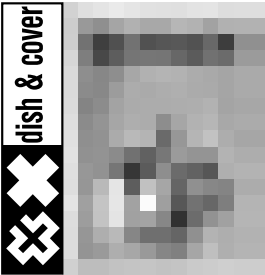


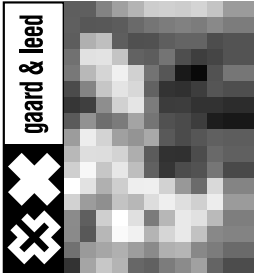
Ausgerechnet Bananen
(rg) – Seit 1998 gibt es nicht nur in Bio- oder Weltläden die Bananen mit dem Transfair-Siegel zu kaufen. Länger noch als bei Kaffee oder Tee hatte es gedauert, bis der Einbruch in den hart umkämpften Markt der Bananen-Multis geschafft wurde. Die Transfair-Bananen gehorchen den Kriterien der Förderung von kleinbäuerlichen Strukturen im Süden, die nicht nur das individuelle Einkommen anheben, sondern auch die sozialen Einrichtungen in den Herkunftsregion verbessern helfen. Auch ökologische Richtlinien stehen im Vordergrund, die Produzenten wie Konsumenten zugute kommen. Die krummen Früchte stammen aus Costa Rica, Columbien, der Dominikanischen Republik, Ecuador und Ghana. Doch nicht nur das politische Argument ist ausschlaggebend: übereinstimmend bewerten Fans der gelben Frucht die Qualität der Transfair-Banane als überragend.

Transfair Bananen: in Bio- und Weltläden sowie im Einzelhandel. Mehr Information: www.transfair.org/produkte/bananen.



Bismillah!
(thor) – Orientalische Restaurants ähneln manchmal Museen, haben ihre Besitzer doch des öfteren die Manie, alle möglichen Kunstgegenstände zur Schau zu stellen.

Nicht so das marokkanische Restaurant **Le Jasmin**, das durch ein schlichtes, modernes und helles Interieur angenehm auffällt. Auch der Empfang und die Bedienung sind sehr freundlich. Die Karte bietet ausreichend Auswahl für alle Geschmacksrichtungen: Fisch, Fleisch, Vegetarisches und natürlich diverse Zubereitungen von Couscous und Tajines. Zu empfehlen ist zum Beispiel die typische Vorspeise "Brick à l'oeuf et au thon", eine Art fritierte, hauchdünne Teigtasche mit einer Füllung aus Ei und Thunfisch. Die "Grillade de poissons au 5 sauces" konnte allerdings wegen der etwas pampigen Soßen nicht überzeugen. Anders dagegen der feine "Couscous au poulet". Auf der Höhe unserer Erwartungen war auch der marokkanische Kaffee mit einer Auswahl an traditionellem marokkanischem Gebäck als Nachtisch.
Le Jasmin: 8, rue Louvigny, Luxembourg, Tel.: 26 20 04 56.



Erdige Äpfel
(rg) - Im Garten der Stolzenburger Pflanzenbörse, ein Tisch mit einem Dutzend Kartoffelarten: der Stand der Me-co-Spezialistin Milly Theisen mit alten Kartoffelvarietäten. Zu kaufen gab es nichts, denn die Sorten "Corne de Gatte", "Ratte", "Belle de Fontenay", "Oeil de Perdrix" oder "Vitelotte" werden nur in sehr kleinen Mengen angebaut. Die maschinelle Ernte ist schwierig und AbnehmerInnen selten, abgesehen von Schlemmerrestaurants. Das soll sich ändern, wenn das Pilotprojekt der Familien Fischbach aus Enscherange und Bormann aus Neunhausen bei KonsumentInnen auf der Suche nach dem wahren Knollengeschmack auf Resonanz stoßen sollte. Zur Zeit ist es fast unmöglich, Saatgut oder Kartoffeln zu beziehen. Die Nachfrage der VerbraucherInnen wird entscheiden, ob die alten Knollen wieder in größerem Stil angebaut werden.

