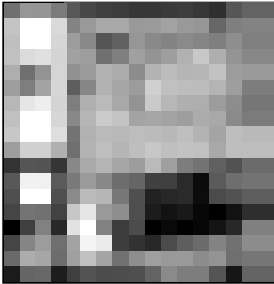




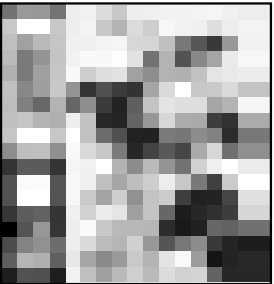
**Souvenir d'Espagne**  
(ramon) - La première rencontre eut lieu à Burgos dans le petit bar au bas de l'hôtel, tenu par le patron lui-même. Que boire une nuit d'été, après un repas lourd, avant d'aller se coucher? Enfouie dans la collection de digestifs mondialisés, cette liqueur espagnole attira notre attention. "Un cuarenta y tres, por favor." L'expérience fut concluante, et renouvelée avec plaisir chaque soir de notre séjour. Depuis quelque temps, le "43", nommé d'après sa teneur en alcool, a fait son apparition dans les supermarchés grand-ducaux. Cette liqueur anisée de couleur jaune se boit normalement sur quelques cubes de glace. Son goût direct et relativement doux en fait un alcool moins subtil que la Chartreuse mais qui vaut bien l'Izarra.

Elle se prête étonnamment bien à des recettes de cocktail, par exemple avec de la tequila et du jus de limette: c'est très éloigné du Margarita, mais met bien en valeur les saveurs d'amande du "43" sur fond de parfum d'agave.



**Stanley de la bouffe**  
(rg) - Successeur dissident du "Petit futé", le guide gastronomique *Explorator* est désormais un classique du terroir et compte parmi les activités plus sensées de la boîte "mké". Si l'on fait abstraction des interviews un peu anodins de diverses "personnalités", l'attrait principal du guide reste le listing précis de quelque 600 restos, bars et clubs inégalement éparpillés sur le territoire luxembourgeois. Avec toutefois une nette préférence pour le centre et sa périphérie, le sud restant très orphelin. Contrairement à la rubrique hebdomadaire du WOXX, l'Explorator s'abstient trop souvent de commentaires subjectifs, et reste donc plutôt un annuaire qu'un guide plus ou moins fiable. Néanmoins, les données concrètes, heures d'ouverture incluses, en font un bottin indispensable pour les baladeurs de restaurants de toutes les cuisines et des boîtes à la mode.

**Explorator: City Guide Luxembourg 2001, 300 LUF dans les kiosques.**



**Tolle Knolle**  
(rg) - Wussten Sie, dass es fast zwei Jahrhunderte dauerte, bis die *Kartoffeln* sich in Europa von der Blütenstaude zum landwirtschaftlichen Grundprodukt gemausert haben? Dass der Vitamin-C-Gehalt der Knolle dem des Apfels ziemlich nahe kommt? Was heute Volksspeise ist, galt nach dem Erstimport als Delikatesse. Heute wird die Kartoffel jedoch in all ihren Facetten neuentdeckt. Die Autorin Wiebke Buckow resümiert Geschichte, Soziologie und Gastronomie rund um die tolle Knolle in einem wunderbaren Gesckenbüchlein. Hinter dem schmalen, weinroten Einband verbirgt sich eine Fülle von geschickt zusammengefassten Informationen. Und wer auch noch praktischen Nutzen haben möchte, der findet am Ende eine Reihe von zum Teil sehr originellen Rezepten. Eine delikate Buchknolle, die man nicht nur Kartoffel(fr)essern schenken möchte.

**Wiebke Buckow: Kartoffeln, Anleitung zum Umgang mit einer Delikatesse, Europäische Verlagsanstalt 2001, 96 S., 572 LUF.**

LETZEBUERG KULINARESCH

# Panéiert Schwéngsféiss a Kuddelfleck!



Kiirmeskascht: Luxemburger Gemütlichkeit zum Reinbeißen.

(Fotos: Guy Hoffmann)

**Wie steht es um die luxemburgische Küche? Hat sie eine Zukunft in Zeiten von Fast Food und Slim Fast? Dies und mehr war Thema eines Slow-Food-Abends der besonderen Art.**

Es war ein deftiger Abend zu dem das luxemburgische Convivium (1) der internationalen Slow-Food-Bewegung am 12. Mai 2001 in das Restaurant Bisdorff nach Berdorf geladen hatte. Auf dem Programm standen neben einem Vortrag von Georges Hausemer, Autor des Buches "Luxemburg Kulinarisch" (2), ein großes Buffet mit luxemburgischen Spezialitäten, zubereitet von Sylvie Bisdorff.

