

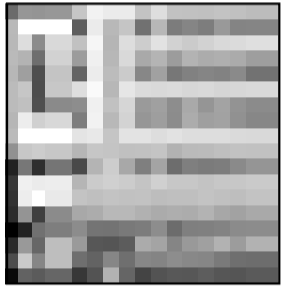


Linientreue ade!

(rg) - Linientreue ist bei der aktiven Unterstützung des fairen Handels mit der Dritten Welt nicht angesagt. Muss man ja nicht nur literweise Kaffee reingießen, sondern gleichfalls fair ge-

handelte Schokolade kiloweise reinschaukeln, mit den zu erwartenden Konsequenzen für die Personenwaage. Dabei werden die Weltläden immer perfider, bieten sie doch immer neue Versuchungen für Süchtige an. Da sind z.B. die Tütchen mit **Schoko-Mangos** der "gepa". Getrocknete Mango-Stückchen sind von feiner Vollmilchschokolade ummantelt, der ultimative Kick für Kakao-Junkies. 89% der verarbeiteten Rohstoffe stammen aus fairem Handel, u.a. von Partnerorganisationen auf den Philippinen, in Ghana und Costa Rica. Beängstigend wie schnell die Tüte leer wird. Gegen Routine helfen ähnliche Tütchen mit Ananas und Bitterschokolade, mit Kuba-Rum gewürzt, oder Rosinen - einzeln im Schokomantel. And it's all legalized!

Schoko-Mangos, -Rosinen, -Ananas: in Drittweltläden erhältlich.



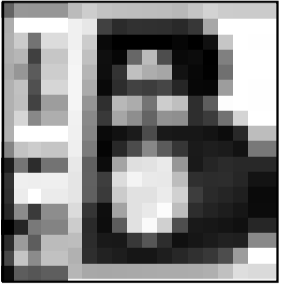
Bacalhau

(thor) - Wer im Osten des Landes unterwegs ist und den großen Hunger verspürt, sollte sich in Richtung Echternach bewegen. Dort betreibt die Familie Dias das Hotel-Restaurant

Bon Accueil. Im Restaurant des Hauses kann man ein vorzügliches und sehr üppiges Stockfischgericht genießen. Bacalhau mit Tomaten und Zwiebeln überbacken, begleitet von hauchdünnen, sündhaft guten Kartoffelchips und einem üppigen Salat. Das alles für 625 LUF. Dazu ein portugiesischer Rotwein, Jahrgang 1985, "Ouro Velho" aus dem Hause Casalinho für 585 LUF.

Während man auf den Fisch wartet, kann man das Interieur dechiffrieren. Chinesische Vasen, Alpenbilder, portugiesische Fliesen, Samuraischwerter, alles an der Grenze des Kitsches. Aber dies stört keineswegs. Der am gleichen Tisch verweilende Vegetarier meinte übrigens, dass auch das Pferdesteak hier zu empfehlen sei. Fazit: sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis!

Hotel Restaurant Bon Accueil, 3-5 rue des Merciers, L-6464 Echternach, Tel. 720052.



Pommes sélectes

(rg) - Dans une édition antérieure (WOXX 556), nous avons fait état des efforts d'une initiative visant à appuyer la réintroduction de variétés rares de pommes de terre dans nos champs et

sur nos assiettes. On avait mentionné les difficultés à trouver des semences. Toutefois, la société **Baumaux** de Nancy vend par correspondance, outre une sélection folle de graines, e.a. biologiques, pas moins de 14 variétés de pommes de terre. Les tubercules sont vendus par filets de 25 au prix de 31 FF, sauf pour "Vitelotte noire" qui ressemble plus à une betterave rouge et qui coûte 45 FF. Outre des variétés courantes, comme Charlotte, Samba ou Mona Lisa, l'on peut commander la mythique "Ratte", pomme de terre des restos gourmets, "Belle de Fontenay", "Bleue d'Auvergne", "Pompadour", "Rosa", "Franceline", etc. Pourquoi ne pas faire un essai avec 25 tubercules de chaque? *Graines Baumaux: BP 100 F-54062 Nancy Cedex, tél. (0033)-3-8315 8686, fax -8315 8680, www.baumaux.com*

GASTRONOMIE

Dîner au grand hôtel



Deux bâtiments qui s'opposent à la place de la Gare pour lui donner un peu d'atmosphère: l'entrée de la gare ferroviaire miroite dans les vitres de l'hôtel Alfa. (photos: Christian Mosar)

Avec le restaurant Alfa, le quartier de la Gare s'enrichit d'une adresse intéressante: retrouvez-y une cuisine élégante dans un cadre rétro.