Diversité sur le champ de pommes de terre: Biolabel, rte. de Luxembourg, Kockelscheuer, Tel.: 29 04 04 - 314.

lifestyle

DIS-MOI OU TU BOIS ... (4)

La bonne excuse pour visiter la vieille ville



Au coeur de la ville: la Taverne Wëlle Mann

La Taverne Wëlle Mann, le café du musée, existe depuis mars 1980. Avant, les locaux étaient occupés par une écurie, puis par une blanchisserie. Depuis sept ans, Monsieur et Madame Wilmes sont les gérants de la taverne.

WOXX: Vous êtes luxembourgeois. Qu'en est-il de votre clientèle ?
M. Wilmes: Cela dépend de la saison. Parfois, nous servons principalement des touristes. On dirait que ceux-ci réussissent mieux que les Luxembourgeois à trouver la taverne Wëlle Mann. Souvent les gens d'ici ignorent que nous pouvons leur offrir une terrasse formidable, beaucoup plus calme que celles envahies par le bruit et par les voitures ... Pourtant, ils devraient connaître ce café, puisqu'il y a souvent des vernissages. Nous ne savons plus quoi faire pour le rendre plus populaire auprès des habitants.

Il y a néanmoins une clientèle plus ou moins fixe ...

Oui. Avant, je travaillais comme camionneur pour une brasserie et depuis que je me suis installé ici, mes copains ont commencé à venir. Ils sont désormais des "Krunemécken", des clients très fidèles. Mais le gros des clients viennent les samedis et dimanches. Il s'agit de Luxembourgeois âgés entre 50 et 70 ans, des couples qui se promènent en ville et qui viennent boire leur café. Notre horaire est celui du musée, de 10 heures à 19 heures. Lundi, c'est fermé.

Vous parlez de couples, qu'en est-il des personnes seules ?
Il y en a aussi. Ce sont surtout des femmes. La plupart des femmes n'aiment pas aller seules dans un café, parce qu'on les regarde et parfois des types les dérangent. Ici, par contre, c'est presque une tradition: une dame non-accompagnée, de n'importe quel âge, elle se met là, elle boit

son café ou son thé, et personne ne bouge. Je ne le permettrais pas. Même mon meilleur ami, je ne le laisserais pas l'aborder. Bien entendu, si c'est elle qui prend l'initiative ... C'est pourquoi beaucoup de femmes seules viennent ici.

Ça fait un sacré changement, passer de la vie nomade du camionneur à la vie sédentaire du cabaretier, non ?
Pas tellement, parce que je suis resté en contact avec le milieu de la bière ... En plus, j'avais des problèmes de dos. Ma femme est au comptoir et moi, je sers les tables. Cette activité me plaît et j'espère rester ici jusqu'à ma retraite.

Et qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?
C'est l'ambiance. Je m'adapte tout de suite aux gens. J'ai toujours eu un rapport facile aux gens. Si par contre, je devais rester tout seul à la maison, je vieillirais vite, ce qui ne me dit rien du tout.

En fait, ce café est la partie la plus vivante du musée ...
On peut le dire, oui ... Bien que maintenant, avec les travaux, il y ait moins de clients.

Les cafés sont-ils pour vous des points de rencontre où les catégories sociales disparaissent ?
Cela dépend du café. Au Wëlle Mann, la clientèle est très variée. Des gens qui s'y rencontrent régulièrement, d'autres qui s'y donnent simplement rendez-vous. On voit de tout. Des rendez-vous corrects et d'autres qui le

sont moins ... Ce qui me fait plaisir, c'est que les Américains arrivent avec leur petit guide où il y a marqué "Taverne Wëlle Mann" et qu'ils me demandent si c'est bien ici.

Quelle est l'origine du nom "Wëlle Mann" ?
Vers 1538 il y avait dans ces parages une petite forêt, où vivait un homme sauvage (Wëlle Mann). La petite sculpture qui se trouve sur la porte le représente, avec un bâton et une queue, mais aussi un pigeon, ce qui veut dire qu'il n'était pas si sauvage que ça. Et lorsque le musée a ouvert son café, on lui a donné le nom de ce personnage. J'aime bien cela, car ainsi les gens peuvent connaître un peu l'histoire de cet endroit. En fait, il y a des bistrotts qui portent le même nom, en Autriche, en Allemagne ... Il faudrait faire des recherches.

