

Noch heute Samstag und morgen Sonntag in den Victor-Hugo-Hallen in Luxemburg-Limpertsberg

„ExpoVin“, die neue Weinmesse

Die gemeinsame Ausstellung der Weinproduzenten, der Händler und Importeure zieht ein interessiertes Publikum an

60 Aussteller, davon 32 Luxemburger Weinproduzenten, zahlreiche Weinimporteure sowie einige Bierproduzenten und Lebensmittelanbieter stellen seit vergangener Mittwoch in den Victor-Hugo-Hallen in Luxemburg-Limpertsberg ihre Produkte vor. Die neue Messe „ExpoVin“ ist heute Samstag und morgen Sonntag von 11 bis 19 Uhr geöffnet.



Es lohnt sich, gerade jetzt die Weine von 2015 oder 2014 zu verkosten, denn die erheblichen Fortschritte, die erzielt wurden, spiegeln sich in der Qualität der Crus wider. (FOTOS: STEVE EASTWOOD)

Es ist das erste Mal, dass die Importeure ausländischer Weine und die Luxemburger Weinproduzenten gemeinsam eine solche Ausstellung ausrichten: eine Interessengemeinschaft, die die gleichen Ziele verfolgt und das gleiche Zielpublikum anpeilt.

Die neue Messe „ExpoVin“ möchten die Veranstalter nicht als Konkurrenz zur neuen Frühjahrsmesse „Springbreak“ verstanden wissen – die erste Ausgabe fand Ende März statt –, sondern „als Ergänzung“, wie der Präsident des Orga-

nisationskomitees Antoine Clasen unterstreicht.

Weinimporteure, Händler und Produzenten

Mit 60 Ausstellern ist die Victor-Hugo-Halle komplett besetzt. Die Aussteller verteilen sich auf Stände unterschiedlicher Größe, auf einer Fläche von rund 2 400 Quadratmetern. Die Aufteilung ist relativ lose, und so können die Besucher zum Beispiel nach der Verkostung ausländischer Weine bei einem Weinimporteur gleich den Stand eines Luxemburger Winzers besuchen. Auf der Empore in der Victor-Hugo-Halle haben weitere

zehn Luxemburger Privatwinzer ihre Stände aufgestellt.

Die Zahl der Weine, Schaumweine, Spirituosen und Spezialitäten, die insgesamt zur Verkostung angeboten werden, ist ebenso beeindruckend wie die Vielfalt der angebotenen Produkte und Jahrgänge.

Die Weinimporteure bieten eine große Auswahl ihrer exklusiven Erzeugnisse an, die aus den klassischen Anbauländern Frankreich, Spanien, Italien und Portugal stammen, aber auch aus anderen europäischen Ländern sowie aus Kalifornien oder Südafrika. Die Luxemburger Winzer stellen jetzt auch praktisch alle

Rot, grün oder blau?

Das BIOG-Markensortiment

Jetzt kommt Farbe ins Pasta-Sortiment

Fettuccine, Rigatoni, Farfalle, Penne und Spirelli – unglaublich, wie viele Nudelformen es gibt! Die Form allein macht den Unterschied jedoch nicht aus. Auch die verwendete Grießsorte und die Herstellungsart wirken sich auf den Geschmack der heiß geliebten Kohlenhydratlieferanten aus.



Dieses Vielerlei an Formen und Farben macht es einem dann auch nicht immer leicht, den Überblick zu behalten.

BIOG-Pasta

BIOG, die Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des luxemburgischen Bio-Großhändlers BIOGROS, führt gleich sieben Nudelsorten im Sortiment. Grob einteilen lassen sich die BIOG-Teigwaren in Hartweizenpasta, Dinkelpasta mit und Dinkelpasta ohne Ei. Um diese drei Arten schon auf den ersten Blick unterscheiden zu können, hat BIOG die Etiketten der Pasta-Verpackungen überarbeitet.

So trägt die Hartweizenpasta jetzt ein blaues, die Dinkelpasta ohne Ei ein grünes und die Dinkelpasta mit Ei ein rotes Etikett. Ob Vollkorngrieß oder heller Grieß verarbeitet wurde, ist natürlich ebenfalls auf dem Etikett notiert, lässt sich aber auch optisch an der Nudelfarbe erkennen.

