

Vinalu

Luxemburgs Erstes Internet Wein- und Genuss-Magazin

"aus dem Herzen Europas in die Welt des Weins" ©

"from the heart of Europe to the World of Wine" ©

"du coeur de l'Europe dans le monde du vin" ©



Ein Stück blauer Himmel für Wilfried Moselt

- 01 EDITORIAL + INHALTSANGABE
- 02 NACHRUF FÜR WILFRIED MOSELT
- 03 TICKER I WEINFORUM IN TRIER
- 04 TICKER II SUMMA FEIERT 20 JAHRE
- 05 WERBUNG LANGUEDOC
- 06 AKTE VIP DAS HOTEL HYATT REGENCY IN MAINZ
- 14 TICKER III PRIX CULINAIRE FRANÇOIS VATEL
- 15 LUXEMBURG TISCHT AUF - GUDDE MAUFEL
- 17 DER ABSTECHER DAS LANDHOTEL KLOSTER HORNBAACH
- 23 SPEZIALREPORTAGEN - WINTERWEINE
- 26 TICKER IV NEW YORK REPORT
- 27 LUXEMBURG TISCHT AUF - UM PLATEAU
- 29 SPEZIALREPORTAGEN - PREMIERE FÜR 'FOOD SUMMIT' IN LUXEMBURG
- 32 TICKER V NEUIGKEITEN AUS ISHIKAWA/ JAPAN
- 33 IMPRESSUM UND VINALU IN EIGENER SACHE



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Geistiger Chefredakteur mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf VINALU

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/
Bildredaktion/Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm),
Helene Latour (hl) Rischu Grandorf (rg),
Harry Montagnola (hm), Jim Trezise, Liliane Turmes (lt)

Nachruf für Wilfried Moselt

Der Komplexe, mit Ecken und Kanten und mit ewig langem Nachhall.

Das Unausprechliche, das Unfassbare, das Unausweichliche ist eingetreten.

Wilfried Moselt alias Orlow Orłowski, Rischu Grandorf, Mr Wimora, der Mann mit dem Pumaauge, Earl Brain, Ede ist nicht mehr.

Der Rebell, der Denker, der Romantiker, der Träumer, der tolle Kerl, der schöne Mann, der Geniesser, der Kenner, der Intellektuelle, der Geheimnisvolle, der Ratgeber, der Verlässliche, der Unbeugsame, der Abenteurer hat sich diskret und in Würde von dieser Welt verabschiedet, so wie es sich für einen Menschen seines Formats gehört.

Danke, Darling, für meine wunderbare Zeit mit Dir.

Liliane Turmes/Luxemburg

Es kamen viele Beileidsschreiben, hier eine kleine Auswahl an Reaktionen aus aller Welt zu Wilfrieds Ableben. Einige Kollegen erweisen Wilfried die letzte Ehre mit Nachrufen in anderen Medien, dafür danken wir Ihnen.

Wilfried, die Realität ist grausam. Du hattest noch so viel zu geben und wir müssen uns nun mit der Erinnerung bescheiden. Du warst nicht banal: Landarbeiter in England, Strassen- und Cafésänger in Südfrankreich, Uebersetzer und Journalist in Deutschland. Weinkenner und Romancier, geistreich und gebildet, grosszügig und unersetzlich. Du fehlst uns!

Dieter Moselt, Vicchio/Florenz

Die Nachricht stimmt uns sehr traurig. Die Weinbranche verliert mit Wilfried Moselt einen profunden Kenner, einen kompetenten Verkoster, eine kritische Stimme und einen überzeugten Anwalt für die ehrliche Deklaration.

Wir verlieren einen lieben Menschen, dessen Fairness, Wärme und Herzlichkeit, dessen grosser Tiefgang und weiter Horizont uns stets berührt hat.

Bernd Kern, Geschäftsführung Rheinhessenwein e.V./Deutschland

I am very sorry to hear the sad news about Wilfried. I keep the best memories of his visit to Maquis and the tasting and conversations we had at home. He was definitely very generous with his knowledge and comments about our wines.

Ricardo Rivadeneira Hurtado, owner of Vinà Los Maquis, Colchagua Valley / Chile



Ich bin entsetzt. Wilfried war einer der Kollegen, den ich am Längsten kannte und wenn er auch manchmal polarisierte, so war er doch eine Persönlichkeit, die sich nicht verbiegen liess und das habe ich immer sehr an ihm geschätzt.

Ich werde ihn immer in sehr guter Erinnerung behalten.

Peter W. Schneider, Weinjournalist und Radiomoderator / Deutschland

Für Ede

Wilfried war eine Persönlichkeit. Wir waren zusammen in vielen Weinanbaugebieten auf der ganzen Welt, dennoch galt sein unermüdlicher Einsatz dem deutschen Wein. Er war ein überzeugender und überzeugter Botschafter des deutschen Rieslings. Jahrzehntlang setzte er sich für den König der Weine ein, der am Liebsten ohne Barrique-Noten und mit moderatem Alkoholgehalt sein sollte.

Als Schriftsteller und Journalist war er ein Verfechter der deutschen Sprache. Und als Profiverkoster fiel es ihm leicht über den Wein zu berichten. Durch seine Erfahrung, die ihm eigene Methodik und eine rigorose Bestimmtheit setzte er Massstäbe mit seinen Reportagen und Kommentaren.

Wilfried stellte höchste Ansprüche an sich selbst.

Unsere Wertschätzung gilt einem humorvollen Freund und Kollegen, dessen Rat uns immer wichtig war. Er hinterlässt eine grosse Lücke.

Lieber Ede, wir werden noch oft das Glas auf Dich erheben!

Romain Batya, Journalist /Luxemburg



Gewohnter Erfolg für das bedeutendste Weinhappening in Trier

Weinforum Mosel feierte 25jähriges Jubiläum

Das alljährlich in den römischen Thermen unter dem Viehmarkt in Trier stattfindende Weinforum ist die bedeutendste Leistungsschau hoch prämiierter Weine aus Rheinland-Pfalz. Dieses Jahr war es ein Stelldichein für mehr als 2000 Besucher, von denen die meisten echte Weinliebhaber sind.

Während drei Tagen ging es hoch her am Viehmarkt, oder besser gesagt unter dem Viehmarkt in Trier. Nach dem Motto 'Moderne Weine in antiken Mauern' herrschte in den ehemaligen römischen Thermen eine begeisterte Stimmung.

„Da die Nachfrage an Eintrittskarten seit einigen Jahren das Angebot bei Weitem übersteigt, haben wir den Vorverkauf via Internet angeboten. Auch mussten wir ein ganz eigenes Konzept erstellen, um dem Ansturm an Weinfreunden pro Tag gerecht zu werden“, sagt Ansgar Schmitz, Geschäftsführer der Moselwein e.V.

Ab November konnten die Eintrittskarten Online erworben werden. Bereits nach wenigen Tagen waren alle Karten restlos verkauft. Auch die Einteilung nach Besuchertagen fand den nötigen Anklang. „Alles im Zeichen des Kundenkomforts und der Besucher-Sicherheit“, wie Kammerpräsident Norbert Schindler es uns gegenüber nochmals betonte.

Die Leistungsschau der bereits bei den Landesweinprämierungen als Sieger hervorgegangenen Betriebe wird seit 1992 von der Landwirtschaftskammer zusammen mit der Interessenvereinigung der Mosel-Winzer; Moselwein e.V. (entspricht unserer Commission de Promotion des Vins & Crémants) organisiert. Top-Betriebe können ihre Weine dem Publikum direkt vorstellen. Letzteres setzt sich aus gestandenen Weinliebhabern, einem zunehmenden Teil an Fachleuten und den vielen jungen, interessierten Verbrauchern aus der Region zusammen.

Gründe für den Besuch des Weinforums gibt es viele. Die wichtigsten sind sicherlich das breit gefächerte Angebot an Topweinen, von trocken über feinherb bis hin zu edelsüß, ohne die eleganten Schäumer zu vergessen, die grösstenteils als weisse, trockene Cuvées angeboten werden. Sicherlich gibt es auch den einen oder anderen Brut Rosé oder Blanc de Noirs. Nirgendwo sonst kann man an der Mosel dermassen viele Varianten von prämierten Weinen aus den Anbaugebieten zwischen Perl und Koblenz, zwischen Merzig und Konz bei einer einzigen Veranstaltung zusammen sehen.

Dabei kann man sich getrost auf die Träger der Kammerpreismünze, die Ehrenpreisträger, Siegerweine und Besten der Landesweinprämierung 2016 verlassen, alle Weine werden in Blindverkostungen bewertet und in zuverlässigen Gremien geprüft.

Nachdem am Freitagmorgen die aktuelle Moselweinkönigin Lisa Schmitt das Happening offiziell eröffnete, fanden auch Neuerungen, wie die Präsentation 'Staatsehrenpreisträger am Fluss', wo alle Spitzen der Landesweinprämierung an einem Tisch probiert werden konnten sowie die Auswahl an Steillagenweinen, die bereits beim CERVIM-Wettbewerb als Gewinner ermittelt wurden, allgemeine Zustimmung und breites Interesse.

Alle Weinliebhaber, die das Weinforum Mosel in Trier noch nicht kennen, sollten sich ihre Tickets für das 26. Weinforum Mosel im November 2017 bereits Online sichern. Die Möglichkeit, in entspannter Atmosphäre die besten Weine von der Deutschen Mosel, von der Saar, der Ruwer und der Nahe im Januar 2018 zu probieren ist einmalig.

>>Weitere Infos unter www.weinland-mosel.de

It



Josef Bernard-Kieren und Sohn, Graach an der Mosel



Daniel Molitor Viermorgenhof in Kinheim-Mosel



Ewelina, Hanna und Daniel, Weingut Hanna Derkum in Ürzig-Mosel

Jubiläum bei der Tenuta Alois Lageder in Margreid bei Bozen



Draussen wird gegessen...



drinnen wird verkostet



Sehenswert, die Tenuta Lageder

Wein-Happening SUMMA feiert 20 Jahre

Text und Fotos Harry Montagnola und Romain Batya

Als vorausschauender Winzer mit Ideen gilt der Südtiroler Spitzenwinzer Alois Lageder. Vor zwanzig Jahren hat er die „Summa“ geschaffen. Sozusagen als eigene, kleine Weinmesse, während zeitgleich in Verona die Vinitaly stattfindet.

