

Fairena Küsschen
(fs) – Die Kakao-Produkte aus den Dritte-Welt-Läden verheißen nicht nur solidarisches Schlemmern, sondern sind bei Kennern und Abhängigen als "haut de gamme"

beliebt. Die neue Bio-Schokolade aus fairem Handel heißt **Fairena**. Diese Gepa-Schokoladen sind sowohl mit dem TransFair- als auch mit dem biologischen Naturland-Siegel ausgezeichnet. Neu ist das Label "ohne Gentechnik" des BUND. In der neuen Schokolade wird Bio-Mascobado Vollrohrzucker von "Alter Trade" auf den Philippinen verwendet. Der Bio-Kakao kommt in der Hauptsache von "El Ceibo", der bewährten Kooperative in Bolivien. Ein weiterer Teil stammt jetzt auch von "Conacado", einem neuen Partner in der Dominikanischen Republik.

Es gibt sechs verschiedene Sorten von dieser süßen Versuchung: Nuss, Noir, Vollmilch, Praliné, Crispy und Blanc. Sie sind seit Oktober in allen Weltläden und Biogeschäften, die Transfair-Produkte führen, erhältlich.

Fairena Schokolade: in Welt- und Bioläden.



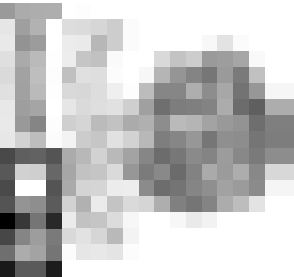
L'Agath
(thor) – Eines der wenigen vom Michelin "besternten" Restaurants hierzulande ist das "L'Agath" auf Howald.

Während der Sommerferien fanden dort diverse Renovierungsarbeiten im Innenbereich statt. Das Interieur zeigt sich nun in warmen, roten und grünen Tönen, die zu einem freundlicheren Ambiente beitragen. Auch über dem Kochherd gab es Veränderungen, und die neue Speisekarte sowie die Gerichte tragen bereits die interessante Handschrift des Neuzugangs in der Küche. Besonders zu empfehlen sind die mehrgängigen Menüs für jeweils ca. 2.000 LUF.

Teil dieser Menüs ist der legendäre "Chariot de Desserts" mit u.a. drei verschiedenen "Mousses au Chocolat". Die Weinkarte lässt nichts zu wünschen übrig und bietet eine gute Auswahl auch an halben Flaschen.

Für besondere Anlässe ist das "L'Agath", nach den gelungenen Veränderungen mehr denn je, die richtige Adresse.

L'Agath: 274, route de Thionville, Luxembourg-Howald, Tel.: 48 86 87.



Mon amie la Rose
(rg) - Fini le temps des cerises, c'est la saison des roses. On peut songer à en planter, et la mode des roses anciennes style anglais n'est sans doute

pas un caprice passager. Les **Roses du Temps passé** de Daniel Schmitz in la belle bourgade de Malmédy sont en tous cas l'adresse idéale. Hormis une large sélection de rosiers arbustes, ce jardinier est spécialisé dans les roses anciennes. Sur place, un grand espace vous permet de découvrir tout un éventail de merveilles. Un guide en couleur avec un choix de 150 variétés anciennes peut être commandé. Daniel Schmitz a édité un gros catalogue non illustré ensemble avec deux collègues: L'"Ortie-Culture" pour une panoplie de plantes vivaces et "Fleurolex" spécialisé dans les rhododendrons et azalées. De quoi faire rêver durant les longues soirées d'hiver.

Roses du temps passé, Daniel Schmitz: B-4960 Bellevaux-Malmédy, tél.: 0032 80 33 75 34, Fax: 0032 80 77 05 33, me.- sa. 9h-12h et 14h-18h.

DIS-MOI OU TU BOIS ... (5)

Bistrot de la Place de Paris: le pionnier



Mme et M. Moreira, actuels patrons du "bistrot"

(Photo Christian Mosar)

Un an après la fermeture de l'Économat, nous revenons dans le quartier de la gare, dans un endroit qui est bien connu par tous ceux qui, surtout l'été, essayent de combiner conversations agréables, bons verres et rayons de soleil, sans sortir de la ville.

Le Bistrot existe depuis le 19 mai 1972. Son propriétaire et initiateur, Monsieur Henri Ewerard, l'a géré pendant une vingtaine d'années; ensuite il y a eu un gérant français. Depuis deux ans, ce sont M. et Mme. Moreira, lui portugais, elle italienne, les gérants.

"Ce bistrot est de 20 ans en avance sur le Luxembourg", disait-on lors de son ouverture. Il a été le premier à proposer le "café-croissant" et le menu du jour. Monsieur Ewerard nous raconte comment il a dû se battre pour pouvoir réaliser son projet d'avoir une vraie terrasse. Les difficultés étaient énormes, car

les autorités de l'époque lui refusaient toujours l'autorisation. "J'ai travaillé treize ans pour avoir cette terrasse. J'avais contre moi les voisins, la commune, le gouvernement... C'est grâce à moi que la place de Paris existe. Auparavant, le café donnait sur la rue du Fort Elisabeth et la terrasse était installée sur le trottoir".

