

D'ZEITUNG VUM NATURPARK OUR MAM S.I.CLER AN LEADER+ CLIÄRREF-VEINEN

parcours

DEZEMBER 2006 N° 5

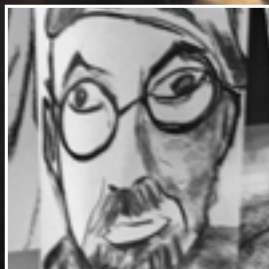


POLYGONAL: D'KULTURJOER 2007 AM ÉISLEK

MEET THE
MAKERS



KONSCHTATELIER
POGO



FAMILIENBETRIEB
MIT TRADITION





Herausgeber

Naturpark Our, 2, Kierchestrooss
L-9753 Heinerscheid, Tel.: +352 90 81 88-35
info@naturpark-our.lu, www.naturpark-our.lu

in Zusammenarbeit mit
S.I.CLER, LEADER+ Cierf-Vianden

Layout www.cropmark.lu

Druck Imprimerie Saint-Paul

Auflage 15.000 Stück

Vervielfältigung bitte mit Angabe der Quelle.

Fotos wurden zur Verfügung gestellt von

Agence Lezarts sàrl, Atelier Pogo, BIONA,
Paul Biver, Carrefour des Pays Lorrains,
Raymond Clement, Cropmark, Distillerie Nationale
Pitz-Schweitzer, ESIN, Jugendhaus Norden,
Jengel Klasen, LEADER-Büro Munshausen,
Joëlle Mathias, Naturpark Obersauer,
Naturpark Our, S.I.CLER

Die Naturparks Our und Obersauer treffen den "blauen Hirsch". Dieses Zusammen-
treffen dürfte 2007 für das Ösling wohl Kultur pur verheißen. Mit dem Projektpaket
"Polygonal Éislek" haben die beiden Naturparks in Zusammenarbeit mit einer ganzen
Reihe von Partnern ein ehrgeiziges Kulturprogramm im Rahmen vom Kulturjahr 2007
("Luxemburg und Großregion, Kulturhauptstadt Europas 2007") ausgearbeitet – das
Schwerpunktthema der vorliegenden Winterausgabe des parcours.

Ausserdem stellen wir Ihnen den neuen Naturparkkalender 2007 mit atemberauben-
den Landschaftsaufnahmen der Region vom luxemburger Fotografen Raymond
Clement vor.

Daneben stellt Ihnen die fünfte Ausgabe von parcours noch eine ganze Reihe ande-
rer Aktivitäten vor: das Konschatelier Pogo in Vianden, den Betrieb Pitz-Schweitzer,
der eine Probierstube in Hosingen einrichtet, die Webseite der BIONA, die neue
Verpackung der Ourdaller Biere, Europe Direct Munshausen, die Initiative e-grade
sowie die gewohnten Rubriken Rezept, Agenda, Lesetipps und Angebote für die
jüngere Generation.

Viel Spaß bei der Lektüre! Wir wünschen Ihnen gemütliche Feiertage sowie ein
glückliches und gesundes Jahr 2007!

Das Redaktionsteam



Editio

Sommaire



Erliewen+Genéissen

- 4 Polygonal Éislek – die Naturparks Our und Obersauer treffen "blauen Hirsch"
- 10 Meet the Makers – Internationales Geschmacks- und Gourmetfestival
- 12 Lesetipps – Gewinnspiel – Europe Direct
- 21 Rezept aus der Region

Betriben+Produkter

- 12 Familientradition: Die Pitz-Schweitzer Destillerie nun auch bald im Ösling
- 16 Trachten und Tatsachen – Neues von der Ourdaller Brauerei
- 20 BIONA im WWW

Regioun+Leit

- 8 Warum treffen sich Naturparks mit dem "blauen Hirschen"?
parcours im Gespräch mit R. Garcia, E. Eicher und M. Schank
- 17 Kinder lernen Kunst kennen
- 19 Konschtatelier PoGo – Kunst und Kreativität in Vianden
- 22 Schnuppertauchen und DO-U-2.com
- 23 Naturpark-Kalender

Praktesch+Aktuell

- 14 Norbi's Lesetipps – Gewinnspiel – Europe Direct
- 15 e-grade: ein Beispiel für grenzüberschreitende Projekte
- 18 Agenda

LeschtSäit

- 24 2007: Den bloen Hirsch am Éislek



Polygonal Éislek

– die Naturparks Our und Obersauer treffen "blauen Hirsch"

Die Naturparks verstehen sich mit ihren Aktivitäten als Impulsgeber für eine "Kulturrevolution" in Gastronomie, Landwirtschaft, in Kunst und Tourismus, denn regionale Produkte und Artenvielfalt sind moderne Synonyme für Emotion und Identität, für Anspruch und Qualität.

POLYgonal
EISLEK



Kulturreichtum und -vielfalt sind Grundelemente für die Naturparks Our und Obersauer. Ohne Kultur gebe es weder Regionalentwicklung noch eine Identitätsbildung. Deshalb bedeuten Kultur und Kunst für die Naturparks mehr als nur Dekoration und Verschönerung; sie

setzen Akzente für den sozialen und wirtschaftlichen Zusammenhalt der regionalen Bevölkerung.

Diese gemeinsame Basis führte die Luxemburger Naturparks zu dem Entschluss, ihre Aktivitäten in Kunst und Kultur zu verstärken und zu erweitern



LUXEMBOURG
CAPITALE EUROPÉENNE DE LA CULTURE
ET GRANDE REGION

– und zwar als Projektpartner im Kulturlandjahr 2007 ("Luxemburg und Großregion, Kulturhauptstadt Europas 2007").



« Si c'était à refaire
je recommencerais
par la culture »

Jean Monet

POLYGONAL ÉISLEK

Polygonal Éislek heißt das Projekt, das die Naturparks Our und Obersauer als Beitrag zum Kulturjahr eingereicht haben. Leitmotive sind Mensch, Natur und Kultur, die als Grundelemente den Alltag in den Luxemburger Naturparks bestimmen. Bei Polygonal-Éislek sollen Menschen, Landschaften und das kulturelle Erbe der Naturparks in den Vordergrund rücken. Allerdings bleiben die Projektaktivitäten nicht nur auf das Gebiet der beiden Luxemburger Naturparks begrenzt. Zum Projektgebiet gehören auch die Stadt Luxemburg sowie die angrenzenden Naturparks Haute-Sûre Forêt d'Anlier in Belgien und der französische Parc Naturel Régional de la Lorraine.

Der "blaue Hirsch" stellt an Projektträger vier Voraussetzungen: 1. eine europäische Dimension innerhalb des Projekts, 2. eine innovative Idee, 3. eine gute Zielgruppendefinition, um auch neues Publikum für Kultur zu begeistern und schließlich 4. grenzüberschreitende Arbeit und Erfahrung.

Vier Vorgaben, denen die Luxemburger Naturparks seit jeher entsprechen.

INHALTE DES PROJEKTS

Der thematische Schwerpunkt von Polygonal Éislek liegt auf den kulturellen Ursprüngen und Reichtümern der Naturparkregionen. Um der kulturellen Vielfalt Ausdruck zu verleihen, gliedert sich Polygonal Éislek in vier Einzelprojekte:

MEET THE MAKERS

Internationales Geschmacks- und Gourmetfestival: Das Produkt und der Produzent als kultureller Botschafter seiner Region.

"Meet the Makers" will die unsichtbare Wand zwischen dem Konsumenten einerseits und den Herstellern andererseits durchbrechen. Wer engagiert sich mit Wissen und Leidenschaft täglich dafür, Lebensmittel zu einem Genuss zu machen? Wer weiß noch, wie Kohlrüben oder Pastinaken schmecken? Lebensmittel sind mehr als nur Mittel zum Zweck: sie stehen für eine Welt aus Gerüchen, Farben, Geschmäckern, Persönlichkeiten und Geschichten. Demnächst könnten Ihnen einige Produkte der mitteleuropäischen Küche als regionale Spezialität wieder auf der Speisekarte begegnen, denn Polygonal Éislek widmet das Jahr 2007 dem Kultur- und Naturerbe der Region und deren Produzenten.

Der Erlebnis- und Verköstigungsmarkt "Meet the Makers" lädt dazu ein, über 100 Produzenten aus der Großregion kennen zu lernen. In Geschmackswerkstätten werden Geruchs-, Geschmacks- und Fühlsinne neu belebt und weiterentwickelt. Und natürlich können Sie die erlesenen Produkte und Köstlichkeiten der Großregion bei verschiedenen Restaurants direkt selbst probieren:

Vom 15. - 17. Dezember 2006 in der Rotonde 1 (Luxembourg-Bonnevoie) und vom 13. - 15. Juli 2007 im nördlichen Brandenburg.