Das Projekt hatte bereits zu Beginn den erhofften Erfolg. „Klein aber fein“ ist eine Floskel, die wir eigentlich nicht verwenden, die aber im Falle der Summa passt.

Zum 20. Geburtstag werden sich Anfang April 2017 über 80 Weingüter aus aller Welt in Margreid einfinden. Unter ihnen zahlreiche renommierte Häuser wie Robert Weil aus dem Rheingau, F.X. Pichler aus der Wachau oder Castello di Ama aus dem Chianti Classico Gebiet in der Toskana.

Am Vorabend zur Messe wird zu einer Stehparty mit exklusiven Schmankerln eingeladen. Die Familie Lageder hat zu dem Zweck Spitzenköche wie Norbert Niederkofler aus dem Hotel Rosa Alpina in Luttach und einige andere verpflichtet.

Von den teilnehmenden Weingütern werden jeweils die Besitzer, zumindest die Exportleiter oder die Marketing-Spezialisten vor Ort sein. Aussergewöhnlich sind die Ausstellungsräume, da Lageder die grossen Säle seiner alten Palazzi zu Verfügung stellt. Ein Teil der Winzer wird die Casòn Hirschprunn für ihre Verkostungen nutzen können. Passend zum 30-jährigen Jubiläum der hauseigenen Linie „Löwengang“, öffnet Alois Lageder auch die Räume des Hauses Tòr Löwengang aus dem 16. Jahrhundert, in dem die Familie die Kriegsjahre verbrachte.

Neben seiner Tochter Anna, arbeitet Sohn Alois-Clemens Lageder seit Anfang 2015 fest im Betrieb. Die Zukunft der prestigeträchtigen SUMMA ist demnach gesichert.

Die Tenuta Lageder mit der Vineria Paradeis werden am Sonntag, den 9. April 2017 erneut zum Weinmekka für einen Tag werden. Wir wünschen viel Spass im sonnigen Südtirol!

>> Weitere Infos unter www.aloislageder.eu



Alles im Lot auf der Summa

Bienvenue en Limoux – Grand terroir de fines Bulles

Willkommen in Frankreichs südlichem Schaumweingebiet

Die Weinberge des Languedoc-Roussillon, im Süden Galliens, sind mit einer Fläche von 246.000 Hektar das grösste, zusammenhängende Weinanbauggebiet der Welt.

Hier bemühen sich an die 22000 Winzerbetriebe – viele davon sind Familienunternehmen – rund um das Jahr darum, den bestmöglichen Wein zu erzeugen. Und mit knapp 21000 Hektar Bio-Rebgärten, macht das Languedoc-Roussillon fast 10 % der momentanen Bio-Rebflächen der ganzen Welt aus.

Diese beachtlichen Zahlen vorweg, wollen wir uns diesmal mit der AOC Limoux, dem südlichsten Schaumweingebiet Frankreichs beschäftigen. Die Anbaufläche mit der kontrollierten Herkunftsbezeichnung liegt südlich der weltbekannten Stadt Carcassonne und gehört der neuen Klassifizierung „Grands Vins du Languedoc“ an. Das gilt sowohl für die Schaumweine, als auch für die roten und weissen Stillweine aus Limoux.

Weinkenner freuen sich über technische Anmerkungen. Daher sei gesagt, dass die weissen Stillweine aus Limoux, die laut Gesetz immer im Barrique ausgebaut werden müssen, aus den Rebsorten Chardonnay, Chenin und Mauzac gekeltert werden. Dabei ist es irrelevant, ob die Weine reinsortig oder als Verschnitt ausgebaut werden.

Bei den Roten müssen dem gegenüber immer drei Rebsorten für die Cuvée verwendet werden. Neben hauptsächlich Merlot sind dies Côt (lokale Bezeichnung für Malbec), Syrah oder Grenache, eventuell auch Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Beim Roten ist der Spielraum für den Winzer also höher, im Vergleich zum Weissen. Insgesamt umfasst die AOC 274 Hektar.

Die Grösse von Limoux machen jedoch die Schaumweine aus. Und mit einer Anbaufläche von knapp 1500 Hektar (fast das sechsfache im Vergleich zu den Stillweinen) wird verständlich, dass Limoux sein gesamtes Augenmerk den „fines bulles“ widmet. Die Vielfalt der Schäumer aus Limoux ist beachtlich.

Vorab zeichnet sie sich durch drei Geschmacksrichtungen, hervorgehend aus drei verschiedenen Herstellungsverfahren aus. Beginnen wir mit der historisch wichtigsten „Blanquette Méthode Ancestrale“ (BMA). Dieser Schaumweintypus geht, einer offiziellen Urkunde zugrunde, auf das Jahr 1531 zurück und behauptet somit von sich, der älteste, anerkannte Schaumwein Frankreichs zu sein. Unseres Erachtens wurde BMA bereits 1388 vom Chronisten Froissart erwähnt, der ihn bei Gaston Phoebus' Bericht über eine Reise durch die Region als den „köstlichen Weisswein aus Limoux“ zitiert.

BMA besteht zu 100 % aus der aromatischen, weissen Mauzac-Traube. BMA hat immer einen hohen Restzuckerhalt und entspricht in etwa einem halbtrockenen, fruchtig-süssen Winzersekt. Zu Entenstopfleber, aber auch zu Desserts der perfekte Begleiter.

„Blanquette de Limoux“ (BL) ist die zweitwichtigste Variante der Schaumweine aus Limoux. Er darf sortenrein aus Mauzac oder, was im besser steht, mit einem Anteil von maximalen 10 % Chenin oder Chardonnay ausgebaut werden. BL, ob trocken oder halbtrocken, ist ein aromatischer Schaumwein, der gut zu Geflügel oder weissem Fleisch passt.

Die wichtigste Spielart der Schaumweine aus Limoux ist der Crémant, dessen AOC auf das Jahr 1990 zurückgeht. Er wird aus Chardonnay (50 % Minimum) sowie aus Chenin, Mauzac und Pinot Noir gemacht. Daher ist neben der Variante Brut auch Brut Rosé (maximal 15 % Pinot Noir, als Rotwein ausgebaut) möglich. Als universaler Essensbegleiter kann Crémant de Limoux bei Festessen glänzen. Er kann in Sachen unverhoffter Geschmacksrichtungen Türen öffnen.

>>> Weitere Infos unter www.limoux-aoc.com und www.languedoc-wines.com. Das Syndicat des Crus du Limoux ist unter der Telefonnummer 0033 (0) 468 311 283 an den Werktagen zu erreichen



Cloître de l'abbaye de Saint-Hilaire



Une bulle historique



AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 28)

**Ein facettenreiches Stadthotel direkt am Rhein
Das Hyatt Mainz mit seinem Restaurant Bellpepper lässt keine Wünsche offen.**

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

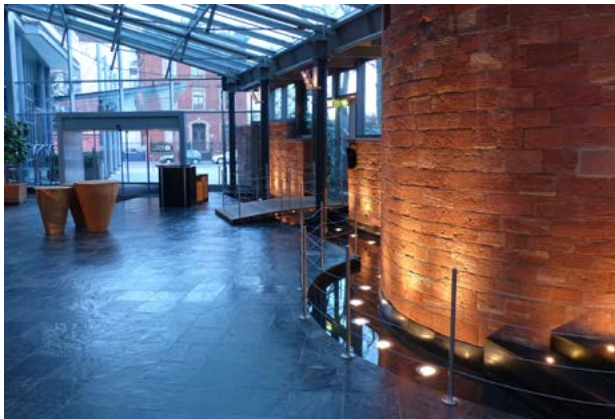
(Alle Fotos von Romain Batya)

Mainz ist eine Stadt der guten Laune, wo die Kultur des Feierns seit Jahrhunderten hoch gehalten wird. Mainz ist nicht unpersönlich, teilweise etwas behäbig, aber immer charmant. Halb Stadt – halb Dorf, hier kommt auch der Durchreisende oder der rezent Zugewanderte schnell mit den Einheimischen ins Gespräch. Das ist keine Selbstverständlichkeit, sondern der Beweis für Toleranz und Weltoffenheit.





Die M-Lounge im Eingangsbereich



Hinten der Eingang zum Hotel, rechts das Fort Malakoff



Die M-Lounge aus der Vogelperspektive

Nicht nur während der fünften Jahreszeit ist die Landeshauptstadt Rheinhessens eine Reise wert. In Sachen Kulinarik lohnt sich ein Abstecher nach Mainz immer. Besonders anziehend ist, neben der Altstadt, das Rheinufer. Natürlich entlang der Flaniermeile des Stresemann-Ufers, die bis zum Fort Malakoff reicht. Dort angekommen, kehrt der Gourmet dann im Bellepepper, einem der angesagten Restaurants der Stadt ein. Oder es zieht ihn erst einmal in die M-Lounge, direkt im Eingangsbereich, schräg gegenüber der Rezeption.



Die Bar im Fort Malakoff



Die Showküche



Die offene Küche, vorn der Chef's Table



Detail im grossen Speisesaal

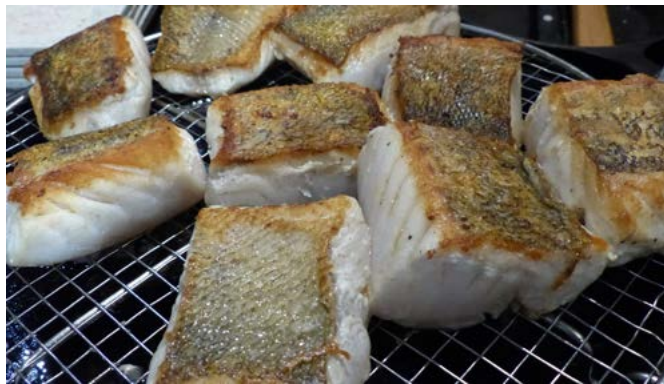


Der Winemaker's Table

Sous-Chef Daniel Göhler



Küchenchef Sven-Ole Hastreiter (Foto von Hyatt Regency)



Die Zanderfilets, perfekt gebraten



Ceviche vom Wolfsbarsch

Hier kann man sich mit Freunden treffen und gemütlich bei einem Gläschen Wein zusammensitzen. Zweifellos begegnen sich in der M-Lounge auch Geschäftspartner, denn über die Woche ist das schöne Stadthotel eine verlässliche Adresse für Geschäftsreisende. Als renommiertes Tagungshotel mit gut ausgestatteten Veranstaltungsräumen auf einer Fläche von über 800 Quadratmetern können grosse Empfänge und Events hier stattfinden. Allein der knapp fünf Meter hohe Rhein-Main Ballsaal ist üppige 540 qm gross.

