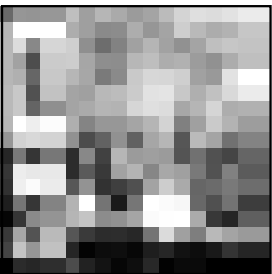


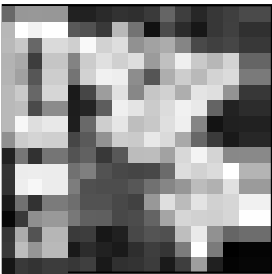
Tierisch fit
(rg) - Nicht nur Menschen haben ein Menschenrecht auf Gesundheit, auch Haus- und Zuchttiere sollen sich tierisch wohlfühlen können, ohne mit Hormonspritzen und Chemie-mezizin vollgepropft zu werden. Seit 80 Jahren entwickelt die Firma **Dr. Schaette** biologische Produkte, die helfen sollen, einen gesunden Viehbestand zu schaffen und zu erhalten. Die Tierarznei- und Pflegemittel, Ergänzungs- und Spezialfuttermittel richten sich an HalterInnen von Nutztieren, wie Rinder, Pferde, Schweine, Schafe und Geflügel. Das Spektrum der Produkte reicht von apothekenpflichtigen Mischungen bis hin zu Wundsalben, Aufbaukonzentraten und Kräuter-Mineralfuttermischungen. Ein "ABC der schnellen Hilfe" zeigt den vielseitigen Einsatz der Biomittel. 400 Tonnen an Arznei- und Würzkräutern werden jedes Jahr verarbeitet. Tendenz steigend - kein Wunder, bei dem Dauerskandal der industriellen Tierhaltung.

Dr. Schaette: Produkte für Leistung und Gesundheit der Tiere, zu bestellen über Naturata-Läden.



Caveau hellénique
(rg) - La cuisine grecque n'est certes pas l'un des fleurons de la gastronomie mondiale, mais la combinaison de viandes grillées et de légumes méditerranéens n'est pas sans attraits. Contrairement aux villes universitaires allemandes, où les simples "beim Griechen" aboundent, le Luxembourg est plutôt pauvre en cuisines grecques. Le restaurant grec **To Kastro** est situé dans un labyrinthe - pas celui de Knossos, mais dans l'îlot "Föschmaart". Le cadre cave de vins est très attrayant tout comme l'accueil est très chaleureux. L'on peut choisir parmi tout un éventail de mets grecs que l'on connaît des odysées vacancières. Heureusement, la préparation est plus subtile et l'équilibre entre viandes, légumes et salades très salutaire. Des mezzé, aussi pour végétarien-ne-s, complètent une carte variée, tout comme un choix rare et excellent de vins de domaines particuliers.

Restaurant To Kastro: 8b, rue de la Loge L-1945 Luxembourg, ouvert tous les jours, tél. 22 88 02.



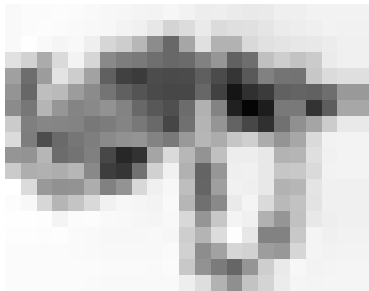
Inka-Sonne
(rg) - Eine weitere Idee, um in diesem Frühjahr der Stauden-Monotonie in Ardenner Gärten einige Farbtupfer zu verleihen. Den monströsen lateinischen Namen "Alstroemeria" mögen wir zugunsten des deutschen **Inkalilie** vergessen. In der Tat stammt diese Staude mit ihren 50 Arten aus den Gebirgen Südamerikas. Die Farbenvielfalt ist unbegrenzt, besonders was die Hybriden wie "Alstroemeria aurea" anbelangt. Die sind denn auch für unsere Breiten geeignet. Sie vertragen bis zu -10 Grad, ja vorübergehend -15 Grad. Allerdings kann ein Winterschutz mit Trockenmulch nichts schaden. Hält man diese Staude nicht im Zaum, kann sie zu breiten Horsten auswuchern. Immerhin wird man über Wochen mit einem leuchtend farbigen Blument Teppich belohnt, den man für Schnittblumen kämmen kann. Anscheinend können die Blätter Hautallergien hervorrufen, deshalb sollte man die Inkalilien mit (Samt-)Handschuhen anfassen.

Alstroemeria: Inkalilie, eingeschränkt winterharte Staude, zu entdecken im Frühjahr bei verschiedenen Gärtnereien.