LE VOYAGE DES PLANTES

Internationales Gartenfestival mit 32 Gartenkreationen in Wallonien, Lothringen und Luxemburg

Zu einem Streifzug durch das natürliche, kulturelle und soziale Erbe der Großregion lädt "The Journey of Plants" ein. Gärten eignen sich besonders gut, das Leben einer vergangenen Zeit anschaulich und lebendig werden zu lassen. Deshalb wählen Künstler und Landschaftsgestalter bei "The Journey of Plants" in der Natur gegebene Elemente und Materialien aus. Durch eine (Neu-) Ordnung schaffen sie wandelbare Raumstrukturen und geben Orten und Landschaften, wie beispielsweise Äckern und Wiesen, durch ihre gartenkünstlerische Interpretation neue Bedeutungen.

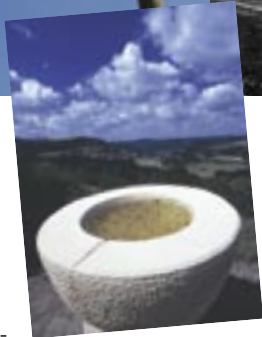
Vom 1. Juni - 30. September 2007 an verschiedenen Orten

WATER-ART

Akademie der Kultur, Künste und Klänge am Stausee Obersauer: Eine Hommage an das Element Wasser.

Der Stausee als Trinkwasserreservoir und als Kulturbadeort des Luxemburger Landes präsentiert sich am Wochenende des "WaterArt Festival" unter anderem Licht. Die Akademie der Kultur, der Künste und der Klänge präsentiert: "De Stau" Kultur, Natur erlebt Kunst.

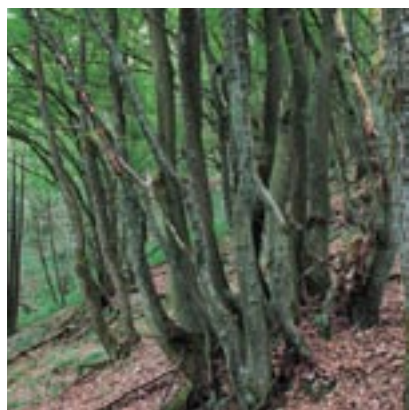
Musiker, Sänger, Schauspieler, Künstler, Taucher und Wassersegler verwandeln



das Trinkwasserreservoir in eine Bühne. Zum Programm gehören auch Skulpturen, Kino, Kulinarisches, Literatur und Legenden.

Daneben finden unter freiem Himmel verschiedene Kunstateliers statt, in denen Jugendliche aus ganz Europa in Zusammenarbeit mit Kunst- und Kulturstrukturen aus der Region Überraschendes erschaffen. Highlight wird eine Musikshow auf dem Wasser, auf der 200 Musiker und Sänger, darunter auch bekannte Stars, auftreten.

*Vom 31. Juli - 5. August 2007
am Stausee Obersauer*



ON THE MOVE

Zäitreesen am Éislek: Zwischen Tradition und Moderne: Eine Entdeckungsreise durch die Region in Film, Ausstellung und interaktiver CD-Rom.

Bei "On the Move – Zäitreesen am Éislek" geht es um das Image der Region, genauer gesagt um die historischen Hintergründe der Entwicklung. Ausgewählte Themen, Geschichten und Zeitzeugenberichte führen auf eine spannende Zeitreise durch das Éislek. Dabei erfährt der Zuschauer nicht nur unterhaltsames über Landschaft und Leute, sondern auch über die Probleme und Herausforderungen in der Zukunft.

Von September - Dezember 2007

ZIELE VON POLYGONAL ÉISLEK

Mit dem Projekt "Polygonal Éislek" wollen die Naturparks 2007 entsprechend ihres Entwicklungs- und Schutzzieles wichtige Impulse setzen:

- Stärkung des erschaffenen Profils der Region über die Grenzen hinaus,

- Entwicklung eines Kulturprogramms von hohem Niveau,
- Anhebung der Besucherzahl durch ein attraktives kulturelles und touristisches Angebot,
- Stärkung des Images der Region und der Naturparks als Großorganisator,
- Sensibilisierung und Begeisterung neuer Bevölkerungsteile für kulturelle und soziokulturelle Belange sowie den
- Aufbau und Förderung nachhaltiger Partnerschaften und Netzwerke im Kulturaustausch, auch über die Grenzen hinaus.

Polygonal Éislek steht kurz gesagt für: verbesserte Wertschöpfung durch die konsequente Förderung des sanften Tourismus, die Vermarktung neuer (bzw. vergessener) landwirtschaftlicher Produkte, die besondere Lebensqualität im Interesse der ansässigen Bevölkerung und für eine Vernetzung bestehender Strukturen innerhalb der Region, der Großregion und Europas.

Gleichzeitig soll Biodiversität als Strategie des natürlichen Fortschritts bekannt gemacht werden, denn Landschaftskultur ist seit jeher ein Beitrag des Menschen zur Naturgeschichte und zur Kultur.



Die Naturparks haben sich seit den 90^{er} Jahren zu einer festen Größe im Kulturleben der luxemburgischen Ardennen entwickelt. Auf diesen Erfahrungen baut Polygonal Éislek auf.

Besondere Attraktion und Nachhaltigkeit erreicht das Kulturprogramm der Naturparks durch seine bewusste Mischung aus temporären künstlerischen Gestaltungen, kulturellen Veranstaltungen in neu gewonnenen öffentlichen Freiräumen und der dauerhaften Erhaltung und Vernetzung einzelner Projekte. Die Naturparks Our und Obersauer wollen das Schöne mit dem Nützlichen verbinden: So entwickeln sich Regionen zu blühenden Landschaften mit Kreativität und Identität. Und so treffen zwei Naturparks auf den blauen Hirsch.

Weitere Informationen:
 Polygonal Éislek - Sylvie Reuter
 2, Kierchestrooss L-9753 Heinerscheid
 Tel: +352 90 81 88-42, Fax: +352 90 81 89
sylvie.reuter@polygonal.lu
www.polygonal.lu



POLYGONAL EISLEK

Die Veranstaltungen 2006-2007

15.-17.12.06	Meet the Makers – Luxembourg Internationales Geschmacks- und Gourmetfestival, Rotondes de Bonnevoie, Luxemburg
Mai-Aug. 07	Culture bis Uuchten an méi, Boulaide
18.5.07	Eröffnung hArt an der Grenze im Ourtal
18.-20.5.07	Internationalen Marionettenfestival Die Kunst des Theaters, Kaundorf
18.-20.5.07	Lou-kultur Europäisches Symposium : Die Lohhecken der Grossregion, welche Zukunft?, Wilwerwiltz
1.6.-30.9.07	Die Reise der Pflanzen Internationales Gartenfestival, Naturparke in Luxemburg, Belgien, Frankreich
30.6.07	Die Legenden und Geschichten der Region Die Legendennacht: Schauspieler und Freilichtspektakel, Esch-sur-Sûre
7.-8.7.07	Die Landschaften der Klänge Klangwanderweg, Tanz & Fest, Hoscheid
13.-15.7.07	Meet the Makers Internationales Geschmacks- und Gourmetfestival, Brandenburg
Juli 07	Schule des Aromas Die Kunst der Kräuter, Winseler
1.-13.7.07	Cité de l'Image "Family of Man 2007 – connecting cultures", Clervaux
1.-22.7.07	WPP: "World Press Photo 07": Award-winning images of the annual contest, Clervaux
31.7.-5.8.07	Water-Art: die Künste des Wassers Kunst, Kultur- und Klangfestival "Stau", Liefrange und Insborn
12.8.07	Millefest: Die Kunst und Kultur des Mühlens und der Biere, Enserange
August 07	Natur in Verbindung mit Kunst – mit Kinderaugen!, Eil
8.-9.9.07	Bücherfest Cité littéraire, Vianden
15.-16.9.07	Pflanzenbörse Das Festival der Pflanzen, Stolzembourg
22.9.-9.12.07	On the Move – Zäitreesen am ÉISLEK Naturparke Our und Obersauer



Warum treffen sich Naturparks mit dem "blauen Hirschen"?

parcours im Gespräch mit Robert Garcia, Emile Eicher und Marco Schank

Herr Garcia, welche Ideen und Ziele stehen hinter dem Titel "Kulturhauptstadt Europas 2007"?

Garcia: Die Kulturhauptstadt ist eine europäische Veranstaltung, initiiert von der Europäischen Kommission und dem Europäischen Parlament, die sehr strenge Zielvorgaben setzen. Dazu gehört es, erstens, in dieser Stadt bzw. in unserem Fall in der Region zu zeigen, was sie kreativ macht. Zweitens geht es darum, möglichst viele kulturelle Akteure zusammen zu bringen, d.h. die besten lokalen Akteure arbeiten mit den besten europäischen Akteuren zusammen. Allerdings geht es nicht nur darum, schöne Kunst auszustellen. Kultur umfasst auch soziokulturelle Aspekte, wie etwa Identitätsbildung.

