

OURDALLER SPEZIALITÉITEN

# Slow food aus ourigem Terroir

Mühlsteine und Trommelsichter der Ourenermühle.



(Foto: Marcel Bouschet in "Das Buchweizen-Buch" - Islek ohne Grenzen)

Der zweite, noch virtuelle Naturpark Luxemburgs kann bereits jetzt mit einem attraktiven Angebot von Produkten, vor allem auf der Basis von Buchweizen, aufwarten.

Diese unsere Lifestyle-Rubrik hat mit der vor über einem Jahr gegründeten Luxemburger Sektion der Weltorganisation "Slow Food" zumindest eines gemeinsam. Beiden haftet das zum Teil selbstverschuldete Image gastronomischer "Frupsi"-Dekadenz einer von der Midlife-Crisis gebeutelten Toskana-Fraktion an, die ihre Gewaltbereitschaft nicht mehr gegen Polizistenknüppel, sondern gen Schweinehaxen im Gänselebermantel oder zarte Wachtelflügel in Aceto-Sauce richtet.

## Back to the roots

Dabei hat "Slow Food Luxembourg" seit seiner Gründung Ende 1999 den Schwerpunkt seiner oeno-gastronomischen Aktivitäten eher auf die Reconquista von Terroir gelegt, das an die bacchuslosen Heiden der Agrarindustrie verloren gegangen war. Veranstaltungen über das Konzept "Terroir", über Vollkornbrot, zu Produkten aus dem Naturpark Uewersauer und ein Besuch bei einem Luxemburger Winzer belegen die eher regionale Orientierung dieser politisch-geschmacklichen Lobby.

Die Jahresversammlung von "Slow Food Luxembourg" vor einigen Wochen klang denn auch mit einer zünftigen Verkostung von Produkten aus dem künftigen Naturpark Ourdall aus. Herr Eilenbecker war eigens mit zwei MitarbeiterInnen, und mit Koch- und Degustationsutensilien aus Heinerscheid angereist, um das aus den Aschen der EU-Agrarpolitik wiedererstehende Terroir des Ourdall zu präsentieren. So konnten die Anwesenden denn auch eine verblüffende Bandbreite von vorbereiteten Speisen verkosten. Eine hervorragende Senf-

suppe (siehe Rezept), Pizza und süße Teilchen auf der Basis von Buchweizenmehl, ein Nudelgratin und natürlich "Stäerzelen" aus Buchweizenmehl.

Flagschiffe der "Bauerninitiative fir d'Eislék an den Naturpark Our" (BEO), die 1994 gegründet wurde und über 250 Landwirte begreift, sind die Speiseöle der Marke "Beola", die Getreideerzeugnisse "Beogran", der "Ourdaller Moschtert" und natürlich das urige Dunkelbier "Wëllen Ourdaller". Das Hanföl steht natürlich im Mittelpunkt des Interesses, obwohl der im Ourdall angebaute Hanf für andere, zurzeit illegale Zwecke nicht geeignet ist. Das nussig-herbe Öl eignet sich hervorragend für Salatdressing. Daneben bietet sich Leinöl für ähnliche Zwecke an, derweil das Rapsöl auch erhitzt werden kann. Mohnsamen, Senf und Mehlmischungen runden das attraktiv präsentierte Angebot ab.

Das Mehl aus Buchweizen ("Wëllkaar", frz. "sarrasin") eignet sich für AllergikerInnen, da es glutenfrei ist. Für die Herstellung von Nudeln muss es allerdings eine Beimischung von Weizen enthalten, weil dem Buchweizen die notwendigen Klebstoffe fehlen.