Que pensez-vous des transformations qui sont en train de se produire dans la ville de Luxembourg ?
Je crois qu'il faudra redonner vie à la vieille ville. Auparavant elle était habitée, mais ce n'est plus le cas maintenant. J'ai entendu dire qu'on construira de nouveaux appartements pour la faire revivre, mais cela prendra encore longtemps. Si vous avez un commerce et qu'il n'y a pas de gens ... Pour l'instant, tout se concentre sur la place d'Armes et la place Guillaume. La vieille ville s'en trouve un peu oubliée, et c'est dommage, parce qu'il y a tout de même des coins formidables, comme la corniche.

Quand vous ne travaillez pas, aimez-vous aller au café ?
Oui. Mais, franchement, si j'ai quelques jours de libre, ce qui m'arrive rarement, j'en profite pour aller visiter la Forêt Noire, où je peux vraiment me ressourcer. Je ne fais jamais de grandes vacances, parce que je ne peux pas fermer trop longtemps le café. Même lorsqu'il ne s'agit que de deux jours, des clients se plaignent, parce qu'ils ne savent plus où aller!

Propos recueillis par Paca Rimbau Hernández

La série "Dis moi où tu bois" commencée dans le Spoun continue donc dans le WOXX et présente, quartier par quartier, les cafés les plus vieux de la Ville de Luxembourg.

Jardins ... à suivre

Leuchtender Abschluss



Der Garten - eine Synthese aus Kunst und Natur.

Foto: Robert Garcia

So einfach ist das nicht mit den Gärten, und warum Sie am 1. Oktober in den Jardin de Wiltz kommen sollten. Eine Motivationsschrift von Herbert Maly, Direktor von "Coopérations asbl" in Wiltz.

Also, so einfach ist das wirklich nicht mit den Gärten. Haben Sie zum Beispiel schon einmal versucht, in aller Kürze und so allgemein gültig wie verständlich, zu erklären, was ein Garten ist? Probieren Sie es doch. Vielleicht gelingen Ihnen auch Sätze wie: Ein Garten ist gestaltete Natur in abgegrenzter Form. Hoch romantisch, nicht? Und dabei darf man bei dieser nüchternen Variante nicht weiter fragen, was denn eigentlich Natur sei. Aber das ist doch klar, werden Sie sagen. Natur ist in aller Munde und wird so charakterlos verschmutzt wie unermüdlich geschützt. Dann werde ich in aller Bescheidenheit antworten: Sagen Sie mir doch, bitte, was Natur ist oder wenigstens, was "natürlich" ist? Wieder in aller Kürze und allgemein sowie verständlich. Und fällt Ihnen das so schwer wie mir, rate ich Ihnen, von "natürlich" auf "unnatürlich" umzusteigen. Da weicht die Ratlosigkeit einer gewissen Spannung. Denn das Unnatürliche erscheint gerne in Begleitung des Abnormalen und Perversen, was unsere Befindlichkeit mit abstoßenden bis ekelerregenden Facetten bis hin zu faszinierten und anziehenden Gefühlen färbt. Wenn wir "natürlich" sagen, meinen wir eigentlich "selbstverständlich", was zwar Aufschluß über unser Verhältnis zum "Natürlichen" und zur Natur überhaupt gibt, aber nur einmal mehr verdeutlicht: So einfach ist das auch mit der Natur nicht.

Die Idee eines Gartens beruht aber nicht zuletzt auf dem Gegensatz von Künstlichem und Natürlichem. Vielleicht sind Gärten sogar so etwas wie eine Synthese aus Kunst und Natur. Und das würde uns weiterhelfen, wenn unser Verhältnis zum Natürlichen geklärt wäre und man wüßte, was Kunst ist. Aber wer weiß das schon?

