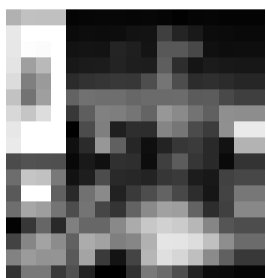
**British Tango**

(jitz) - La saxophoniste britannique **Barbara Thompson** s'est surtout fait connaître dans les années '80 par sa présence énergétique au

sein du "United Jazz and Rock Orchestra". Ses propres projets ne rayonnent cependant guère au-delà de la Manche. C'est dommage, car elle cultive un langage personnel et une réceptivité pour toutes les musiques. Ainsi, sur son dernier disque, elle approche la musique de tango avec une âme de jazzeuse, en alliant avec bon goût saxophones, violon et une section rythmique pour des danses poétiques et biscornues qui dépassent le cadre du jazz puriste. Ici on retrouve du folk, du rock, du world, un peu de classique, bref, de l'inclassable. Et puis, on s'en fiche des étiquettes, puisque c'est bien réalisé, original et personnel!

Barbara Thompson & Paraphernalia: Tangos and other soft dances (Int 3290-2). A écouter dans l'émission "Blue Note" sur 100,7, le 14 janvier, 20h30.

**Kinderfilmwoche**

(bs) - Im Rahmen seines 30-jährigen Jubiläums lädt das "Info-Video-Center" vom **18. bis zum 26. Januar** zu einer Kinderfilmwoche ein.

Wie Kater Zorbas der kleinen Möwe das Fliegen beibrachte macht am Dienstag, den 22. Januar um 14.30 Uhr den Anfang. Das Möwen-Küken Lucy hat bei Kater Zorbas eine neues Zuhause gefunden. Doch eines Tages entführen die Ratten die kleine Lucy ... Im Film **Das magische Schwert - Die Legende von Camelot**, am Donnerstag, den 24. Januar um 14.30 Uhr, versucht das Ritter-Mädchen Kayley das magische Schwert aus den Händen der Gegner König Arturs zurückzuerobern. Am Samstag, den 26. Januar, um 17 Uhr gibt's dann "Film + Dinner" für die ganze Familie. Menüplan: **Der kleine Vampir** als Film, zum Dinner Spaghetti und zum Nachtisch Geburtstagskuchen.

Der Eintritt zu den Filmen ist frei. Alle Veranstaltungen finden im "Saal Rheinsheim", Centre Convict, 5, avenue Marie-Thérèse statt. Anmeldung für den 26.01., Tel. 44 74 33 40. Abendessen: 8,68 Euro/Person.

**You've got money**

(rw) - Seit einiger Zeit bietet auch die Post Kontenverwaltung per Internet. "CCP-Connect" hat jedoch noch Kinderkrankheiten. So ist der Zugang mit drei verschiedenen Passwörtern gesichert, davon zwei ellenlang. Zudem muss einige Sekunden mit der Maus "gerührt" werden. Wer dann endlich "drin" ist, hat vor allem den Vorteil, dass alle Postkonten gespeichert sind: Beim Ausfüllen eines Überweisungsformulars generiert die Eingabe der Kontonummer automatisch die entsprechende Adresse. Zeitersparnis gibt's auch durch die Möglichkeit, Überweisungsmodelle zu speichern und mehrmals zu benutzen. Wie das funktioniert, ist allerdings anfangs nicht sehr klar, und die Anzahl der Modelle begrenzt. Es können auch mehrere Konten verwaltet werden, allerdings kann die Prioritätsliste vom User nicht beeinflusst werden, was häufig zum Abheben vom falschen Konto führt. Formularbestellung, Einblick in den Stand von CCP- oder Visakonto und eine Übersicht der getätigten Geldtransfers sind Standard.

www.ccp.lu

PHOTOGRAPHIE

A hauteur de regard



La procession Notre-Dame du 3 mai 1959 vue à travers la lentille de Pol Aschman. Copyright Photothèque de la Ville de Luxembourg.

En portant sur les hommes un regard tendre, ironique, amusé ou compatissant, la démarche du photographe luxembourgeois Pol Aschman peut être désignée aujourd'hui comme "humaniste".

