

Ateliers du goût

Vendredi 13 juillet 2007	
19:30-20:30 A1 Lëtzebuerger Terroirs-Spezialitéiten (repas dégustatif) Lëtzebuerger Produits du Terroir an Harmonie mat lëtzebuerger Wäiner. <i>(LUX/DE)</i>	12 €
19:30-20:30 A2 Käse- und Weinspezialitäten aus Siebenbürgen in Rumänien (Verkostung) <i>(DE)</i>	9 €
18:30-19:30 A3 Fisch – erleben und genießen (repas dégustatif) Aufzucht, Produktion von Süßwasserfischen. Zubereitungsmethoden. Verkostung mit passenden Weinen. <i>(DE)</i>	15 €
Samedi, 14 juillet 2007	
10:30-12:00 B1 Brennnesselen an der Kichen. (Fir Kanner vun 8-12 Joer) Mer gin zesumme Brennnessele plécken a préparéieren herrlech Saachen domat <i>(LUX/DE)</i>	7 €
10:30-12:00 B2 Vu Geméis-, Heel- a Kichekräider (dégustation) Geschichten, Geschmaacher a Gerëch aus de Gäert vu fréier <i>(LUX/DE)</i>	9 €
13:00-14:30 B3 Pain, fromage et vin – encore et toujours (repas dégustatif) Un boulanger, une fromagère et un négociant en vins présentent la trilogie aux plaisirs infinis <i>(FR)</i>	12 €
13:00-14:30 B4 Schäferstündchen – Cook like the Makers (repas dégustatif) Wie zart und edel Bio-Lamm schmecken kann, erfahren Sie hier. 3-Gang-Menü mit ausgewählten Weinen. <i>(DE)</i>	15 €
15:30-16:30 B5 Rencontres sucrées en Avignon (dégustation) Dégustez des produits gorgés du soleil de Provence: jus et confiture de figues, sirops aux plantes aromatiques, nougat et pain d'épice <i>(FR)</i>	9 €
15:30-17:00 B6 Wellkaër, Buckwheat, Sarrasin – gestern, heute und morgen (showcooking) Buchweizen - Fingerfood vom Küchenchef mit Erläuterungen vom Ethnobotaniker. <i>(LUX/DE)</i>	12 €
18:00-19:00 B7 De Goût vum Beienhunnig, Natur pur an all hierer Vielfalt! (dégustation) Wéi entsteet Hunnig a wéi gët e gewonne? Mir schmaache sechs Zorte lëtzebuerger Hunnig, éng Hunnigdrepp a maachen eng Hunniganalyse. <i>(LUX)</i>	7 €
18:00-19:00 B8 Les huiles d'olives, un voyage tout méditerranéen (dégustation) Dégustation commentée. Découverte des olives et des produits dérivés, les origines, les variétés et les stades de maturité. <i>(FR)</i>	9 €
Dimanche 15 juillet 2007	
11:00-12:00 C1 Un choix coloré dans votre assiette: à la découverte des fruits et légumes. (Pour jeunes de 12-15 ans) Les mille et un goûts, saveurs, couleurs et textures des fruits et légumes. Des préparations surprises pour les fins palais! <i>(LUX/DE ou FR)</i>	7 €
11:30-12:30 C2 Béier ass nët Béier! (dégustation) Vun der Braukonscht iwwert d'Béierfaarwen an -aromen bis zur Dégustatioun vun de Béierfamillen aus verschid denen Länner: avis aux amateurs! <i>(LUX/DE ou FR)</i>	9 €
13:00-14:30 C3 Vun de Schottesche Koppen bis an de Braanebuerger Dall: d'Galloway-Rëndfleesch (repas dégustatif) <i>(LUX/DE)</i> Ziichter verroden lech méi iwwert dës Rass an hiert Gourmets-Fleesch, an de Kach iwwerrascht mat engem Menü mat 3 Gäng an ausgewielte Wäiner.	15 €
14:00-15:30 12 € C4 Rhapsodie de Sushis (showcooking) Origine et traditions des sushis, préparation par un restaurateur japonais: Dégustation des sushis, servis avec du thé vert japonais. <i>(FR)</i>	
15:30-16:30 C5 L'eau: incolore, inodore, insipide et sans saveur? (dégustation) Les nombreuses facettes des eaux: Souple, fraîche, rocheuse, douce... Nous dégusterons huit eaux, originaires de la grande région. <i>(LUX/DE ou FR)</i>	7 €
15:30-16:30 C6 Kaffi a Schokela: zwee südlännesch Aphrodisiaken (dégustation) Ubau, Origine a Geschicht, Wichtigkeet fir Produzenten an Konsumenten. Eng geschmaachlech Rees ëm d'Welt zu den sensuellen Arome vu Kaffi a Schokela. <i>(LUX/DE ou FR)</i>	9 €
Platzreservierung während den Bürostunden: Tel.: 90 81 88-1	

