



Sagt eine Nachbarin zur andern: "Schon das Buch 'Eise Minett' gesehen? Anscheinend sind wir da auch drin."

(Foto: Guy Hoffmann, aus "Eise Minett")

## EISE MINETT

# Mënsche vun Stol an Eisen

**Guy Binsfelds neuester Bildband behandelt Luxemburgs Land der Roten Erde. Schmelzen, "Uarbeschter", Boccia, alles ist da. Doch kämpften die "Uarbeschter" irgendwann mal?**

Der Kaufrausch ist vorbei, die Geschenke verschenkt, der "Kuarschnatz" der Verlage passé. Wie zu jeder Weihnachtssaison publizierte der umtriebige Verlag des Guy Binsfeld auch letztes Jahr wieder einen Prachtband, den sich Otto Normalverbraucher sonst nicht kaufen würde, der mit seinem stolzen Preis von rund 100 Euro und seinem prächtigen Habitus für ein Geschenk aber gerade recht kommt.

Wir kommen nun etwas spät mit unserer Rezension. Wir ließen uns Zeit, hätten anderenfalls rasch durch die farbenfrohen Seiten des Bildbandes geblättert und dann irgendwann eine wohlgesonnene Kurzz Rezension veröffentlicht. Was vielleicht für den Verlag wichtig gewesen wäre: Immerhin gibt es in verschiedenen Zeitungen kaum eine Besprechung von Binsfeld-Büchern - ist ja eine ernste Konkurrenz für die eigenen Produkte.

"Slow reading" also, mit der notwendigen Distanz zum ersten, wie üblich äußerst positiven Eindruck. Auch die etwas detailliertere Lektüre bestätigt diesen. Guy Hoffmann, der Starfotograf des Binsfeld-Verlags, hat sich eine noch schwierigere Aufgabe vorgenommen als bei den vorherigen Bildbänden. Immerhin laufen das Ösling, die Mosel und die Stadt Luxemburg von pittoresken und fotogenen Ecken nur so über. Doch das Minett? Viele Fotografen sind bereits an dem schwierigen Brocken gescheitert. Grandios war die Minett-Szenerie lediglich dann, wenn mit Schwarz-Weiß gearbeitet wurde, wie weiland von Jim Conrady oder Marcel Schroeder.

Am ehesten fotogen sind da noch die ehemaligen Tagebaugebiete, vorzugsweise wenn sie im

herbstlichen Abendlicht schimmern, wie sie das Titelbild von "Eise Minett" zeigt. Doch was mag ein Fotograf aus den langweiligen Häuserzeilen der Werksiedlungen, aus den "Döppefester" zu Ehren der Heiligen Barbara mit Fahnenweihen und Mandolinemusik herausholen? Da gibt es eigentlich nur zwei entgegengesetzte Alternativen: entweder versuchen, die Realität zu beschönigen und selektiv die einigermaßen passablen Ecken im Postkartenstil in die Fotografie hinüberzuretten. Gescheitert an solch einem Unterfangen ist Armando Bausch, der mit seinem kürzlich herausgegebenen Bildband "Der Süden Luxemburgs" (Saint-Paul 1997) in eben diese Falle getappt ist. Eine zweite Alternative wäre der Ansatz "Öde Orte", wie er in Deutschland in Mode gekommen ist. Also die schonungslose und beinahe künstlerische Inszenierung der postindustriellen Dekadenz.

Nun gut, Guy Hoffmann beschönigt im Grunde auch ein bisserl. Auf einmal glänzen biedere Schrebergärten in dramatischem Licht, banale Buchenwälder sind Nationalparks würdig.

Aber Hoffmanns gesammelte Beschönigungen sind nicht in einer selektiven Wahrnehmung begründet, sondern ganz einfach im fotografischen Talent dieses Teufelsfotografen. Jeder Amateurfotograf würde sich freuen, wenn er die Banalität des Augenblicks, wenn zum Beispiel Modellflieger aufsteigen oder die Fahne geweiht wird, derart intensiv und spannend inszenieren könnte. Oder "knipst" Hoffmann zu jeder Gelegenheit ein halbes Dutzend Filme, woraus sich am Ende eine Fotografie herauschält? Sei's drum, unseres Neides kann er sich sicher fühlen.