Nach einem Exkurs in früheste kulinarische Kindheitserinnerungen, gespickt mit Anekdoten aus seinem Elternhaus, ging Georges Hausemer auf die Recherchen zu seinem Buch ein, Recherchen, die mehr als zwei Jahre dauerten. So beginnt das Buch auch mit einem ausführlichen Kapitel über die Einflüsse der verschiedenen Völkerwanderungen, Besatzungen, Kriege und Epidemien auf die Essgewohnheiten der Menschen in unserer Gegend.

Ob nun allerdings *Judd mat Gaardebounen* und *Kachkéis* luxemburgischen oder spanischen Ursprungs sind, wurde auch an diesem Abend nicht geklärt.

Eine Blitzumfrage, die Hausemer vor der Veranstaltung in seinem Bekanntenkreis durchführte, ergab, dass es heute vor allem die *Fritten* sind, die gemeinschaftlicher Nenner in luxemburgischen Küchen zu sein scheinen.

Ein Grund für das Verschwinden luxemburgischer Gerichte von unseren Tellern und die Hauptursache der Verarmung im Kochtopf schlechthin ist sicherlich der notorische Mangel an Zeit, den wir

heute alle beklagen. Mangel an Zeit, die entsprechenden Produkte einkaufen zu können, Mangel an Zeit für die Zubereitung der Gerichte. So gibt es eben eher fantasievolle *Fritten* als *geflockte Gromperen* oder *gequellte Gromperen mat Porettenzapp*.

Eine weitere Gefahr, die der luxemburgischen Küche den Gar aus machen könnte, ist unsere heutige Lebensweise, bei der körperliche Arbeit immer mehr in den Hintergrund tritt und Schlankheitskuren als letzte Sinngebung gepriesen werden. Klar, dass die kalorienreichen Mehl- und Eierspeisen, sowie die deftigen luxemburgischen Fleischgerichte Überlebensprobleme haben.

Hinzu kommt, dass aufgrund der Lebensmittelskandale, allen voran BSE, der Konsum von Fleisch und Innereien ohnehin rückläufig ist. Da die luxemburgische Küche aber alles andere als vegetarisch ist, versteht man, dass es schlecht steht um die Zukunft von *Kuddelfleck*, *Träipen* & Co. So findet man nur noch in wenigen Restaurants, ganz zu Schweigen von den sogenannten Gourmettempeln, authentische luxemburgische Gerichte auf der Speisekarte.

Verschwinden die luxemburgischen Spezialitäten allerdings immer mehr von den Speisekarten, und gibt es erstmals in der Geschichte kaum noch eine mündliche Überlieferung der luxemburgischen Kochkunst zwischen den Generationen, droht in der Tat ein Großteil unseres kulinarischen Erbes verloren zu gehen und in Bücher oder Ausstellungen verbannt zu werden.

Allerdings ist es noch nicht zu spät, dieser Entwicklung entgegen zu wirken. Slow Food Luxembourg hat sich dies zur Aufgabe gemacht.

Und warum sollte es nicht möglich sein, auch in Spitzenrestaurants, *Feierstengszalot* als Vorspeise, *Träipen* als Gericht, *Stäerzlen* oder *Kniddelen* als Beilage und *Schnéicreme* als Nachschisch anzubieten? Dies scheint doch vor allem eine Frage der Zubereitung und der Portionen zu sein.

Was wir heute als luxemburgische Küche verstehen, ist in Wirklichkeit eine über Jahrhunderte gewachsene Kochkunst, die sowohl durch die wirtschaftliche Entwicklung, durch Kriege und Hungersnöte, als auch durch die Essgewohnheiten der verschiedenen Völker, die sich in unseren Breiten niederließen, entstanden ist. Demzufolge ist es nur selbstverständlich, dass auch in Zukunft eine Beeinflussung unserer Küche durch die vielen anderen europäischen und nicht-europäischen Esskulturen, die sich mittlerweile in Luxemburg finden lassen, stattfinden wird.