MEET THE MAKERS

Gut geschmeckt



Wie sich Genuss, gesundes Essen und Nachhaltigkeit verbinden lassen, zeigt der "Meet the Makers"-Markt in Brandenburg. Das Angebot der Ateliers du goût reicht von Wasser-Verkostung bis Sushi-Showcooking.

(RK) - "So, ausgetrunken. Nehmen wir jetzt den Bordeaux oder den Côtes?" Zu häufig steht das Schmecken im Dienste von Kaufentscheidungen. Die VerkäuferInnen preisen ihre Produkte als die besten an, für Anleitungen und Erklärungen ist kein Raum - sofern die gestressten BesucherInnen überhaupt Zeit hätten, sich diese anzuhören. Schnell wird der Wein verkostet, dann ein Abstecher zu den Produits du terroir, bevor die neue Heizanlage ausgewählt wird. So sieht ein typischer Sonntag-nachmittag auf der Öko- oder Herbstfoire aus.

Dass es auch anders geht, zeigt der "Meet the makers"-Markt, dessen zweite Auflage vom 13. bis 15. Juli in Brandenburg stattfindet. Dort wird es eine überschaubare Anzahl von Anbietern geben, dazu ein breites kulturelles Angebot und vor allem die "Ateliers du goût": Geschmacksateliers, in denen sich ExpertInnen eine bis anderthalb Stunden Zeit nehmen, um eine Produktgruppe vorzustellen.

Slow shopping

Luc Jacobs vom Naturpark Our, einem der Träger des Projekts, erinnert sich an den ersten Markt im Dezember 2006 in den Rotondes: "Es herrschte eine gute Stimmung, unter den Ausstellern wie unter den Besuchern. Keine Hektik, kein Geschrei; die Leute konnten gemütlich herumstehen und plaudern." Zeit haben und neugierig auf

Unbekanntes sein, das sind die wichtigsten Voraussetzungen für einen gelungenen Ausflug in die Welt des Geschmacks, so Jacobs gegenüber der woxx. Auch er freut sich auf Entdeckungen: "Manche Produzenten kommen von weit her. Die Produkte sind an sich nicht so exotisch. Zum Beispiel Linsen aus Valladolid - ich bin gespannt, was die uns zeigen werden."

Wertvoll ist für Jacobs und die einheimischen ProduzentInnen auch der Erfahrungsaustausch mit ausländischen Ausstellern: "Wir haben Anbieter von Ziegen- und Schafskäse aus verschiedenen Ecken Europas. Es wird interessant sein zu sehen, was die alles aus dem gleichen Grundprodukt herstellen."

Ein weiterer Partner von Meet the Makers ist die Organisation Slowfood. In Italien gegründet, setzt sich die Slowfood-Bewegung gegen Fast Food und "schlechtes" Essen ein. Sie unterstützt traditionelle lokale Gastronomie auf der Basis von naturnah erzeugten Produkten. Luc Jacobs weiß das hochmotiviert und zahlungskräftige Slowfood-Publikum durchaus zu schätzen, aber: "Es könnte der Eindruck entstehen, gutes und bewusstes Essen sei nur etwas für Leute mit Geld. Das wollen wir auf keinen Fall."