## Rote Erde des Arbeitsfriedens

Heikler wird es allerdings, wenn versucht wird, die Südegeion in Texte einzufangen, die für einen populären Geschenkband nicht allzu akademisch sein dürfen und dennoch nicht nur nach Touristenführer klingen.

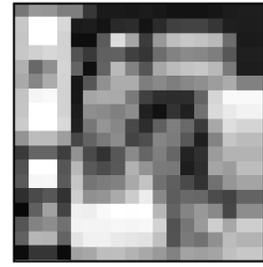
Der Verlag hat hier weder eine der Historiker-Koryphäen wie Denis Scuto oder Lucien Blau zum Textmarker erkoren, noch einen literarischen Chronisten der Region wie Jhemp Hoscheit oder Jean Portante, sondern die Nachwuchsautorin Paula Almeida, die in der Verlagsabteilung des "Service Information et Presse", der Propagandazentrale der Regierung, arbeitet. Bereits ihr erster Beitrag zur Luxemburger "Mémoire collective" wurde von LeserInnen mit Begeisterung und von der Publizistik-Szene mit neidendem Schweigen aufgenommen. In "Le Luxembourg de toutes les couleurs" machte sie sich recht unbefangen daran, die Zeugnisse sehr verschiedener in Luxemburg lebender AusländerInnen einzufangen. Vielleicht das erste nicht langweilige Buch über Babylon Luxemburg.

Wenn das dann eine neue und erfolgreiche Masche sein soll, so hat sie Frau Almeida auch hier als Grundansatz gewählt. Mit Erfolg, denn die recht umfangreichen Textpassagen leben von der Nähe, die die Autorin zu den Menschen verschiedenster Herkunft schafft. Doch reicht es, Porträts von pensionierten Bergarbeitern, herumwieselnden Botanikern oder pensionierten Laden-Emmas aneinanderzureihen? Auch wenn diese spannenden Porträts sicherlich mehr verraten über die Identität einer Region als belebte Analysen.

Und gerade die fehlenden "Links" zwischen den schillernden Figuren stellen denn auch den einzigen Ansatzpunkt für Kritik dar. So tauchen die Worte "Gewerkschaft" oder "Arbeitskampf" jedenfalls in diesem Buch kaum auf. Der unbedarfte Leser müsste gar den Eindruck bekommen, seit dem Gutmenschen Emil Mayrisch hätten sich sämtliche Arbeitskonflikte und Klassenkämpfe im Wohlgefallen des Luxemburger Tripartite-Modells aufgelöst. Doch dieses Modell stammt erst aus den siebziger Jahren, und davor fetzte es auch im "Minett" mal ganz ordentlich zwischen dem roten Differdingen und dem rosaroten Düdelingen. Haben es die Gewerkschaften mit ihrem Konsensmodell in kürzester Zeit geschafft, sich selbst aus der "Mémoire collective" zu streichen? Wie dem auch sei, es besteht ohne Zweifel ein riesiger Bedarf an gründlicher Aufarbeitung der rezenten Geschichte in Luxemburgs Süden, sei es im künftigen Dokumentationszentrum auf Belval oder in Düdelingen, Differdingen und anderswo.

Einige erwähnenswerte Mängel dieses Buches also, doch im Vergleich zu den immensen Verdiensten dieses für alle minimal an Luxemburgs Süden interessierten BürgerInnen unerlässlichen Text- und Bildbandes sind das nur Kinkerlitzchen.

