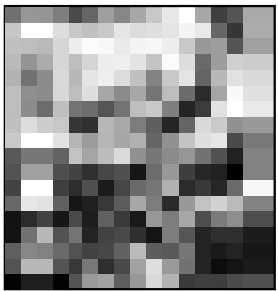


Hülsen-Konfetti

(RG) Die kalte, oder besser gesagt kältere und noch feuchtere Jahreszeit ist die ideale Saison für getrocknete Hülsenfrüchte. Die trockenet kaum noch jemand selbst, und auch sonst scheint ihre Popularität zurückzugehen. Sehr zu Unrecht, wie diese grandiose Mischung **Bunte Hülsenfrüchte** der Bio-Firma Davert-Mühle zeigt. Die 500 g Packung enthält eine farbenfrohe Mischung aus roten Nierenbohnen, schwarzen Bohnen, Pintobohnen, Sojabohnen, weißen Bohnen, braunen und grünen Linsen und Kichererbsen. Alle Leguminosen stammen selbstverständlich aus kontrolliert biologischem Anbau. Laut Etikett eignet sich die Mischung für Eintöpfe, bunte Salate, als Beilage oder zur Befüllung von Pitta-Taschen. Auf dem Etikett übrigens das hervorragende Rezept für scharfen Hülsenfrucht-Topf mit allerlei Gemüse, das zu einer temperamentvollen Familienschlacht um den warmen Topf ausarten kann.

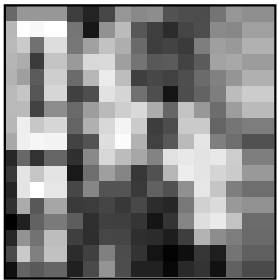
Bunte Hülsenfrüchte: aus der Davert-Mühle, 500 g zu LUF 95, in den Bioläden.



Bella Italia

(thor) - Essen wie bei Muttern. Diesen Eindruck vermittelte kürzlich ein Besuch im italienischen Restaurant **Castello di Borghese**. Wochentags wimmelt es hier von Menschen, die sich in der 60-minütigen Mittagspause, die ihnen die nationale Ökonomie zum Essen gewährt, etwas Gutes antun wollen. Deshalb lieber am Abend oder am Wochenende vorbeischaun. Ob "Scampis à l'ail" (Luf 645), "Osso buco" (LUF 570) oder die "Tagliata de boeuf" (LUF 720), alles war einfach gut. Natürlich auch die hausgemachten Nudeln. Die Preise stimmen, die Portionen sind enorm und die Bedienung sehr freundlich. Gründe genug, warum die großen Räumlichkeiten bis auf den letzten Stuhl belegt waren. Auf der Weinkarte fanden wir zu unserer Freude einen Rotwein der nordpiemontesischen Appellation "Gattinara", eine gute und preiswertere Alternative (LUF 1485) zu Barolo & Co. Fazit: empfehlenswert!

Il Castello Borghese: 86, route de Trèves, L- 2633 Senningerberg, Tel. 34 90 01.



Üppigkeit aus dem Golfstrom

(rg) - In unserer kleinen Staudenserie zum winterlichen Träumen stellen wir heute eine Staude vor, die im britischen Cornwall an Wegesrändern wie Unkraut wuchert - natürlich aufgrund des frostfreien Klimas von Golfstroms Gnaden. Die **Crocoshmia**, auch "Montbretie" genannt, ist jedoch auch in unseren Breitengraden heimisch. Besonders die Art "Crocoshmia masoniorum" ist resistent, doch ist eine winterliche Bedeckung mit Reisig und Laub allemal ratsam. Die Crocoshmia ist eine üppige, ja ausladende Staude, die den ganzen Sommer über einen spektakulären Blickfang im Garten darstellt und unentwegt Nachschub für Schnittblumen liefert. Die Blüten blühen nicht gleichzeitig an einem Stiel und bieten deshalb über längere Zeit leuchtende Pracht. Die Crocoshmia liebt feuchten Boden, muss also im Sommer mal bewässert werden. Es gibt auch schöne gelbe und orangefarbene Arten.