Und wie passen Naturparks zu diesen Zielen?

Garcia: Ich möchte nicht leugnen, dass es anfänglich Kritik an der Idee gab, Naturparks als Projektträger in unsere Planungen einzubeziehen. Heute ist das anders. Heute sind deren Projekte sogar die beliebtesten. Dieser Wandel ist vor allem den interessanten Projektideen selbst, der hervorragenden Konzipierung und der klaren Budgetierung zu verdanken. Zudem stehen Naturparks für die soziokulturellen Aspekte von Kultur, die mir sehr wichtig sind.

Herr Eicher und Herr Schank, woher kommt der Impuls, sich als Naturparks in das bevorstehende Kulturjahr einzubringen?

Eicher: Die beiden Luxemburger Naturparks knüpfen bei der Projektträgerschaft im Rahmen von 2007 an langjährige Erfahrungen an. Schon beim

Kulturfestival der "Mission d'impulsion 2000/2001" waren wir als Projektpartner dabei. Wir können auf bestehende Kontakte zurückgreifen und wir wissen, welche Projekte ankommen.

Schank: Zudem gibt es im Norden des Landes nur die Naturparks, die als Projektpartner für 2007 geeignet sind. Wir arbeiten aufgrund unserer eigenen Zielsetzungen entsprechend den Anforder-



ZUR PERSON:

Emile Eicher steht dem Naturpark Our als Präsident vor.





ZUR PERSON:

Marco Schank ist der Präsident vom Naturpark Obersauer.

rungen an Projektträger für das Kulturjahr bereits grenzüberschreitend, innovativ, mit einer europäischen Dimension und darüber hinaus sehen wir Kultur nicht als luftleeren Raum an. Kultur hat für uns ökonomische und soziale Gültigkeit.

Herr Garcia, was zeichnet Naturparks Ihrer Meinung nach als Projektträger für 2007 aus?

Garcia: Naturparks sind super als Projektträger geeignet, weil sie voll und ganz unseren Anforderungen an Projektträger entsprechen. Neben den genannten Aspekten geht es uns darum, über gute Zielgruppendefinitionen ein neues Publikum für unsere Kultur zu begeistern. Das Programm der beiden Luxemburger Naturparks passt hervorragend dazu.

Herr Eicher, welches "Kulturprogramm" wird uns denn nächstes Jahr im Norden erwarten?

Eicher: Die beiden Luxemburger Naturparks haben gemeinsam das Projekt "Polygonal Éislek" eingereicht. Leitmotiv von Polygonal sind Mensch, Natur und Kultur, also Grundelemente der Naturparkarbeit. Insgesamt umfasst Polygonal vier Großprojekte: "Meet the Makers", "Le Voyage des Plantes", "Water-Art" und "On the Move" sowie das Veranstaltungspaket "Polygonal Festival".

Um zum Beispiel auf "Meet the Makers" einzugehen: Auf diesem internationalen Gourmet-Markt können Konsumenten die Hersteller ihrer Nahrungsmittel kennenlernen und sie können "slow food" entdecken und ausprobieren. Durch den Blick über den Tellerrand und die Begegnung zwischen Produzent und Konsument wollen wir die Identität und Charakteristik der Nahrungsprodukte in den Vordergrund rücken. Und "Meet the Makers" steht dafür, dass Luxemburg geographisch zentral in Europa gelegen ist. Die Begegnung fördert die Vernetzung von Menschen und wird zeigen, dass wir auch in 2-3 Fahrtstunden gute Restauration und leckere Regionalprodukte geboten bekommen.

Herr Schank, worin sehen Sie die Chance, sich als Projektträger im Kulturjahr zu engagieren?

Schank: Es geht uns als Naturparks darum, Leute zusammenzuführen und die Region aufzuwerten. Daher kommt übrigens auch die Idee, warum 2007 Luxemburg und die Großregion das Kulturjahr bestreiten. Wenn ich an Kultur denke, denke ich immer auch an Kulturtourismus. Stadt und Land sollten keine Konkurrenz sein, sondern sich ergänzen. Das Kulturjahr bietet meiner Meinung nach die Chance, ungenutzte Potenziale zu nutzen und eine kritische Masse auf unser Anliegen aufmerksam zu machen. Deren Kritik und Anregungen brauchen wir als Impulse für unsere zukünftige Arbeit.

Herr Eicher und Herr Schank, welche Ziele streben die Naturparks für 2007 und danach an?

Eicher: Nun, wir möchten gerne ein Netzwerk der Naturparks in der Großregion aufbauen. Bisher gibt es auf europäischer Ebene so gut wie keinen politischen Einfluss, da höchstens nationale Netzwerke bestehen. Zudem möchten wir, wie Herr Schank bereits erwähnt hat, durch Polygonal Éislek eine kritische Masse bewegen, d.h. auf unsere Ziele und Tätigkeiten

aufmerksam machen und die regionale Bevölkerung noch stärker einbinden um neue Projektnischen aufzutun. Wichtig ist uns dabei, Bewohnern und Außenstehenden die Vorteile des Lebens im ländlichen Raum deutlich zu machen: kürzere Wege erleichtern Kontakte, Integration und Solidarität – also ein ganz besonderes Stück Lebensqualität.

Schank: Hinzuzufügen bleibt, dass wir für 2007 mit einer luxemburgischen Incoming-Agentur zusammenarbeiten. Aus den dadurch gesammelten Erfahrungen und gewachsenen Strukturen wollen wir natürlich auch nach 2007 profitieren. Außerdem bietet unser Projektpaket die Chance auf Identität mit der Region. Besucher und Bewohner erleben unser Land nicht durch irgendeinen künstlichen Tourismus, sondern erleben hautnah die natürliche Vielfalt und Schönheit von Luxemburg.

Herr Garcia, was passiert eigentlich nach 2007 mit dem "blauen Hirsch"?

Wir sind dafür, dass der Hirsch als ein Tier, das hier in der Gegend überall vorkommt, in der luxemburgischen Flagge den Löwen ersetzt. Oder haben Sie in Luxemburg schon mal einen Löwen in freier Wildbahn gesehen?



ZUR PERSON:

Robert Garcia ist Gesamtkoordinator von "Luxemburg und Großregion, Kulturhauptstadt Europas 2007".



Meet the Makers in Luxemburg Bonnevoie



Begegnungen der besonderen Art

Dass die Milch von den Kühen stammt und dass Molkerei und Supermarkt lediglich dafür sorgen, dass diese Milch unter den besten Umständen auf unserem Frühstückstisch landet, dieses Wissen besitzen die meisten unter uns noch.



Abhängig von der Größe und der Dominanz am Markt von Herstellern und Händlern kommt es allerdings vor, dass wir als Konsument bei Lebensmitteln den Durchblick verlieren. Dies liegt beispielsweise daran, dass uns Verbrauchern der Herstellungsprozess für die einzelnen Produkte in der Regel verborgen bleibt. Hinzu kommt, dass viele Nahrungsmittel, die nach den neuesten Werbetechniken in den Supermarktregalen präsentiert werden, ihren Geruch, ihren Geschmack und ihr Aussehen hinzugefügten Aromen, Geschmacks- und Farbstoffen verdanken. Solches "Designer-Food" ist für zahlreiche Kunden unbefriedigend.

Dabei gibt es sie noch, die Produzenten, die sich auf das Authentische und das Besondere spezialisiert haben. Oft sind es Familienbetriebe aus Landwirtschaft und Handwerk oder kleine Unternehmen, die sowohl Traditionen pflegen als auch Neues kreieren: Betriebe, die die Produktqualität und den Kontakt zum Verbraucher in den Vordergrund stellen.

Die Sorge darüber, ob es diese Betriebe auch in Zukunft noch geben wird, teilen sich die beiden Naturparks Our und Oesinger mit der Organisation Slow Food.



In der Überzeugung, dass Essen und Trinken – vom Entstehen auf Feld und Weide bis hin zu den kulinarischen Genüssen auf dem Tisch – wichtige Bestandteile einer Kultur sind, widmet sich Polygonal Éislek diesem Thema im Rahmen von "Luxemburg und Großregion, Europäische Kulturhauptstadt 2007".

GENUSS- UND BEGEGNUNGSMARKT

Vom 15. bis zum 17. Dezember 2006 findet in der rundum erneuerten Rotonde 1, hinter dem hauptstädtischen Bahnhof in Bonnevoie, die erste Ausgabe von Meet the Makers statt. Das Herz der Veranstaltung bildet ein Markt mit hochwertigen Lebensmitteln, produziert in Luxemburg, der Großregion und den Nachbarländern. Darüber hinaus wird die einzigartige Möglichkeit geboten, den Männern und Frauen zu begegnen, die mit Leidenschaft und Fachwissen, mit Sinn für Tradition und Kreativität, einfache Lebensmittel in Genussmittel verwandeln.