Unser Interesse gilt eher den Möglichkeiten, die das Hotel für die Privatkunden, besser gesagt für die Weinliebhaber und Feinschmecker bietet.

Während der kalten Jahreszeit steht das Gourmet-Restaurant Bellpepper ganz im Mittelpunkt des Geschehens. Denn sobald das Wetter es erlaubt, öffnet die zum Restaurant gehörende Terrasse, eine wetterfeste Konstruktion mit Überdachung und Blick auf den Rhein. Als Pendant zum Restaurant mit seiner offenen Showküche und dem grossen Holzofen gibt es al Fresco dann den Barbecue Grill auf der Rheintöchter Terrasse, die etwas kleiner gehalten ist, dafür aber praktisch am Rheinufer steht.

Je nach Wetterlage öffnet bereits Ende April der historische Hofgarten mit der Malakoff Bar, die angemietet ►

werden kann und sonst nur für Hotelgäste zugänglich ist. Insgesamt ist es den Architekten beim Bau des Hotels gut gelungen, das historische Fort Malakoff mit seinem Gewölbesaal „Palatorium“ und dem Weinkeller nahtlos in den modernen Hotelkomplex zu integrieren. Eigentlich erinnert der vordere Teil des Hotels durch seine längliche Form und diverse, spitz zulaufende Kanten im Treppenhaus und an der Mezzanine an ein Kreuzfahrtschiff, das an der Malakoff- Kaimauer angedockt hat.

Mindestens die Hälfte der 268 Zimmer und Suiten verfügen über einen Blick aufs Wasser. Hallenbad, Whirlpool, Dampfbad und Sauna gibt es im „Club Olympus“, dem hauseigenen Spa- und Fitness Bereich.

Dies vorweg, beschäftigen wir uns vorrangig mit dem „Bellpepper“, wo die Gäste den Blick schweifen lassen zwischen der offenen Showküche einerseits, und den Schiffen, die auf dem Rhein vorbeiziehen, andererseits.

„Unsere Küche steht schon mitten im Speisesaal. Links daneben gibt es den Chef's table, rechts unten den Winemaker's Table, der nicht sofort vom Hauptteil des Speisesaals einsehbar ist. Protagonisten sind wir, die Köche, die sich eine Ehre daraus machen, unserer Kundschaft etwas für das Auge und das Beste für den Magen zu bieten“, sagt Sven-Ole Hastreiter, der leitende Koch.

Und da Sven-Ole während unserer Visite im wohlverdienten Kurzurlaub weilte, galt unser Augenmerk naturgemäss Daniel Göhler, dem zweiten Mann im Bellpepper. Der 31jährige kommt aus dem Erzgebirge,

*Der angehende Weinkellner
Marius Gleissner*



Der Riesling Kirchspiel 2013 GG vom Weingut Groebe aus Westhofen

er hat seine Lehre im Hilton in Dresden absolviert und ging nach Frankfurt, um vier Jahre später als junger Kreuzfahrtskoch auf der Aida anzuheuern.

„Zwei Jahre durch das Mittelmeer und entlang der Küstenstädte im Nahen Osten haben meinen Horizont erweitert, insbesondere in Sachen Kochkunst“, sagt der heutige Sous-Chef, der 2010 nach Mainz kam und zehn Monate später bereits in die obere Liga des Restaurants aufstieg. Zehn Personen arbeiten in der Showküche. Wenn alle Sitzplätze im Bellpepper belegt sind, geht es emsiger zu als bei den Mainzelmännchen. Die würden vor Neid erblassen.

„Mainz ist eine Stadt mit Charakter. Für Feinschmecker eine Oase, denn Hektik kommt nicht auf. Das liegt wohl am Wesen der Stadtbewohner“, sagt Eike Rupp, der junge Restaurantleiter.



Petersilienwurzelssuppe, Rauchaal und Trüffel



Eine feine Auswahl an Edelbränden



Höhenflug ist ein aromatischer Merlot aus der Pfalz



Hier geht's zu den Zimmern



*Willkommen zum
Frühstücksbuffet*



Der Salon in der schönsten Suite des Hotels

Obwohl es vom Bellpepper aus nur wenige Schritte zum Wasser sind - im Sommer befindet sich vor der Tür die bereits oben beschriebene, gern besuchte Terrasse – ist nicht Fisch, sondern Fleisch in allen Variationen die Spezialität des Hauses. Ob zartes Roastbeef vom australischen Black Angus, feines Filet vom Holsteiner Rind aus Mecklenburg oder würziges Karree vom Salzwiesenlamm auf gebackener Polenta an Brombeer-Senf, derart schmackhafte Gerichte werden vor den Augen der Gourmets im riesigen Holzofen knusprig gebraten und schön angerichtet.

Im angesagten Genussstempel direkt am Rhein gibt es auch vegetarische Kost und Menüs, die je nach Saison wechseln. Genau wie die À-la-carte Gerichte. „Bis März gibt es sonnabends Käsefondue im Weinkeller. Auch die eintägigen Kochkurse und die Spezialmenüs für Ostern sowie die Plätze am Chef's Table, wo Essen noch mehr zum Erlebnis wird, sind schnell ausverkauft“, sagt Daniel Göhler.

Weinliebhaber kommen sowieso auf ihre Kosten. „Unsere Stammkundschaft liebt die Weißweine aus Rheinhessen und dem Rheingau“, sagt der angehende Weinkellner Marius Gleissner. Dass es Dutzende guter Weine aus der Region im Bellpepper gibt, brauchen wir nicht zu betonen. Und wer das elegante Hotel mit seinen kompetenten Mitarbeitern kennt, weiss wovon wir reden.

Zum herzhaften Ceviche vom Wolfsbarsch, verfeinert mit Koriander, Avocados, Zwiebeln, Queller und Quinoa sowie zu den zarten Artischocken-Ravioli mit Ziegenfrischkäse und frischen Aprikosen passte ein vielschichtiger Riesling Kirchspiel 2013 GG vom Weingut Groebe aus dem rheinhessischen Westhofen. Die dezente Aromatik mit den vegetabilen Nuancen, die an grüne Oliven denken lässt, die spannende Mineralität von Feuerstein und nassem Schiefer, die Noten von Agrumen im langem Abgang sowie die dienende Restsüsse im eleganten Nachhall, gaben den begleitenden Gerichten ein Plus an Finesse.

„Höhenflug“ nennt sich ein saftig-aromatischer Merlot vom Weingut Hensel aus dem pfälzischen Bad Dürkheim. Der 2014er erinnerte mit seiner üppigen Frucht und dem komplexen Körper an einen sauberen Carménère aus Chile. Zum schmackhaften, perfekt gebackenen Roastbeef vom Black Angus, mit fermentiertem Pfeffer und einer Prise Fleur de Sel war er eine Offenbarung.

>> Chefkoch Sven-Ole Hastreiter und sein Second Daniel Göhler im Restaurant Bellpepper des Hyatt Regency, Templerstraße 6 in D-55116 Mainz. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 6131 731 1761 und auf www.bellpepper.de

Bis Ende August 2017 findet übrigens die Sonderausstellung „Mainz und der Wein“ im Stadthistorischen Museum in Mainz statt.

Anstehende, kulinarische Erlebnisse im Bellpepper:
Samstags ab 18 Uhr, bis zum 26. März:
Schweizer Käsefondue im Weinkeller.
Winemaker's Table am 25. März.
Spezielle Angebote für Ostern 2017.
Sonntagsbrunch am Muttertag, 14. Mai

Ein ansprechender SUV mit französischem Charme

Der Peugeot 3008 GT Line

Von Romain Batya (Text und Fotos)



In der unauffälligen Karosseriefarbe Platinum grau, mit einem weichen Nappaleder-Interieur in Schwarz-Mistral sowie einem flotten 1,6-Liter Vierzylinder-Benziner mit 165 PS, der an ein exakt schaltendes Automatikgetriebe gekoppelt ist, steht der Franzose mit dem silbernen Löwen am Kühlergrill vor uns. Peugeot hat den Van zum SUV gemacht und wird nun auch in dieser trendigen Sparte mitmischen.

Eine lange Motorhaube, die recht bullige Front mit der flachen Windschutzscheibe, ein gedrungenes, aufsteigendes Heck mit klein wirkender Heckscheibe sind die auffälligsten Merkmale des massiv erscheinenden Fahrzeugs.

Der neue SUV von Peugeot sieht mit seinen fast zweigeteilten Frontleuchten und den nach hinten aufsteigenden Seitenlinien sportlich aus. In der Ausführung GT Line kommt das mehr zum Tragen. Grosse Radkästen, an der vorderen Achse etwas augenfälliger nach aussen gerückt und massive Räder mit 18 Zoll-Reifen auf Alu-Felgen im Mattlack-Design in der Wagenfarbe sprechen für sich.

Bereits im Stand wird Kraft und Fahrspass suggeriert. Unter der Motorhaube unseres Testautos arbeitet ein Vierzylinder-Benziner mit 165 PS. Der 1,6-Liter Motor stellt von der Leistung her die goldene Mitte dar, denn den 3008 gibt es als Einstiegsbenziner mit 130 PS oder auch als Selbstzünder mit wahlweise vier Leistungsstufen von 100 bis 180 PS. Obwohl der Peugeot wie ein Allradfahrzeug aussieht, wird er nur über die Vorderachse angetrieben. Dank optionalem Advanced Grip Control (ESP mit ASR) und Bergabfahrassistenten HADC meistert er, vorausgesetzt er ist mit den richtigen Reifen ausgestattet, leichteres Gelände ohne Schwierigkeiten.