Crocoshmia: eingeschränkt winterharte Staude ("Montbretie"), zu finden im Frühjahr bei verschiedenen Gärtnern.

JEUX

Awélé, le jeu de l'Afrique



(Illustrations: P. Reyssset/ F. Pingaud, Awélé)

L'Awélé n'est pas encore très connu en Europe, mais c'est le jeu africain par excellence. Il est à la fois facile à aborder, autorise une réflexion profonde et apporte beaucoup de plaisir à ceux et à celles qui le pratiquent.

(RK) - Un garçon et une fille sont assis en face l'un de l'autre, accroupis, concentrés. Entre eux, un tablier en bois contenant douze excavations creuses, six de chaque côté. Dans ces creux - les cases -, une sorte de petits cailloux verts, en fait les graines d'un arbuste africain, que les deux, à tour de rôle, prennent en main et redistribuent. Ils jouent.

Au tour du garçon: Clac, clac, clac, "... et deux pour moi." La fille sourit, triomphante. "Là, je vide mon grenier..." Et elle sème ses graines, seize à la fois, une par case. Sa main fait le tour du tablier, retourne dans le camp du garçon. La dernière graine tombée, elle ramasse une case, deux cases, trois - sept graines de gagnées.

Semaines et récoltes

Ce jeu, l'Awélé, se joue partout en Afrique et jusqu'en Inde et en Indonésie. Le support va de grands tabliers en bois, merveilleusement sculptés, et des fameuses graines sèches, dures comme des cailloux, jusqu'à de simples trous dans le sable, dans lesquels on fait circuler des coquillages.

Alors que dans un jeu caractéristique pour la culture occi-

dentale tel que les échecs, les pions peuvent être assimilés à des soldats, les graines de l'Awélé n'appartiennent à aucun-e des deux joueur-euse-s. On les troque, on peut essayer de les accumuler, mais tôt ou tard il faudra les redistribuer. Contrairement à nos jeux "sérieux" aussi, à l'Awélé il est admis que les adversaires discutent et que les spectatrices et spectateurs s'impliquent. Le jeu est moins un exercice de concentration qu'une sorte de palabre, un prétexte à la rencontre, un support de la communication avec autrui (comme nos jeux de société).

Né en Afrique noire, il a accompagné l'expansion et l'essor des grandes civilisations africaines. Il tire ses racines des cosmogonies africaines. Le mythe de l'arche du monde se retrouve dans la forme donnée à certains tabliers. Les joueurs et joueuses, quand ils sèment, distribuent et organisent, répètent les gestes supposés avoir créé le monde.

En changeant de règles et de nom: Solo, Wari, Mancala, etc., l'Awélé s'est étendu, mais reste méconnu. Mentionné pour la première fois dans une source arabe du 10e siècle, sa "découverte" par des occidentaux amateurs de

jeux est récente. On trouve bien quelques ébauches de fédérations et de championnats sur le web, mais rien de comparable aux structures des échecs et du jeu de go.

Règles simples

Les règles sont simples: au départ, chacune des douze cases - réparties en deux rangées, deux camps - contient quatre graines. A tour de rôle, vous videz une case de votre camp et distribuez les graines une par une dans les cases adjacentes, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Très vite, la répartition des graines devient irrégulière - certaines cases accumulent plus de quatre graines, d'autres se vident, puis sont à nouveau "ensemencées". Lorsque votre dernière graine tombe dans une case adverse contenant une ou deux graines seulement, vous "récoltez" les deux resp. trois graines. Si la case précédente en contenait aussi une ou deux, vous les récoltez également (avec celle que vous venez d'ajouter), etc. Cette série de prises peut s'étendre à toutes les cases encore du côté adverse. Pour plus de détails sur les règles, telles que l'obligation de "donner à manger", et des exemples, vous pouvez consulter le web (voir ci-contre).