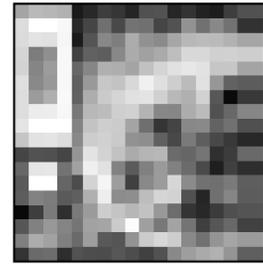
Robert Garcia



**Koscher, Falafel und Lesbenbar in Jerusalem** (rg) - Ursprünge und Wandlungen jüdischen Essens interessieren sicherlich viele Gourmets. Der jährlich erscheinende "Jüdische Almanach" hat sich

2002 vorgenommen, **Vom Essen** zu berichten. In den spannenden Beiträgen erfahren die LeserInnen alles über Koscher, Küche der Sefardim und der Aschkenasim, über Multikulti-Küche in Israel oder die Traditionen in New York. Viele Köche verderben hier nicht den Brei, denn der ist in der jüdischen Küche alles andere als einheitlich. Höhepunkt der Sammlung ist jedoch der Erfahrungsbericht der Hamburgerin Anne-Marie Kassay-Friedländer, die 1995 nach Jerusalem auswanderte, um dort Wirtin zu werden. Und wie ihr Lokal erst Kunden anzog, als jüdische Fundamentalisten Sturm gegen ihre Öffnungszeiten liefen und wie schließlich ihr jüdisches Restaurant zum Musiklokal "Leila" und zur Lesbenbar "Lulu" mutierte. Wem das nicht ganz kosher erscheint, die/der verpasst köstlichen Lesegenuss.

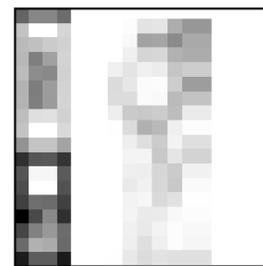
**Jüdischer Almanach: Vom Essen, Jüdischer Verlag Frankfurt 2002, 134 S., 14,50 €.**



**BiCeBG** (rw) - Décor (petit-)bourgeois, plats italiens classiques, ambiance feutrée: avec ce concept, emprunté d'ailleurs à une société franchising ayant ouvert des restaurants sem-

blables dans d'autres villes d'Europe et des Etats-Unis, M. Mines et Mme Gottardi semblent avoir visé juste. Les VIP, ainsi que ceux et celles qui voudraient l'être, défilent dans le **ristorante Bice** qui a ouvert ses portes rue Notre-Dame. Lambris de bois à l'ancienne, service en uniforme, accueil "chaleureux": si vous aimez ça, vous apprécierez également une cuisine italienne appétissante et même fine, mais sans expérimentations exagérées. Les pâtes et le risotto sont excellents, la tagliata très correcte, les desserts agréables. A notre humble avis cependant, un zeste de créativité pourrait ajouter à leur saveur. La carte des vins par contre est plus originale, et les prix des vins sont corrects.

**Ristorante Bice, 23-25, rue Notre-Dame, tél. 22 44 07.**



**Hellas bio** (rg) - Trouver au Luxembourg des vins grecs qui ne portent pas l'étiquette d'une des grandes sociétés exportatrices comme Boutari est une mission presque impossible.

Et pour trouver un vin hellénique issu de l'agriculture biologique il faut déjà se déplacer à Sarrebruck dans une des nombreuses boutiques bio du quartier des étudiant-e-s. Toujours est-il que ce Cabernet Sauvignon, millésime 2001, de chez **Papakonstantinou** nous a surpris à maint égard. D'abord il ne correspond point au stéréotype des vins méditerranéens très corsés. Ensuite, il rappelle plutôt un Bourgogne du point de vue de son élégance presque légère. Enfin, ses arômes et ses tanins résiduels sont suffisamment complexes pour en faire un cru dépassant de loin le vin des tavernes chanté par Udo Jürgens. Voyageur, si tu vas à Sarrebruck ...

**Papakonstantinou: Cabernet Sauvignon et Grenache 2001, vin de Schimitari (Theben), www.epikouros.gr (site en construction).**

Paula Almeida, Guy Hoffmann: *Eise Minett, Luxemburgs Süden - Land der roten Erde, Editions Guy Binsfeld 2002, 98 €.*