Im Innenraum dreht sich Vieles um den Fahrer. Cockpit und Sitzposition erscheinen wie eine Einheit, die von der Beifahrerseite der vorderen Sitzreihe getrennt ist. Neu sind auch die digitalen Anzeigen, sowohl im hoch angebrachten Tacho als auch im mittig sitzenden Zentraldisplay. Unter letzterem gibt es eine Reihe von Wippschaltern, mit denen jegliche Komfort-Einstellungen vorgenommen werden können. Etwas Eingewöhnungszeit braucht es, bis der Fahrer sich an das i-Cockpit® gewöhnt hat.

Die zweite Sitzreihe ist geräumig, zumal kein Kardantunnel zur Hinterachse die Bein- und Fussfreiheit für den in der Mitte sitzenden, fünften Mitfahrer stört. Auch die Ladeluke lässt sich sehen und ist mit einem doppelten Boden ausgestattet, den man als Stauraum für Wertgegenstände oder, wenn nach unten gelegt, als zusätzliche Ladefläche nutzen kann. Zehn Weinkartons à zwölf Flaschen passen problemlos in den Kofferraum, der dann nur bis zur Hälfte gefüllt ist. Das ausreichende Platzangebot für Fünf und der grosse Kofferraum (wobei die Höhe ausschlaggebend ist) machen den neuen SUV 3008 GT Line zu einem praktischen Auto, nicht nur für junge Familien.

>>> In Luxemburg beträgt der Basispreis für den Peugeot 3008 GT Line mit 165 PS Benziner 34278.- Euro TTC. Der Preis des abgebildeten Testfahrzeugs liegt bei 41530.- Euro (Stand Februar 2017)



V
I
N
A
L
U

Prix Culinaire Francois Vatel

Yannou Maquil, Luxemburgs bester angehender Koch

Im Lycée Technique Hotelier Alexis Heck in Diekirch (Luxemburg) fand vor geraumer Zeit der jährlich ausgetragene Wettbewerb Prix Culinaire International François Vatel statt, bei dem es darum geht, den besten angehenden Profikoch des Jahres 2017 zu ermitteln. Gewinner ist Yannou Maquil, ein junger Luxemburger aus Mertzig bei Grosbous.

Der beim Fachpublikum beliebte Kochwettbewerb wird vom Vatel Club Luxemburg und seinem Seitenarm, der Amitié Gastronomique François Vatel, zusammen mit der Hotelschule in Diekirch ausgelobt. Teilnehmen dürfen alle angehenden Köche aus Luxemburg und der Grossregion.

Mit Alexis Biard, Atlantis Bonnet, Aurélien Fontaine, Rafael Langertz, Tiago Marinho, Yannou Maquil, Jonny Pagen, Christian Roehl und Guillaume Schumacher waren neun Kandidaten angetreten, die stellvertretend für die landestypische Vielfalt in der Berufssparte sind.

„Ob aus Luxemburg, Deutschland, Frankreich oder Belgien, die Freude am Beruf und der Spass am Kochen kennt keine Grenzen. Leider hat dieses Jahr kein Teilnehmer aus Frankreich gewonnen, dafür geht der erste Preis an einen Luxemburger und mit Christian Roehl wird der zweite Preis einem dynamischen Burschen aus dem deutschsprachigen Raum in Belgien zugestanden. Dritter wurde der aus Deutschland stammende Jonny Pagen, der momentan seine Lehre im Hotel-Restaurant Schloss Monaise in Trier, respektiv dem Partnerbetrieb Scheid's Restaurant in Wasserliesch absolviert“, sagt Armand Steinmetz, der Präsident des Luxemburger Vatel Club.



Der Vatel-Präsident zusammen mit dem Erstplatzierten

Yannou Maquil und Christian Roehl sind Schüler im LTHAH. Sie haben es auf die zwei ersten Plätze geschafft. Während der Erstplatzierte nicht aus einer Gastronomenfamilie stammt, ist die Mutter von Christian Roehl Feinkosthändlerin in Belgien. Pagen Jonny, der drittbeste Teilnehmer, hat gleichzeitig auch den Preis für das beste Dessert gewonnen. Der Preis für die beste Hauptspeise geht an Aurélien Fontaine (Feinkosthändler Niessen) und der Preis für die beste Hauptspeise geht wiederum an Yannou Maquil, der zu guter Letzt auch den ersten Preis für die Sauberkeit am Arbeitsplatz gewonnen hat.

Die zwölfköpfige Jury bestand aus bekannten Köchen aus Luxemburg und wurde von René Mathieu (Restaurant La Distillerie, Schloss Burglinster) geleitet.



Die drei Erstplatzierten zusammen mit Armand Steinmetz



Luxemburg tischt auf

Neue Landküche im Südwesten des Landes

Das Restaurant „Gudde Maufel“ in Eischen setzt Akzente

Von Liliane Turmes und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Ausser über die wenigen Klassiker von Rang und Namen gab es in letzter Zeit auf kulinarischer Ebene im Westen Luxemburg nicht viel zu berichten. Seit nun das Restaurant „Gudde Maufel“ in Eischen eröffnet hat, sind die Karten neu gemischt. Vom Konzept, vom Ambiente und nicht zuletzt von der Küche her, ist alles erfrischend anders. Viel Potenzial können wir den Gastgebern bereits jetzt bescheinigen.

Das 1860 erbaute Haus steht auf einer Anhöhe in Eischen. Der Blick schweift über das Grenzdorf, man sieht die Kirche und dahinter die Wälder von Clairefontaine in Belgien. Es ist kalt an diesem Winterabend und der Wind bläst unentwegt. Wir öffnen die Eingangstür und kehren ein. Das Restaurant ist überschaulich, rund dreißig Sitzplätze bietet der gemütliche Speisesaal. In Letzteren gelangt man, wenn man am Comptoir, sprich am Tresen vorbei in den hinteren Teil des Hauses geführt wird.

Der überaus sympathische Empfang und das angenehme Ambiente sprechen für sich. Fränk Manes und sein Schulfreund Jeff Lux, die Besitzer des Hauses, haben sich ihren Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Zusammen mit einem freundlichen Kellner und einem tatkräftigen Sous-Chef ist es ihnen innerhalb kürzester Zeit gelungen, die Gäste zu begeistern und sich eine Stammkundschaft aufzubauen, die sich nach einem klassischen Dorfstaurant, wie sie zu Dutzenden in den letzten Jahren bei uns verschwunden sind, sehnten.

Überhaupt spielt die Sehnsucht vergangener Tage im „Gudde Maufel“ eine wichtige Rolle. „Wir wollen die Luxemburger Küche wieder ins rechte Licht rücken. Grundvoraussetzungen sind das Interesse an der kulinarischen Vergangenheit des Landes, und eine gewisse Kenntnis davon, was früher bei uns im Großherzogtum auf den Tisch kam“, sagt Chefkoch Fränk Manes. Jeff Lux, der für den Saal-Service Verantwortliche, fügt hinzu, dass Freundlichkeit und Zurückhaltung in seinem Beruf das Maß aller Dinge sind. Er empfängt die Kundschaft mit jugendlicher Frische, ohne dabei



Aussenansicht bei Nacht



*Konzentriert bei der Arbeit,
Koch Fränk Manes*



Gastgeber Fränk Manes (links) und Jeff Lux

auf die notwendige, diskrete Etikette zu verzichten.

„Gudde Maufel“ ist übrigens Luxemburgisch und bedeutet auf Deutsch soviel wie „der schmackhafte Bissen“, wobei „maufeln“ eigentlich dafür steht, es sich ohne Zurückhaltung genüsslich schmecken zu lassen.

In Eischen sind die Weichen gestellt. Die beiden 24-jährigen Gastgeber ergeben zusammen mit den zwei jungen Mitarbeitern der Belegschaft ein eingespieltes Team. Von mittwochs bis sonntags empfangen sie in jung-dynamischer Manier und dennoch gekonnt althergebrachter Weise ihre Gäste. Da wir den ganzen Abend über nur Feinschmecker hörten, die sich in der Landessprache unterhielten, scheint es uns so zu sein, dass dieser kulinarische Tempel mittlerweile zum Geheimtipp im Westen Luxemburgs geworden ist.

„Es kommen auch immer mehr Gäste aus Belgien“, meint Jeff, und fügt hinzu, der Dialekt rund um Arlon wäre recht gut zu verstehen. Dass die beiden Gastgeber auf heimische Produkte, eventuell auch aus dem angrenzenden Wallonien setzen, wenn es um die Rohstoffe für ihre Küche geht, ist lobenswert.

„Wenn es vorrätig ist, kommt das Gemüse aus Tütingen, die Kräuter aus Hobscheid und das Bio-Fleisch vom Angus aus Petingen, vom Jeekelshaff. Unser Geflügel beziehen wir von einem Bauernhof aus Sprinkange und das Schweinefleisch ist Güteklasse Marque Nationale“, sagt Fränk mit sichtlichem Stolz. Alle die genannten Namen stehen für Ortschaften innerhalb der südlichen und zentralen Regionen des Landes. Umweltbewusstsein dank kurzer Transportwege ist ein Schlagwort für die Jungunternehmer aus Eischen.

die Menükarte ändert sich mit den Jahreszeiten, mittlerweile werden verschiedentlich auch Themenabende organisiert. Mittags gibt es über die Woche auch ein Tagesmenü.

Die Weinkarte beinhaltet etliche bekannte Namen, heimische Winzer sollten sich darum bemühen, im „Gudde Maufel“ mit dabei zu sein.

Die Weine von der Luxemburger Mosel passen überdies zum feinen Essen, das wohl aus Luxemburger Spezialitäten, größtenteils aber aus neu und frisch interpretierten Klassikern aus Frankreich besteht. Avis aux Amateurs!