A première vue on pourrait avoir l'impression que l'Awélé est un jeu purement tactique, sorte de marelle africaine. La rapidité de modification des positions semble exclure toute réflexion stratégique. En fait, les bon-ne-s joueur-euse-s utilisent des concepts stratégiques, dont le premier est le grenier: une case sur laquelle on tente d'accumuler assez de graines, au minimum douze, pour pouvoir faire le tour de tablier. Ainsi vous pourrez viser les cases vides du camp adverse, les semencer au premier passage, et les récolter au second, puisqu'elles contiendront alors une graine déjà.

Profondeur stratégique

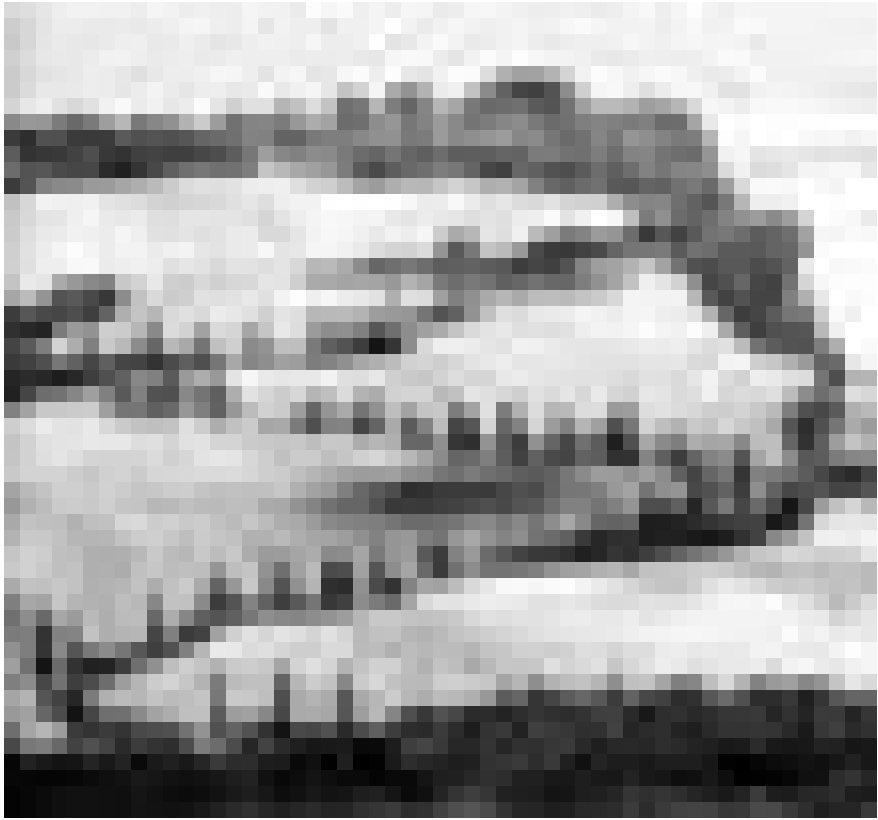
L'auteur Pascal Reyssset (voir ci-contre) est formel: en termes de catégorie de jeux, l'Awélé appartient au "paradis de l'intellect". La comparaison approfondie qu'il fait avec les échecs et le go, jeu typiquement asiatique, met en évidence la dimension culturelle que porte en lui chaque jeu. L'Awélé permet d'accéder à des principes ludiques qu'on ne retrouve pas dans les deux autres jeux, par exemple l'instabilité extrême des positions ou l'ambiguïté des graines posées dans l'autre camp: semaines et potentiel concédé à l'adversaire. Plus modestement, le jeu peut être l'occasion pour des enfants d'apprendre à compter, puis à calculer.

Mais jouer, c'est d'abord se faire plaisir. La pratique de l'Awélé permet de manipuler de la matière organique, et de se redéfinir en tant qu'être humain par rapport aux cycles de la nature. Rythme, expérience et patience sont les qualités des bon-ne-s joueur-euse-s.