Auf dem Markt präsentieren rund 100 Produzenten, Regionen und Herkunftsbezeichnungen Fleischspezialitäten, Öle, Käse, Kuchen, Brot und Schokolade, Gewürze, Obst und Gemüse, Bier, Wein und vieles mehr. Selbstverständlich besteht an fast allen Ständen die Möglichkeit zu kosten. Jeder Besucher kann sich nach Lust und Laune seinen eigenen Geschmacks- und Genussparcours einrichten.

WERKSTÄTTEN DES GESCHMACKS

Eine noch intensivere Auseinandersetzung mit der Kreativität der "Makers" aus Landwirtschaft, Handwerk und Gastro-



nomie ermöglichen die Workshops oder Geschmackswerkstätten, die parallel zum Markt im gegenüberliegenden Casino Syndical stattfinden. Gegen einen geringen Kostenbeitrag werden hier in kleinen Gruppen die verschiedensten Köstlichkeiten unter Begleitung von Experten und Produzenten studiert und probiert. Von der Trüffel aus der Lorraine bis zu den Eifeler Lammspezialitäten, von den alten Obstsorten bis zu den Naturparkdesserts: Hier bleibt auch für erfahrene Feinschmecker noch vieles zu entdecken.

A TABLE!

Im Anschluss an die Ereignisse in Bonnevoie stehen in der Stadt Luxemburg noch weitere kulinarische Highlights an. Begeisterte und talentierte Köche aus vier renommierten Häusern bitten zu Tische für eine Entdeckungsreise durch die Gastronomie Luxemburgs und der Großregion. Reservierungen für diese Höhepunkte des kulinarischen Könnens werden in den beteiligten Restaurants Wengé, Speltz, Caves Gourmandes und Apoteca entgegengenommen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag 15.12.	14:00 - 20:00 Uhr
Samstag 16.12.	11:00 - 19:00 Uhr
Sonntag 17.12.	10:00 - 18:00 Uhr

Weitere Informationen und Anmeldung unter:
Slow Food Luxembourg
www.slowfood.lu

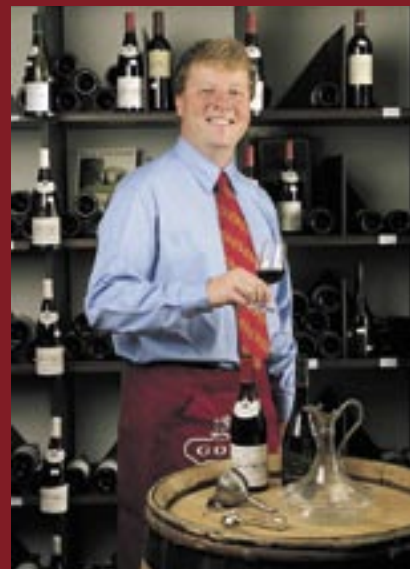
Naturpark Our / Polygonal Éislek
Tel.: +352 90 81 88 - 1
Fax: +352 90 81 89
www.polygonal.lu

Slow Food Luxembourg

Slow Food wurde 1986 in Italien als Reaktion auf den Vorstoß der Fast-food-Kultur gegründet. Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Die Organisation fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Sie möchte Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt bringen und Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln vermitteln, um den Ernährungsmarkt transparenter zu machen. Infos unter: www.slowfood.lu.

Familientradition mit Geheimnis

Die Pitz-Schweitzer Destillerie nun auch bald im Gewerbegebiet S.I.CLER in Hosingen



Vor über 200 Jahren erfand der Professor und Pflanzenkenner Armand Boerhaave (1668-1738) ein Getränk, das bis heute nach seinen Vorgaben zusammengebraut wird: den "Maagbitter Buff". Boerhaave lebte und wirkte in den Niederlanden, wo sein Magenbitter anfänglich auch entstand. Ausbleibende Erfolge in der Vermarktung veranlassten den Professor, sein Rezept an die holländische Familie "Buff" zu verkaufen. Aus dieser Zeit erinnert bis heute der Name.

1887 gelangte der "Maagbitter Buff" über einen Boten nach Luxemburg zur Familie "Ossyra" und 1932 schließlich zur "Distillerie Nationale Pitz-Schweitzer".

Dieser Familienbetrieb – angeleitet von Jacques Pitz – braut heute in der vierten Generation nach dem originalen Rezept von Boerhaave. Die genaue Zusammensetzung ist ein streng gehütetes Geheimnis. Nur soviel darf verraten werden: für den "Buff" braucht man über 20 verschiedene, ausschließlich exotische Kräuter.

Den Magenbitter kann man, mit Wasser verdünnt, als Aperitif genießen. Da das Getränk die Verdauung anregt, lindert es (unverdünnt oder on the rocks) auch Magen- und Bauchbeschwerden. Weitere Informationen zum "Maagbitter Buff" finden Sie unter: www.buff.lu





Die Pitz-Schweitzer Destillerie stellt in modernsten Produktionsanlagen her. Deshalb entstehen in den Hallen in Ettelbrück heute neben dem "Maagbitter Buff" auch noch andere luxemburgische Spezialitäten, wie die "E'sleker Droep", der "Cassero de Beaufort", der Kognaklikör "Elixir de Mondorf" oder der älteste Likör des Großherzogtums, der "Grande Liqueur Père-Blanc". Letzterer ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung, besteht zu 100 % aus den Extrakten pflanzlicher Substanzen und ist seit 1891 gesetzlich geschützt. Nach altergebrachter Tradition entstehen bei Pitz-Schweitzer zudem alle Obstbranntweine seit vier Generationen mittels Destillierkolben.

Die 1840 gegründete Brennerei importiert heute auch Weine, Champagner, Cognacs, Calvados, Grappas und viele andere Spirituosen direkt vom Produzenten. Wer nun Lust bekommen hat, die verschiedenen Produkte selbst zu probieren, kann dies sehr bald tun: Derzeit entsteht in Hosingen eine Probierstube.

Kontakt:
Distillerie Nationale Pitz-Schweitzer
B.P. 118, L-9002 Ettelbrück
Tel.: +352 81 22 04
www.pitz-schweitzer.lu



EUROPE DIRECT IN MUNSHAUSEN

"Europe Direct" kann man als den "langen Arm" der Europäischen Kommission bezeichnen. Dieses Relais dient dazu, Bürgern auf regionaler Ebene die EU-Politik näher zu bringen und deren Reaktionen an die Europäische Kommission zu berichten. Gegründet wurde das Relais in Zusammenhang eines Übereinkommens zwischen der Trägerstruktur S.I.CLER und der Europäischen Kommission. Bei "Europe Direct Munshausen" erhält jeder Antworten auf Fragen rund um die Europäische Union und Zugang zu sämtlichen EU-Publikationen. Schauen Sie doch einfach selbst in Munshausen vorbei!



EUROPE DIRECT ONLINE

Ab sofort können Sie Europe Direct auch von zu Hause aus besuchen. Unter www.europedirect.lu finden Sie alle aktuelle und interessante News zur EU. Außerdem können Sie Ihre Fragen über die EU an die Mitarbeiter des Europe Direct Relais senden oder interessante Veröffentlichungen der EU online bestellen.

20 MYTHEN UND FAKTEN ÜBER DIE ERWEITERUNG

Viele Mythen und Fragen über die EU kursieren. Mythen wie etwa: Zu rasch gewachsen! Zu teuer erkaufte! Zu gefährlich! Zu viele Länder! Welche Vorteile bietet die EU überhaupt?

Die Broschüre "20 Mythen und Fakten über die Erweiterung" bietet Ihnen die Möglichkeit herauszufinden, was es mit EU-Mythen auf sich hat. Bestellen Sie Ihre Broschüre gratis unter:

Europe Direct Munshausen
11, Duarefstrooss,
L-9766 Munshausen
Tél: +352 92 93 73
Fax: +352 92 99 85
munshausen@europedirect.lu

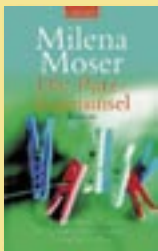


► Nehmen Sie auch an unserem Gewinnspiel teil, indem Sie uns folgende Frage beantworten und somit 1 von 5 EU-Überraschungspaketen gewinnen:

Wie viele Europe Direct Relais gibt es in Luxemburg?

Antwort auf eine Postkarte schreiben oder gleich im Kontaktformular auf www.europedirect.lu eingeben und einsenden. Das Team von Europe Direct Munshausen wünscht Ihnen viel Glück!