>> Das Landrestaurant Gudde Maufel auf Nummer 8, Op der Gare in L- 8471 Eischen, einem schmucken Dorf im Westen Luxemburgs und nur wenige Kilometer von der belgischen Grenze gelegen, ist von mittwochs bis sonntags geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 28 77 77 44 und auf www.guddemaufel.lu



Dreissig Gäste können bequem den Abend geniessen



Entenbrust-Duo mit winterlichen Beilagen



Ein erfrischender Gruss aus der Küche



Wolfsbarsch auf Parmesan-Risotto



Knackiger Wintersalat mit Scampi-Tempura

Der Abstecher (Folge 26)

Der Zauber historischer, beseelter Mauern

Im Kloster Hornbach in der Südwestpfalz stehen irdische Genüsse nun an erster Stelle

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(alle Fotos von Romain Batya)

In der Nähe von Zweibrücken, im äussersten Südwesten der Pfalz, liegt Kloster Hornbach. Vor knapp 1300 Jahren gegründet, war das ehemalige Benediktinerkloster mehr schlecht als recht über die Jahrhunderte gekommen. Als sich das Gastronomen-Ehepaar Christiane und Edelbert Lösch Ende der 1980er Jahre für die bauliche Substanz der Anlage interessierten, stand das Gebäude bereits Jahrzehnte leer. Auf Initiative der Familie Lösch und mit der Förderzusage des Landes RLP, des Kreises Südwestpfalz und der Verbandsgemeinde Zweibrücken-Land begann die Rettung und Umwandlung der historisch wertvollen Anlage. Im Frühling 2000 waren die Erneuerungs- und Umbauarbeiten beendet. Am 19. Mai 2000 wurde das Landhotel „Kloster Hornbach“ offiziell eröffnet.

Gastgeber sind Christiane und Edelbert Lösch. Beide stammen aus der Branche. Ein gut ausgebildeter, beflissener Koch und eine dynamische Hotelfachfrau, die sich bereits in jungen Jahren gefunden haben. „Über die Jahre wurde vieles im einstigen Klosterbereich ausgebaut und in den Gebäudekomplex integriert“, sagt Edelbert Lösch, der aus der Pfalz



Stilleben im alten Kreuzgang



Blick auf die Klosterschänke (links) und den Eingangsbereich (rechts)

stammt und durch Zufall zum Kloster Hornbach gekommen ist. „Die Magie des Ortes hat uns von Anfang an in ihren Bann geschlagen“, betont er.

Mitte Dezember 2016 besuchten wir die Familie Lösch in ihrem Kleinod direkt an der Grenze zum Elsass. Allein die Fahrt zum Kloster Hornbach macht Laune, besonders wenn man sich dem Ort auf den letzten Kilometern über die Landstrassen nähert.

Was bereits im Eingangsbereich des Hotels auffällt, sind die architektonischen Grundlagen: der Kontrast zwischen alter Bausubstanz und effektiv eingesetzten, modernen Stilelementen, die sich harmonisch ergänzen.

„Wir haben aus einem Kloster mit einer ewig langen Geschichte ein einzigartiges Hotel gemacht. Der Aufwand war enorm, doch die Mühen haben sich gelohnt. Dank minutiöser Kleinarbeit findet der Kunde bei uns zeitlose Strukturen, modernen Komfort und unaufdringliche Eleganz“, sagt Christiane Lösch.

Das Hotel besteht nicht nur aus den Zimmern im Haupthaus, wo sich die Klosterschänke und das Gourmet-Restaurant „Refugium“ befinden. Individuell eingerichtete und nach Themenbereichen gegliederte Zimmer erwarten den Gast außerdem im Nikolausturm, in der Remise und im „Alten Schulhaus“.

Durch den schön erhaltenen, historischen Kreuzgang erreicht man die verschiedenen Bereiche. Am Kräutergarten vorbei, der nach mittelalterlicher Art neu aufgebaut wurde, kommt man in die Remise, die eigentlich auf der Befestigungsmauer an der Westseite des Klosters aufbaut. Im Sommer lockt der Biergarten direkt vor der Klosterschänke und wer Lust und Laune hat, kann sich auch die Klosterkirche und die Hochzeitskapelle ansehen. Entspannung findet der Gast auch unter dem Nikolausturm. Hier gibt es mit der „Badelust“ einen Entspannungsbereich mit allem Drum und Dran.

Vorwiegend warme Erdtöne, viel Holz und teilweise geschmiedetes Eisen sind immer wiederkehrende Ambiente-Elemente in den Zimmern,



Gastgeber Christiane und Edelbert Lösch



Das Gourmet-Restaurant Refugium



Küchenteam mit Chefkoch Martin Opitz (rechts)



Schmackhafter Seeteufel mit Pak Choi und Tamarillo



Die Klosterschänke mit eigener Bar



Zwei erlesene Rieslinge aus der Pfalz



Burgundersekt vom Wilhelmshof aus Siebeldingen

in den Tagungsräumen und den diversen Aufenthaltsbereichen des Klosters Hornbach. In der urgemütlichen Klosterschänke überwiegt die Farbe Rot. Im Gourmet-Restaurant macht Weiss den Kontrast zum Kreuzbogen aus rotem Sandstein und den geölten Terracotta Fliesen.

Kloster Hornbach, das extravagante Landhotel mit seinen breit gefächerten Arrangements empfängt mittlerweile Gäste aus aller Welt. Das selten angebotene Zusammenspiel zwischen einer einmaligen Infrastruktur und entspannter Gaumenfreuden zieht an. Wer hier Quartier bezieht, der kann sich erholen und lernt entspannen. Ora et labora war gestern, et frui relaxo ist heute.

Die Anlage, mit Blick über einen Teil des Ortes, verfügt über Grünflächen hinter dem Kreuzgang. Zur Küchenseite hin, in voller Sonnenlage liegt der ansprechende Klostergarten, aus dem Chefkoch Martin Opitz Gewürze und Kräuter für seine Küche bezieht. Und damit wären wir am Kernpunkt unserer Reportage angekommen.



Feine Jakobsmuscheln mit dunklen Linsen und dicken grünen Bohnen



Redakteurin Liliane Turmes im Gespräch mit Restaurantleiter Yalcin Dolgun



Gelungene Verbindung zwischen Alt und Neu



Martin Opitz in Aktion



*Ein Zimmer im
Alten Schulhaus*



Helle Farben im zweiten Frühstücksraum



Gemütliches Frühstück im Refugium

Der 37jährige Opitz stammt aus Thüringen. Er bezeichnet sich selbst als einen Verfechter der modernen, deutschen Küche. Wohlverstanden gemischt mit klassischen Einflüssen und detailliert verfeinert mit einer Prise Exotik. Letztere greift verschiedentlich auf asiatische Ingredienzien zurück.

Seine Lehr- und Wanderjahre brachten Opitz quer durch Deutschland und in die Schweiz. Seit 2007 ist er im Kloster Hornbach tätig.

„Ich möchte klassischen Gerichten ihre Schwere nehmen, moderne Elemente und neue Erkenntnisse einbringen“, sagt Opitz, der für die Küchen im Gourmet-Restaurant „Refugium“ und in der „Klosterschänke“ verantwortlich ist.

Neben der Klosterschänke, wo eher Defüges angeboten wird, gilt unser Interesse hauptsächlich dem Nobelrestaurant. Hier ist die Menükarte übersichtlich auf zwei Seiten gestaltet. Unter der Bezeichnung „Flora“ gibt es ein vegetarisches Menü in vier oder fünf Gängen. Alle Gerichte, von den Vorspeisen, über den Hauptgang und das Dessert, können auch einzeln geordert werden. Ausserdem sind kleine oder eben grosse Portionen, je nach Appetit des Gourmets möglich.

„Fauna“ nennt sich das klassische Fünf- oder Sechsgangmenü. Auch hier kann der Kunde individuell einzelne Gerichte aus dem genannten Angebot bestellen.

Ein Blick auf die Weinkarte des Hauses lässt Freude aufkommen. Deutsche Weine sind im Kloster Hornbach das Mass aller Dinge. Allen voran Weissweine aus der Pfalz. Vom frisch-floralen Weissburgunder-Winzersekt vom Weingut Wilhelmshof aus Siebeldingen, den wir zum Auftakt geniessen, kann nur Gutes berichtet werden.

Vom würzig-aromatischen Riesling Laumersheimer Steinbuckel GG Jahrgang 2013 der Familie Knipser vom Johannishof in Laumersheim und vom vielschichtigen Riesling Forster Ungeheuer GG 2013 vom historischen Weingut Bassermann-Jordan aus Deidesheim waren wir begeistert.

Die feinen Speisen, die wir mit Genuss probierten, standen den Weinen an Geschmack und Frische in keiner Weise nach.

Fazit: Das Landhotel der Familie Lösch ist Balsam für Leib und Seele. Die Gastgeber haben dies zu ihrem Leitmotiv gemacht und damit nicht zu viel versprochen. Affaire à suivre ...

Das Kloster Hornbach in D-66500 Hornbach, ein täglich geöffnetes Boutique-Hotel auf dem Land, mit seinem ansprechenden Gourmet-Restaurant Refugium ist eine Reise wert. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 6338 910100 und auf www.kloster-hornbach.de

Verlässlichkeit auf neuen Pfaden

Der SsangYong XLV Quartz 2WD Diesel

Von Romain Batya (Text und Fotos)

Er wurde großgemacht. Die Rede geht vom SsangYong XLV, der im letzten Jahr, kurz nach seiner Markteinführung im Herbst auf breites Interesse von Seiten seiner Zielgruppe gestossen ist.

Will heissen, dass der neue Mittelklasse-SUV, der durch eine Heckverlängerung und den dementsprechenden Zuwachs an Kofferraumvolumen und mehr Platz im Fond zu einem grossen Tivoli mutierte, den die Koreaner mit dem für sie wirkungsvollen Namen XLV bedachten (eXciting Lifestyle Vehicle), nun zum Objekt der Begierde für junge Familien und dynamische Start-up Gründer werden könnte. Eine durchaus realistische Annahme. Immerhin ist der Tivoli von SsangYong 2016 in Belgien zum Familien-Auto des Jahres gewählt worden.