Monsieur Ewerard ne provient pas d'une famille de restaurateurs, mais il a toujours beaucoup voyagé et il ne manque pas d'imagination. Le premier véritable bistrot de la ville de Luxembourg est le fruit de la combinaison de ces deux éléments. C'est là aussi qu'ont été organisées les premières nuits blanches de Luxembourg, chose interdite en ce temps où il n'y avait pas encore de discothèques. Au "Bistrot" le juke-box a été remplacé par de la musique d'ambiance. Les prix ont bientôt été plus élevés que dans les autres cafés et brasseries. "Il fallait bien, puisque j'avais fait de grands investissements". Mais l'important n'était pas que les clients soient riches, mais qu'ils soient calmes. "Autrement", dit M. Ewerard, "je les mettais à la porte. Il faut se

conformer à l'esprit du bistrot et respecter les gens qui y viennent pour être tranquilles".

Et il ajoute: "Le cafetier doit savoir s'adapter au genre de public qu'il veut avoir. Lorsque j'étais ici, tous les clients ne m'aimaient pas, parce que j'étais un peu sévère. Mais ils venaient chez-moi, surtout s'ils sortaient en famille, parce qu'ici tout le monde, hommes et femmes, jeunes et personnes plus âgées, se sentait à l'aise. Parfois on a dit que j'étais raciste, mais la seule raison qui a pu m'amener à mettre quelqu'un dehors a été son attitude ou son comportement agressifs ou incorrects".

Monsieur Ewerard a contribué à la fondation de l'"Entente de la Place de Paris", constituée le 15 février 1982. Son but: faire revivre la Place de Paris et l'Avenue de la Liberté. Quelques journaux de l'époque se demandaient si la Place de Paris ne deviendrait pas, après la Place d'Armes, le deuxième "salon" de la ville.

Aujourd'hui ce sont Monsieur Moreira (au Grand-Duché depuis l'âge de dix ans) et Madame Moreira (née ici), qui gèrent le Bistrot de la Place de Paris. Ils sont des vétérans du quartier, puisqu'entre 1992 et 1998 ils ont géré un autre café qui se trouve tout près. Après une période un peu conflictuelle, qui, selon eux, était liée aux changements de la population et à des malentendus entre personnes de différentes nationalités, l'atmosphère de la place est redevenue assez calme.

Actuellement, ils reçoivent aussi bien des clients de toujours que des nouveaux venus. Ils essayent de sauvegarder la tradition de ce bistrot, tout en introduisant des innovations de leur propre goût ou qui suivent l'esprit du temps. "Les anciens clients", raconte Madame Moreira, "continuent de venir parce qu'ici ils retrouvent un peu d'eux-mêmes. D'habitude ils sont assez âgés et gardent des souvenirs des moments qu'ils ont vécus ici". Avant son mariage, elle a habité longtemps au quartier de la gare. Elle déplore qu'il y ait moins de vie qu'autrefois: "Lorsqu'on installait le manège sur la place, il était toujours plein d'enfants, mais maintenant ce n'est plus comme ça". Ancienne employée de banque, ce qu'elle aime dans le travail au "Bistrot", c'est le contact avec les gens et la gestion.

Monsieur Moreira tient à ce que les rapports entre les clients soient corrects, et si jamais il aperçoit un conflit, il intervient. Il apprécie dans son café cette même chose qu'il cherche dans les autres établissements: être bien et ne pas être dérangé.

Paca Rimbau Hernández



Dans les années '70: la terrasse du Bistrot, encore sur le trottoir, accueille un musicien venu d'Allemagne avec son orgue de barbarie. (Photo gracieusement mise à disposition par M. Ewerard)



Das Luxemburger Wohnhaus der Zukunft? Zumindest originell war dieses Projekt für ein erschwingliches Einfamilienhaus - einen Preis erhielt es beim Wettbewerb der "Fondation pour l'architecture" jedoch nicht.

SOZIALER WOHNUNGSBAU

Am Thema vorbei?

Eine Ausstellung in der "Banque de Luxembourg" auf Kirchberg zeigt die Vielfalt der Konzeptionen des preiswerten Einfamilienhauses, aber auch das Luxemburger Unvermögen, sich den urbanistischen Problemen der Zeit zu stellen.

(rw) - "Peut-on construire sur une parcelle de petite surface, une maison de 120 m2, au coût d'exploitation réduit, pour 5 millions?" So lautete die zentrale Frage, welche die "Fondation de l'architecture et de l'ingénierie" im Rahmen eines europaweiten Preisausschreibens stellte. Die Antworten finden sich in den Modellen, Plänen und Begleittexten wieder, die derzeit in der Kirchberger Filiale der "Banque de Luxembourg" ausgestellt sind. Dabei sind vom klassischen Einfamilienhaus bis zum runden, einem Wigwam nachempfundenen Holzhaus zahlreiche Vorschläge vertreten, die Phantasie und Kreativität der meist jüngeren TeilnehmerInnen zur Schau stellen.