(rw) – Erigé dans les années trente, le bâtiment de l'hôtel-restaurant Alfa marque la place de la Gare avec sa façade art déco, structurée par des balcons alignés et relevée par deux arcades qui surplombent les entrées de l'immeuble. En 1990, l'association "Stoppt de Bagger" avait tenté de faire classer ce "grand hôtel" monument historique, mais sans succès. Et il y a quelques années, un grand promoteur a procédé à des transformations substantielles à l'intérieur de l'hôtel - la façade cependant n'a pas été détruite, mais seulement rafraîchie.

Décors art déco

Depuis des années, le restaurant au rez-de-chaussée de l'hôtel menait une existence plus que discrète. Si les tables étaient occupées à midi, c'était dû plutôt au menu du jour bon marché qu'à l'atmosphère, qui était plutôt tristounette. Cela a

changé après les travaux de rénovation: depuis que le restaurant a rouvert ses portes, l'afflux n'a cessé de croître. Le soin avec lequel a été faite la rénovation y est certainement pour quelque chose: comprenant que des décors "originaux" peuvent être un attrait, des éléments du décor ancien ont été préservés à l'intérieur du restaurant. On ne retrouve pas seulement le sol carrelé, mais aussi un tableau - assez kitsch il est vrai - de J. Lefèvre représentant l'idylle luxembourgeoise des années cinquante et accroché jadis dans le hall de l'hôtel.

Mais ceux et celles qui ne se rappellent pas les intérieurs anciens se trouvent également à l'aise dans les décors de grande brasserie parisienne, agréables, sans être trop bourgeois. Et devant leurs assiettes, les uns et les autres seront d'accord sur la qualité des mets. Tenez, par exemple, les plats végétariens, tels

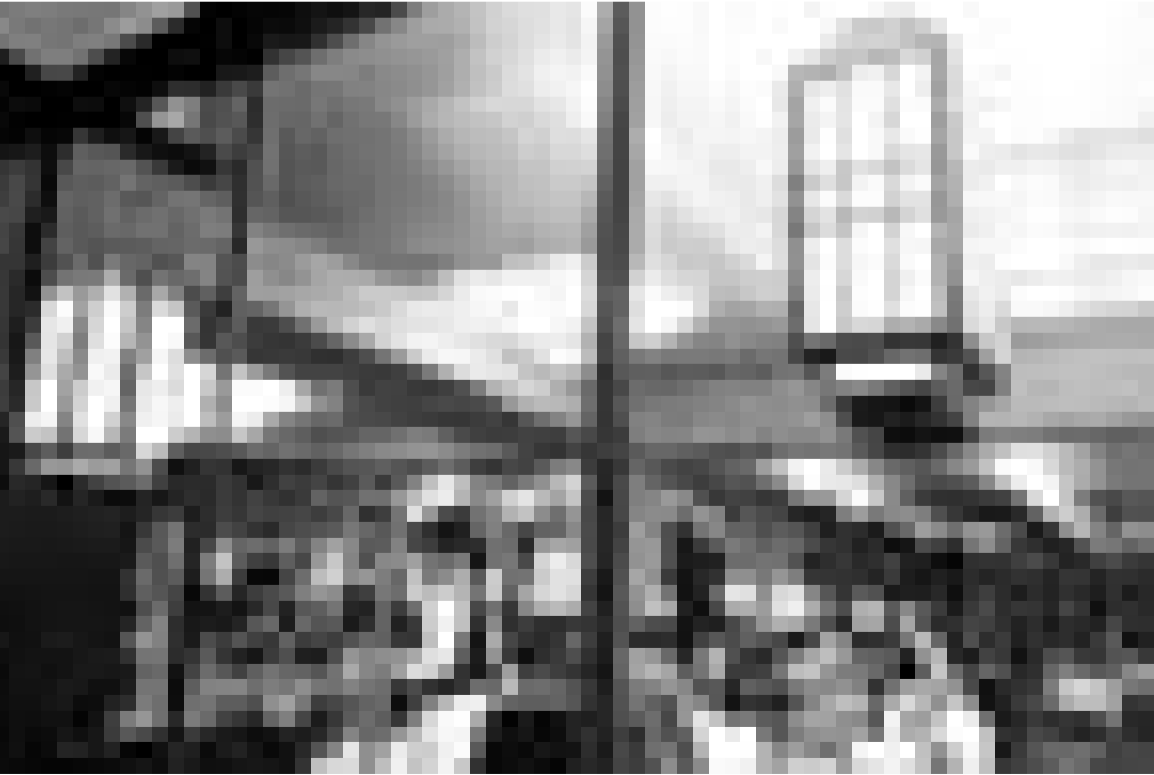
ces raviolis aux légumes, légers mais pleins de saveur. Ou bien les plats d'huîtres, une des spécialités de l'établissement. Mais les plats de saisons, comme les moules ou le gibier sont également à recommander. Quant aux salades, elles aussi sont très plaisantes: c'est le cas notamment du magret de canard fumé en salade. A regretter seulement que sans entrée, les plats principaux ne vont pas suffire à remplir un estomac creux.

