

## OFFENE GÄRTEN

# Versteckte Leidenschaften

**Nächstes Wochenende werden versteckte Leidenschaften und Kulturen hinter privaten Gartenmauern gelüftet: Luxemburgs geheime Gärten öffnen sich.**

(rogaart) - Einmal im Jahr organisiert in Großbritannien die denkmal- und naturschützerische Stiftung "National Trust" einen Tag der offenen Gartenpforten im gesamten Königreich. Tausende von HobbygärtnerInnen öffnen ihre geheimen, sorgsam gehegten Oasen einem sachkundigen Publikum.

## Grüne Leidenschaft

In der Folge der Gartenschau "Jardins à suivre" vom Vorjahr hat nun auch die Vereinigung "Stad & Land" die Organisation eines Wochenendes der offenen Gärten in Luxemburg angegangen. Am übernächsten Wochenende können interessierte BesucherInnen einen seltenen Blick hinter den flüchtig gelüfteten Schleier brodelnder Gartenpassionen im Land der Thujahecken und Geranienfenster werfen. Neben dem stets geöffneten Paradeprojekt "Jardin der Wiltz" und drei Steuerabschreibungsosasen von drei Großbanken haben sich auch ein Dutzend PrivatgärtnerInnen bereit erklärt, ihre Oasen im gärtnerischen Einerlei dem staunenden und sicherlich neidenden Publikum für die eine oder andere Führung zu öffnen. Am Pfingstwochenende besuchte der "WOXX"-Gartenreporter vor-

ab drei repräsentative Gartenprojekte im Süden des Landes.

Félicie und Emile Becker hatten 1985 in Kayl einen alten Bauernhof samt Scheune und Wiese am Bach erstanden. Herr Becker, ein landesweit bekannter Tüftler an historischen Automobilen, füllte die Scheunen mit Motorrädern und Oldtimern. Doch die gemeinsame Passion der Beckers für englische Gartenkunst und Plastiken einheimischer KünstlerInnen ließ innerhalb von 15 Jahren hinter der unscheinbaren Mauern des Bauernhauses einen wahrhaft kunstvollen Landschaftspark entstehen. Besonderes Augenmerk legten sie auf die Choreographie der Baumgruppen: Zwischen sorgfältig geplantem Rasen finden sich über 100 heimische und überseeische Prachtexemplare, darunter 15 Sorbus-Bäume (Vogelbeeren). Alenthalben seltene Sträucher, ausgefallene Clematis oder üppige Stauden, ein englisch anmutender Taubenschlag und Hühner seltener Rassen, die durch die Oase streifen. Und eine beachtliche Kollektion von zeitgenössischen Skulpturen sowie ein gelungenen Übergang zur Hausveranda über einen beschaulichen japanischen Zen-Garten gibt es auch.

Die Familie Maas ihrerseits hatte das ehemalige Pfarrhaus in Weiler-la-Tour bereits vor 27 Jahren ersteigert. Der Garten war eine einzige Wildnis, aus der jedoch einige bemerkenswerte Exemplare menschenhoher Buxusbäume sowie an das ewige Leben erinnernde Bäume, u.a. eine elegante Eibe, herausragten. Nach der Flurbereinigung sprossen gar verschüttete Rosensträucher aus der Klerikerbrache hervor. Heute präsentiert sich der Garten als kohärentes Ensemble beeindruckender Buchsbaumalleen, üppig wuchernder Rosenstäuchern und farblich sorgsam abgestufter Stauden.

Der Gartenpfad hinter dem Haus ist von kräftigen und hohen Buxushecken gesäumt. Auch vergessene Luxemburger Rosen sind wieder zu haben, die dürfen in einem solchen Garten natürlich nicht fehlen. Bei günstigen Lichtverhältnissen entwickelt der romantische Garten vor und hinter dem gemütlich restaurierten Haus eine magi-

sche Atmosphäre, die je nach Befindlichkeit Erinnerungen an Virginia Woolfs Gartenmethodik, sentimentale Romane englischer Romantiker oder gar an gepflegte Mordinszenierungen von Martha Grimes oder Minette Walters wecken.

## Der Traum vom Süden

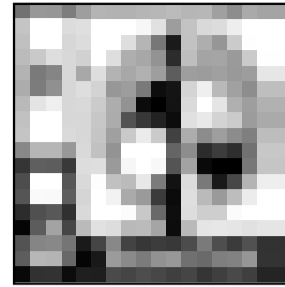
Das höchste Stadium gärtnerischen Wahnsinns offenbart sich im mediterranen Garten von Charles Roovers in Schwebsingen. Hier wurde in zwanzig Jahren eine wahrhaftige botanische Kollektion zusammengetragen, die letztlich nur im vergleichsweise milden Klima des Moseltals eine Überlebenschance haben kann. Für eine Besichtigung unter Führung der beiden sachkundigen Betreiber muss ausreichend Zeit eingeplant werden. Zuerst wird eine Fülle von Pöten mit sensiblen mediterranen und tropischen Pflanzen besichtigt, die vor dem Luxemburger Winter in diversen Gewächshäusern untergebracht werden müssen. Seltene Sukkulenten aus Madagaskar oder beeindruckende Palmen - der Eindruck ist betörend.