Und die wirkungsvolle Mischung aus einer Extraportion Platz zu einem niedrigen Preis lässt sich nicht nur sehen, sondern zweifellos auch erfahren. Während direkte Konkurrenten wie der Kia Sportage und der Hyundai Tucson auf eine Ladekapazität von 503, respektiv 513 Liter kommen (bei voller Bestuhlung und ohne die Rückenlehne der zweiten Sitzreihe zu verstellen), punktet der XLV bereits mit 720 Litern Kargoraum. Klappt man die Rückenlehnen in der zweiten Reihe um, ergibt sich eine Ladeluke von immerhin 1440 Litern. Für ein Fahrzeug mit einer Länge von 4,44 Metern nicht schlecht.

Bei den 1,6-Liter Motoren, die entweder als Benziner oder Diesel lieferbar sind und wahlweise mit einem manuellen Schaltgetriebe oder einem 6-Gang-Wandler von Aisin bestückt werden können, tendieren wir eher zum Selbstzünder. Vorausgesetzt, der Kunde entscheidet sich für die Allrad-Variante. Denn wer regelmässig abseits des Asphalt unterwegs ist, kann sich in dem Fall auf ein deutliches Mehr an



V
I
N
N
A
L
L
U



Drehmoment freuen. Zumal das Vierzylinderherz des XLV, dem Zeitgeist entsprechend, mit 1600 Kubikzentimetern recht kompakt, sprich nicht gerade grosszügig bemessen ist.

Bei dem von uns gefahrenen XLV handelt es sich um die Variante Quartz Diesel 2WD MY 2016. Den gibt es mit einem aufpreispflichtigen Sicherheitspaket mit Spurhalteassistent (LDW und LKA), Fernlichtassistent (HBA) und Verkehrsschilder-Erkennung (TSR). Das Notbremsystem (AEBS) ist nun serienmässig verbaut worden, was der Sicherheit nur förderlich sein kann.

>> Der Preis in Luxemburg (Stand Februar 2017) für den SsangYong XLV Quartz Diesel 2WD liegt bei 22423.- Euro TTC. Das von uns gefahrene Auto kostet mit den vorhandenen Optionen 24443.- Euro TTC

V
I
N
N
A
L
L
U

VINALU- Spezialreportage Winterweine

Kräftige Rotweine und vollmundige Weiße

Von Romain Batya und Liliane Turmes (Alle Fotos von Romain Batya)

*Verkostungsnotizen von Rischu Grandorf, Wilfried Moselt, Helene Latour,
Harry Montagnola, Liliane Turmes und Romain Batya*



G by Gales

Blanc de Noirs Brut 2014 Wilhelmshof

Pinot B Brut 2013 Wilhelmshof

Weine, die gut während der kalten Jahreszeit schmecken, müssen gehaltvoll und vollmundig, wenn möglich auch strukturiert und vielschichtig sein. Und sie müssen den nötigen Nachhall aufweisen. Mit unserem kraftvollen Dutzend liegen Sie richtig um dem ungemütlichen Schmuddelwetter mit Eis, Regen und Schnee beizukommen. Sie zu geniessen macht Spass. Wenn möglich in trauter Runde, im Freundeskreis oder ganz romantisch zu zweit.

Da wir weder weiss noch rot bevorzugen und es für uns feststeht, dass auch Weissweine, insbesondere wenn es sich um hochwertige Schaumweine wie Champagner, von Hand gerüttelte Winzersekte oder ausgereifte, weinige Crémants handelt, durchaus das Zeug zum Winterwein haben, stellen wir nachfolgend sechs Weisse und sechs Rote vor.

Ein Crémant von der Luxemburger Mosel leitet den Reigen genussreicher Schaumweine ein. G by Gales ist eine neue Cuvée mit Basisweinen des Jahrgangs 2013 und einem grossen Teil Reserveweinen des Hauses, die im Barrique ausgebaut wurden und danach sieben Jahre in Flaschen auf der Hefe gereift haben, bevor sie zur Cuvée G verarbeitet wurden. Ein Aromenspiel mit Nuancen von reifer, gelber Frucht zeichnen ihn aus. «G by Gales» ist eine Reminiszenz an 25 Jahre Crémant aus Luxemburg und an das 100jährige Bestehen des Familienbetriebs Gales.



*Patina Pinot Brut 2009
Wilhelmshof*

*Laurent-Perrier Brut
Millésimé 2006*

*Rapitala Grand Cru
Chardonnay 2014 IGT
Terre Siciliane*

*Gigondas AC 2015
Maison Chapoutier*

*Raices Reserva Especial,
Ribera del Duero Reserva
2009 DO*

Aus Siebeldingen in der Pfalz stammen die drei nächsten Schaumweine. Der Wilhelmshof der Familien Roth-Ochocki gilt als einer der besten Manufakturen in Deutschland für klassischen Winzersekt.

Der Blanc de Noirs Brut 2014 und der Pinot B Brut 2013 sind frisch und ausgewogen, haben Tiefgang trotz feingliedriger Struktur. Beide stammen aus der Lage Siebeldinger Königsgarten. Als weisser Sekt von roten Spätburgunder-Trauben sind beim Blanc de Noirs Noten von gelbem Kernobst vorrangig. Im Gaumen folgen Anklänge an Brotkruste, frisch gepflückte Haselnüsse und weisse Johannisbeeren.

Beim Pinot B Brut sind feine sekundäre Aromen von reifer Haselnuss und dezenter Vanilleschote fester Bestandteil der organoleptischen Merkmale, die diesen Sekt ausmachen. Beide

sind lang im Abgang und passen zu süsslich schmeckenden Meeresfrüchten wie Languste oder Kaisergranat.

Der seltene Patina Pinot Brut 2009 geht noch weiter. Als ein tiefgründiger Winzersekt mit einer erstaunlichen Finesse und einer ausgewogenen Struktur ist er floral-aromatisch und mit cremigen Nuancen im langen Abgang. Im Nachhall überzeugt die Vielschichtigkeit seiner Aromen.

Das gilt auch für den Jahrgangs-Champagner 2006 von Laurent-Perrier der mit feiner, lang anhaltender Perlage und tiefgründigen, reifen Fruchtaromen punktet. (Othon Schmitt) Natürlich sind alle drei vorgestellten Schaumwein-Varianten herrliche Vertreter ihres Terroirs. Sie miteinander zu vergleichen wäre keinem von ihnen wirklich förderlich. Und wer glaubt, Champagner oder Winzersekt müssten jung getrunken

werden, wird eines Besseren belehrt. Schlussendlich reifen Jahrgänge wie der 2006 oder der 2009 beim Winzer auf der Hefe. Das Degorgieren wird erst vorgenommen, wenn die Weine in den Verkauf gelangen sollen.

Rapitalà Grand Cru Chardonnay 2014 ist ein weißer Stillwein aus Sizilien. Allein sein Äusseres sticht bereits hervor. Die schwere, bauchige Flasche mit dem Relief des Siegels der Grafen de la Gatinais im Glas ist einer historischen Phiolo nachempfunden. Der Inhalt hält, was die Grand Cru Angabe auf dem Etikett verspricht.

In der Nase Anklänge an frisches Gras und Zitronen, die typischen Noten des sizilianischen Chardonnay aus der Region Camporeale, dort wo sich die Tenuta Rapitalà befindet. Durch einen geringen Anteil von Catarratto Lucido bekommt der



Wein mehr Körper und Würze. Im Gaumen vollfruchtige Aromen von reifen, gelben Früchten. Die kraftvollen Nuancen von Sahne und Butterscotch sind auf die Verwendung neuer Barriques aus dem Limousin zurückzuführen. (Rossi)

Bei den Rotweinen beginnen wir mit einem Gigondas 2015 von Michel Chapoutier. Ein Bukett von rotem Beerenobst mit Akzenten von Pfeffer und Leder in der Nase zeichnet ihn aus. Die Cuvée aus Cinsault, Grenache, Mourvèdre und Syrah bringt eine süsslich volle Frucht und einen von runden Tanninen geprägten Abgang mit sich. Der spanische Raices Reserva Especial von der Bodega Varma ist ein komplexer, mineralischer Ribera del Duero D.O. Der 2009 zeigt eine dezente Frische, ist dennoch komplex und enorm strukturiert am Gaumen. (Beide Weine Othon Schmitt)

Aus Apulien kommt der Visellio Primitivo 2013 IGT Salento von der Tenuta Rubino. Der samtige Rote gefällt durch sein facettenreiches Bouquet von blauem Beerenobst, süsser Lakritze und Vanille. Ein eleganter Primitivo. Nur ein Barolo Riserva D.O.C.G. aus Piemont kann hier mithalten. Dem gegenüber ist der Beni di Batasiolo 2006 aus La Morra bei Alba der Inbegriff eines perfekten Nebbiolo aus dem Piemont. Leicht für einen Barolo, überzeugt er durch seine würzigen, floralen Noten. Sekundäre Aromen mit Akzenten von Leder und Zedernholz im langem Abgang sprechen für sich. (Beide Weine Ets. Rossi)

Für die beiden letzten Rotweine gehen wir erneut nach Spanien. Aus Navarra kommt der Chivite Reserva Collection 125. Der Jahrgang 2011 wurde früh gelesen, der Wein zeigt in der Nase fruchtig-aromatische Noten von Cassis und reifen Brombeeren. Am Gaumen ist er würzig und vollmundig mit Akzenten von Zimt und Sandelholz. Der Nachhall ist ausgewogen und hinterlässt eine angenehme Frische.

Aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Grenache besteht der Reserva Trajanus 2010 vom Weingut Augustus im Penedès. Der korpulente Rote ist aromatisch-würzig und seine weichen, gut eingebundenen Tannine gefallen. Deutliche Aromen von Schokolade, von Zigarrenkiste und getrockneten Wiesenkräutern machen ihn zu einem optimalen Winterwein. (Beide Weine Vicente et Fils).