HUMAN INSIDE

Le fair, c'est chic

Est-il possible de sortir le commerce équitable de sa niche de gens politiquement corrects pour l'ouvrir au grand public? Une récente tentative française.



Faut-il prier pour l'avenir du fair trade?

Les magasins du monde - appelés chez nous "boutiques tiers monde" - ont la réputation d'être un prolongement postmoderne des boutiques népalaises de la Carnaby Street, la plus-value solidaire en sus. La clientèle est fidèle, mais ne se renouvelle pas très durablement, l'engagement est souvent bénévole et d'un amateurisme sympathique, le café, le chocolat constituent les rentrées régulières, l'artisanat le grand boom pour les cadeaux de fête.

Or les choses bougent. D'un côté une demande accrue des producteurs du Sud force les responsables du "fair trade" à trouver de nouveaux débouchés dans le commerce habituel, notamment via des labels comme "Transfair" ou "Havelaar". De l'autre, ce sont également des producteurs de l'économie sociale européenne qui voudraient profiter du réseau bien établi des magasins du monde. Dans certains pays, comme en Angleterre ou en Autriche, les fédérations de magasins du monde essayent d'innover en matière de "corporate identity" afin d'améliorer la no-

toriété du "fair trade" dans le grand public.

En France, le commerce équitable accuse un retard important. Ainsi, la part de café "fair trade" est de 0,2 pour cent contre 5 pour cent au Danemark (voir aussi le dossier dans "Alternatives Economiques" de janvier). Une nouvelle initiative oeuvrant pour une meilleure diffusion du commerce équitable dans l'Hexagone vient d'être créée par deux anciens managers issus d'une économie moins équitable. Elizabeth Pastore-Reiss était responsable "marketing relationnel" chez Publicis, Emad Khashoggi est fondateur du holding de start-up "Minamour". Le projet s'appelle "Human Inside", les produits proviennent pour une moitié du "fair trade", pour l'autre de projets européens à caractère social ou culturel. Une charte à l'attention des fournisseurs définit un certain nombre de critères du commerce responsable: normes de l'OIT, non-discrimination, salaire minimum, conditions de travail, environnement, durabilité,... Plus de 2000 produits sont en vente sur Internet.

Un premier magasin a ouvert ses portes début novembre, rue de Rennes à Paris. Ici, on est très loin du caractère foire-fouille ou souk maghrébin si cher aux magasins du monde. Le décor de la boutique fait penser à une galerie d'art ou un joailler à un point tel qu'on hésite même à entrer. Toutefois, un certain nombre d'objets sont bien connus des habitués des magasins du monde: café, thé, artisanat, les disques du label Putumayo. D'autres produits proviennent d'ateliers coopératifs d'Europe ou de créateurs individuels.

L'ambition de "Human Inside" n'est pas des moindres: ouvrir une vingtaine de magasins en France et en Europe. A priori l'idée de diffuser des produits du commerce équitable sur le marché "mainstream" n'est pas si aberrante que ça. Reste à espérer que ce nouveau réseau sera plus un complément qu'une concurrence au réseau déjà existant. Affaires équitables à suivre donc.

Robert Garcia

Human Inside: 90, rue de Rennes, F-75006 Paris, ouvert lu-sa 10h-19h30. Informations détaillées sur le site: www.humaninside.com

BORDEAUX TOTAL

Historische Gaumenfülle



Die "Chartreuse de Sivan", einst im Besitz des Grafen Toulouse-Lautrec.

Wer kann schon von sich behaupten, sämtliche Jahrgänge der großen Crus aus der Gironde verkostet zu haben? Der goldene Bordeaux-Schuss für echte WeinkennerInnen kommt aus der Schweiz.

Jeden Herbst ersäuft ein Teil der Luxemburger Bevölkerung in einem zyklischen Hochwasser, der von den Crus des Gironde-Flusses verursacht wird. Ursache für dieses kollektive Absinken in atlantische Weinfluten ist keineswegs eine Klimakatastrophe, sondern die jährliche Präsentation der neuen Jahrgänge von Weinen aus Bordeaux.

So gibt es denn in unserem Luxuslände eine Menge selbsternannter "Spezialisten", die vorgeben, sich in allen Jahrgängen der Grands Crus des Bordelais seit

Menschengedenken zuhause zu fühlen. Allerdings werden dann bei der erstbesten Blindverkostung meist die Segel gestrichen, die Weinkorsaren gehen im komplexen Strudel der Jahrgänge und Lagen heroisch unter.