ITALIA & VINI

Über das Lesen von (Wein)-Landschaften



Kein gemaltes Bild, sondern ein Foto: manche Landschaften der Toskana muten surrealistisch an.

Mit gleich drei Prachtbänden über Italiens Weinberge setzt der Berner Hallwag Verlag der italienischen Lifestyle-Mode das Panna-Häubchen auf.

Carlo Petrini (Hg): Barolo, Barbaresco, Hallwag Verlag Bern 2000, 350 S. mit v. farb.-Abb., 1738 LUF;
Hugh Johnson: Die Toskana und ihre Weine, mit Fotos von Andy Katz, Hallwag Verlag Bern 2000, 143 S., 1518 LUF;
Daniele Cernilli, Marco Sabellico: Weinlandschaft Italien, Hallwag Verlag Bern 2000, 224 S. mit v. farb. Abb., 1096 LUF.

(roga) - Toskana-Fraktion, Slow Food im Piemont, Schlemmen in Venedig, Pasta napolitana - italienisches Genussfieber liegt derzeit voll im Trend. So kann man sich vor Publikationen zur regionalen Küche oder Weinstraßen kaum retten. Doch diese drei Bücher setzen neue Maßstäbe.

Barolo und Barbaresco

Herausgeber des ersten Prachtbandes ist kein Geringerer als der absolute Guru italienischer und planetarer Gourmet-Kultur, der Gründer und große Vorsitzende von Slow Food International, Carlo Petrini.

Sagen wir's gleich: hier handelt es sich um eine Sisyphusarbeit historischen Ausmaßes. Im September 1989 begann der aus dem Piemont stammende Petrini mit seinen Recherchen vor Ort. Er war aus der linksalternativen Szene ausgestiegen und über den Umweg der Gourmet-Beilage "Gambero Rosso" in der Tageszeitung "Manifesto" zur Gründung des Stammhauses von "Slow Fod" in Bra heimgekehrt. Kein Wunder, dass Petrini und seine Autoren mit einer ausgesprochenen Liebe zum Terroir und im Respekt der Traditionen zu Werk gingen. Zwischen Herbst 1999 und Frühjahr 2000 wurde die Arbeit von 10 Jahren bilanziert und das umfangreiche Material gesichtet. Herausgekommen ist mit **Barolo, Barbaresco**, "Atlas der Lagen, Weine und Produzenten", das wohl ultimative Standardwerk über diese beiden mystischen Spitzenweine des Piemont. Nach einem einführenden Kapitel gehen die Autoren akribisch die einzelnen Orte und ihre berühmten Lagen durch: Barolo, Castiglione Falletto, La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga

durch seine in teure Flaschen gefüllten Rebsäfte als durch seine Landschaft berühmt. In der Tat ist die Strecke zwischen Turin und Alba recht ernüchternd: hier hat eine fehlorientierte oder gar gänzlich fehlende Raumplanung zugeschlagen und aus dieser potentiell lieblichen Landschaft einen Friedhof von Investitionsruinen und Fehlplanungen gemacht. Erst ab Alba kommt die eigentliche Weinlandschaft zum Zuge, und der bis dahin entsetzte Besucher wird hier mit spektakulären Steilhängen, sanft abfallenden Hängen, pittoresk verträumten Dörfern und einem über weite Strecken noch recht intakten Gesamtpanorama belohnt.

Die zahlreichen Farbaufnahmen in diesem Buch stammen von Tino Gerbaldo aus Bra. Auch wenn sie mitunter einen etwas zu stark bräunlichen Farbton aufweisen, so vermitteln besonders die Luft- und Panoramaaufnahmen einen spektakulären Überblick über eine anmutige Landschaft, die es wohl in den nächsten Jahren vor einem zu erwartenden Rush zu entdecken gilt. Dazu helfen übrigens die zahlreichen Tipps zu Winzern, Restaurants und Unterkünften.