Norbi's Lesetipps proposéiert vum Sproochenhaus Wëlwerwolz



Die Putzfraueninsel (Roman)

Milena Moser

Irma, eine junge, sympathische und herrlich unvollkommene Putzfrau, steckt ihre Nase gerne in das Leben ihrer Kunden. So findet sie im Keller der Anwältin Schwarz die ungeliebte Oma und nimmt diese mit zu sich nach Hause. Die beide tüfteln einen Rachefeldzug aus, für den sie auch andere Kunden von Irma einspannen.

Eine spannende, humorvolle und etwas ungewöhnliche Lektüre!



Und ewig seid ihr mein (Thriller)

Roman Rausch

Menschliche Innereien sind an einem Flussufer gefunden worden. Balthasar Levy, Kriminalpsychologe und Profiler, wird zu den Ermittlungen hinzugezogen. Der Fund hat mit älteren, ungelösten Fällen zu tun, die ihn damals den Job gekostet haben. Doch keiner kennt den Serienkiller so gut wie er...

Das Buch ist sehr spannend und gibt interessante Einblicke in die Psyche der Hauptcharaktere. Für empfindliche Leser ungeeignet!



Muhna Lisa oder den Dram vum Fléien

Renée Weber

Sou wéi vill Mënschen dreemt och d'Kou Muhna Lisa dovun, fléien ze kënnen. Wéi dann op eemol ee Ballon an der Wiss steet, schéngt sech dësen Dram ze erfüllen. Ob dat awer wierklech geschéien wäert ...?

E schéint Kannerbuch fir déi Kleng, flott fir virzeliesen an herrlech faarweg Biller fir ze kucken an d'Fantasie unzereegen.



e-grade: ein Beispiel für grenzüberschreitende Projekte

Die Großregion ist von wirtschaftlichem und sozialem Austausch geprägt. Dazu gehören beispielsweise rund 110.000 Grenzgänger und zahlreiche Zusammenschlüsse von Industrie und Handel. Die im Rahmen dieses Austauschs entstandenen Netzwerke stehen für das Zusammenwachsen Europas im Alltag. Um ein tragfähiges Netzwerk zwischen Handlungsträgern der ländlichen Entwicklung in der Großregion zu erreichen, entstand das Projekt e-grade.

E-grade, das ist einerseits die zweisprachige Internetplattform www.e-grade.lu, die ländliche Entwicklungsprojekte und Kontaktadressen enthält. Anhand eines Austauschprogramms können professionelle Kontakte vor Ort und Stelle hergestellt sowie Beziehungen geknüpft und gefördert werden.

Andererseits steht e-grade für Fachtagungen und -konferenzen, die über das Projekt organisiert werden. So konnten sich die Akteure der ländlichen Entwicklung bereits über die Themen Wasser, wohnen und leben im ländlichen Raum, Frauen und Familien sowie die Gemeindestrukturen in der Großregion informieren und entsprechende Beispielprojekte besichtigen.

E-grade ist das Werk und zugleich Ziel eines Vereins, der mit Hilfe von Sponsoren, Versammlungen, Öffentlichkeits- und Überzeugungsarbeit ein

innovatives Projekt auf die Beine gestellt hat. Aufgenommen in die Datenbank www.e-grade.net dient das Projekt heute anderen Vereinen und Organisationen in der Großregion als Beispiel für gelungenen, grenzüberschreitenden Austausch.

Wie die Zukunft der ländlichen Räume in der Großregion aussieht – um diese Frage geht es im Abschlussseminar des e-grade Projektes am 8. und 9. Dezember in Otzenhausen (Saarland). Vertreter der Europäischen Kommission und der nationalen Ministerien, lokale Entscheidungsträger und lokale Akteure werden in Arbeitsgruppen und während eines Gesprächs am runden Tisch versuchen, Wege für die Ausführung der neuen Förderperiode (2007-2013) aufzuzeigen.

Weitere Infos und Anmeldung unter:
www.e-grade.lu oder bei S.I.CLER.
Tel: +352 92 99 34



Initiative des Ministerien der Regionen
des Grand Region
Entwicklung der ländlichen Entwicklung
Entwicklung der ländlichen Entwicklung

INTERREG IIC

SICLER
Service Intercommunal
pour la Promotion du Canton de Cernus





Trachten und Tatsachen

Neues von der Ourdaller Brauerei

Seit 1999 wird im Cornelyshaff Bier gebraut – oder vielmehr – es wird "wieder" Bier gebraut. Laut Aufzeichnungen beherbergte der Bauernhof im Zentrum von Heinerscheid neben einer Brennelei, einem Auswanderungsbüro, einem Kolonialladen und einer Gastwirtschaft vor langer Zeit auch eine eigene Hausbrauerei.

In März 2006 gingen die Aktivitäten der heutigen Brauerei in eine neue Gesellschaft über, die Ourdaller Brauerei Sàrl. Alleiniger Aktionär ist die Wiltzer Brauerei Simon, doch Sitz der Gesellschaft und Produktionsstätte ist nach wie vor der Cornelyshaff.

Betty Fontaine, seit 2003 Chefin des Traditionshauses Simon, übernahm Anfang des Jahres auch die Verantwortung für die Ourdaller Brauerei. Eine Tatsache, die von der jungen Direktorin keineswegs als Doppelbelastung empfunden wird. "Die beiden Aufgaben ergänzen sich sehr gut. Das Metier bleibt gleich, ob jetzt im kleinen Maßstab oder mit etwas größeren Biermengen gearbeitet wird. Auch der Markt ist im Wesentlichen identisch." Dabei liege die Stärke in der Partnerschaft, so Betty Fontaine weiter. Die Produktpaletten ergänzen sich nahezu perfekt. Beide Brauereien produzieren nämlich weiterhin ihre eigenen Biersorten: in Wiltz sind es mittlerweile fünf untergärige Biere und in Heinerscheid drei Sorten, davon zwei Obergärige, der Wällen und der Wäissen Ourdaller.

Die Direktorin betont, dass die Ourdaller Biere schon seit längerem auf der neuen Anlage in Wiltz in Flaschen abgefüllt werden. Eine technische Ergänzung die hilft, Kosten zu sparen.

Als wichtigster Berührungspunkt der beiden Brauereien wird jedoch die gleichartige Produktphilosophie genannt. Beim Brauen der Simon-Biere wird seit Jahren konsequent vermälzte Braugerste aus dem Naturpark Obersauer verwendet. Das Simon Dinkel verdankt seinen Namen und seinen Geschmack dem Spelz aus der gleichen Region. In Heinerscheid wird der Buchweizen als typische Zutat für den Wällen Ourdaller verwendet.

Prioritäten setzt die Brauereigemeinschaft auf die Sicherung der Qualität und die zunehmende Verwendung von einheimischem Getreide. Hierzu wird auch weiter auf die Zusammenarbeit mit den Naturparks und den dort ansässigen Landwirten gesetzt. Dass dabei hin und wieder neue Biere entstehen, wollte die Direktorin der Ourdaller Brauerei nicht ganz ausschließen.

Vorrangig sei allerdings, die Marktposition der bestehenden Ourdaller Biere zu festigen. Dazu gehört zum Beispiel, dass Wäissen und Wällen Ourdaller kürzlich neu gestaltete Etiketten erhielten. Die Zeichnungen stammen aus der Feder des bekannten belgischen Künstlers Pailix. Betty Fontaine erklärt den Hintergrund für die neue Etikettengestaltung:

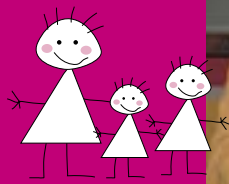
"Wir wollten eine persönliche, leicht ironische Note einbringen. Denkbar ist, dass in diesen Personen, ein orientalischer Krieger für den Wällen und eine blonde Jungfer für den Wäissen Ourdaller, die Verbindung mit dem Produkt und der Herkunftsregion nicht sofort erkennbar ist. Unser Ziel war es, auf die Eigenart, das Originelle dieser Biere hinzuweisen. Der Krieger symbolisiert für uns den Zug des Buchweizens, der irgendwann im Mittelalter bei uns heimisch wurde und hier seither viele Generationen vor dem Verhungern bewahrt hat. Die Kultur stammt aus den Weiten Asiens, wie es der Namen der fürs Ösling typischen Art illustriert: tatarischer Buchweizen. Unser sympathischer Kämpfer möchte daran erinnern und steht auch für den kraftvollen Geschmack und die warme Farbe des Bieres.

Für den Wäissen Ourdaller, das bisher einzige Luxemburger Weizenbier, wurde eine üppige Dame gewählt. Auch der Weizen kommt aus dem Orient, die Praxis, hieraus Bier zu brauen, hat allerdings ganz klar bayrische Wurzeln. Die strohblonde Haarfarbe und die eine oder andere süddeutsche Note an der Bekleidung beruht deshalb nicht ganz auf Zufall. Unser Fräulein ist das erfrischende Symbol dieser süffigen Spezialität.

Selbstverständlich hoffen wir, dass es lebhaft Diskussionen zu diesem Thema geben wird und dass viele veranlasst werden, die Biere zu probieren."