Und doch gibt es den totalen Sieg über die Naturgewalt der Bordeaux-Crus. Ein Schweizer Koch, Weinjournalist, -verleger und -einkäufer hat soeben mit der Enzyklopädie **Bordeaux total** das ultimative Standardwerk für DegustatorInnen vorgelegt. 1982 kaufte **René Gabriel** seine erste Flasche Château Giscours. Was seitdem an Grands Crus und Crus bourgeois über seine Zunge getropft ist, verdient uneingeschränkte Bewunderung: Hoffentlich hat er an den meisten Gläsern nur professionell genippt. Über 20.000 Weine aus 1000 Châteaux werden in Gabriels Bibel mehr oder weniger ausführlich zitiert und bis zu einer Höchstnote von 20 Punkten bewertet.

Wein-Sisyphus

"Unglaublich tiefe Farbe, Tawny Port- und Rauchtöne, noch gewisse Frucht durch getrocknete Pflaumennuancen, nach fünf Minuten Malaga-, Malmsey-Madeira-Duft und getrocknete Steinpilze. Im Gaumen weich, rund, durch die Fettoxydation eine Spur ranzig, jedoch eine enorme Körperfülle anzeigend, malziges Finale, noch immer gut balanciert, eine sekundäre Süße und waldige, an Liebstöckel erinnernde Schlussaromen darin." Worüber René Gabriel lyrisch schwärmt, ist nichts anderes als ein Fossil aus dem Bordeaux-Archiv, ein Mouton-Rothschild

Jahrgang 1900, den er 1998 auf einer Mittwochrunde von Harry Rodenstock degustierte und dem er immerhin noch 18/20 Punkte zuerkennt, obwohl er eigentlich "vorbei" sei.

So geht das dann weiter, ab 1960 werden nahezu alle Jahrgänge berücksichtigt. Bei kleineren Betrieben beschränkt sich Gabriel auf knappe Kommentare, doch immer ist eine unbestechliche Sachkompetenz herauszulesen. Der Autor kann mitunter recht unerbittlich in seinen Urteilen sein, doch nie hat man das Gefühl, die Strenge sei ungerecht. Auch beschränkt er sich nicht auf eine Kompilation von Bewertungen im Hachette-Stil, sondern führt jeden Betrieb mit kenntnisreichen Kurzporträts ein. Dazu kommen eine Reihe von redaktionellen Exkursen in Form von un-gemein spannenden Beiträgen, etwa über die Rolle seines Konkurrenten Parker, die Rolle der amerikanischen Einkäufer, die neuen Investitionen oder den Marathon von Fassproben vor Ort.

Die Mitglieder der Fangemeinde von großen Bordeaux-Weinen können es sich nicht leisten, diesen Kelch von René Gabriel an sich vorüber ziehen zu lassen. Möge die unerschöpfliche Lektüre dieses schier unglaublichen Kompendiums dazu beitragen, das Niveau der Weinbluff-Gespräche am Tresen der Degustationen nachhaltig anzuheben!

Robert Garcia

René Gabriel: Bordeaux total, Hallwag Verlag Bern 2000, 605 S., 2.948 LUF.

KULINARISCHES

Vegetarian Spirit



"I'm looking for a place to have breakfast in this huge desert. Ola Gringo! Curious clash." (Foto: Lucien Elsen, Mexico)

Früher mussten sich die Betreiber des Restaurants "Mesa Verde" flache Sprüche wie "Mir iessen dach nēt bei de Kanéngercher" gefallen lassen. Heute schlägt nun mit der BSE-Krise der Sarkasmus zurück.

Über der Festungsmauer in der Rue du St. Esprit residiert seit mittlerweile zehn Jahren die "Mesa Verde". Hier trifft man sich, um vegetarische Küchenkunst zu genießen. Benannt ist das Lokal nach dem "Grünen Tafelberg", heute ein Nationalpark im südwestlichen Colorado. Früher bauten dort Vorfahren der Pueblo-Indianer, die Anasazi, ihre Wohnsiedlungen in die tiefen Bergspalten. Das indigene Volk starb um 1300 n. Chr. Die mächtigen Felswände hüten das Geheimnis der Kultstätte: Die Lebensweisheit von "Mesa Verde".

