



Accords arpégés
(thor) - Difficile de trouver mieux en ville, rapport qualité-prix. En effet, le restaurant **L'Arpège**, vis-à-vis du couvent Ste Zithe, a tout pour plaire.

Un accueil sympathique, une carte variée et des prix raisonnables pour une cuisine raffinée. Millefeuille de tourte (470,-), gâteaux de cailles (620,-), râble de lapereau farci au basilic (620,-), tous les plats sont succulents, bien proportionnés et agréablement présentés.

A midi on vous propose des suggestions du jour et du marché, ainsi qu'un plat diététique.

En ce qui concerne les vins, on peut se faire conseiller en toute confiance par le gérant, César Fontes, sommelier averti. Laissez-vous tenter par les vins portugais.

Même le guide Michelin a déjà eu un oeil sur ce resto et lui a attribué deux fourchettes plus que méritées. Un restaurant dont on reparlera sûrement. Réservation recommandée.

L'Arpège: 29, rue Sainte Zithe, Luxembourg-Gare, Tél. 48 88 08.



Hecke-Lëtzebuenger
(rg) - Als Zyniker wäre man geneigt zu sagen, die Stiftung "Hëllef fir d'Natur" wolle **100 km Hecken fir Lëtzebuerg** zur Abwehr der 700.000 MigrantInnen und Frontaliers anpflanzen.

Tatsache ist, dass trotz Anstrengungen in vielen Gemeinden die Zahl der naturnahen Hecken rückläufig ist. Dabei bieten diese nicht nur Tieren und Boden Schutz und Nahrung, sondern tragen entscheidend zur Verschönerung unserer durch grenzenlose Zonierung angegriffenen Landschaft bei.

Wer selbst kein Grundstück besitzt, wo er die staatlich subventionierte Pflanzaktion vornehmen kann, oder wer trotz aller Vorzüge hinter Thuja-Gardinen verharren möchte, kann sich trotzdem an der Aktion der "Hëllef fir d'Natur" beteiligen. Nach der Patenschaft für saure Bäume kann mensch nun auch für 24,79 € Pate über 3 METER Hecke werden und damit ein echter Hecke-Lëtzebuenger werden.

Hecken-Patenschaft: Fondation Hëllef fir d'Natur, Haus vun der Natur, Kraizhaff, rte de Luxembourg L-1899 Kockelscheier. CCP 78999-41.



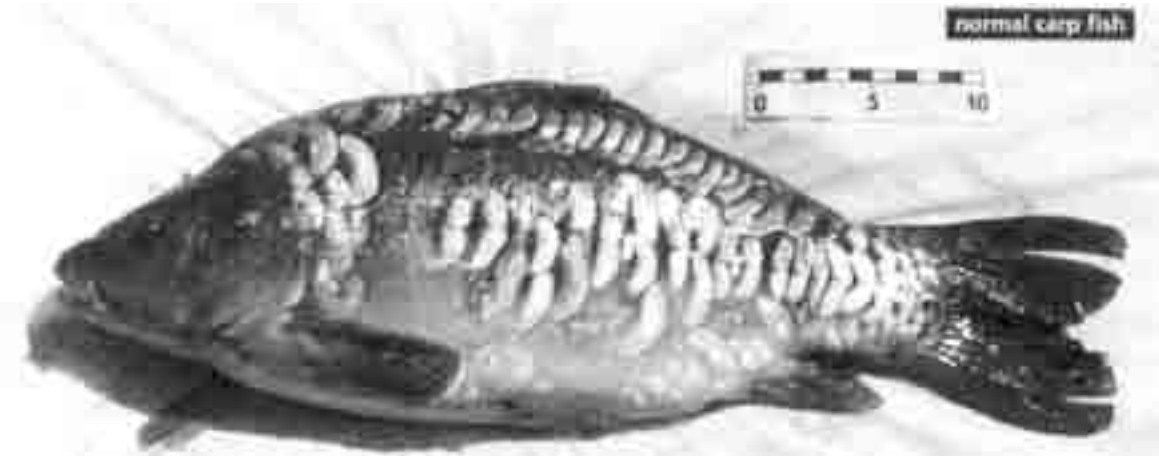
Un vrai Rioja
(rg) - A un certain moment, on aurait pu mettre les fameux vins de la Rioja aux oubliettes. Mais au milieu d'une mare de vins de masse médiocres, de

petits producteurs de qualité ont surgi dans les années 90. Et certaines grandes boîtes de les suivre. Telle l'"Union de Cosecheros de Labastida" dans la province basque d'Alava. La coopérative produit 4 millions de bouteilles, dont surtout les marques "Solagüen" et "Montebuena". Leur cheval de bataille est cette réserve **Manuel Quintano**, produite uniquement dans les années exceptionnelles. Le millésime 1995 est actuellement sur le marché. L'ayant dégusté à deux reprises, l'on peut sans équivoque constater qu'il s'agit d'un formidable Rioja: fin, puissant, tannique, sans trop de bois, moderne, mais avec des notes classiques. Les tannins un peu durs promettent une longue garde. Une lueur dans le mainstream Rioja et une réconciliation avec un grand terroir malhabilement exploité.