Du côté des desserts par contre, le choix n'est pas très vaste, et la qualité est variable: le croustillant aux senteurs d'Arabica surpasse de loin la mousse au chocolat blanc, "Mousse de Chocolat blanc, Parfum du Pacifique" qui d'ailleurs a plus d'un biscuit fourré que d'une mousse. On se rattrape avec le café, ou plutôt les cafés proposés en une variété de choix de provenance africaine et américaine. D'ailleurs, on peut également les consommer pendant la journée en lisant un journal au bar-café attrayant qui longe l'avenue, ou en se laissant tenter par les pâtisseries.

Service: pourrait mieux faire

Côté vins, on observe d'abord un choix intéressant de vins luxembourgeois et internationaux - une des caractéristiques des hôtels Mercure, chaîne à laquelle appartient maintenant l'hôtel Alfa, étant précisément sa sélection de vins de la région. Parmi la sélection luxembourgeoise, nous avons remarqué un pinot gris "Primerbiere" grand premier cru de 1999 au prix très correct de 600 LUF. Par contre, du Pouilly fuissé '98 il ne restait qu'une seule bouteille. Pour un restaurant qui met en avant sa riche vinothèque, c'est plutôt décevant. Impression mitigée aussi quant au service qui manque parfois - surtout aux heures de pointe - de coordination et de diligence. Mais cela relève peut-être des maladies d'enfant d'un nouvel établissement, qui compte maintenant parmi les plus spacieux de la capitale.

Même si l'on trouve aussi des plats luxembourgeois traditionnels, c'est clairement une élégante cuisine française que nous propose le jeune chef Sylvain Royer, qui est déjà passé par plusieurs restaurants étoilés Michelin avant de se retrouver au Luxembourg. Cela n'exclut pas des prix à la portée de tout le monde (le plat du jour est à 400 LUF) ou des formules pratiques, comme les petites collations à consommer au bar. Le concept connaît du succès: l'Alfa semble déjà en train de s'imposer parmi les lieux gastronomiques de la capitale. Et les bars agréables étant rares dans le quartier de la gare, son comptoir a tout autant de chances de devenir un lieu de rendez-vous fréquenté.



Les décors art déco donnent de l'ambiance à ce restaurant style brasserie parisienne.

Alfa Luxembourg, Grand Hôtel Mercure, 16, place de la Gare, Tél. 49 00 11-300, Fax 49 00 09, www.alfa-brasserie.lu (le site est bien fait, mais malheureusement pas très à jour).