Aus ethischen sowie gesundheitlichen Gründen auf Fleisch zu verzichten, entschieden sich bereits in der Vergangenheit Persönlichkeiten wie Empedokles, Ovid, Pythagoras, Porphyrius, Leonardo da Vinci, Albert Einstein oder Franz Kafka. Überdies bekundete Politiker August Bebel: "Offenbar tritt in dem Maße, wie die Kultur sich hebt, an die Stelle der Fleischkost die Pflanzenkost". Gleichwohl gibt es Hohn und Spott noch heute reichlich für die Fleisch-Verweigerer. Diese Erfahrung machten auch Kai Kremer und Lucien Elsen bei der Eröffnung ihres Restaurants. Immer wieder gab's flache Sprüche wie "Mir iessen dach net bei de Kanéngercher". Nach zahlreichen BSE-Fällen schlägt nun der Sarkasmus zurück. Obwohl fleischlose Ernährung immer beliebter wird und viele Menschen sich bewußt ernähren wollen, führen vegetarische Ge-

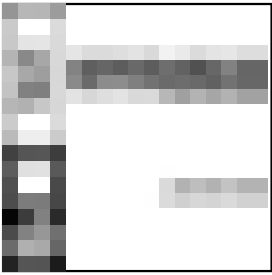
richte auf den Speisekarten der Restaurants und Imbissstuben allerdings ein Schattendasein. Neben Bratwurst, Salami- und Schinkenbrot bleiben dem Vegetarier oft nur die trostlosen Alternativen einer Käsescheibe oder einer Portion Pommes. "Vegetarisch essen und leben, bedeutet nicht, bei der Mahlzeit einfach das Fleisch wegzulassen", betont Kai Kremer. Alte Essgewohnheiten ändern zu wollen, Neuem gegenüber aufgeschlossen zu sein, seien wichtig. Das eigene kulinarische Repertoire zu erweitern, fordert fundierte Kochkenntnis-

Erste Eindrücke von der vegetarischen Küche sammelten Kai Kremer und Lucien Elsen bei Freunden, die oft nach Indien reisten und die Kultur des Landes gut kannten. Deren Lebens- und Ernährungseinstellung überzeugten. Ab dann war der Idealismus der beiden Vegetarier grenzenlos. Mit Campingmobiliar zogen die beiden Pioniere auf den Stadtmarkt, wo sie selbstgebackenes Brot und Naturprodukte verkauften. Später reiste Lucien Elsen durch die Welt und arbeitete in Küchen aller Welt. So lernte er "fremde" Esssitten und -gebräuche kennen. Es folgte ein Liefer-Service für vegetarische Küche und es wurden Buffets für die Mode- und Kunstszene angerichtet: Zum Beispiel für die Einweihung des Museums für Moderne Kunst in Antwerpen, zu der der Vegetarier Keith Haring geladen war.

Anfang der 80er Jahre eröffnete das Duo sein erstes vegetarische Restaurant "Shanti" in Brüssel. Das Gasthaus war damals die kulinarische Topadresse der luxemburgischen StudentInnen in Belgien. Etwa zehn Jahre später kehrten die beiden nach Luxemburg zurück: Und die Ära des "Mesa Verde" begann ...

Für die periodisch wechselnde Innenausstattung des Restaurants ist Kai Kremer verantwortlich. Harmonisch in Orange, Himbeer und Apricot leuchten zurzeit die Wände in Kontrast zum dunklen, edlen Holz der Tische und Stühle. Farbenfrohe Naturstoffe sowie fantasiereiche Wandmalereien dekorieren als Tapeten. Insbesondere die Motive beeindruckten: Ein riesiger weiblicher Schmetterlingskörper schmückt die Decke. Überall entdeckt man Blumenmeere, Felsen, Wasserstellen, Delphine, Eidechsen, Tintenfische und Totems. Sie symbolisieren als Seelenträger und Boten der Gefühle das intime Schicksalsband zwischen Natur und Mensch. "Simply Sense the Spirit" lautet denn auch der Titel des Kochbuches, das die beiden vorletztes Jahr veröffentlichten. Der Name verrät das Konzept und den Leitgedanken des Hauses und folgerichtig beinhaltet das Buch nicht ausschließlich vegetarische Rezepte. Das Cover hüllt sich in ein Kleid aus Blumenstoffmuster. Die Autoren schicken die LeserInnen auf die Reise. Sie nehmen an den Reisestationen von Luss Elsen teil: Mexiko, Kalifornien, Vietnam, Kuba, Guatemala, Senegal, Indien ... Schnappschüsse zeigen Gesichter aus unterschiedlichen Kulturen. Besondere Augenblicke werden mit persönlichen Anmerkungen erklärt. Dazwischen führen philosophische und literarische Zitate in die Länderküchen ein: Dem Ausspruch "Being idealistic means having strength for others" von Novalis folgen beispielsweise die Anleitungen der "Pannequets Greek and Hungarian Style". Das Food Design entwarf Elsen. Frank Weber kümmerte sich um die Fotografie. "Simply Sense the Spirit": Ein anglistisches Kochbuch besonderer Art für Gaumen und Auge. Mittlerweile begeistern sich sogar New Yorker Buchläden für dieses Werk. Und das Restaurant? Die "Mesa Verde" ist der Shooting-Star in der Luxemburger Gastroszene und einzigartig als Modell für die vegetarische Küche: "To find the way to the secret place of the soul, simply sense the spirit".