>> Alle vorgestellten Weine sind tiefgründig, komplex und vielschichtig. Als erlesene Essensbegleiter oder als **vins de méditation** sind sie zu empfehlen. Sie sind in Luxemburg lieferbar durch die Weingrosshandlungen Ets Rossi in L-3480 Düdelingen, www.rossi.lu, Ets. Othon Schmitt in L-3333 Hellingen www.othon-schmitt.lu und Ets. Vicente & fils in L-8353 Garnich bei Dippach. www.vinosvicente.lu (Welche Weine wo zu haben sind ist im Text angegeben) Die Sekte vom Wilhelmshof können direkt beim Erzeuger in D-76833 Siebeldingen geordert werden. Zusätzliche Infos über die Winzersekte gibt es auf www.wilhelmshof.de

1. Barolo Riserva 2006 D.O.C.G. Beni di Batasiolo

2. Chivite Reserva Collection 125, D.O. Navarra 2011

3. Visellio Primitivo 2013 IGT Salento Tenute Rubino

4. Augustus Reserva Trajanus 2010, D.O. Penedès

Jim Trezise reports from New York

(Jim Trezise ist der ehemalige Präsident der New York Wine & Grape Foundation und nun der offizielle Vertreter von WineAmerica)

Sam Filler's views from Unified Wine & Grape Symposium. Key research and more from New York wine country.

Sam Filler attended the Unified Wine and Grape Symposium in January in Sacramento and gained a macro-perspective on the US wine industry, especially how New York's industry fits into the context of California and the greater world market and industry. The "State of the Industry" general session featured speakers who described the market forces affecting demand, supply, and what is being planted. Overall, the speakers shared bullish outlooks for the industry in 2017. Consumer demand continues to increase, especially for premium wine in the \$10-20 range. Danny Brager from The Nielsen Company commented that, "Rosé is growing at 50%, and consumers are trading up to higher price wines." As a result, California growers are replanting less desirable and less valuable varieties for varieties selling well in the premium bulk wine market. Just for context and a fun fact: California has almost 600,000 acres of wine grapes planted, compared with roughly 30,000 in New York State (or about 5% the acreage in California). Nat DiBuduo from Allied Grape Growers reported that, "15,000 acres will be planted in 2017, which is down from almost 34,000 in 2013."

(See <http://www.alliedgrapegrowers.org/present.html>). New York State has between 34,000-37,000 total acres planted of all grape varieties: juice, table, and wine joined together. And we're the third largest grape growing state nationally, showing how dominant California is. The fact that California will plant and replant more than half our total acreage puts things into perspective. However, I think that we are producing premium wines of comparable quality to those made in California, and our wine industry can benefit from the consumer shift in premiumization too. -- Sam Filler

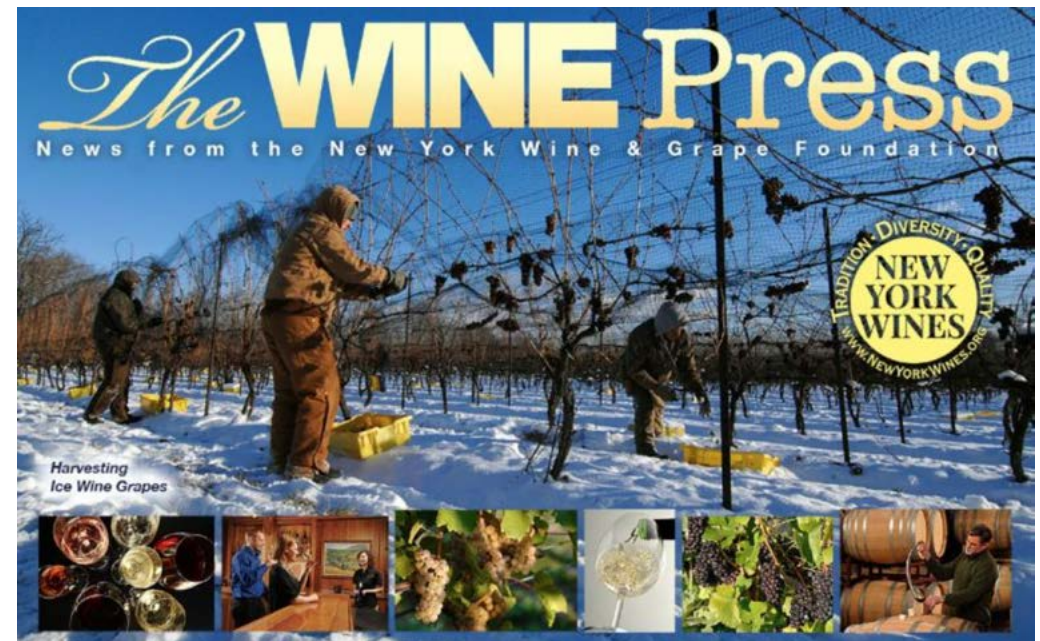
The National Grape and Wine Initiative (NWGI), a strategic planning organization for research priorities, also met during Unified, and once again showed its importance to our industry. Sam Filler officially became the NYWGF representative on the Board, while I (Jim Trezise) moved over to represent WineAmerica; John Martini is a longtime member, and has served as Chairman of the Board, so New York is well represented.

The group has industry members from many different states, and relies on academic and former government representatives for perspective and advice. One of the scientific presentations, on the multi-year "VitisGen" project, was by Lance Cadle-Davidson of USDA's Agricultural Research Service, working out of Geneva, NY on grape genetics. He's making great progress on a very

promising project, which unfortunately has now been adversely affected by the hiring freeze on all government agencies announced this week by President Trump. We're searching for a way to help him and his colleagues continue, given the importance of his work for our industry, not only in New York but nationwide.

There were about 15,000 people at Unified in January, with no shouting, no fights, no demonstrations, and no nasty tweets. It's how life should be. Vive le vin!

rb





Luxemburg tischt auf

Großstadtflair am Bockfelsen

Das Restaurant „Um Plateau“ hat sich neu erfunden

Von *Liliane Turmes und Romain Batya*

(Alle Fotos von Romain Batya)



Detailaufnahme im Speisesaal



In der letzten Ausgabe von VINALU berichteten wir in dieser Kolumne über das brasilianische Restaurant Maria Bonita. Gelegen in Clausen, einem Vorort der Landeshauptstadt. Etwa fünfhundert Meter weiter, auf halber Höhe zwischen dem Faubourg und dem Bockfelsen liegt das Plateau Altmünster, einst Teil der Festungsmauer und Bollwerk gegen Eindringlinge. Im gleichnamigen Restaurant an besagter Adresse setzt Gastgeberin Stephanie Jauquet heute auf das genaue Gegenteil. Je bunter gewürfelt die Gästeschar, desto lieber, lautet das Credo des „Um Plateau“, einem Restaurant mit Charme und Geschichte.

Auch an einem Donnerstagabend ist es „struppevoll“ in der beliebten Anlaufstelle. Zu Fuss keine fünf Minuten vom Altstadtkern der Hauptstadt entfernt. 2015 wurde das gesamte Lokal komplett erneuert, wobei die Inneneinrichtung nun gewollt in Richtung Siebziger Jahre ausgelegt wurde.

Vintage und Shabby-Chic prägen das Bild. Das Dekor spricht an. Ob in der Bar im Erdgeschoss, die alleine für sich als eine Mischung zwischen Stanley Kubrick's Clockwork Orange und Michael Curtiz' Casablanca durchgeht, oder in den beiden Speiseräumen, unten gegenüber der Bar, oder im Obergeschoss, wo wir einen Tisch reserviert haben und wo der Speisesaal als der Gemütlichere beschrieben werden kann.

Die Bar gibt ein filmreifes Ambiente ab. Man erreicht sie über einen Gang, der am offenen Küchentresen vorbeiführt. Zeitgleich zum neuen Interieurkonzept wurde auch das Küchen- und Serviceteam erweitert. Chefkoch ist nun der aus Brasilien stammende Aristides Martins. Er hat in Rio de Janeiro die Kochschule von Alain Ducasse besucht, dann im Fontainebleau in Miami Beach und im Madinat Jumeirah in



Dubai gekocht, bevor er nach Luxemburg kam. Nach einer Etappe bei René Mathieu, dem Chefkoch der Distillerie im Schloss von Bourglinster, wurde der 29jährige von Stephanie Jauquet für ihr Haus verpflichtet.

„Meine Küche spiegelt die Eindrücke wider, die ich in Amerika und im Nahen Osten gesammelt habe. Natürlich hat auch die brasilianische Küche einen Einfluss auf mein Schaffen. Frische Kräuter und Gewürze werden grosszügig verarbeitet“, verrät uns Aristides, der Spass an seinem Beruf hat.

Das gilt auch für Jonathan Germy, der als neuer Restaurant-Direktor fungiert und sein Service-Team mit Bravour zu leiten versteht.

Insgesamt ist die Atmosphäre entspannt, sowohl an der Bar, als auch in den beiden Stuben. Nur im heissen Teil der Küche ist ab und zu der Teufel los. Besonders wenn das Restaurant voll belegt ist.

Als unumgängliche Gerichte gelten die Lobster Roll, das Ceviche und diverse Carpaccios. Fleisch aus der Metzgerei Dierendonck im flämischen Sint-Idesbald ist eine weitere, leckere Spezialität.

Das Ceviche vom Fisch, mit vielschichtiger Aromenfülle und Zitronenkaviar, das Carpaccio von der Jakobsmuschel, mit feinem Olivenöl und den frischen Kräutern, sowie das auf der Haut gebratene, schmackhafte Lachsfilet Label Rouge können wir nur empfehlen. Und nachdem uns die freundliche Elisa die delikate Seezunge mit Petersilienbutter, gerösteten Tomaten und gegrillter Zitrone serviert hat, bleibt nur zu sagen dass die Frische und die Qualität der Rohstoffe vom Feinsten sind.

Klar schmeckte uns der Crémant Brut Rosé von Alice Hartmann vorzüglich zu den Meeresfrüchten und dem Fisch. Das stand bei unserer Bestellung bereits fest und ist ein weiteres, förderliches Detail, welches für das Lokal mit der aussergewöhnlichen Lage spricht.

Dass die stark französisch geprägte Weinkarte nur sehr wenige Weine aus Luxemburg beinhaltet, finden wir dennoch schade. Etwas mehr Riesling von der Mosel wäre dem Charakter des Hauses durchaus förderlich.