Après une exposition consacrée à Pol Aschman au Cercle Municipal en été 2000, à l'occasion du dixième anniversaire de sa mort, la Photothèque de la Ville de Luxembourg édite le premier volume d'une nouvelle série, "Trésors de la Photothèque", avec une sélection des images les plus significatives réalisées dans les années '50, '60 et '70.

Plus de cinq cent mille négatifs de Pol Aschman (1921-1990), qui retracent l'actualité du Grand-Duché et surtout celle de sa capitale, pendant la période 1935 à 1988, font partie des collections de la Photothèque Municipale. Les archives "Aschman" ont été achetées en 1997 car le but de la Photothèque est de conserver une trace de l'évolution de la ville pendant les différents périodes et de mettre ces documents à la disposition du public. Ce fonds comprend aussi les clichés de Camille, le père de Pol, qui était chimiste, mais aussi photographe passionné ayant même fait des reportages pour le magazine "A-Z".

Pol Aschman avait reçu son premier appareil photographique de son père, à l'âge de huit ans; il allait le porter partout, même à la guerre, car il avait été envoyé sur le front russe. Grièvement blessé en 1943 il est soigné en Pologne, qu'il quitte dès l'arrivée des soviétiques pour regagner ensuite sa patrie. Après son retour, ayant tenté sans succès de reprendre ses études inachevées, il décide de s'inscrire à l'école de photographie de Vevey, en Suisse, pour réaliser son rêve de toujours: devenir photographe.

"Cet homme à la stature imposante, aux cheveux perpétuellement ébouriffés, et qui portait souvent un long manteau, par-

fois un béret, et paraissait toujours pressé", comme nous le décrit Georgette Bisdorff, une voisine qui habitait à Belair, deux maisons plus loin de la sienne, était très connu à Luxembourg pour son travail de reporter-photographe. Il avait débuté en 1949 en tant que jeune reporter pour le magazine "Revue", qu'il avait quitté après dix-huit ans, étant devenu rédacteur en chef, pour travailler dorénavant pour le quotidien "Luxemburger Wort".

Reportages et anecdotes

Environ deux mille reportages d'Aschman ont été publiés par ce quotidien jusqu'en 1984, lorsqu'il prit sa retraite. La plupart étaient consacrés à la ville de Luxembourg: à ses quartiers et à ses faubourgs, à ses manifestations culturelles et sportives, à ses fêtes traditionnelles, à ses personnages politiques ... Ce sont les événements de la vie de tous les jours et leurs protagonistes approchés et fixés dans l'instant qui constituent finalement

le sujet de ses photographies. En noir et blanc, elles étaient publiées sur une ou deux pages du quotidien accompagnées d'un texte écrit par lui-même, dans un style très narratif, presque anecdotique.

En portant sur les hommes son regard tendre, ironique, amusé ou compatissant, sa démarche peut être désignée aujourd'hui comme "humaniste". En effet, après une production avant-gardiste d'images extrêmement construites, la photographie s'est tournée vers le réel dans la période 1930-1960. A partir de 1930 l'édition et la presse ont utilisé massivement la photographie. L'introduction d'appareils plus maniables a facilité cette nouvelle attitude du photographe qui désormais souhaitait devenir un témoin de ce qui se passait dans la rue.

Proche du cinéma néo-réaliste, de la poésie de Prévert, l'humanisme photographique, dont l'apogée se situe dans les années '50 en France, avec R. Doisneau, W. Ronis, ou Izis, etc, a contribué à former le regard d'Aschman. D'ailleurs, il séjournait très souvent à Paris; son premier reportage consacré à la capitale française était "Die Totenstadt des Père Lachaise" publié dans le "Luxemburger Wort" en octobre 1967.

Pour lui l'émotion prévalait sur le projet artistique; attiré par les personnages de la rue, il n'hésitait pas à se glisser dans la peau d'un autre. On raconte qu'un soir de réveillon on l'a vu tendant une main aux passants comme s'il était un mendiant.