Manuel Quintano, Rioja Reserva 1995, Union de Cosecheros de Labastida, en vente dans des supermarchés pour env. 450 LUF.

POISSONS TRANSGENIQUES

Les monstres de la mer



Carpe naturelle *

Ils ne sont pas encore disponibles dans votre rayon poissonnerie. Mais bientôt les premiers poissons transgéniques pourraient apparaître à contre-courant de la pêche traditionnelle.

(roga) - Les carpes que vous pouvez acheter dans le rayon poissonnerie de votre supermarché ne vous paraissent pas assez grosses? Il est difficile de les trancher, d'enlever les arêtes, de nettoyer les menues petites impuretés, typiques à la plupart des poissons comestibles. Vous préféreriez de gros poissons sans trop d'arêtes et munis de filets gigantesques, évidemment à un prix très intéressant? Eh bien, l'industrie agro-alimentaire est sur le point de pouvoir répondre à tous vos souhaits.

Il aurait été étonnant que la science dite de "Frankenstein", qui a développé maintes variantes transgéniques - des bactéries aux humains, en passant par les ovins et les souris -, aurait épargné le vaste marché des poissons de mer et d'eau douce. Ce marché est certes déjà saturé, mais au vu de l'incertitude alimentaire générale, l'industrie peut raisonnablement envisager un marché du poisson profitable à moyen terme.

Piranhas transgéniques

Si les poissons transgéniques se trouvent encore dans le stade de l'expérimentation avancée, les premiers "claims" commerciaux sont en train d'être posés. Le 10 septembre dernier, Greenpeace a dénoncé le premier brevet accordé par l'Office européen des brevets de Munich sur un poisson transgénique. La société canadienne Seabright a réussi à obtenir le brevet EP578653 pour le saumon atlantique et toute autre variété de poisson porteuse d'un gène additionnel pour une croissance accélérée. Raison de plus pour intensifier la lutte contre la transposition de la fu-

neste directive européenne sur les brevets.

Qu'est-ce qui distingue maintenant les poissons transgéniques de leurs confrères naturels? Deux méthodes de base sont utilisées pour fabriquer ces poissons artificiels:

- gènes d'insectes: en trafiquant des gènes d'insecte dans la perche, des chercheurs américains veulent améliorer la résistance contre des maladies. Un tel poisson libéré pourrait transférer des maladies, contre lesquelles il est devenu résistant, à une population naturelle non immunisée.

- gènes humains: aux Etats-Unis, au Canada, mais aussi à Cuba et en Inde, différentes espèces de poisson ont été "améliorées" avec des gènes humains. But recherché: une croissance plus rapide et plus volumineuse, jusqu'à 150 pour cent. La tolérance à l'égard d'un déficit d'oxygène est également meilleure, pour cette raison de tels poissons pourraient survivre dans des rivières polluées. Petit désavantage: ces poissons ont souvent un aspect déformé et sont incapables de nager et de se nourrir convenablement.

Bien que ces futurs poissons soient destinés à être élevés dans des bassins de pisciculture au bord de mer ou dans des bassins d'eau douce, le problème principal sera celui de la contamination. Si l'industrie peut clamer que les mesures de sécurité dans les systèmes enclavés de bassins de mer sont parfaits, la réalité est tout autre. Déjà les premiers essais ont donné lieu à des fuites et des variétés nouvelles ont été disséminées à certains endroits. A l'échelle industrielle, il ne sera plus possible



Carpe transgénique *

de contrôler d'une manière appropriée tous les risques de dissémination. (En 1988, une tempête avait brisé les filets et amarrages de certains parcs d'élevage sur la côte norvégienne, permettant à un million de saumons de s'échapper en haute mer.)

En principe, des poissons transgéniques sont susceptibles de pouvoir être stérilisés afin d'éviter une contamination. Hélas, les méthodes de stérilisation ne seront jamais sûres à 100 pour cent. Une fiabilité de 99 pour cent est déjà jugée risquée, puisqu'un seul poisson transgénique fertile pourrait - dans certaines circonstances - détruire une population locale.