TRANSGENE WEINREBEN

Genmanipulierter Genuss

"Slow Food" gegen die Oeno-Technologen der Weininstitute: Um die Zulassung gentechnisch veränderter Rebsorten tobt ein Stellungskampf auf EU-Ebene.

(rovino) - Carlo Petrini, Vorsitzender der "Greenpeace des Genusses", wie die weltweite Organisation "Slow Food" auch genannt wird, führt zur Zeit einen regen Brief- und Artikelwechsel mit Vertretern europäischer Weinbau- und Winzerorganisationen (www.slowfood.it). Worum geht es bei diesem techno-ideologischen Disput?

Wieder einmal steht die Modifizierung einer europäischen Direktive im Mittelpunkt eines Dramas. Die Änderung der "Richtlinie 68/193" wurde zum wiederholten Male vertagt. Sie soll den Handel mit Setzlingen so genannter Unterlagsreben, veredelten Setzlingen und anderen Teilen der Rebpflanze zur vegetativen Vermehrung von Reben regeln.

Alles ganz harmlos und bereits seit einem Jahrhundert bewährte Praxis bei der Verbesserung der Resistenzfähigkeit und anderen Eigenschaften bei historischen Rebsorten, meinen jedenfalls die Befürworter der Direktive. Das sind nicht nur Forschungslabors in den einzelnen Mitgliedstaaten und verschiedene Berufsverbände, sondern auch eine Mehrheit

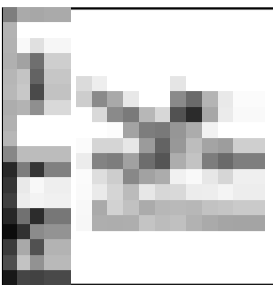
von EU-ParlamentarierInnen. An vorderster Front die unsägliche "Polit-Cuvée" Astrid Lulling, die bereits im November gegen Grüne und Ähnlichgesinnte wettete und den Fortschritt der Rebtechnik in Gefahr wähnte.

Kreuzungen sind zwar seit jeher das A und O der Rebtechnik, doch gilt es die Grenze zu ziehen zwischen Klonen innerhalb einer Varietät, also der "Vitis", und jenen "transgenen Eingriffen", die Genmaterial aus fremden Arten in die "Vitis" einfügen möchten. Das wäre Genmanipulation der plumpen Art, die langfristig die gleichen Effekte wie beim Mais oder Soja zeigen würde. Beide Pflanzen existieren mittlerweile fast nicht mehr als gentechnikfreie Varianten.

Der erste Gegenangriff gegen die Einführung von Gentechnologie im Weinanbau kam aus Italien. Dort will man seit Jahren weg von der Massenproduktion ertragreicher Rebsorten, die nur Billigweine hervorbringen und zurück zur Wiederentdeckung der Tausenden alter, vom Aussterben bedrohten Rebsorten. Die ergeben wesentlich originel-

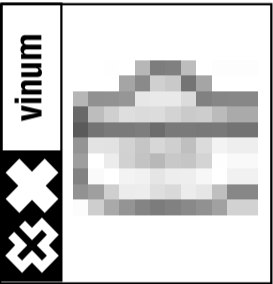
lere und qualitativ hochwertige Weine mit eigenem "Terroir"-Geschmack. "Slow Food" nahm das Banner der italienischen Kleinwinzer in die Hand und initiierte eine Postkartenkampagne an den Präsidenten der EU-Kommission, Romano Prodi. Darin forderte die Organisation ein Moratorium über genmanipulierte Rebsorten. Einen starken Lobbyisten fand "Slow Food" in der Person des grünen italienischen Agrarministers, der eine Vertagung der Entscheidung im Rat der AgrarministerInnen erreichte. Inzwischen - auf Druck der einflussreichen Lobby Burgunder WinzerInnen - zählt auch Frankreich zu den Skeptikern, neben Portugal, Dänemark, Österreich und Deutschland.