La sélection de 160 images publiées dans le livre permet de faire une sorte de promenade nostalgique dans une époque passée, en apercevant avec émotion les petites histoires de la vie de tous les jours dans la période d'après-guerre au Grand-Duché. Ses protagonistes sont présentés dans un cadrage souvent très large afin d'inclure aussi leur environnement. Peu soucieux de "la pose", il préférait l'instantanéité et, même dans un plan rapproché, les personnes sont saisies au naturel, à hauteur de regard.

Sandra M. Petrillo

Les artisans au 43, avenue de la Gare, 3.10.1957, Pol Aschman. Copyright Photothèque de la Ville de Luxembourg.



SCHOKOLADE

Eine Frage des Geschmacks



"Kinder erfreuen sich an heißer Schokolade" - Gemälde aus dem späten 18. Jahrhundert.

Wie beim Kaffee ist die geschmackliche Präferenz bei der Schokolade Gewohnheitssache. Vierzig Markenschokoladen zum An- oder Abgewöhnen gab es bei einer Slow Food Veranstaltung zu degustieren.

(roga) - Schokolade und Kaffee haben nicht nur den zumeist unfairen Handelsweg vom kleinen Produzenten zum oft großen Endvermarkter gemein. Auch was die Differenzierung der Kakaosorten und Herkunftsregionen, die Abstufungen in der Intensität des Geschmacks und nicht zuletzt die Präferenzen der EndverbraucherInnen angeht, so sind erstaunliche Parallelen festzustellen.

Degustierung von Schokoladen ist so eine Sache: je nachdem, ob eine Veranstaltung von der Seite der Produktion oder von der Verbraucherseite angegangen wird, erhält eine Degustation zu Schokolade eine andere Nase.

Grands Crus und schwarze Bohnen

Die von "Slow Food Luxembourg" organisierte Degustierung auf Schloss Bourglinster konnte sich jedenfalls eines regen Zuspruchs erfreuen. Der Zeremonienmeister Jean-Paul Nickels, Chef des traditionsreichsten Luxemburger Hauses "Namur", ließ sich auch nicht lumpen. Er packte die Sache von den ziemlich rigide eingefahrenen Einstellungen der VerbraucherInnen an und brachte Kostproben von nahezu 40 verschiedenen, handelsüblichen Schokoladenmarken sowie von gängigen Kouvertüren mit, die von den Schokoladeherstellern in der ganzen Welt benutzt werden.

Da fanden sich sowohl die "Grands Crus" der französischen Nobelpremie "Valrhona", die ver-

schiedenen Abstufungen des schweizerischen Konkurrenten Lindt als auch die populären Riegel der Mainstream-Marken Côte d'Or, Nestlé, Jacques, Milka oder Toblerone. Natürlich durften die fair gehandelten Schokoladen des Labels "TransFair" ebenso wenig fehlen wie die feinen "Craquelin" oder "Gianduja" des Hauses Namur.

Wie gesagt, blickt der Anbau von Kakao auf eine ebenso bewegte wie unheilvolle Geschichte zurück. Seit 6000 Jahren wird der Kakaobaum zwar schon angebaut, doch erst die Azteken erreichten durch Trocknung die Konsumfähigkeit der Frucht. Interessanterweise wurde der flüssige Schokoladentrunke zuerst in den südeuropäischen Adelshäusern populär, wo Sinnlichkeit, Erotik und Faulheit Trumpf waren. Kaffee und vor allem Tee sollten eher die protestantisch geprägten Regionen erobern, wo sie als Leistungsstimulanz einen historischen Beitrag zum kapitalistischen Produktivismus leisteten. Kakao blieb über Jahrhunderte ein sündhaft teures Luxusprodukt. Erst als es dem Holländer Van Houten gelang, durch Pressung die Kakaobutter vom trockenen Presskuchen zu trennen, konnte die Schokolade auch als Tafel ihren Siegeszug antreten. Doch dazu dauerte es noch bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts, und erst viel später war dann die Zeit der Milchschokolade gekommen - das Milchpulver des Henri Nestlé machte das möglich.