Déjà, plus de vingt espèces ont été recensées dans les revues scientifiques pour avoir fait l'objet d'expériences transgéniques. Cette liste montre qu'il serait illusoire de croire que l'intervention génétique se limiterait à des espèces élevées traditionnellement en aquaculture, comme la truite ou la carpe. Turbot, homard, saumon, crevette, font partie de la galerie des poissons et crustacés manipulables. Et l'on peut se demander quand ce sera le tour des gros bonnets des océans, comme le thon ou la lotte.

Coalition de circonstance

Curieuse coalition que celle des défenseurs de l'environnement comme Greenpeace et les pisciculteurs du saumon américain. Le saumon américain a un statut légendaire dans ce pays. D'ailleurs, la menace sur le saumon par la déforestation massive a eu plus d'impact sur l'opinion publique qu'une Julia Butterfly sur son arbre "Luna". Mais les pisciculteurs sont eux-mêmes dans de mauvais draps, puisque leurs méthodes sont souvent plus que douteuses. On comprend dès lors qu'ils font remarquer: "There are activist groups that are using the future threat of transgenic fish in aquaculture as a mean to oppose salmon farming as practiced today."

En effet, si l'on regarde de très près les méthodes de pisciculture moderne (cf. l'article ci-contre), l'on doit se demander si le choix entre les poissons transgéniques et la plupart des espèces élevées dans les systèmes enclavés du bord de mer ou dans les bassins d'eau douce n'aboutit pas à une alternative entre la peste et le choléra. Il n'est donc que logique de se battre sur les trois fronts: dénoncer la surpêche massive dans les océans, tenter d'éviter que des poissons transgéniques puissent être cultivés à grande échelle et mis sur le marché et enfin promouvoir une pisciculture durable en milieu naturel et en aquaculture écologique. En fin de compte, ce sera de nouveau le/la consommateur-trice qui sera la dernière instance pour décider de l'avenir des poissons artificiels, et peut-être de celui de la faune sauvage des océans.



Konventionelle Aquakultur: 700.000 Fische pro Teich?*

BIOFISCH

Von glücklichen Öko-Fischen

**Erste Hoffnungs-
schimmer backbord:
Das Angebot von Fisch
aus nachhaltiger Zucht
wächst und soll auch
bald gelabelt werden.**

(roga) - Wer sich angesichts der andauernden Fleischkrise nicht ganz dem Vegetariertum zuwenden möchte, dem bleibt oft nur die Alternative Fisch. BSE, Hühnerdioxin, Hormonputen ... da glaubt mensch gerne, dass die stummen Schwimmer von Dioxin, Kraftfutter und Fischmehl (sic!) verschont bleiben und der Inbegriff für reines, gift- und genfreies Essvergnügen sind.

Doch angesichts der Schreckensmeldungen über verseuchte Shrimps aus Südostasien, überzüchteter Lachs aus Norwegen oder Bachforellen aus überbevölkerten Zuchtteichen ist

auch das Image der Zuchtfische stark lädiert. Mit der Aquakultur, die sich einst als Alternative zur Überfischung und zu verseuchten Wildfischen anbot, geschah das Gleiche wie in der Tiermast. Die meisten Betriebe sind inzwischen zur profitableren Massentierhaltung übergegangen. Die Folgen: riesige Fischpopulationen auf engstem Raum, Bekämpfung der unweigerlich auftretenden Krankheiten mit Antibiotika, Fütterung mit Fischmehl, der Einsatz von chemischen Zusatzstoffen.

Doch zum Glück hat neben der Fleisch- auch die ökologische Fischzucht seit der BSE-Krise Aufwind bekommen. Anlässlich der Biofach-Messe in Nürnberg Anfang des Jahres wurde denn auch die "Teichgut Räucher-Forelle" zum Naturkostprodukt des Jahres gekürt. Die Forelle stammt vom ersten deutschen Zuchtbetrieb, der Bergischen Fischzuchtanstalt Rameil, die gemäß der Naturland-Richtlinien ökologische Forellen züchtet.

Auf Fischfang

Wer nun allerdings konsequent nur Fisch aus traditioneller Fischerei oder ökologischer Fischzucht kaufen will, hat es zur Zeit noch etwas schwer. In einigen Supermärkten kann lediglich das Verkaufspersonal auf gut Glück gefragt werden, ob der dargebotene Fisch "à la ligne" gefangen wurde oder aus industrieller Fischzucht stammt. Ob es darauf befriedigende Antworten gibt, ist fraglich. Zuverlässige Labels, die den Unterschied zwischen industrieller Hochseefischerei und handwerklichem Fischfang beziehungsweise konventioneller und ökologischer Aquakultur verbindlich festlegen, gibt es kaum - außer im Bioladen.