Hartweizenpasta

Die BIOG-Hartweizenpasta „al bronzo“ wird in Zusammenarbeit mit dem luxemburgischen Teigwarenhersteller Maxim Pasta in Italien produziert. Dazu wird aus Bio-Hartweizengrieß und Wasser ein elastischer Teig geknetet, der im Anschluss durch Bronzeformen gepresst wird. Diese verleihen den Nudeln ihre Form und sorgen für eine leicht angeraute Oberfläche, an der die Pasta-Soße besonders gut haften bleibt.

Die Hartweizen-Vollkornpasta und die Dinkelpasta ohne Ei werden hingegen von Spaichinger Nudelmacher hergestellt, einem familiengeführten

Die BIOG-Pasta wird in den NATURATA Bio Marchés und NATURATA Bio Haff Butteker angeboten, ist aber auch in den Regalen vieler Supermärkte zu finden.

Betrieb in Baden-Württemberg, der bereits seit 1853 Teigwaren produziert.

Da Hartweizen übrigens ein sehr wärmeliebendes Getreide ist, wird er überwiegend in den Ländern der Mittelmeerregion angebaut.

Dinkelpasta mit Ei

Vor vier Jahren hat Familie Emering aus Sprinkange auf ihrem Bio-Bauernhof „An Dudel“ eine kleine Pasta-Manufaktur eingerichtet, die Dudel-Magie s.à r.l., in der mit viel Sorgfalt feine Dinkelpasta hergestellt wird.

Familie Emering ist Mitglied der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und produziert sechs Pasta-Sorten für die Marke BIOG. Hergestellt werden diese Nudeln aus Bio-Dinkelgrieß und frischen Bio-Eiern, die Dudel-Magie von BIO-OVO SA aus Buschdorf (Luxemburg) bezieht.

Der Dinkelgrieß hingegen wird von der Dörrwies-Mühle in St. Wendel-Urweiler (Saarland) angeliefert, eine der wenigen Getreidemöhlen der Region, die über die notwendigen Einrichtungen verfügen, um die Dinkelkörner vor dem Mahlen von ihren Spelzen zu trennen.

Da Familie Emering selbst Dinkel anbaut und diesen nach der Ernte an die Dörrwies-Mühle verkauft, schließt sich hier der Kreis.



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann | L-5365 Munsbach
www.biog.lu

Advertorial: www.regie.lu

Eröffnung des „Am Gaertchen Summerbuttk“ in Diekirch

Frisches Bio-Gemüse

Saisonal, regional & bio

PopUpStore geleitet vom Projekt „Am Gaertchen“ – Forum pour l'emploi

„Am Gaertchen – Summerbuttk“, ist ein PopUpStore, welcher während den Sommermonaten (Juni bis Oktober) frisches lokales Bio-Gemüse aus eigener Produktion sowie weitere regionale und biologische Produkte zum Verkauf anbietet.

Hierfür werden seit Mitte Juni die Räumlichkeiten der leer stehenden „Boucherie Schmit“ in der Fußgängerzone in Diekirch genutzt. Das Sortiment reicht von Bio-Gemüse, über



Der „Am Gaertchen Summerbuttk“ in Diekirch ist von dienstags bis freitags von 09.30 bis 17.30 Uhr und samstags von 09.00 bis 14.00 Uhr geöffnet.

Bio-Ziegenkäse, Eier aus Freilandhaltung, geräucherte Wildspezialitäten aus umliegenden Wäldern, Variationen von Kuhmilchkäse, Öle, Marmeladen sowie hausgemachte Salate und Kuchen und vor Ort hergestellten Smoothies.

Über 25 000 Salate, mehr als sechs Tonnen Chicorées, 80 000 Jungpflanzen und 14 000 pestizidfreie Blumen werden jährlich vom Projekt „Am Gaertchen“ produziert und verkauft. Somit ist der Bio-Garten der Be-

schäftigungsinitiative Forum pour l'emploi der wichtigste lokale Produzent von Bio-Gemüse. 40 Arbeitssuchende begleitet von acht „Chefs d'équipe“ arbeiten täglich auf dem Feld und im Gewächshaus, wo Gemüse und Jungpflanzen wie Salate, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Kürbisse, Gurken produziert und angebaut werden. Außerdem wird zurzeit ein Obstgarten angelegt um in Zukunft ein noch breiteres Angebot anbieten zu können.

„Am Gaertchen Summerbuttk“ – PopUpStore
5 Rue du marché – L-9260 Diekirch

Advertorial: www.regie.lu



Die neue Messe „ExpoVin“ mit rund 60 Ausstellern ist heute Samstag und morgen Sonntag von 11 bis 19 Uhr geöffnet.