Die Bereitschaft, ihre Produkte selbst im tiefsten Süden unter hohem Aufwand zu präsentieren, und das "corporate design" ihrer Produktpalette belegen die Entschlossenheit der Bauerninitiative, im Kontext der aktuellen Agrarkrise ihre angegangene Rekonversion mit der notwendigen Konsequenz durchzuziehen. Vor der flächendeckenden Vermarktung müssen noch einige Defizite in der Produktionslogistik behoben werden. Ein Teil der Fertig-

produkte müssen bis dato noch im grenznahen Ausland hergestellt werden, wie etwa die Teigwaren oder das Bier, auch wenn die Rohstoffe aus dem Ourdall stammen. Demnächst soll das Bier in einer Mikrobrauerei in Heinerscheid gebraut werden. Dieses vorzügliche Gebräu dürfte im übrigen die besten Marktchancen haben.

Ein Problem, das es noch zu lösen gilt, ist die bislang etwas schwammige Zertifizierung der Ourdall-Produkte. Herr Eilenbecker betont, dass die BEO-Erzeugnisse zwar nicht aus zertifiziert biologischem Anbau stamme, dass vor Ort jedoch quasi entsprechend gearbeitet werde. Selbstbewertung seitens der Landwirte befriedigt KonsumentInnen natürlich kaum, sie möchten regionale Produkte kaufen, die nach Kriterien angebaut wurden, die klar nachvollziehbar sind. Deshalb wird zurzeit an einer Zertifizierung für Produkte aus dem Ourdall gearbeitet, die eventuell drei gestaffelte BEO-Normen je nach Strenge biologischer, integrierter oder Terroir-Richtlinien vorsieht.

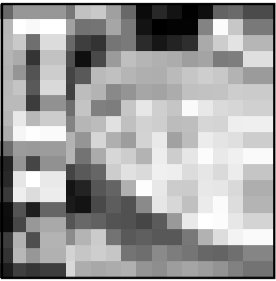
Ein weiteres Problem für die ProduzentInnen von Naturparkprodukten sind natürlich die Vermarktungsstrukturen. Demnächst sollen die beiden Naturparks Uewersauer und Our in Restaurants des ganzen Landes Naturpark-Menüs anbieten lassen, die auf der Basis kompletärer Produkte der beiden Regionen erarbeitet sind. Wenn allerdings die einzelnen VerbraucherInnen reflexartig zu Regionalprodukten greifen sollen, müssen die Vermarktungsstrukturen noch nachdrücklich verbessert werden.

## Der regionale Kick

Ohne entsprechende politische Rahmenbedingungen sind Initiativen wie die aus dem Ourdall nur eine Nischenerscheinung, deren Breitenwirkung recht begrenzt bleibt. So scheint die Vorbereitungsphase des künftigen Naturparks Our abgeschlossen. Dreizehn Gemeinden im Nordosten des Landes gehören dem "Syndicat intercommunal de la Vallée de l'Our" (Sivour) an. Mitte Februar wurden Büroräumlichkeiten für das Syndikat in Heinerscheid (nicht zu verwechseln mit Heiderscheid, der Hochburg des Uewersauer Naturparks) eröffnet. Die Konsultationsprozeduren für den künftigen Naturpark Ourdall sind angelaufen. Sollten sich keine widerspenstigen Gemeinden querstellen, ist mit der Schaffung des zweiten regionalen Naturparks in drei bis vier Jahren zu rechnen.

Abschließend sei noch darauf hingewiesen, dass "Slow Food Luxembourg" vor der Sommerpause, neben einer euro-regional besetzten Verkostung von sizilianischem Olivenöl und entsprechenden Weinen und Käsen, noch zwei regionalistische Veranstaltungen plant: ein Buffet mit Luxemburger Spezialitäten im Hotel Bisdorff in Berdorf und ein Besuch beim "Domaine & Tradition"-Winzer Yves Sünnen in Remerschen.

Robert Garcia



## Ourech Moschterzopp

(rg) - Auf vielfachen Wunsch stellen wir in dieser Rubrik erstmalig ein Kochrezept vor. Es stammt aus dem Rezepturenschatzkästlein der Ourdaller Spezialitäten.