Das zuverlässigste Kriterium ist dort der Preis. Dass der Lachs aus ökologischer Fischzucht oder gar aus der Natur um ein Vielfaches teurer als konventioneller Fisch ist, liegt auf der Hand. Und damit ist auch das Dilemma der KonsumentInnen umrissen: Viele möchten jede Woche Lachs auf dem Tisch haben, doch Wildlachs ist ein aufwendig erworbenes Luxusprodukt.

Doch auch die ökologische Fischzucht ist alles andere als leicht zu bewerkstelligen. In einer Serie zu Biofisch beleuchtete kürzlich die Fachzeitschrift "BioPress" alle Aspekte der nachhal-

tigen Fischzucht. Die Problematik fängt damit an, dass ZüchterInnen sich zunächst entscheiden müssen, welche Fische sie züchten wollen. Verschiedene Verbände wie Demeter oder Bioland beschränken sich auf so genannte Friedfische. Diese fressen keine anderen Fische, sondern begnügen sich mit Schnecken, Larven oder Plankton. Naturland lässt auch Lachs und Forellen zu, allerdings muss bislang Fischmehl hinzugefüttert werden. Was bei den Bios mit Abfällen aus Biofisch geschieht. Zu den Richtlinien gehören neben dem naturnahen Aufwachsen auch noch Kriterien wie viel Platz, keine vorbeugende Medikamentenzugabe sowie keine künstlichen Futtermittel. Bio-Wildfische gibt es natürlich nicht. Lediglich Fisch aus zertifiziert nachhaltiger Fischwirtschaft ist auf dem Markt vorhanden. Und das zumeist in Dosen oder Glaskonserven.

In Luxemburg gibt es in ausgesuchten Supermärkten und Bioläden, die über ein Tiefkühlregal verfügen, tiefgefrorenen Bio-Fisch zu kaufen. Die Preise sind zwar vergleichsweise gesalzen, entsprechen jedoch zumindest teilweise dem Mehraufwand der ökologischen Haltung. Ein beträchtlicher Teil des Aufpreises ist außerdem den sich noch im Anfangsstadium befindenden Vermarktungs- und Vertriebssystemen zuzuschreiben. Frischer Bio-Fisch rentiert sich nur, solange ein Mindestabsatz garantiert ist. Aus diesem Grund kann es für ökologische Züchter interessant sein, verstärkt Einzug in die Fachgeschäfte und die Abteilungen der Supermärkte zu halten. Die Ankündigung der deutschen Verbraucherministerin Renate Künast, in Kürze ein Label für nachhaltige Fischwirtschaft einzuführen, kann dabei eine wichtige Signalwirkung haben.

Zukunftsbranche Bio

Dass es zur ökologischen Fischzucht keine Alternative gibt, zeigt die Kampagne "Stop Piratenfischerei" von Greenpeace. Auf den ersten Blick mag es widersprüchlich erscheinen, dass die Global Player in Sachen Umweltschutz gleichzeitig Sturm gegen Genfische und auch gegen die "traditionelle" Hochseefischerei laufen. Doch Zahlen aus einer Studie belegen das riesige Ausmaß des industriellen Fischfangs. Der hat aber auch gar nichts mehr mit den bunten Fischerbooten gemein, die aus den malerischen Häfen der Biskaya oder der Bretagne zum Fischfang auslaufen. Ökologische Teichwirtschaft bleibt also eine förderungswerte Alternative. Warum eigentlich nicht im wasserreichen Luxemburg?

** Illustrationen: Greenpeace*

Literatur:

Schrot&Korn 5/2001: Auf Fischfang im Bioladen, siehe www.naturkost.de;
Marc Mößmer: Serie Biofisch, in BioPress Nr. 24, 25, 26.



c.-à-d. de petites brasseries artisanales ciblées sur des bières spéciales.

Dans notre pays c'est la **Brasserie artisanale de Redange**, sous l'égide de Jean "Bully" Bollendorff, qui a commencé la production de bières spéciales à haute fermentation, non filtrées et à base de matières premières biologiques. L'organisation "Slow Food Luxembourg" organise une visite guidée de la brasserie par Jean Bollendorff. Outre des explications sur les modes de production artisanale et l'origine des matières premières, la soirée offrira l'occasion de déguster le trio de la série "Okult", la blanche, la rousse et la blonde. Un buffet de fromages et de jambons encadrera la dégustation des bières.
Soirée Bière Okult: jeudi, 15 novembre 2001 à 19h30 au Bistrot de la Brasserie artisanale de Rédange, 61, Grand-Rue. L'inscription se fait par virement de 450 LUF sur le CCP 171968-84 de Slow Food.