Gartenträume in Schlosspark

„Ambiance jardins“ in Sassenheim

Früher hatte er vierreihig und eintönig zu sein. Heute ist er ein Ort der Ruhe und der Geborgenheit. Der Garten hat nichts an Attraktivität verloren, auch wenn es mit weniger Anstrengung und Schweiß verbunden ist, das Gemüse im Supermarkt zu kaufen und die Blumen beim Gärtner.

Wie abwechslungsreich der eigene Garten sein kann, davon konnten sich die Besucher anlässlich der Veranstaltung

„Ambiance jardins“ in Sassenheim überzeugen. Zwar drohten ergiebige Regengüsse am Eröffnungstag, den Besuchern die Freude zu vergällen, aber einen echten Hobbygärtner können die Wetterlaunen in den seltensten Fällen erschüttern.

Die Umgebung des Sassenheimer Schlosses bot auch diesmal die passende Kulisse für die dreitägige Gartenschau.



Das Sassenheimer Schloss bot den passenden Rahmen für die Veranstaltung. (FOTOS: RAYMOND SCHMIT)

Crus des neuen, exzellenten Jahrgangs 2016 vor, aber viele haben noch Crus aus früheren Jahrgängen im Angebot. Es lohnt sich, gerade jetzt die Weine von 2015 oder 2014 zu verkosten, denn die erheblichen Fortschritte, die in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren im Luxemburger Weinbau erzielt wurden, spiegeln sich in der Qualität der Crus wider, die der Zeit sehr gut trotzen.

Ein populäres Konzept

Mit „ExpoVin“ übernehmen die Winzer und Weinimporteure ein Konzept, wie es sich im Ausland bereits mehrfach bewährt hat. Gastronomisch orientierte Messen, hier mit dem Fokus auf Wein, Bier, kulinarische Spezialitäten und andere Getränke, werden immer populärer und als Erlebnismessen empfunden.

Auf der diesjährigen „ExpoVin“ werden im Übrigen u. a. auch ein Gerät zum Vakuumieren von Lebensmitteln und die neue App „VinsLux“, die den Luxemburger Weinen, Winzern und Moselortschaften gewidmet ist, vorgestellt. Der Eintritt für einen Besuch auf der „ExpoVin“ kostet zehn Euro – viele Aussteller haben ihren Kunden jedoch Gratis tickets übermittelt. Die Verkostungen an den Ständen sind alle kostenlos.

Parkmöglichkeiten um die Victor-Hugo-Halle befinden sich u. a. beim „Tramsschapp“, und natürlich auf dem Glacis und im Parkhaus Rond-Point Schuman, der an den Wochenenden gratis benutzt werden kann! Die Veranstalter von „ExpoVin“ haben auch einen ständigen Zubringer-Fahrdienst vom Glacis zur Victor-Hugo-Halle und zurück vorgesehen. cf

Und dort konnten die Besucher alles entdecken, was das Herz des Kleingärtners höher schlagen lässt. Wertvolle Tipps, um die eigene Oase der Ruhe und der Abgeschiedenheit individuell einzurichten, konnte man sich beim Fachmann holen.

Auch diesmal waren viele Fachbetriebe aus dem In- und Ausland anwesend, um ihre Waren vorzustellen.

Das ist kaum verwunderlich, denn die Veranstaltung für Gartenfreunde in Sassenheim genießt inzwischen einen guten Ruf. Und bei dem breit gefächerten Angebot blieben wohl kaum Wünsche offen. Da gab es nicht nur alle Arten von Blumen, sondern auch Gemüse, Bäume und Sträucher. Auch Kunsthandwerker waren angereist, um zu zeigen, wie man den eigenen Garten in ein kleines Kunstwerk verwandeln kann.

Wer den Garten mit anderen teilen und somit auf den Griff zur Giftspritze verzichten möchte, der konnte sich über Vogelhäuser und Insektenhotels informieren.

Damit die Oase der Gemütlichkeit perfekt ist, waren auch Gartenmöbel und Grills ausgestellt. Wer es etwas exotischer haben möchte, der konnte auch einen Strandkorb für den eigenen Garten erwerben. Aber das ist natürlich Geschmackssache. rsd

Vos dons sauvent des vies!
Fondation Luxembourg Air Rescue
BILLLULL: LU84 0020 1167 9560 0000
www.fiacr.lu

ICI votre publicité
La régie publicitaire du Luxemburger Wort
www.regie.lu

Hëllef fir di jonk Kierchen an de Missionslänner!
CCPL: IBAN LU09 1111 0382 9981 0000

missio
regie.lu