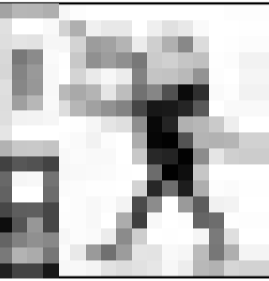
Vier feingewürfelte Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen in drei Esslöffeln Butter leicht anschwitzen, zwei Esslöffel Mehl darüber stäuben, ein wenig mitschwitzen lassen, 0,75 Liter kochende Brühe und 0,25 Liter Milch dazurühren. Ca 20 Minuten köcheln und mit 0,2 Litern Weißwein abschmecken. 125 Gramm Sahne und ein Eigelb einrühren. Je nach Geschmack Ourdaller Senf unterheben (drei bis vier Esslöffel). Nun nicht mehr kochen lassen und nach dem Anrichten eventuell mit Senfkörnern bestreuen.

Es handelt sich um eine deftige, aber auch durchaus feine Suppe, die anders als die gleichfalls im Programm angesprochene Biersuppe "Wëllen Ourdaller", die auf der Basis von Kalbfleischbrühe und Magerspeck angerichtet wird, auch für VegetarierInnen interessant ist.

Mehr Rezepte mit Ourdaller Spezialitäten:

BEO asbl, Maison 5, L-9757 Kalborn,

Tel. 99 85 13, Fax 97 97 80.



## Präsidiale Gärten

(thor) - Vor kurzem eröffnete im Stadtteil Clausen das Restaurant **Les Jardins du Président**. In der Küche steht Alain Rodrigues, Luxemburger Vertreter

beim diesjährigen Bocuse d'Or. Ein großes Gartengelände mit Terrasse weckt Hoffnung auf schöne kulinarische Sommerabende. Das Interieur ist sehr angenehm, mit viel Holz und provenzalischem Ambiente. Die Karte ist klein, aber sehr fein. Wir entschieden uns für die Tagesempfehlungen. Spieß mit Hühnerfleisch und Krabben auf Salat mit Kräutern (LUF 620), danach Wolfsbarsch mit Jakobsmuscheln (LUF 880) und zum Abschluss ein "Mille-feuille au Citron" (LUF 295). Die Zubereitung der Gerichte ist tadellos. Die Weinkarte hingegen schockt durch die geringe Auswahl an Weinen unter 1000 LUF. Allerdings, und dies ist sehr lobenswert, gibt es offene Qualitätsweine.

Man sollte die Gelegenheit nutzen, dieses schöne Lokal vor der nächsten Preiserhöhung zu besuchen.

Les Jardins du Président: 2, place Ste-Cunégonde,

Luxembourg, Tel. 26 09 07-1.



## Chile con bio

(rg) - La popularité des vins chiliens est due bien plus à un excellent rapport qualité-prix qu'à un bilan écologique favorable. En plus des crus chiliens des magasins

tiers monde, voici un autre producteur biologique andin qui permet de remédier à cet état des choses. La famille Ferrer du domaine "Viña Chaccarero" dans la vallée de Maipo est entrée en phase de reconversion biologique. Leur **Don Secundino** est élaboré sur base de Cabernet Sauvignon. Sa teneur en alcool est étonnamment basse (11,5%) pour un vin d'une telle concentration. Il s'agit bien sûr d'un vin encore jeune et frais. Son côté fruité est toutefois contrebalancé par des tannins bien présents et équilibrés. Couleur foncée intense, arômes forts et élégance typique pour les vins de l'hémisphère sud: un régal bio majeur pour un péché mineur.

Don Secundino 1999: Viña Chacarero por Agr.

Miraflores Casilla 26, Isla de Maipo RM Chile, DM

17. Importation: weinpur, Aeulestraße 6, D-72074

Tübingen.

Hauptprodukte der "Bauerninitiative fir d'Eislék an den Naturpark Our" (BEO) sind die Speiseöle der Marke "Beola".