I love Colette

(rg) - Mauvaise nouvelle pour les fans de dames nommées Colette: le site "ilovecolette.com" est déjà occupé par un magasin, qui se définit comme "styledesignartfood". Celui-ci

est sis sur trois étages de la bouillante rue Saint-Honoré du 1er arrondissement de Paris et se nomme **colette**. Beaucoup de monde "dans le vent", des vendeurs blasés, une atmosphère nouvelle vague. Au rez-de-chaussée, une exposition d'objets design, du micro-réveil-matin à la caméra Leica. Peu d'objets exposés, l'accent est mis sur une présentation stylée. Les prix sont étonnamment modérés au vu de l'ambiance très design de la boutique. A l'étage, des habits et souliers pour des personnes très trendy, des livres sur l'architecture et le design. La section "food" se trouve au sous-sol. L'accent est mis sur des eaux minérales du monde entier et la pâtisserie de Pierre Hermé. Un espace exposition fait de cette boutique animée un lieu de surprises réitérées.
Colette: 213, rue Saint-Honoré, F-75001 Paris. www.ilovecolette.com ou www.colette.fr.



Tröstliches aus Klöstern

(rg) - Gewusst ist, dass in manchem Kloster nicht nur meditiert, sondern gar Köstliches produziert wird. In Paris gibt es Geschäfte mit Waren aus

klösterlicher Produktion, in Turin ein Restaurant mit Abteimenüs. Die Versandfirma "manufactum" hat nun die besinnliche Konsumnische in einem eigenen Katalog **Gutes aus Klöstern** besetzt. Neben verblüffend vielen Produkten zur Körperpflege, finden sich dort allerlei Leckerli: Konfitüre der Trappistinnen aus Vitorchiano, Pâtes de fruits aus Echourgnac, Anisbonbons aus Flavigny, Olivenöl aus Kreta oder der Provence und natürlich Weine: Südtiroler Crus aus Neustift, Côtes du Ventoux aus der Ardèche, Monasterio de la Oliva aus Navarra oder Saint-Porphyre der orthodoxen Nonnen aus Solan (cf. woxx Nr. 593). Liköre und Kräuteresenzen dürfen natürlich nicht fehlen. Abgerundet wird das verlockende Angebot durch Handwerkskunst, Bücher und sakrale Musik. Halleluja!
Gutes aus Klöstern: manufactum, Hiberniastraße 5, D-45731 Waltrop, Tel. (0049)-2309-939050, Fax - 939800, www.manufactum.de

Appell gegen die Umsetzung der EU-Patentdirektive 98/44/EC in luxemburgisches Recht

Patente auf Leben stellen die weltweite Gesellschaft aufgrund der rasanten Entwicklungen im Bereich der Gentechnologie, insbesondere im Zusammenhang mit der Entschlüsselung des Erbguts, sowie der weltweiten Konzentrationsprozesse in der Chemie-, Landwirtschafts- und Pharmaindustrie vor ethische, soziale und umweltpolitische Probleme ungeahnten Ausmaßes.

Patente auf Leben ermöglichen die Kontrolle über weite Teile der Gesellschaft - zum Nutzen einiger Konzerne, zum Schaden der gesamten Gesellschaft.

Die Direktive 98/44/EC über den rechtlichen Schutz biotechnologischer Erfindungen erlaubt die Patentierung von Genen, Pflanzen, Tieren und Teilen des menschlichen Körpers.

Aus diesen Gründen fordern die Unterzeichnenden hiermit :

- Gene, Pflanzen, Tiere, Menschen und Teile des menschlichen Körpers dürfen nicht patentiert werden
- Luxemburg darf die bestehende EU-Direktive 98/44/EC nicht in nationales Recht umsetzen
- Luxemburg muss sich auf EU-Ebene für die Überarbeitung der Patentdirektive einsetzen. Diese muss Patente auf Lebewesen und deren Gene verbieten.

Luxemburg, im November 2001,

Name _____

Adresse (Straße, Ort) _____

Unterschrift _____

Den unterzeichneten Appell bitte zurücksenden an:
Greenpeace Luxemburg, B.P. 229, L – 4003 Esch / Alzette