MENG SÄIT

Kinder lernen Kunst kennen



Das Mischen der Farben muss erst gelernt werden



So wird ein Eimer zum Meisterwerk



Region+Leit

Kanner kucken Konscht

Das Projekt "Kanner kucken Konscht" wurde von den renommierten Künstlern Guy Michels und François Schortgen ins Leben gerufen. Ziel hierbei ist es, den Kindern zeitgenössische Kunst nahe zu bringen. Dies geschieht im Rahmen einer sehr erfolgreichen Ausstellung, der "Biennale Max Goergen".

Bei der "Biennale Max Goergen" setzen sich Kinder nicht mit den üblicherweise in der Schule besprochenen Künstlern auseinander, sondern studieren das Schaffen einiger der bekanntesten und renommiertesten Künstler Luxemburgs und der Grenzregionen, wie Jeannot Lunkes, Roger Bertemes, Ben Heyart, Patricia Lippert, Anna Recker, Raymond Weiland, Guy Michels oder François Schortgen, um nur Einige zu nennen.

Unter der Obhut der Projektgründer Michels und Schortgen lernen die Kinder, ihren Blick für die Kunst und die verschiedenen Techniken der Malerei zu schulen und sich auf das Beobachten ihrer Umgebung zu konzentrieren.

Dieses Mal bestand die Aufgabe darin, ein schönes Bild aus einer Sammlung auszuwählen und dann so gut wie möglich nachzumalen. Dabei sollten die Schüler ein besonderes Augenmerk auf Farbnuancen oder Farbübergänge legen.

Einer der Schüler beschreibt für uns seine Eindrücke so:

Wir haben gelernt Kunst zu schätzen und zu analysieren



"[...] Wir sahen den Raum voller Gemälde. Es war sehr spannend, denn ich male und zeichne für mein Leben gern. [...] Ich griff mir ein Bild, wo ein Topf drauf war, es war ein schönes Bild, denn der Farbübergang von schwarz auf weiß war einfach prächtig. [...]"

Den Projektablauf schildert ein Oberstufenschüler folgendermaßen:

"[...] Jeder sah sich die Bilder erstaunt an und wählte eines davon aus. Die größten waren am schwersten. Nach einigen Minuten hatten wir uns entschieden, holten uns Zeichenblätter, Wasser, Pinsel, Farbe und Mischtabletten und legten uns auf eine Papierunterlage auf den Boden. [...]"

Andere SchülerInnen erzählen von ihren Eindrücken während des Projekts:

"[...] Unsere Aufgabe war es, ein oder mehrere Bild(er) nachzumalen. Das schwierigste war die Farben zu mischen, aber es war auch schwierig, sich zu entscheiden, denn es waren viele schöne Bilder da. [...]"

Ganz begeistert sind Schüler der Grundschule "Schoulkauz" von der etwas anderen "Malstunde":

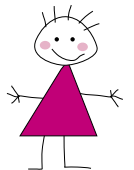
"[...] Es hat wirklich Spaß gemacht. Es waren wirklich viele schöne Bilder dabei. Man hat gemerkt, dass jeder Künstler andere Farben benutzt und andere Ideen hat. [...] Es war schwierig, die Bilder zu malen."



"[...] Es war super die Kunst zu erforschen, denn sowas bekommt man nicht jeden Tag zu sehen. Wir sollten diese Werke abmalen, dabei kamen viele bewundernswerte Bilder zum Vorschein. Erst dann, wenn man ein solches Bild abmalt, merkt man, wie schwer es sein kann, ein wertvolles Gemälde zu malen. [...]"

Eine Schülerin fügt etwas Wichtiges hinzu:

"[...] Eine Jury wird die drei schönsten Bilder (der SchülerInnen) auswählen. Sie werden einen großen Preis bekommen und der Rest wird einen kleinen Trostpreis erhalten."

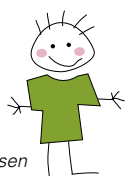


Tatsächlich ist das Projekt eine Art Wanderausstellung, die es vor zwei Jahren sogar bis ins Schulministerium geschafft hat. Die besten Künstler werden jedes Mal mit einem schönen Preis belohnt. Alle anderen bekamen natürlich auch eine Kleinigkeit. Am wichtigsten ist jedoch die Teilnahme: Dabei sein ist alles!

Dieses Mal gastierte die Ausstellung im Kiischpelt. Armand Mayer, Bürgermeister der Gemeinde Kiischpelt und Mitinitiator des Projekts, betonte in seiner Eröffnungsrede, welche Ehre es für ihn und seine Gemeinde sei, ein solches Projekt ausrichten zu dürfen und bedankte sich bei allen Beteiligten für ihre Arbeit. Wo die Wanderausstellung beim nächsten Mal gastiert, ist noch ungewiss.

Weitere Infos zur "Biennale Max Goergen": www.kiischpelt.lu

Artikel verfasst von den Schülern der Klassen CSA und CSB von Biver Paul und Coremans Viviane. / Fotos: Biver Paul



Agenda



Weihnachtsmarkt in Vianden

AKTIV PROGRAMM

6.12.	Country Line Dance, Kautenbach, jeden Mittwoch ab 20:00 Uhr
16.12.-26.12.	Theaterabend am Centre Communal, Kiischpelter Klautercher, www.kiischpelt.lu
26.12.	Theater in Brandenburg, Org.: Pompjeeë Bastenduerf

WORKSHOPS, KURSE UND AUSSTELLUNGEN

1.1.- 31.12.	Fotos über das Klosterleben, Expo in Clervaux
1.1.- 31.12.	Klimaänderungen und Überschwemmungsrisiken, Expo in Clervaux
1.12.- 31.12.	Ahnenforschung am PC, Computerkurs in Bavigne, www.tripticon.lu
3.12.- 29.12.	Fotos & Webereien, Expo in Vianden, 10:00-16:00, www.castle-vianden.lu
9.12.- 10.12.	Kunsth Handwerk, Expo in Bourscheid, 11:00-18:00, www.bourscheid.net
10.12.- 24.12.	Quinzaine commerciale in Clervaux
8.12.- 17.12.	7. Kunstausstellung in der Galerie "An der Millen" in Brandenburg
27.1.+28.1.07	Basis vun der Molerei, Kongschtateller Pogo Vianden, info@pogo.lu , www.pogo.lu
10.4.+ 11.4.07	Basis vun der Molerei, Kongschtateller Pogo Vianden, info@pogo.lu , www.pogo.lu
10.2.+11.2.07	Material an der Molerei, Kongschtateller Pogo Vianden, info@pogo.lu , www.pogo.lu
6.+7.3.07	Material an der Molerei, Kongschtateller Pogo Vianden, info@pogo.lu , www.pogo.lu
15.2.-19.4.07	Fräi Zeechnen, Kongschtateller Pogo Vianden, info@pogo.lu , www.pogo.lu
24.2.+25.2.07	Action Painting à la Jackson Pollock, Kongschtateller Pogo Vianden, info@pogo.lu , www.pogo.lu
28.4.+29.4.07	Groussformateg Molerei, Kongschtateller Pogo Vianden, info@pogo.lu , www.pogo.lu

FESTE UND MÄRKTE

10.12.	Weihnachtsmarkt in Clervaux
10.12.	Chrëschtfeier am Centre Communal zu Äischer, Org.: Fraen a Mammen
15.12.-17.12.	Meet the Makers, internationaler Markt für Regionalprodukte, Rotonde, Luxemburg-Bonnevoie, www.polygonal.lu
16.12.-17.12.	Historischer Weihnachtsmarkt in Vianden, www.castle-vianden.lu
17.12.	Adventsbasar am Scouts-Home, Org.: Guiden a Scouten Porverband Kiischpelt

KONZERTE

13.12.	Konzert mit dem Ural-Kosaken Chor, Hosingen (Kirche), Org.: Porverband Housen-Houschent
16.12.	Weihnachtskonzert in Brandenburg, Org.: Musik Basstenduerf
17.12.	Krëschtfeier fir den 3ten Alter, Tandel
17.12.	Musik am Hofe des Zaren, Konzert in Vianden, www.castle-vianden.lu
18.12.	Adventskonzert mit dem Rumänischen Chor, Kirche Dorscheid, Org.: Di Duerschter
26.12.	Gala-Konzert in Wincrange, 20:00 Uhr, www.smw.lu



WEITERE VERANSTALTUNGEN

www.islekerart.org



Adventszeit



"Meet the Makers", Luxemburg



Kurse im Atelier Pogo, Vianden

26.+ 27.12.2006 "WANTERTRÉPPELDEEG AM EISLEK"

- 🕒 Start: 9:10 Uhr, Ende: 15:50 Uhr
- 🚶 Bahnhof Maulusmühle
- 📏 11 km pro Tag (morgens 6 km, nachmittags 5 km), auch für Nordic Walking geeignet

Mittagessen: im "Cornelyshaff" in Heinerscheid mit deftigen Luxemburger Menüs
Mittagsprogramm: 26. Dezember: Besichtigung der Ourdaller Brauerei
 27. Dezember: Vorstellung des Flussperlmschelpenprojektes im Naturpark Our

€ 20 pro Person/pro Tag
 (Essen und Besichtigungen inklusive)

📄 und Anmeldung (bis 20. Dezember 2006)
 Entente des Syndicats d'Initiative du Nord
 Soeraja van Riel, Tel.: +352 92 11 42

👤 Organisatoren: S.I. Munshausen und ESIN
www.robesscheier.lu, www.ardennes-lux.lu



Konschtatelier PoGo

Kunst und Kreativität in Vianden



Wer das Atelier Pogo in der Grand-rue in Vianden betritt, fühlt sich sofort wie in einer gemütlichen Stube. Die in warmen Farben neugestalteten Räumlichkeiten bieten die beste Voraussetzung, um Ruhe und Inspiration für künstlerische Arbeit zu finden. Viele Viandener nutzen das frühere Lokal von "Tatta Finni" auch, um Erinnerungen aufleben zu lassen...