## Luxemburgische oder europäische Küche?

*Kachkéis*, *Kuddelfleck* und vieles mehr sind zwar luxemburgische Spezialitäten, finden sich aber in abgewandelter Zubereitung auch bei unseren ausländischen Mitbürgern. Ja, sogar der *Bacalau* (Stockfisch) war bereits im 15. Jahrhundert ein wichtiges Nahrungsmittel unserer Vorfahren. Die europäische Dimension unserer Küche liegt also auf der Hand, und wie so oft in Fragen europäischer Harmonisierung gilt es auch in Sachen Essen, die Vielfalt der Zubereitungsweisen zu erhalten und vor allem zu genießen.

Mit seinem Buch hat Georges Hausemer einen entscheidenden Beitrag zur Überlieferung unserer Kochkunst und zum Erhalt unseres kulinarischen Erbes geleistet, und so sollen die im Buch abgedruckten über 100 typischen luxemburgischen Gerichte (von Sylvie Bisdorff verfasst und von Guy Hoffmann meisterhaft fotografiert) zum Nachkochen anregen.

Man wird sehen, wohin die Entwicklung der luxemburgischen Küche gehen wird, und ob die verschiedenen Versuche, sie vor dem Vergessen zu bewahren, gelingen werden.

Hingewiesen sei in diesem Zusammenhang auch auf die kommende Neuauflage des Buches "Kachen an Brachen" (3) in dem ein Versuch unternommen werden soll, die deftige luxemburgische Küche mit heutigen Ess- und Kochgewohnheiten in Einklang zu bringen.

Thierry Origer

- (1) *Slow Food Luxembourg a.s.b.l., 613, rue de Neudorf, L-2220 Luxembourg*
- (2) *Luxemburg Kulinarisch, Editions Guy Binsfeld, 3.975 LUF*
- (3) *Kachen a Brachen, Neuauflage bearbeitet von Maischi Tibessar, Editions Guy Binsfeld, erscheint im Herbst 2001, ca 849 LUF.*

VEGETARIAN FAST FOOD

# Eine Pommes ist eine Pommes ist eine ...



Mager ist das Fast-Food-Angebot für VegetarierInnen in Luxemburg.

(Fotos: Armand Turpel)

Wer in Luxemburg preisgünstig eine schnelle, warme und fleischlose Mahlzeit essen will, hat nicht viel Auswahl: Pommes, Pommes und noch mal Pommes.



Orginal-Luxemburger Delikatesse: "Gromperekichelcher" auf der "Garer Kirmes".

(ik) - Sie kennen das. Sie sind unterwegs von A nach B, möglicherweise gestresst in der viel zu kurzen Mittagspause oder auf dem Weg ins Kino. Da packt Sie plötzlich dieser Heißhunger. Der Weg nach Hause ist zu weit oder ohnehin vergebens: Der Kühlschrank gibt seit Tagen nichts Essbares mehr her. Ein Restaurantbesuch kommt nicht in Frage - finanziell sieht es bei Ihnen nicht sehr rosig aus und Zeit haben Sie auch keine. Ein kaltes belegtes Brötchen reizt nicht: Warm muss es sein, schnell und billig.

"Zum Glück", denken Sie, "gibt es ja Imbissstuben" (wer hipp sein will, denkt "Take outs" oder "Take aways"). Sie betreten eine dieser apart dekorierten Buden, in der Nähe des Bahnhofes ... und ziehen ein langes Gesicht.

Als überzeugte VegetarierIn (ob aus Prinzip oder bloß aus Fleischüberdruß weil Ihre Mutter früher jeden Tag totes Tier serviert hat, ist hier nebensächlich) haben Sie das Nachsehen: Hamburger, Kebab, Thüringer, sogar Baguettes mit Fritten und Hähnchen oder Schnitzel auf Brot zeigt die Tafel mittels appetitlich aufgemachter Fotos an. Aber etwas ohne Fleisch?

"Des frites", schlägt der verschwitzte Mann hinter dem Tresen leicht genervt vor. Schließlich sind

Sie nicht der einzige Kunde. Das weiße T-Shirt mit dem roten "Istanbul"-Schriftzug klebt an seinem Körper. Und was sonst? Ein "Rien" ist die mürrische Antwort. Also nehmen Sie, was Sie kriegen können.

Die Portion Pommes, die Sie für 50 LUF erhalten, verbessert Ihre Laune nicht gerade: Labberig, auf immer gleiche Größe geklont und im Geschmack wie eingeschlafene Füße.