Von der Fülle der Details her richtet sich dieser Atlas wohl eher an die Fangemeinde der Grands Crus des Piemont, doch die spannende Darstellung macht das Schmökern in diesem attraktiven Buch, mit einem Glas Barolo oder Barbaresco als moralische Stütze, zu einem reinen Genuss.

An Englishman in Tuscany

Ein weiterer Guru im Programm des umtriebigen Hallwag-Verlags: der englische Weinautor Hugh Johnson, der nicht nur

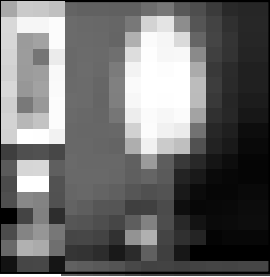
durch seine Enzyklopädie "Der große Johnson", sondern auch durch sein jährlich erscheinendes Kompendium "Der kleine Johnson" unvermeidlich geworden ist. Allerdings geht er mit diesem **Die Toskana und ihre Weine** andere, weniger systematische Wege als bei ihm zu erwarten wäre. Weinonkel Johnson nimmt uns auf eine gemächlich-kontemplativen Rundfahrt durch die Weinberge der Toskana mit, plaudert aus dem Nähkästchen des Probierstuben-erfahrenen Haudogens und kehrt mit uns bei den ersten Adressen der Region ein.

Im Mittelpunkt stehen jedoch nicht die kompetenten, manchmal etwas blumigen, im Großen und Ganzen jedoch erstaunlich sachlichen und nüchternen Ausführungen des Weinprofessors. Andy Katz, Fotograf aus Boulder, Colorado, hat sich den atmosphärischen Aufnahmen der Weinberge verschrieben, zuletzt in Napa und Sonoma Valley (1996) und Burgund (1999). Gut, die Toskana ist selbst für Amateurknipser ein dankbares Objekt der Begierde, doch was Katz aus der twilight zone nebelverhangener Berge und hart malochender Winzer herausholt, ist schon sehr beeindruckend. Ob es nun impressionistische Nebelgemälde à la Turner, die satten Farben Montepulcianos im Abendlicht oder die kargen Weiten südlich von Siena sind: hier macht die Fotografierkunst noch mehr trunken als das gigantische Weinwissen von Mr. Johnson.

Italien total

Aus dem gleichen Stall wie Petrini kommen die Autoren des dritten Buches. Daniele Cernilli ist Mitherausgeber des "Vini d'Italia", Marco Sabellico Redakteur der Zeitschrift "Gambero Rosso". Es gibt also kaum kompetentere Autoren für einen ambitionierten Atlas der italienischen Weinszene. **Weinlandschaft Italien**, mit dem Untertitel "Tradition und Aufbruch" füllt eine Marktlücke, die gerade den weininteressierten LeserInnen zugute kommt, die ob der Fülle an Appellationen, Rebsorten, Winzerbetrieben und Weinen in Italien sehr oft die Orientierung verlieren. Geduldig geben die Autoren lesenden Spezialisten wie Dummies einen präzisen Überblick über die Weintradition Italiens, um sich dann auf eine vollständige Rundreise durch die unzähligen Appellationen der Halbinsel zu begeben. Da bleibt keine Kehle trocken, und am Ende müssen sich Weinfans ein mehrjähriges Programm vorgeben, um auch nur annähernd die fantastische Vielfalt der Weine Italiens touristisch oder verköstigend zu erkunden.

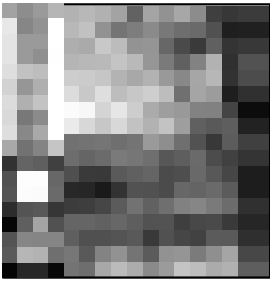
WeinliebhaberInnen, die auch nur eine beschränkte Auswahl italienischer Weine ihr eigen nennen, sollten sich durch dieses fabelhafte Gesamtwerk zu weiteren Streifzügen durch die Weinlandschaft Italiens bewegen lassen. Umso mehr als es im italienischen Einwanderungsland Luxemburg diese Weine quasi alle zu kaufen gibt.