Gärten sind und bleiben eine komplexe Angelegenheit. Halt, wird sich da so ein unverfrorener Kleingärtner zu Wort melden. Warum Dinge komplizierter machen als sie sind? Wenn ich in einem Garten bin, weiß ich doch, daß ich in einem Garten bin und nicht in der Abfertigungshalle eines Flughafens. Die Welt scheint in Ordnung, wenn der gesunde Menschenverstand zuschlägt. Das Gesunde an diesem menschlichen Verstand ist aber durch undemokratischen Missbrauch in Verruf geraten.

Ein gesellschaftspolitisches Symbol

Probieren wir es mit dem Mythischen: "Der Garten vermittelt uns die Vision eines Paradieses auf Erden. Er ist der Ausdruck unserer Fähigkeit, Natur in Kunst zu verwandeln. Vor dem Fall war Eden fruchtbar, eine mythische Oase des Genusses, magisch ruhig mit Ausnahme süßer Klänge von Wasser und Lachen. Seit der Dämmerung der Zivilisation hat sich die Menschheit unermüdlich darangemacht, dieses mythische Paradies wieder zu erschaffen." - ein gefälliger Text aus "The Garden - Visions of Paradise" (Thames and Hudson), behelfsmäßig übersetzt. Zwischen Kunstgarten und Schrebergartenidylle, der Garten ist immer ein breites Feld der Utopie, Ausdruck unserer Vorstellungen von ordnendem Eingreifen und einer Welt, die sich selbst überlassen bleibt. Unterschiedliche Auffassungen über das Wie? und Wie oft? des jeweiligen Eingriffs spiegeln Weltanschauungen und Ideologien wieder, so daß das unschuldigste Stück Rasen vor der Eingangstür meist Auskunft über Lebensform und Status, aber immer Information über das kulturelle Verständnis des Rasenbesitzers gibt.

Der Garten ist demnach Symbol und mit gesellschaftspolitischer Bedeutung geladen. Das klingt wie seinerzeit 1968 und nach Frankfurter Soziologenschule. Na dann, kein angeregtes Gespräch mehr über die Rosen des Nachbarn, ohne mich seiner politischen Korrektheit vergewissert zu haben. Danke und gute Nacht. In diesem Sinne: Warten bis es dunkel wird und diese vom Tageslicht angestrahlte Unübersichtlichkeit und Genuss raubende Bedeutungsschwere verfliegen.

Mond und Wolken, ein bisschen Wind, der durch die Blätter rauscht, und hoffentlich kein Regen, sind die Ingredienzien für einen hoffnungslos romantischen Abend im Garten. Da, werfen gnadenlos unterkühlte Unromantiker ein, sieht man aber nichts, und haben dabei nicht ganz unrecht. Das Verhältnis von Kunst und Natur zugunsten des Künstlichen verändernd, dreht man einfach das Licht auf und beleuchtet diesen finsternen Garten. Und natürlich, was - wie wir wissen - soviel wie "selbstverständlich" heißt, nicht irgendwie, nicht irgendwann und schon gar nicht irgendwo. Leuchtende Kunstwerke, Fackeln, bengalische Feuer und Sprühlichter verwandeln einen Garten des Tages in ein illuminiertes Fest der Nacht, in einen Lichtgarten. So kommen beide auf ihre Kosten, die Hoffnungs- und die Gnadenlosen.

Das "Wie" wäre damit geklärt, und jetzt zum "Wann": Dieses "Wann" fällt nicht zufällig mit dem leicht verspäteten Ende eines Sommers zusammen, der Kunst und Gärten, (was immer diese verdammten Gärten, auch sein mögen) gewidmet war. "Jardins ... à suivre", das Fest der Kunst und Gärten, findet seinen leuchtenden Abschluß am 1. Oktober natürlich in einem Garten, dem Jardin de Wiltz. Schon mal gehört, oder? Womit auch das "Wo" beantwortet wäre. Das Fest trägt den Namen Lichtgarten. Sind Sie also hoffnungs- oder gnadenlos, Liebhaber beleuchteter Gärten, waren womöglich noch nie im Jardin de Wiltz oder es fällt Ihnen sonst nichts besseres ein, dann sind Sie am 1. Oktober um 19 Uhr im Lichtgarten / Jardin de Wiltz (bei Coopérations asbl: 10, rue de la montagne, L - 9538 Wiltz) zur richtigen Zeit am richtigen Ort. You are very welcome.