Nach diesem ersten Besuch wollen Sie nicht einfach aufgeben (Sie sind neu in Luxemburg und mit der Imbisskultur noch nicht vertraut). Also beim nächsten Heißhunger und nächster Ebbe in der Kasse wieder eine Snack-Bar angesteuert, dieses Mal ein paar Straßen weiter an der Place Wallis. Die Dame hinterm Tresen wirkt freundlicher. Dafür sieht das Ambiente alles andere als Vertrauen erweckend aus: In der Vitrine locken verschrumpelte dunkelbraune Hähnchen, graue Würstchen und grobschlächtige blutige Fleischbrocken, die allesamt aussehen, als hätte sie der vorherige Besitzer in der alten Metzgertheke vergessen. Auf den ersten Blick nichts Vegetarisches. Doch siehe da, die Tafel preist - neben Pommes - eine Spezialität des Landes an: Gromperekichelcher. Arglos kaufen Sie beides. Um ein paar Minuten später zurückzukehren und zwei Dosen Wasser dazu zu bestellen. Es sind die Gromperekichelcher - die Köchin muss verdammt verliebt sein (Die Pommes für 70 LUF schmecken immerhin annähernd nach Kartoffeln).

So touren Sie von einer Snackbar in die nächste - das Ergebnis ist eigentlich immer dasselbe: Luxemburgs Imbissstuben sind nicht auf vegetarische Anfragen vorbereitet. Keine Frühlingsrolle, Gemüsepizza oder Börek mit

Spinat und Schafskäse, keine Auberginen- oder Zucchini-Pita und auch keine Mini-Gemüseaufläufe.

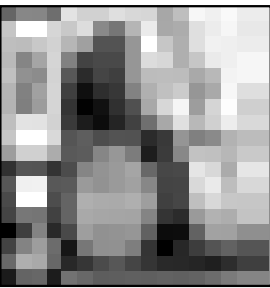
Sie entwickeln sich dafür allmählich zum/zur PommesexpertIn: Bei den großen Fastfood-Ketten ist die Bedienung zwar schneller, doch dafür sind die kleinen Kartoffelstäbchen meist lauwarm bis kalt. Von knusprigem Goldgelb kann keine Rede sein. Die kleinen türkischen und arabischen Imbisse kaufen wohl alle beim gleichen Großhandel: Die Fast-Food-Fritten schmecken hier allesamt gleich fade, sind aber nicht so mickrig dünn wie bei den Amis.

Nicht im Geschmack, dafür im Service existieren erhebliche Unterschiede. So gibt es im fast schon gemütlichen Snack-Restaurant "Karadenz" an der Place de Paris zum ersten Gericht eine KundInnenkarte dazu. In deren rechteckige Kästchen stempelt der nette Wirt nach jedem Gericht einen kleinen Hamburger. KundInnenentreue zahlt sich aus: Wer die zwölfte Mahlzeit überlebt hat, bekommt ein Kebab gratis (ob es auch ein Recht auf Gratis-Fritten gibt, ist der Autorin nicht bekannt).

Von den gestandenen Damen im für seine Hamburger berühmten "Take out" schräg gegenüber vom Bahnhof bekommen Ungeduldige schon mal den mürrischen Tipp, gefälligst zu "Schreck Donald's" zu gehen, wenn sie es eilig haben. Wie gesagt, die Hamburger sollen das Warten wert sein. Die Pommes sind es nicht, und etwas anderes ohne Fleisch gibt es nicht.

## Falafel mit Knödel

Dann geschieht das kleine Wunder: Eine Tages, Sie unternehmen mal wieder eine Ihrer mittlerweile schon zur Gewohnheit gewordenen SnackBar-Touren, stoßen Sie auf eine Bude ("Snack Lisbon") mit einem überraschenden Angebot: Falafel. Das ist jene arabische Spezialität aus saftigen grüngelben Kirchererbsenbällchen in Fladenbrot mit Salat, Tomaten und leckerer Sesamsoße. Denken Sie. Für 140 LUF erhalten Sie vier hart gepresste, furztrockene Miniknödel in einem ebenso trockenen Brot, garniert mit etwas, das wie Salat und Tomaten aussieht, aber keinesfalls so schmeckt. Oben drauf schwimmt verdünnte Mayonnaise. Oder soll das Tsatsiki sein? Nach einer vorsichtigen Kostprobe ist selbst Ihre in den vergangenen Monaten viel strapazierte Schmerzgrenze überschritten: unbedingt nicht empfehlenswert. Sie suchen den nächsten Mülleimer auf - und dann die Toilette. Auf Ihrer nächsten Imbisstour, diesmal auf dem Limpertsberg, pfeifen Sie auf Ihre Prinzipien und bestellen ... Kebab. Schräg gegenüber vom Szenecafé "Tramways". Der ist dort wirklich gut.