Im eigentlichen Gartenbereich ragt eine Libanonzeder empor, recht stattlich trotz ihrer erst 20 Jahre, die von üppigen Rosen und Clematis umwuchert wird. Am meisten beeindruckt werden BesucherInnen sicherlich von einer Laube aus zwei Kiwi-Pflanzen, die 3000 Früchte im Jahr liefern. Und im Moselklima ist gar ein ausgewachsener Kaktus nicht kleinzukriegen.

Für einen Hobbygärtner ist es beinahe beruhigend festzustellen, dass mitten in der finanzrationalen Festung Luxemburg der Lockruf der Wildnis nicht ganz verstummt ist. Nebst den genormten Retortengärten, die die allermeisten Gärtnereibetriebe den eiligen Wochenendgärtnern anbieten und dem langweiligen Angebot an bunten Balkonkästenpflanzen und pflegeleichten Massivstauden existiert also eine Buntzone üppiger Naturphantasie. Wenngleich der gärtnerische Eigensinn nicht die Ausmaße einer subversiven Volksbewegung wie in England angenommen hat, so könnte gerade das Dutzend leuchtender Vorbilder den Stein des Anstoßes gegen die Industrialisierung der Heimgartenlandschaft und für Auswüchse künstlerischer "Follies" bilden.

Wer allerdings noch einen Platz als Zaungast in einer der Führungen ergattern möchte, sollte sich stante pede bemühen.

*Jardins Ouverts 16.-17.6.:  
Infos unter Tel.: 92 00 54,  
www.jardins-a-suivre.lu.*



## Quinoa

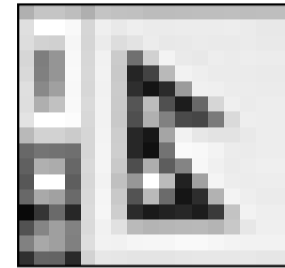
(rfs/wx) - Longtemps objet du mépris des populations des vallées de Bolivie et d'Equateur, le quinoa est resté pourtant l'une des plantes les plus importantes pour les Indiens de l'Altiplano.

Peu exigeant et résistant au froid et à la sécheresse, le quinoa est un aliment de grande valeur nutritive constituant ainsi la base de l'alimentation des Indiens.

Sur les hauts plateaux, les producteurs de quinoa ont su conserver un grand nombre de variétés de cette plante. Sur un même champ peuvent pousser jusqu'à 17 variétés dont les fleurs recouvrent le sol aride d'une palette de couleurs vives. L'agriculture indienne prévient les risques de pénurie tout en limitant sa production et donc le prélèvement des éléments nutritifs du sol par les plantes.

Les producteurs boliviens de quinoa, regroupés au sein de l'Anaqqui, partenaire d'Oxfam, ont réussi à conserver la gestion de leur patrimoine tout en s'ouvrant à des débouchés du commerce équitable. Le quinoa, mode d'emploi inclus, peut être acheté dans toutes les boutiques tiers monde.

**Quinoa: vendu dans les magasins du monde.**

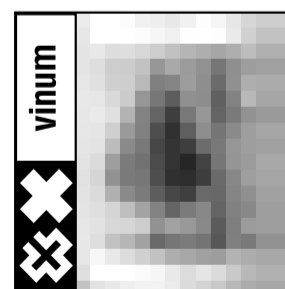


## Nourritures népalaises

(rw) - Ça fait un certain temps déjà que le restaurant "Everest" a remplacé près de la place Wallis un établissement faisant plutôt dans la viande américaine, mais on y retrouve encore

les décors style Shylo Ranch. Parlons de choses plus essentielles: Si l'"Everest" a réussi à se faire une clientèle fidèle, c'est d'un côté par son association de plats népalais et indiens, correspondant au standard européen en matière de cuisine asiatique du nord. De l'autre côté il offre des suggestions végétariennes vraiment intéressantes telles que le Paneer dans diverses variations. Notre version préférée de ce fromage blanc indien: sous forme de quenelles de fromage servies dans une sauce à la crème, agrémentée au gingembre et à l'ail. Louons également les efforts d'intégration des serveurs venus des hauteurs du Népal qui communiquent en anglais, français ou luxembourgeois.

**Restaurant Everest, 8, rue Bender, L-1229  
Luxembourg, tél. 49 33 55, fermé le dimanche.**



## Organic down under

(rg) - Il peut être douteux d'importer des vins australiens, même biologiques, mais pour une fois! Le domaine **Botobolar** est l'un des pionniers de la viticulture bio du "Down under".

Nous avons goûté deux crus: d'abord le blanc "St. Gilbert Dry white wine Mudgee 1996". Il s'agit d'un assemblage des cépages Crouchen, Riesling & Chardonnay tirés de vignes de 25 ans d'âge. Une cuvée pour le moins originale, agréable et toute en filigrane. Ensuite le rouge "Mudgee Cabernet Sauvignon 1997 Special Release". Il est issu de vendanges manuelles de 100% cépage Cabernet et a passé deux ans en barriques américaines. Les notes épicées rappelant le fenouil paraissent étranges au début, mais s'avèrent intéressantes. Pour le goût européen, les arômes de groseilles et de prunes compensent la surprise originelle pour aboutir à un résultat somme toute très cohérent et extrêmement affiné: pour des amateurs de crus originaux.

**Botobolar winery, importation par wein:pur,  
Aeulestraße 6 D-72074 Tübingen.**