Landwirtschaftsminister Ferdinand Boden allerdings bekundete der WOXX gegenüber, Luxemburg sei nicht in diese Front eingeschert. Begründung: Die Erlaubnis, Rebgut genetisch zu verändern, sei abhängig von der Regelung über die generelle Freisetzung genmanipulierter Organismen. Deren Aktualisierung steht jedoch noch aus. Jetzt ist also der Umweltminister an der Reihe. Bis dahin heißt es abwarten und ökologischen Wein aus alten Rebsorten trinken! (s. Rubrik "Vinum")



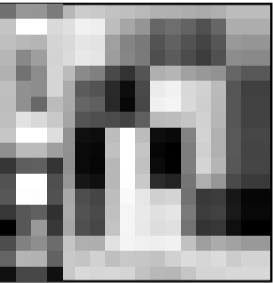
Cyber Colibri
(wx) - Aus der Not eine Tugend machen! Der Standort Oberstadt brachte der "Librairie um Krautmaart" außer Mietkosten wenig, mochten die meisten KundInnen ihre Bücher eher

geschickt bekommen als in die ohne Aussicht auf die Trambahn hoffnungslos unattraktive Oberstadt zu hampeln. Flugs wurde der Standort in den Cyberspace verlagert. Stöbern in staubigen Regalen ist damit zwar out, doch hoffen die Betreiber einen neuartigen KundInnenservice, den **Co-Libri**, aufzubauen. StammkundInnen können ihre Interessenschwerpunkte definieren und erhalten in regelmäßigen Abständen Infos, Tipps und Kataloge zugeschiedt. Bestellung erfolgt per Telefon/Fax/e-mail. Ein hehres Unterfangen ob der Fülle von 80.000 Neuerscheinungen im Jahr. Bis Anfang März soll das Info-System stehen, bleibt allerdings abzuwarten, ob das quirilige Vögelchen gegen den amazonischen Geier eine Chance haben wird.
Co-Libri: Lieferservice der Librairie um Krautmaart, Tel 22 00 44 (Mo-Fr 11h-16h), Fax 22 00 42, www.krautmaart.lu.



L'Esprit fait la force
(rg) - Le Gigondas biologique du **Clos du Joncuas** avait déjà fait l'objet d'une mention enthousiaste dans notre rubrique. Ce domaine de 11 ha est géré par Fernand Chastan, sa fille s'oc-

cupant de l'élevage des crus. Le cépage Grenache est dominant avec 80%, auquel s'ajoutent du Mourvèdre et du Cinsault. Une typicité de terroir qui se répercute dans des vins d'une couleur sombre, au nez épicé, aux arômes complexes et concentrés et d'une longueur fabuleuse. Cette typicité est encore accentuée par la cuvée "Esprit du Grenache". Il s'agit donc d'un mono-cépage élaboré pour être un vin de garde. On en est au millésime 1995. Il s'agit d'un colosse, d'une force impressionnante certes, mais qui ne manque pas d'élégance et de finesse. Si je pense à un Gigondas 1978 que je viens de déguster récemment, on peut promettre à ce cru un âge de Matusalem.
Esprit du Grenache 1995: Clos du Joncuas F-84190 Gigondas. Pelisande Weine D-88299 Leutkirch (Fax 0049-75 61-7 08 94), DM 33,70.



Clair bonsoir
(rg) - Pour les pèlerins grand-ducaux débarquant dans la belle Bruxelles, l'offre restaurative n'est pas des moindres. Entre la Bourse et la place Ste-Catherine, la rue Dansaert

est en passe de devenir un endroit à la mode. Le resto **Bonsoir Clara** retient l'attention moins par son enseigne que par le décor de ses deux salles visibles de l'extérieur. L'une avec un mur de patchwork velours, l'autre (non-fumeurs) avec un mur de vitraux éclairés multicolores. Outre le très joli cadre, la cuisine du nouveau chef Pierre Mendrowski ne laisse rien à désirer. Cuisine française avec influences méditerranéennes et orientales, présentation trendy, beaucoup de légumes, composantes biologiques, desserts délirants d'un ancien de Witammer, une riche carte des vins, prix raisonnables. Nous avons aimé le carpaccio de thon au vinaigre de truffe, les lasagnes végétariennes, les desserts au chocolat belge et la musique ambiante "Buena Vista".
Bonsoir Clara: 22-26 rue Dansaert B-1000 Bruxelles. Tél (0032)-2-5 02 09 90, www.bonsoirclara.be.