>> Restaurant-Bar Um Plateau, 6, Plateau Altmünster in L-1123 Luxemburg. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 26478426 und auf www.umplateau.lu



Der Luxemburger Crémant, ein Brut Rosé von Alice Hartmann aus Wormeldange



Carpaccio von der Jakobsmuschel



Aristides Martins (vierter von links) mit seinem Küchenteam

Premiere für «Food Summit Luxembourg»

Die erste Auflage hatte den erwarteten Erfolg

Von Liliane Turmes und Romain Batya (Alle Fotos von Romain Batya)



Mit dabei Josy Zenner von der gleichnamigen Brennerei aus Schwebsange

Anfang Februar fand in den Victor Hugo Ausstellungshallen im Stadtteil Limpertsberg in der Hauptstadt Luxemburgs der erste «Food Summit Luxembourg» statt. Hier handelt es sich um ein Event, das sich aus einem Symposium mit Fachrednern, die über die Themenbereiche Essen, Kulinarik, Gastronomie und Wein berichten, sowie einer Messe für Fachbesucher aus dem In- und Ausland, zusammenstellt.

Bereits jetzt kann gesagt werden, dass das Ereignis nicht nur für die Szene, sondern für das gesamte Land eine förderliche Sache ist. Mehr als 700 Fachbesucher hatten den Weg nach Luxemburg gefunden.

Und fast fünfzig Aussteller waren dem Aufruf der Organisatoren gefolgt. Allein die Tatsache, dass der Besucher nicht wie bei anderen Messen, wo internationale Aussteller ständig dazu geneigt sind, mit nationalen Grössen zu wetteifern, hier nicht gegeben war, hatte etwas Entspanntes.



Gut besuchte Vorträge



Auch die Hotelschule Diekirch war mit dabei

Denn beim «Food Summit» auf Limpertsberg haben nur einheimische Macher, ob Firmen oder einzelne Personen, das Vergnügen ihr Wissen und ihr Können, vor allem aber ihre Produkte dem Publikum näher zu bringen.

Besonders interessant war die Riege an Produkten. Von traditionsreichen Obstvarianten, altbewährten Gemüsesorten, handwerklich hergestellten Käsen, Marmeladen und Konfitüren von Streuobstwiesen über Milch, Cider, Bier und Wein bis hin zu Trockenschinken, Brot, Backwaren und Nudeln. Nicht zu vergessen die Edelbrände mit ihren aktuell beliebten Ablegern wie einheimischen Gin, Vodka oder Whisky, all gab es vor Ort. Junge Foodies und gestandene Feinschmecker konnten bis in den Abend hinein alles probieren. Die organoleptischen Fähigkeiten waren gefordert und das A und O für den interessierten Besucher.

Das Event bestand einerseits, wie gesagt, aus einer Reihe von Fachvorträgen., andererseits konnten die Besucher, wie auf einer Lebensmittelmesse, sich von der Fülle an kulinarischen und teilweise auch gastronomischen Produkten «made in Luxemburg» ein Bild machen. Durch die Vielfalt der Produkte und die breit gefächerte Palette an Firmen und Ausstellern blieb es nicht aus, dass der praktische Teil des Food Summit mehr Interesse weckte und zum wirklichen Höhepunkt des ganztäglichen Events wurde.

Die Vorträge waren in vier Kategorien eingeteilt. Bedauernd war das Nichteinbinden des Publikums, denn die klassischen „Fragen & Antworten“ standen leider nicht auf der Tagesordnung. Viele Teilnehmer hätten sicherlich gerne die eine oder andere Frage zum Thema eingebracht.



Cider aus dem Saualtal



Mayo und Ketchup aus Münsbach



Jungwinzer Pit Pundel aus Wormeldingen



Bio-Winzer Guy Krier aus Ellange-Gare

Teil eins der Reden drehte sich um das Marketing und die Labels der Produkte. Im zweiten Teil ging es um die Popularisierung hiesiger Produkte. Das «eat local», wie es vom Zeitgeist her genannt wird. Weniger Umweltbelastung durch kurze Anlieferungswege, Frische durch das schnelle Vermarkten der Produkte waren zwei der behandelten Themen. Im dritten Teil ging es um die Sensibilisierung der Käuferschichten. Durch mehr Information, geschicktes Marketing und die bestmögliche Information des Endverbrauchers.

Der vierte Teil der Vorträge bestand in der Verleihung der verschiedenen Preise an die teilnehmenden Firmen und Familienbetriebe.

Fazit: Der Einstieg liess sich sehen. Aber beim «Food Summit Luxembourg», das als ein Kaleidoskop der Luxemburger Kulinarik Szene beschrieben werden kann, bleibt noch viel Freiraum in Sachen Diskussionsrunden.

«Food Summit» Preise wurden in sieben Kategorien verliehen:

- Food Excellence Award: Kraidergenossenschaft Téli vum Séi
- Collective Excellence Award: Restopolis –Services
- Retail Excellence Award: Pall Center Supermärkte
- Supply Chain Award: Molkerei Luxlait
- Environment Award: Feinkostladen Ouni – l'épicerie Bio sans emballages
- Best Food Experience: Molkerei Luxlait
- FoodTech Award: WikiFood – L.I.S.T. – Luxembourg Institute of Science and Technology



Annick Tholl (Luxlait) nahm den Best Food Experience-Preis entgegen



Foodtech Award für L.I.S.T. das Luxembourg Institute of Science & Technology



Carlo Feyder von der Fromagerie du Luxembourg

Nouvelles de la province d'Ishikawa sur l'île de Honshù

(Neuigkeiten aus Ishikawa,
der schönsten Präfektur des
japanischen Kernlands)

>> *Informations complémentaires sous
<https://www.hot-ishikawa.jp> (Als Reminiszenz
an unsere Recherchen im Rahmen einer Sake-
Reportage berichten wir in regelmässigen Ab-
ständen über die Präfektur Ishikawa.)*

Dossier
spécial

Gastronomie de Kaga



La richesse de la culture culinaire d'Ishikawa

L'actuel département d'Ishikawa correspond à l'ancien fief de Kaga. Il était gouverné à l'époque d'Edo (1603 – 1868) par le clan Maeda qui mit à profit sa fortune pour favoriser l'épanouissement des arts. Née dans ce contexte, la tradition gastronomique de Kaga se caractérise par la variété des ingrédients, la virtuosité des techniques culinaires, et l'attention accordée aux moindres détails.

Le département d'Ishikawa abrite un grand nombre d'établissements de restauration de première catégorie offrant aux touristes le plaisir de savourer la merveilleuse cuisine de Kaga.

Ce dossier spécial vous propose de découvrir l'histoire de la cuisine de Kaga pour vous permettre de l'apprécier mieux encore !

Un cadre naturel propice à une grande gastronomie

Le département d'Ishikawa est baigné par la mer, entouré de montagnes, et jouit de terres fertiles. Sa position géographique centrale dans l'archipel japonais lui permet de bénéficier d'un climat favorable à la culture d'une grande variété de légumes tout au long de l'année. C'est un garde-manger regorgeant d'ingrédients de première qualité !

La cuisine de Kaga se situe à la confluence des traditions culinaires du kantô et du kansai. Maeda Toshie était le vassal de Toyotomi Hideyoshi. Sous l'influence de ce dernier, les goûts de la cour impériale Kyoto avaient été adoptés à Kaga. Cependant, au fil du temps, après l'instauration du shogunat d'Edo, ces goûts fusionnèrent avec ceux relevant de la culture des guerriers, évoluant ainsi vers une gastronomie originale.

La cuisine de Kaga doit son excellence à la virtuosité technique des cuisiniers qui surent tirer le meilleur parti de la variété et de la fraîcheur des ingrédients. Adeptes de la cérémonie du thé, les seigneurs successifs du clan Maeda aimaient accueillir des invités dans des espaces décorés avec goût, agrémentés de compositions florales (ikebana). Ils leur servaient des mets de choix (kaiseki) présentés dans une vaisselle raffinée. Ces réunions permirent d'attirer à Kaga de nombreux cuisiniers de grand talent qui peaufinèrent leur savoir-faire et donnèrent peu à peu ses lettres de noblesse à la gastronomie de Kaga.



Des mets de choix présentés avec art

La vaisselle et le cadre dans lesquels la cuisine de Kaga est servie sont tout aussi raffinés et appréciables que cette cuisine elle-même. Nous vous proposons de les découvrir plus avant...

Les grands restaurants d'Ishikawa utilisent une vaisselle d'exception. Ils mettent à l'honneur les céramiques de Kutani, les laques de Kanazawa et de Yamanaka. Les établissements les plus anciens possèdent des pièces de grande valeur, acquises au fil des générations par les gérants. L'esthétique de la vaisselle participe pleinement au plaisir que procure la dégustation de la merveilleuse cuisine de Kaga !

L'architecture et le décor des grands restaurants sont également de toute beauté ! Certains possèdent des murs rouge vermillon qui mettent en valeur les superbes costumes des geishas exécutant des danses. Ceux dont les murs sont d'une nuance bleu marine originale sont cependant les plus pittoresques. Cette couleur spécifique à Kanazawa était particulièrement appréciée par les guerriers.

« Hyakumangoku no takaramono » :
un repas de rêve à prix tout doux !

18 restaurants prestigieux participent une opération spéciale permettant aux personnes non familières des restaurants de luxe de découvrir la cuisine de Kaga en toute tranquillité d'esprit : le prix est abordable, commun à tous les restaurants participants, et tout est compris !

Prix fixé pour l'opération :
déjeuner 10 000 ¥, dîner 20 000 ¥

Pour de plus amples informations sur les restaurants participants :
<http://www.kanazawa-ryotei.jp/kaga/>

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss und erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich.

Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes

L-8398 Roodt-Eisch

Telefon 00352-308470

Telefax 00352-26102092

Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Chefredakteur:

Wilfried Moselt

Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Gestaltung, Konzeption und Layout:

Wilfried Moselt

Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

Romain Batya (rb), Wilfried Moselt (wm),

Jim Trezise, Liliane Turmes (lt),

Frieder Zimmermann

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG
OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME
PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLULL

VINALU / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)