee zu diesem Festival vom regionalen Wein- und Gourmetnachwuchs ausgegangen ist und nicht von traditionellen Werbeträgern. Deshalb richten sich viele Events vor allem an junge Menschen, die Gastronomie und Wein aus den Schunkelestereotypen der Weinfeste herausgreifen möchten. Von der Verkostung von 444 Weinen von 70 Winzern bis zur "Rhythm'n Wine"-Fete sind Veranstaltungen für jeden Geschmack angesagt. Wir werden noch im Detail auf dieses wichtige regionale Event zurückkommen.

*Wein & Gourmet Festival Mosel Saar Ruwer: vom 29. März bis 8. April. Infos: Gartenfeldstraße 12a D-54290 Trier, Tel 0049-651-7102815, www.wein-festival.de.*

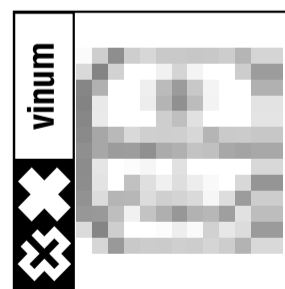


## Bücher out, Food in

(rg) - Wellness ist heuer lukrativer als Kultur. Derweil Luxemburgs alternativer Buchladen durch einen "Beauty Salon" ersetzt wird, hat die traditionsreiche Großbuchhandlung

Berens in Trier einen Nachmieter in Gestalt eines Bio-Supermarkts gefunden. Obwohl die 700 qm große "Erlebniswelt" im ehemaligen Kulturtempel sich **BioGate** nennt, wird das mit "bio" nicht auf die Waage gelegt. Ein großer Teil der Produkte sind eher dem Reformbereich zuzurechnen. Nichtsdestotrotz finden sich neben den mitunter fraglichen Reformprodukten ("Bikini-Figur", Tartex-Pasteten,...) fast alle gängigen Bioprodukte in attraktiver Präsentation. Die Diskussion über Dauertiefpreise sollte man hier nicht aufwerfen, denn sowohl Frischprodukte wie der Rest sind preislich derart gerechnet, dass andere Bioläden ins Schwitzen geraten. Anziehender noch als die eigenständige Metzgerei, der Bäcker und der Käsestand ist die Lunch- und Saffttheke, die für eine ständige Animation im Supermarkt sorgt.

*BioGate: Palaststraße 3, Trier.*



## Le Marquis biologique

(rg) - Le "Rioja", vin de masse pour tous les goûts. Les nouveaux Rioja, une réinvention de ce terroir par de nouveaux producteurs innovatifs. Créé en 1988, le domaine

**Marqués de Vitoria** n'est pas un nouveau venu au sens strict, puisqu'il appartient au même propriétaire que "Bodegas Faustino" et "Bodegas Campillo". Nonobstant, ce domaine peut se prévaloir, dans sa production d'un million de bouteilles, d'une niche biologique, chose rare dans le Rioja. Ce "Ecológico Crianza 1995" est élaboré à base de 100% Tempranillo. Il présente une couleur cerise intense, des arômes de fruits, notamment de mûres. Contrairement à beaucoup de Rioja courants, il est plus concentré en bouche et ses tannins ne sont pas matés par l'incontournable côté boisé de cette appellation. Certifié biologique, c'est une excellence et savoureuse alternative aux Rioja mainstream.

*Marqués de Vitoria ecológico Crianza 1995: découvert chez Bio-Gate à Trèves (3, Palaststraße) pour 25 DM.*