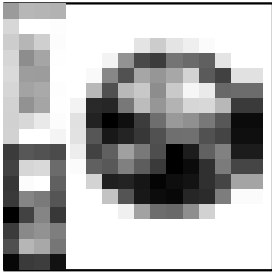
Christiane Schiltz



Wein, Bistrot und Region (rg) - Nachdem das Lifestyle-Magazin "tabu" zugunsten multikultureller Cuisine baden gegangen ist, besteht ein Lücke auf dem Gebiet der regionalen Gourmet-Erkundungen

im Saar-Lor-Lux-Raum. Der Saarbrücker **Rolf Klöckner** versucht sie mit der vierten Ausgabe seines **regio Guide** zumindest teilweise zu füllen. Ein titanisches Unterfangen, an dem auch Klöckner scheitert - zu vielschichtig ist die Gastro- und Weinszene der Region, als dass ein handlicher Führer ihr auch nur annähernd gerecht werden kann. So bleibt für Luxemburg der "regio Guide" weit hinter dem Anspruch des "Explorator" zurück, beschreibt immerhin eine Auswahl von Restaurants und Winzern mit befriedigender Kompetenz. Im Saarland und im angrenzenden Bassin Houillier geht es dann mehr ins Detail, so dass für die "Großherzoglichen" die Adressen jenseits der Mosel von besonderem Interesse sind.

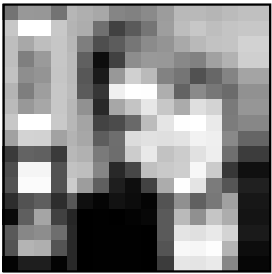
Rolf Klöckner: regio Guide sar-lor-lux 2001, Eigenverlag Saarbrücken 2000, 384 S, 16 Euro. Aktualisierung auf www.regioguide.com



David et Golias (rg) - Deux fois par an, l'hédomadaire français "Politis" et le magazine "Golias" publient un supplément consacré au tourisme dit durable. L'objectif du supplément **Va-**

cances en liberté est de diffuser les adresses d'organismes alternatifs. Alternatives au tourisme industriel des marchands de sommeil sous le soleil, ces petites boîtes s'adressent surtout aux familles soucieuses de trouver un programme autre que celui des clubs et aux individus avides d'activités sportives, culturelles et éducatives. Citons pour exemples les randonnées avec des ânes dans une ferme du Périgord, des séjours découverte du pays de Giono et des coopératives autogérées de Longo Maï, des combinaisons yoga-toumo-ski de fond-raquettes en Suisse ou des chiens de traîneau en Lozère. Des organisateurs de voyages lointains, comme l'accueil d'artistes à Saint-Louis au Sénégal, ne sont pas pour autant oubliés.

Guide des vacances en liberté: GRD, 57 avenue Gabriel Péri, F-94100 Saint-Maur.



Planète sicilienne (rg) - Les magazines de vin aiment montrer le portrait de la jeune vigneronne Francesca, "donna del vino" du nouveau domaine phare sicilien **Planeta**. Pour notre part,

nous nous laissons plutôt séduire par la jeunesse du grand cru **Santa Cecilia** que par les 85 ans réunis des trois propriétaires Francesca, Alessio et Santi Planeta. Cette jeunesse dorée rafle les "tre bicchiere" du "Gambero Rosso", et ce Santa Cecilia 1998 élaboré à base de Nero d'Avola et de 15 pour-cent de Syrah est le prototype même du vin à caractère universel certes, mais basant sa personnalité sur une typicité sicilienne indéniable. Fruits rouges, vanille, genièvre, acidité domestiquée et tarins équilibrés, voilà un nouveau grand vin dans ce paysage viticole mondialisé. Sans oublier le Chardonnay déjà devenu introuvable sur le marché et les monocépages Merlot et Cabernet. Une trajectoire planétaire à suivre!

Santa Cecilia: Planeta, C. da Ulmo et Maroccoli, I-92017 Sambuca di Sicilia, www.planeta.it