design



Von ihrer Hände Arbeit

(rg) – Der Romantitel von John Berger passt zu den Produkten des Versandhauses **manufactum**. Die in einer alten Zeche in

Waltrop beheimatete Firma bringt gerade ihren 13. Katalog unter dem Motto "Es gibt sie noch, die guten Dinge" heraus. Anscheinend macht es auf für Nichtkaufende Spaß, durch die 368 Seiten hochwertiger Produkte fürs ganze Leben zu blättern, jedenfalls macht diese Praxis "manufactum" zu schaffen. Die Kaufentscheidung ist natürlich schwerwiegend, denn die Preise für die dauerhafte Handwerksware sind zwar angemessen, jedoch gesalzen. Von der Nagelschere bis zum Fahrrad und Küchenherd gibt es das Beste zu kaufen, was auf dem Planeten produziert wird. Teuer, aber unverwüstlich, so dass sowohl die Öko- als auch die Finanzbilanz meist zugunsten der manufactum-Artikel ausfällt.

Manufactum: Hiberniastraße 5 D-45731 Waltrop. Tel.: (0049) 23 09 - 93 90 50. Der gesamte Katalog ist auch im Internet einzusehen unter www.manufactum.de

travel



Dans mon île....

(rg) - L'appel des îles est suivi chaque année par des millions de touristes en quête de soleil et d'océan. Mais il ne faut pas voyager pour bronzer idiot. Le Musée d'histoire naturelle propose

actuellement l'exposition **Les îles** qui montre d'une façon moins superficielle l'essence de la vie entre mer et ciel. Outre des ateliers thématiques et des visites guidées, le musée propose une série de conférences grand public susceptibles d'intéresser les voyageurs/ses averti-e-s. Après le Cap Vert, les Canaries et Madère, ce sera au tour des Antilles (le 9.10.) et de la Nouvelle Guinée (23.10.). Notez également des ateliers-conférences les dimanches après-midis (15 et 17 h). Ce sera sur l'Islande le 1er octobre, sur l'éléphant nain (8.10.), sur le volcan capverdien de Fogo (15.10.), la Polynésie française (22.10.) et la Nouvelle Zélande (29.10.).

"Iles, vivre entre ciel et mer", exposition au natur musée. Jusqu'au 29 octobre, ma. - ve. 14 - 18h, sa. - di. 10 - 18 h.

vînum



Drauwendrëpp

(thor) – Auch wenn es keine luxemburgische Grappa gibt, so gibt es doch auch hierzulande Produkte, die der italienischen geschmacklich sehr ähneln.

Allen voran natürlich der "Marc de Raisin", der wie die Grappa aus dem Trester, das heißt dem Rest der ausgepressten Traube gebrannt wird und den verschiedene Brennereien anbieten.

Die **Drauwendrëpp** aus dem Hause Grosch in Boursdorf hingegen ist ein Destillat aus der ganzen Traube. Es ist ein Schnaps mit feinem Traubenaroma, der im Abgang mild ist und eine gewisse Länge aufweist.

Das Zustandekommen dieses "Lebenswassers" verdanken wir dem glücklichen Umstand einer Überkapazität in den familieneigenen Weinbergen. Da es sich hierbei wohl um ein einmaliges Ereignis gehandelt hat, sollte man sich eine Flasche dieser außergewöhnlichen "Eau-de-vie" sichern. Hierbei kann man dann auch das idyllische Dörfchen Boursdorf im Osten des Landes entdecken.

Drauwendrëpp: Maison Grosch, 4 Boursdorf, Tel.: 72 99 03.