Für den Namen des Ateliers standen die beiden Künstlerinnen Ania Polfer und Corinne Goetz Pate, die das Atelierprojekt im Sommer 2006 gestartet haben.

PoGo bietet ein vielseitiges Angebot, um Kunstinteressierten im Norden des Landes die Möglichkeit zu bieten, künstlerische Techniken zu erlernen oder erworbene Kenntnisse zu vertiefen. Auf dem Kursprogramm stehen unter anderem verschiedene Techniken der Malerei wie

freies Zeichnen oder Action Painting, Kreativitätstraining und Materialien in der Malerei. Das detaillierte Kursprogramm finden Sie unter www.pogo.lu. Die Kurse sind sowohl für Anfänger als auch für Fortgeschrittene geeignet, da die kleine Teilnehmerzahl pro Kurs eine individuelle Betreuung möglich macht.

Für Schulen, Altersheime, Jugendhäuser und andere Institutionen bietet Pogo maßgeschneiderte Workshops auch außerhalb ihres Ateliers an.

Zudem können Künstler im Rahmen des "Atelier ouvert" die Räumlichkeiten gegen eine Kostenbeteiligung nutzen, um in der kreativen Atmosphäre zu arbeiten und sich bei Bedarf von den Künstlerinnen unterstützen zu lassen. Auch die Lagerung von Malutensilien ist möglich.

Da beide Künstlerinnen momentan eine Zusatzausbildung zur Kunsttherapeutin an der Universität Luxemburg (Master of Science in Art Therapie) absolvieren, ist für eine therapeutische Zukunft mit dem Medium Kunst vorgesorgt.



DIE KÜNSTLERINNEN:

ANIA POLFER belegte in ihrer Jugend Kurse an der Ecole d'Art contemporain in Hollerich und absolvierte ihr Kunststudium der "Arts plastiques" in Aix-en-Provence. Expressive, abstrakte Malerei in Acryl und gemischten Techniken sowie Makrophotographien ihrer Malereien sind momentan der Schwerpunkt ihrer Werke.

CORINNE GOETZ studierte "Bildende Künste" an der Université Marc Bloch in Straßburg. Ihr Stil ist dem figurativen Expressionismus zu zuordnen. Durch die Suche nach Gegensätzen in Form und Farben entstehen dicht bemalte Flächen im Gegensatz zur jungfräulichen Leinwand, traditionelle Malerei im Gegensatz zur Zeichnung. Resultat sind zweidimensionale Bildflächen, gekennzeichnet durch eine gewisse Dynamik und vibrierende Spannungen.



Kontakt: Konschatelier PoGo
Ania Polfer & Corinne Goetz
Grand-Rue 66 – L-9410 Vianden
Tel.: +352 26 87 45 60
info@pogo.lu, www.pogo.lu



BIONA im WWW

Im August 2003 schlossen sich 15 Bio-Bauern aus den Naturparks Our und Obersauer zusammen, um sich gemeinsam für ihre Interessen in den Naturparks einzusetzen. Erklärtes Ziel der Vereinigung, die den Namen BIONA erhielt, ist es, über die biologische Landwirtschaft in den Naturparks zu informieren, sie zu fördern und ihre Interessen innerhalb wie außerhalb der Region zu vertreten.

Zur Essenz des Biolandbaus gehört für die Verantwortlichen des Vereins die Tatsache, dass auf chemisch-synthetische Dünger und Pestizide ebenso verzichtet wird wie auf jegliche Form der Gentechnik. Ziel ist es, dadurch die Bodengüte, Oberflächen- und Grundwasserqualität sowie die Artenvielfalt zu schonen und zu fördern.

Dabei steht die BIONA keineswegs in Konkurrenz zu konventionellen Bauern: Der Verein möchte Biobauern der Anbauverbände Demeter und Biolabel innerhalb der Naturparks eine eigene Identität verleihen.

"BIO VON OUR UND SÉI"

Der wohl konkreteste Ausdruck dieser Identitätsgebung ist die Einführung der Herkunftszeichen "Bio von der Our" und "Bio vom Séi" durch die BIONA. Mit diesem zusätzlichen Label wurden u.a. der Käse vom Schanck-Haff, Roggen- und Weizengetreide, Weißkohl, Möhren und diverse Mehle ausgezeichnet.

Alle Produkte erfüllen selbstverständlich die Qualitäts-Richtlinien für biologischen Anbau und unterstreichen zugleich die regionale Herkunft.

KONTAKTPFLEGE



Um seine Ziele durchzusetzen, setzt der Verein auf eine intensive Öffentlichkeitsarbeit. Hierzu gehört die Teilnahme an Veranstaltungen innerhalb und außerhalb der Region (Feste, Bauernmärkte, OekoFoire). Im Rahmen des Gartenfestivals "Jardins à suivre" wurde im Park von Troisvierges ein BIONA-Kräutergarten angelegt. Demnächst finden Aktivitäten in Schulen statt.

Zur zeitgemäßen Informationspolitik gehört eine eigene Internetpräsenz. Deshalb entstand in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Our und den Firmen Aquariusmedia und Oikoconsulting eine bedienungsfreundliche Informationsplattform: www.biona.lu (siehe Kurzinterview).

Der Webauftritt wurde vom Naturpark Our teilfinanziert und im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative LEADER+ Clerf-Vianden mit Hilfe des EAGFL-Strukturfonds* und des luxemburgischen Landwirtschaftsministeriums unterstützt. Jetzt, nach der Fertigstellung und der offiziellen Übergabe an die BIONA, kann der Verein unabhängig über aktuelle, attraktive und interessante Neuigkeiten informieren.



Guy Lambert

Marco Koeune

ZU WORT

Marco Koeune, Präsident und Guy Lambert, Sekretär der BIONA

parcours Welche Anforderungen hat Ihr Verein an die neue Website www.biona.lu gestellt?

Marco Koeune Die Site ist eine Visitenkarte für die BIONA. Deshalb wollten wir einen graphisch attraktiven Auftritt. Allerdings sollte dies nicht auf Kosten der Benutzerfreundlichkeit gehen. Ziel war, ein funktionelles und leistungsfähiges Angebot zu schaffen ohne zeitraubende Spielereien. Die Startseite enthält ein Newscenter mit ständig wechselnden Inhalten und einen Veranstaltungskalender. Hierdurch bleibt die Site auch bei regelmäßigem Besuch interessant und aktuell. Weiter enthält der Webauftritt Seiten über die Biona, die Mitgliedsbetriebe, Produkte und Produktionsverfahren sowie die verschiedenen Bio-Verbände und Distributionskanäle.

parcours Wird der Pflegeaufwand dabei nicht zu groß, sprich zu teuer?

Guy Lambert Natürlich läuft nichts ohne regelmäßige Pflege. Allerdings ist die Website so eingerichtet, dass der Betreiber die Aktualisierung von Texten, Terminen, Bildern und Download-Dateien selbst übernimmt. Dabei werden keine größeren Informationskenntnisse vorausgesetzt. Und im Zweifelsfall ist professionelle Hilfe auch nie weit entfernt (lacht).

Für weitere Informationen
stehen Ihnen die Inhaber
Frau Christiane Kämpke und
Herr Gert Cox gerne
zur Verfügung:

Hotel du Parc
2, rue du Parc
L - 9708 Clervaux
Tel.: +352 920 650 und +352 26 91 01 91
Fax: +352 92 10 68
hduparc@pt.lu



Frau Christiane Kämpke und
Koch des Hauses Volker Weitzel

1889 von Adrien Florent de Berlaymont als Herrenhaus im gräflichen Park in Clervaux gebaut, wechselte die "Villa Berlaymont" später den Eigentümer und wurde Ende der 20er Jahre zu einem Hotel umgebaut.