Den Kaffeesorten Arabica und Robusta - letztere übrigens von einem Luxemburger Kolonialherren "entdeckt" - entsprechen beim Kakao die Arten "Criollo" und "Forestero". Erstere liefert nur 8% der Weltproduktion, ist relativ anfällig für Krankheiten, hat eine geringere Produktivität, weist jedoch einen feineren Geschmack auf. "Forestero" heißt die Massenertragsorte, die unproblematisch und billig ist und deshalb für die gängigen Produkte verwendet wird.

Die auf Trinidad-Tobago angebaute Sorte "Trinitario" verbindet Eigenschaften beider Urarten und gehört zu den bevorzugten Rohstoffen der guten Hersteller. Die Qualität der Schokolade wird also nicht unbedingt durch den Gehalt an Kakao bestimmt, sondern vor allem aufgrund der Herkunftsregionen, der Kakaosorten und natürlich des Herstellungsprozesses. Der afrikanische Kakao ist eher stark und gewürzt, aus Südamerika kommt der universale Geschmack, während die mittelamerikanischen Bohnen als die feinsten gehandelt werden.

Valrhona oder Lindt?

Ob nun ein "Chocolatier" mit Rohprodukten von Valrhona oder von Lindt vorlieb nimmt, ist eine Frage des Geschmacks. Die Firma Valrhona ist im Gebiet der großen Rhône-Weine in Tain-l'Hermitage angesiedelt. Kein Wunder, dass die legendäre Firma den Weg der Klassifikation in "Grands Crus" gegangen ist. Das geht so weit, dass die Herkunftsregion, aber nicht der Zulieferer

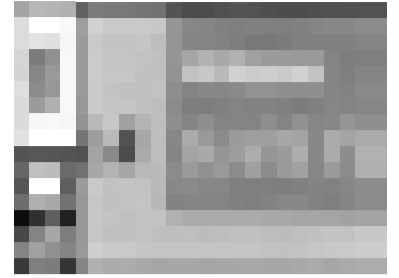
bekannt ist. Neuerdings gibt es allerdings so etwas wie "Chocolats de domaines", wo selbst die Hacienda mit den Kakaobäumen gewürdigt wird, manchmal sogar mit den entsprechenden Jahrgängen, wie bei einem Grand Cru Wein. Die Schweizer dagegen sind, wen wundert's, Weltmeister, wenn es um den dosierten Zusatz von Milch(pulver) geht.

Die Philosophie bei den Kouvertüren spiegelt sich natürlich auch bei den Endprodukten wider. Und so werden KennerInnen sicherlich bei "Namursknippercher" eher die "Lindt"-Aromen herausfinden, während der Konkurrent "Oberweis" zweifellos "Valrhona"-geprägt ist. Doch selbst eine Marke wie "Lindt" weist unterschiedliche Geschmacksrichtungen auf, je nachdem ob die Schokolade in der Schweiz oder in einem Werk in Frankreich oder Belgien hergestellt wurde.

Ein richtiger handwerklicher "Chocolatier" verzichtet natürlich auf jeglichen Ersatz von Kakaobutter durch andere natürliche, künstliche oder gar genmanipulierte Zusätze, wie sie die EU seit der umstrittenen Richtlinie zulässt. Lediglich auf Lecithin mag kaum einer verzichten. Die Produkte des Chocolatiers Clieuzel aus der Normandie und die an jenem Abend zu degustierende TransFair-Schokolade 70% gehören zu den wenigen, die auch auf diesen fragwürdigen Zusatz verzichten.

Dass der Schokoladengeschmack letztendlich eine Gewohnheitssache ist, zeigten die sehr unterschiedlichen Beurteilungen der verunsicherten TeilnehmerInnen an der Degustation. Einig war man sich lediglich in zwei Dingen. Die "Pâte de cacao" 100% von Lindt ist quasi ungenießbar, auch wenn ein kleiner bitterer Krümel als einmaliges Geschmackserlebnis irgendetwas prickelnd ist. Und das Wildschwein mit bitterer Schokoladensauce mit anschließendem dreifachen Schoko-Dessert des Bourglinster Schlossrestaurants konnte restlos überzeugen.