Höhenflüge im Design

(rg) - Design ist in, muss es wohl auch sein. Doch selbst eingefleischte Schickies sind es leid, Dutzende von Geschäften abzuklappern, um den neuesten Nippes zu entdecken. Für ÜberfliegerInnen bietet der Design Katalog **Ikarus** einen spannenden Durchblick durch zeitgenössische Kreativität. Auf 180 Seiten kann mensch von Möbeln, Bad- und Küchenaccessoires, Bürozubehör bis zu Gerätschaften für Essen&Trinken, Beleuchtungen etc. so ziemlich alles durchforsten, was die mitunter schrill schillernde Welt des Design zu bieten hat. Neben dem schon fast biedereren Alessi-Programm finden sich sowohl sündhaft teure Avantgarde-Artikel als auch originelle, aber funktionelle Fundstücke, deren Preise manchmal nicht so abschreckend sind. Für jeden Geschmack und jede Börse ist etwas dabei.

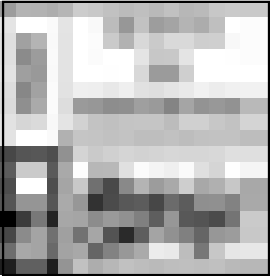
Ikarus... design katalog: für LUF 188 im Zeitschriftenhandel oder bei Ikarus Vertriebs GmbH, Kleinbahnweg 2, D-63589 Linsengericht (kein Scherz!), www.ikarus.de.



Tirer les langues d'Oc

(rg) - Vous avez raté les soirées chocolat chez Chiggeri? "Domm gaang", parce que c'était superbe! What's next? La carte des vins en roman-fleuve des Tabourin vient d'obtenir le "wine spectator award of excellence". Et ça continue: deux soirées au "Chiggeri" pour découvrir les fabuleux **vins du Languedoc-Roussillon**. Pour une aumône de 1.200 LUF, vous avez droit à un buffet de canapés et la dégustation de plus d'une douzaine de vins. Mercredi 13.12. c'est e.a. "La Roque", "Aiguelière", "Camlazens" (bio), "Força Real", "Centeilles", distribués par "Cellier des grands crus". Le 20.12., c'est au tour des mythes "Peyre Rose" (bio) et "Daumas Gassac", "Lascaux", "Cal Demoura" du père d'Olivier Jullien, "Villrambert-Julien", "Alquier", et on en passe, distribués par Wengler. Les soirées éthylophiles durent de 18 heures à minuit. Des achats pour les fêtes peuvent y être faits.

Découverte des vins du Languedoc-Roussillon: mercredi 13 et 20 décembre de 18 à 24 h. Tél. 22 99 36.



Un canard sur le ruisseau

(rg) - Le bonhomme a de l'humour. Les vins du vinificateur portugais Luis Pato portent souvent sur l'étiquette l'insigne d'un canard, "pato" voulant dire canard en portugais. Luis Pato est, avec ces légendaires crus de Bairrada, l'un des tout premiers gourous de la nouvelle viticulture portugaise. Outre les vins "Luis Pato" cités, cet esprit créatif gère également la vinification sur la **Quinta do Ribeirinho**. Ce "Primeira Escolha 1997" rouge de l'appellation Bairrada est évidemment très typique pour cette région. Elaboré à partir des cépages Bega et Touriga Nacional, c'est un vin puissant, tannique, mais aussi fruité - fraises -, destiné à la longue garde, mais toutefois élégant et promettant l'évolution vers des caractéristiques d'un grand cru, qui semblent actuellement encore un peu cachés.

Quinta do Ribeirinho 1997: Luis Pato, Amoeira da Gandara Anadia Portugal, disponible dans des commerces portugais, autour de 400 LUF.