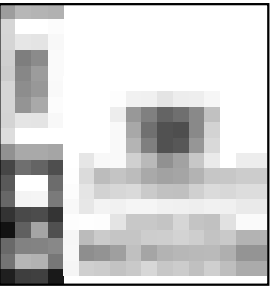


## Cru prioritaire

(rg) - Quelle histoire postmoderne! Le chanteur contestataire catalan Lluís Llach hérite de vignobles dans l'appellation de pointe Priorat en Catalogne. Il se met ensemble avec le

fameux domaine Mas Martinet pour produire le cru mythique "Cims de Porrera" - introuvable et extrêmement cher. Mais parallèlement, il soutient la coopérative des petits vignerons en leur achetant les raisins à prix fort et en les faisant vinifier par Martinet. Le résultat est formidable: avec ce vin **Solanes**, vous avez droit à un des nobles Priorat au prix de moins de 2000 Ptas, soit 500 LUF, ce qui est le quart des autres grands crus. Elaboré à partir de 90% de Carinyena et de 10% de Garnatxa, ce 1997 des "Costers de Porrera" par le domaine Vall Llach Martinet, est un cru élégant, fin et puissant à la fois. Un Priorat de grande qualité et accessible du point de vue prix. Hélas, il faut bien chercher pour trouver quelque importateur, ou sinon explorer la toile.

**Solanes: Priorat 1997 Costers de Porrera, Vall Llach Martinet.**



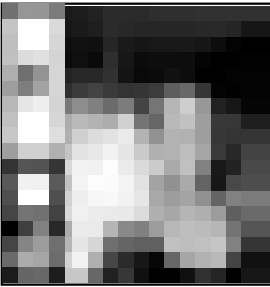
## Schloss Monaise

(thor) - Klingt teuer und nobel, ist es aber nicht. Zumindest verglichen mit ähnlichen Häusern hierzulande. Die Rede ist vom Restaurant **Schloss Monaise**, gelegen in Trier-Euren

direkt an der Mosel. Auch wenn es sich in einem frühklassizistischen Gebäude befindet, ist das Interieur schlicht und modern. Am Herd steht der ausgezeichnete Koch Hubert Scheid, der raffinierte und sehr vielfältige Gerichte auf den Teller zaubert. Vorspeisen gibt es ab 12 DM, Hauptgerichte ab 35 DM. Erwähnenswert auch ein 4-gängiges vegetarisches Menü für 58 DM. Besonders gefallen hat der Biergarten auf der großen Terrasse an der Rückseite des Schlosses. Hier gibt es kleinere Gerichte, sowie in den Sommermonaten einen Außengrill. Wenn man möchte, kann man sich regelmäßig über die kulturellen Veranstaltungen (wie kürzlich eine Ausstellung des argentinischen Malers Diaz Suarez) informieren lassen.

Als Ausflugsziel und für warme Sommerabende sehr empfehlenswert.

**Restaurant Schloss Monaise: Trier-Euren, Tel. 0049-651-828670, www.schloss-monaise.de.**



## Cool und neblig

(ik) - Coole Gesellschaft und Discospaß gesucht? Dann ab ins **Elevator**, am besten Freitag oder Samstag Nacht. In bunten Räumen, zwischen gemütlichen Sitzgelegenheiten

und unter niedrigen Decken gibt es (leider nicht sehr originelle) Techno-Mucke bis zum Anschlag. Und jede Menge Leute, die was auf sich halten. Tanzen mit Zigarette in der einen und Bier in der anderen Hand. Wenn's die Person nebenan auf die nackte Haut bekommt, egal - Hauptsache Spaß. Den hat man auch. Denn allerlei schräge Vögel kann man hier beobachten: Menschen mit lässig über die Schulter geschnallter nagelneuer Sony-Video-Kamera und dunkler Rennfahrerbrille. Soll das helfen gegen die mitunter etwas grelle Discobeleuchtung? Wirklich gut sehen kann man ohnehin nicht: Neben dem DJ ist extra jemand angestellt, um die Nebelmaschine zu bedienen. Und der macht seinen Job mit Begeisterung - sehr zum Leid einiger BesucherInnen.

**Elevator, 48, rue de Hollerich, tél: 29 41 64**