Als eine der nächsten Veranstaltungen kündigt "Slow Food" übrigens eine Degustation verschiedener Pfeffersorten an. Da bleibt wohl kein Auge und keine Nase trocken.

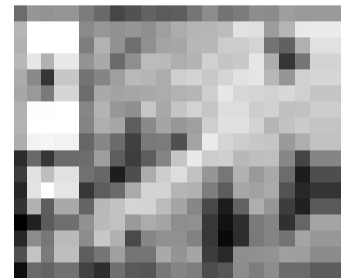


Paris Siesta

(roga) - OK, les jours traditionnels pour visiter Paris - à prix fort entre les fêtes - sont révolus jus-

qu'à nouvel ordre. Les habitués de Paris ont peut-être remarqué que pour les petits dîners sans prétention la scène des restos parisiens est quelque peu uniforme. Pour les adresses non-ethniques, on cherche l'aiguille dans le foin, mais on trouve ... Tenez, au croisement très fréquenté des bords Montparnasse et Raspail. Le resto **La Siesta** fait un peu décor mexico-méditerranéen: couleurs fortes rouge-jaune, décoration soignée mais simple, un air de jardin avec une verrière claire. Long zinc et service efficace à la française pourtant, plat du jour à prix modique, combinaison intéressante entre plats traditionnels et un air d'innovation à la méditerranéenne. Un restaurant charmant où l'on aime retourner au bout d'une promenade de quartier ou d'une visite de la Fondation Cartier.

Restaurant La Siesta: 16, rue de la Grande Chaumière, F-75006 Paris, Métro Vavin. Tél. 01-43262805.

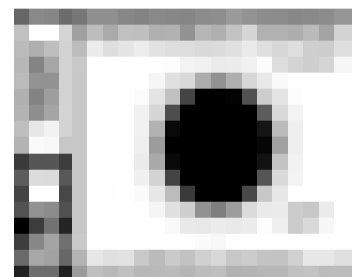


No more slavery!

(rg) - Wenn man von menschenverachtenden Arbeitsbedingungen spricht, denkt man heute mehr an ILO-Standards als an

Sklaverei. Dass diese nicht ausgestorben ist, zeigt der amerikanische Professor **Kevin Bales** in seinem Buch **Die neue Sklaverei**. Mr. Bales führte seine Recherchen vor Ort. Fünf beeindruckende Fallbeispiele werden vertieft: die Ausbeutung von jungen Frauen in der thailändischen Prostitution, die "traditionelle" Sklaverei in Mauretanien, die Sklavenarbeiter bei der Holzkohlegewinnung im brasilianischen Minas Gerais, die Ziegel brennenden Kinder in Pakistan und die Schuldknechtschaft auf den Äckern des Ganges-Tals. Ein ebenso erschütternder wie hilfreicher Beitrag zur Globalisierungsdebatte.

Aus dem Englischen ("Disposable People. New Slavery in the Global Economy", University of California 1999) von Inge Leipold, Antje Kunstmann Verlag München 2001, 382 S., 22,50 Euro.



Retour au Chianti

(rg) - On peut faire ce qu'on veut: au bout de moult périples en terroirs de vins, on revient toujours à ses premiers amours. Un bon Chianti Riserva, peut-on

espérer mieux? Et s'il est en viticulture biologique en plus, comme ce **Fattoria Ispoli**, tout espoir est permis. Le domaine ne déçoit pas, même s'il n'appartient plus à Niccolo Macchiavelli, mais au négociant allemand Bernd Mattheis. Ce "Chianti Classico Riserva" est élaboré à partir de Sangiovese, le cépage traditionnel du Chianti, et de Sangiovese, typique du Brunello. Après un processus biologique certifié AIAB il est élevé 24 mois en fûts de 30 hl. Fort d'une grande année, ce millésime 1997 a tous les atouts d'une grande Riserva: force, élégance, concentration et une très longue finale. Le domaine produit également un Chianti Classico ordinaire, un blanc Ispolaia et un vino da tavola plus rare Ispolaia rosso.

Fattoria Ispoli: Via Santa Lucia 2, I-50024 Mercatale Val di Pesa (Fi) Italia. Importation: www.delinat.de