Die heutigen Besitzer übernahmen 1989 das Hotel du Parc. Nach einer umfassenden Renovierung bietet das Hotel dem Touristen in einer einmalig ruhigen Umgebung sieben komfortabel eingerichtete Zimmer, eines davon als Suite nutzbar, und ein sorgfältig dekoriertes Restaurant.

In der eleganten Atmosphäre des Restaurants wird der Gast mit saisonalen, regionalen und internationalen Spezialitäten verwöhnt. In der kühlen Jahreszeit können Aperitif und Digestif am offenen Kaminfeuer genossen werden.

Das Restaurant bietet auch für Familienfeiern bis zu 30 Personen das richtige Ambiente. Auf Anfrage berät Sie das Team vom Hotel du Parc gerne bei der Menüzusammenstellung.



Medaillons vom Rehrücken in Maronenkruste

Maronenkruste: Die Nüsse und Pinienkerne im Ofen in einer Pfanne ohne Fett etwas rösten und anschließend grob hacken. Die weiche Butter mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die grob gehackten Maronen sowie die anderen Zutaten dazugeben und verrühren. Die Kräuter hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Buttermasse auf Backpapier oder Alufolie geben und zu einer dicken Rolle aufwickeln. (Durchmesser wie die Medaillons). Im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchkühlen. Die Butter lässt sich im gekühlten Zustand dünn aufschneiden und auf Vorrat produzieren. Wenn etwas von der Buttermischung übrig bleibt, lässt sich diese wunderbar tiefkühlen und bei Bedarf wieder verwenden.

Medaillons vom Rehrücken: Den Rehrücken in acht gleichgroße Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und beidseitig in der Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Rosmarin und Thymian hinzufügen und für etwa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C garen. Die Rehmedaillons aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen.

Anschließend die Rehmedaillons mit der in Scheiben geschnittenen Maronenkruste belegen und nur mit Oberhitze bei 250°C nochmals vier bis fünf Minuten überbacken.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für die Maronenbutter

430 g weiche Butter
100 g bereits gekochte Maronen
80 g Walnüsse
30 g Pinien- oder Pistazienkerne
150 g geriebener Parmesankäse
180 g Weiß- oder Toastbrot
1 EL Kräuter gehackt:
Thymian, Rosmarin, Petersilie
Salz, Pfeffer

Zutaten für den Rehrücken

700 g Rehrücken, vom Knochen getrennt
Salz, Pfeffer
Butterschmalz zum Braten
etwas Thymian und Rosmarin
8 Scheiben Maronenbutter

Als Beilage empfehlen wir fest kochende Salzkartoffeln (wie zum Beispiel die Sorten Nicola, Dali oder Charlotte) und winterliches Gemüse wie Wirsing, Rosenkohl oder gedünsteten Chicorée.



SCHNUPPER- TAUCHEN **im Jugendhaus Norden**

> Willst du gerne die Welt unter Wasser kennen lernen, deine eigenen Grenzen er- tasten und gleichzeitig noch neue Freunde finden? Dann bist du hier richtig: Das Jugendhaus Norden bietet dir ab sofort die Möglichkeit, unter professioneller Be- gleitung an einem Schnuppertauchkurs teilzunehmen.

In der ersten Phase wirst du das theoreti- sche Grundwissen über das Tauchen erlan- gen und interessante Zusammenhänge mit Hilfe von lebendiger Physik und Chemie erlernen. Nach einigen Trockenübungen im Team absolvierst du die ersten Übungen unter Wasser. Du wirst lernen wie wichtig gegenseitiges Vertrauen ist und warum man seine persönlichen Limits akzeptieren muss.

Wenn du bei dem Einsteigerkurs Lust am Tauchen bekommen hast, kannst du anschließend bei einem ausgebildeten Tauchlehrer einen kompletten Tauchkurs mitmachen.

Für weitere Informationen
ruf uns an ☎ **+352 99 80 18**
oder schreib eine Email
info@t9t.lu.



DO-U-2.COM

Heute gibt es mehr Freizeitaktivitäten für Jugendliche als je zuvor. Die Vielfalt bietet für jeden ein individuelles Programm, hat aber auch ihre Schattenseiten. Oftmals ist es schwer, Gleichgesinnte mit ähnlichen Interessen und gemeinsamen Ziele zu finden.

Das neue regionale Projekt do-u-2, welches am 15. Dezember vom Jugendhaus offiziell gestartet wird, bringt Abhilfe. Im Kanton Klerf kommt erstmals eine regionale Online-Plattform zum Einsatz, mit deren Hilfe sich verschiedene Interessengruppen finden können.

Praktisch läuft das so ab: Wer gerne eine Gruppe gründen möchte oder nach Gleichgesinnten, die sich bereits zusammengeschlossen haben sucht, loggt sich auf der Website ein. Über die Online-Daten- bank kann man dann themenbezogen nach Gruppen suchen und sich anmelden oder selbst eine neue Gruppe vorschlagen. Sobald es genügend Interessenten gibt, geht es los. Ab dieser Phase unter- stützt das Jugendhaus die neue Gruppe bei der Festlegung und beim Erreichen ihrer Ziele.

Auch bereits vorhandene Vereine der Region können die neue Platt- form nutzen, etwa um neue Interessenten anzuwerben. Ziel ist es, darüber ein transparentes Bild der Freizeitangebote in der Region zu erstellen.

Weitere Informationen zum Projekt unter der Telefonnummer +352 99 80 18 oder per Mail unter **dou2@t9t.lu.**
Web: **www.do-u-2.com**

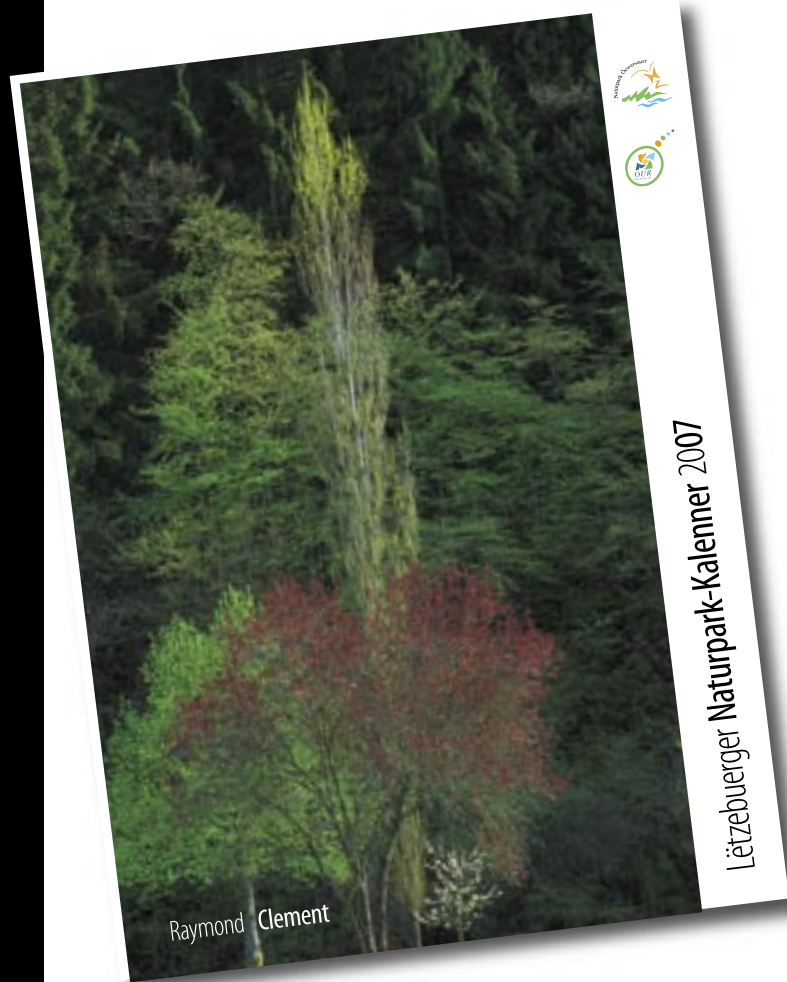
LINKS

Jugendarbeit in der Rheinlandpfalz
www.jugend.rlp.de

Babysitting Vermittlung für den Norden
hwww.t9t.lu/babysitting

Internationale Online Plattform zur
Förderung des weltweiten Dialoges
www.droppingknowledge.org

2 Naturparks 1 Kalender 1000 Eindrücke



**Für alle
Naturpark-Einwohner:**

Holen Sie sich Ihren
Naturpark-Kalender in ihrer
Gemeindeverwaltung ab.



Name _____

Adresse _____

L - _____ Ortschaft _____

Unterschrift _____

2007: De bloen Hirsch am Éislek