MODE

Ethno-Techno in römischem Gemäuer

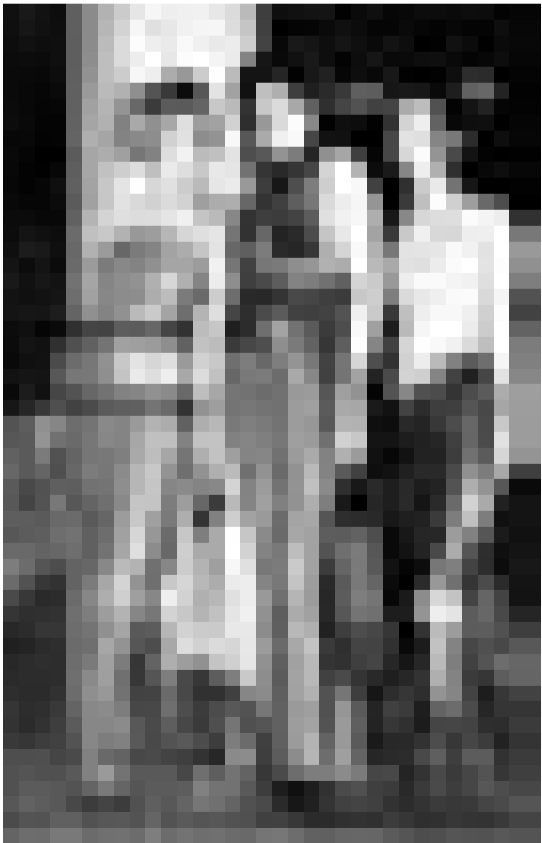
Ende Januar fand in historischem Ambiente die Modenschau der Fachhochschule Trier statt. Mit großem Erfolg.

Die Modenschauen der Modedesigner der Fachhochschule Trier haben sich einen legendären Ruf erworben. Eintrittskarten sind grundsätzlich ausverkauft. In den Modenschauen zeigen die Studierenden ihre Abschlussarbeiten. Hier werden in einer Mischung aus Vernissage und Handwerkerschau Ideen und handwerkliches Können vorgeführt. Die Modenschauen machen ganz abgesehen vom fachli-

chen Niveau in erster Linie Spaß. Die anwesende Fangemeinde feiert ihre Freunde und Bekannten auf dem Laufsteg, Stadtprominenz und Szene geben der Veranstaltung den gewissen Touch. Und gleichzeitig weiß man, daß es Ernst ist, hier geben die Diplomanden öffentlich ihre Visitenkarten ab. Die "berufsqualifizierende Beherrschung" von Dingen wie Maßschnittkonstruktion, Textiltechnologie, Betriebswirtschaftslehre oder Gestaltung soll laut Prüfungsordnung nachgewiesen werden. Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit, hat schon Karl Valentin festgestellt.

Die Modenschauen finden immer an anderen Orten statt: in leeren Fabrikhallen, im Theater, oder eben einem Museum. Die diesjährige Schau hat in den Trierer Viehmarkt-Thermen einen idealen Ort gefunden. Das vorgegebene Thema der Diplomabschlussarbeiten lautet Ethno-Techno, was in der Verbindung von Vergangenheit und Moderne im Gebäude seine Ergänzung findet. Eigentlich sollte an diesem Platz lediglich eine Tiefgarage entstehen. Wer jedoch in Trier anfängt zu graben, braucht am Ende unweigerlich ein Museum. In diesem Fall entstand ein Glaskubus, der sich über die römische Unterwelt erhebt. Die Viehmarkt-Thermen verströmen nachts und unterirdisch ange-

Kreatives Spagat zwischen Ethno und Techno: Diplomabschlussarbeiten der angehenden ModeschöpferInnen der Fachhochschule Trier.



(Foto: agenturhaus)

Susanne Wahl