Nun wird der Preis von hochwertigen und naturnahen Produkten sicher nicht von heute auf morgen sinken. Doch schmecken und genießen kann man nicht nur Kaviar, Sekt und Single Malt, sondern auch Honig, Bier und Rotwein - so die Botschaft von Meet the Makers. Die Teilnahmegebühren für die Ateliers du goût sind mit sieben bis fünfzehn Euro nicht allzu hoch. Bei den teuersten, den "Repas dégustatifs" ist ein kleines Drei-Gang-Menü einbegriffen. Außerdem bietet jedes Atelier neben der Verkostung eine Einführung in die Materie sowie eine Informationsmappe.

"Es geht darum, sich auf seine Sinneswahrnehmungen zu konzentrieren, um möglichst viel aus den Produkten heraus zu schmecken", fasst die Sensorikerin Rachel

Reckinger, die die Ateliers koordiniert, zusammen. "Bewusstes Erleben bedeutet intensivere Eindrücke und mehr Freude an Essen und Trinken." Spass statt Moralpredigten, so lautet ihr Credo, wenn es um die Förderung von guten und nachhaltigen Produkten geht.

Aromen entdecken

Dabei wird die Information mit dem empirischen Schmecken kombiniert: "Ich erkläre zum Beispiel, wie eine "bière blanche" mit Koriander und Orangenschalen aromatisiert wird. Das kann man dann bei der Verkostung nachvollziehen", sagt Reckinger. Auch scheinbar banale Produkte wie Honig weiß die Expertin "schmackhaft" zu machen: "Für die Geschmacksrezeptoren im Mund ist er nur süß. Deshalb ist es wichtig, die Methoden der Sensorik zu erlernen und zu verstehen, wie die Sinne funktionieren. Feine Aromastoffe wie Blumen und Bäume beim Honig sind nur dadurch erfahrbare, dass sie über die Rachen-Nasen-Verbindung an die Rezeptoren in der Nase gelangen."

Kann man ausschließlich Naturprodukte verkosten und genießen? "Keineswegs", stellt Reckinger klar, "Auch Pepsi und Coca-Cola lassen sich nach den Methoden der Sensorik vergleichen." Der Unterschied sei die geringere Komplexität: hier ein wenig mehr Zucker, da ein wenig mehr vom Wirkstoff X ... Anders bei Naturprodukten: Sie sind nicht so genormt, enthalten viel mehr verschiedene Aromen, die man entdecken kann."

Allzu anstrengend soll die Übung allerdings nicht werden. Deshalb ist auch "leichtere Kost" in Form von Showcooking-Ateliers vorgesehen - eins davon mit Hans Popelaars aus dem Ein-Stern-Restaurant Kasselslay. Für Kinder werden ein Brennessel- und ein Gemüse-mit Pepp-Atelier angeboten. Erwähnt seien auch die Spezialangebote mehrerer Restaurants rund um Bastendorf.

Eigentlich aber geht es eher um die einfachen Dinge, die uns die Ateliers zum Wasser, zum Bier oder zu Käse, Brot und Wein neu erfahren lassen sollen. Und jenes Atelier, auf das sich Rachel Reckinger besonders freut: süße Desserts aus der Gegend um Avignon ...

Anreise

Mit Zug und Bus:
Linie Ettelbrück - Diekirch - Brandenburg.
Gegen Vorlage ihres Fahrscheines nehmen BenutzerInnen des öffentlichen Transports gratis an der Geniebertombola teil. Ihr Tombolalos erhalten sie am Infostand.

Während des Marktes ist Brandenburg für den Verkehr gesperrt.

Auffangparkings in Köppenhaff und Bastendorf mit gratis Pendelbus.



Atelier du goût: Erst denken, dann schmecken. (Fotos: Meet the Makers (c) Raymond Clement)