Der Sieger des Wettbewerbs zum Beispiel, eine Arbeit des "Atelier provisoire" aus Bordeaux: Ein kompaktes Mittelding zwischen Land- und Stadthaus, das zwischen Dach und Hausgiebel keine Trennlinie mehr setzt. Der quadratische Grundriss bietet Platz für vier individuelle, ebenfalls quadratische Zimmer sowie für kollektiv genutzte Küche und Bad sowie einen großen, gemeinsamen Wohnraum. "Une communauté de vie de quatre personnes est-elle uniquement une famille?" fragt das französische Team, dessen Haus ebenso gut für Wohngemeinschaften geeignet sein könnte - im Luxemburger sozialen Wohnungsbau derzeit kein Thema.

Ausschlaggebend für die Prämierung war wohl die Tatsache,

dass sich das Modell des "Atelier provisoire" sehr leicht in Siedlungskonzepte umsetzen lässt. Jeweils vier solcher Häuser können - wiederum auf einem quadratischen Gelände - gruppiert werden; diese "unités voisinage" mit gemeinsam genutzter Grünfläche können dann erneut multipliziert werden.

Zwang der Bautenreglemente

Modelle wie diese wären mit Luxemburger Bautenreglementen wohl selten vereinbar - weshalb auch der Wettbewerb deren Zwänge kurzerhand außer Kraft setzte. Im Vorwort zur Broschüre, die anlässlich der Ausstellung erstellt wurde, meint Fondations-Präsident Michel Petit jedoch: "La plupart des concurrents proposent un urbanisme plus dense que celui réalisé par les promoteurs immobiliers, omniprésents sur le marché luxembourgeois. [...] En tout cas il faudra s'interroger sur la pertinence des règlements des bâtisses actuels, qui empêchent la réalisation de la majorité des projets présentés, mais qui accompagnent très opportunément les lotissements actuels."

Etwas enttäuscht zeigen sich die Initiatoren des Wettbewerbs jedoch, was das von ihnen gestellte Kriterium der Nachhaltigkeit betrifft: Nur wenige Projekte hätten sich der Herausforderung gestellt, energiesparend zu bauen. Die Kritik lässt sich ausweiten: Kaum ein Modell opfert nicht wertvollen Raum für die Unterbringung des Automobils. Projekte autolosen Wohnens oder zumindest kollektive, platzsparende Parking-Lösungen wurden nicht eingebracht. Zudem orientieren sich viele der Modelle am Prinzip des freistehenden, flächenfressenden Einfamilienhauses.

Der Ball lässt sich jedoch leicht ins Spielfeld der "Fondation" zurückschießen: Nicht nur, dass Garagen ausdrücklich im "Lastenheft" erwähnt wurden, die Fragenstellung insgesamt ist ein Widerspruch an sich: Einen Wettbewerb zur Konzipierung von

Einfamilienhäusern auszuschreiben, ist das überhaupt mit dem Anspruch auf Nachhaltigkeit vereinbar?

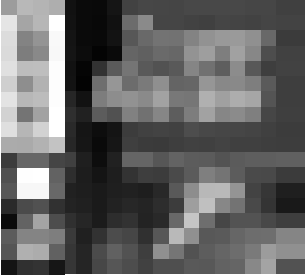
Das Einfamilienhaus hinter sich lassen

Die meisten TeilnehmerInnen fügten sich den Spielregeln, wie etwa Besch und Da Costa, die Gewinner des "prix jeune": "Nous considérons que le but de ce projet est de fournir des alternatives qui puissent rivaliser avec les maisons clef sur porte traditionnelles qui prolifèrent dans le paysage. Dès lors, nous nous plaçons dans le contexte de la maison individuelle de la cité de lotissement, dans lequel, statistiquement, une personne sur deux essaie de réaliser la maison de ses rêves."

Doch geht es wirklich noch um solche "Alternativen"? Kann der schnell zunehmenden Verdichtung der Bevölkerung in Luxemburg noch mit Konzepten des Bungalows auf der grünen Wiese begegnet werden? Es stimmt, der Traum des Luxemburger - autochtonen oder zugezogenen - mittleren und Kleinbürgertums ist immer noch das Einfamilienhaus. Aber einer "Fondation de l'architecture" käme doch eigentlich die Rolle zu, solche Träume zum Platzen zu bringen. Wer über Nachhaltigkeit spricht, kann die Landschaftszersiedlung, die momentan mit der Bevölkerungsentwicklung einher geht, nicht akzeptieren. Die Architektur ist gefordert, radikalere Alternativen vorzuschlagen, die das klassische Einfamilienhaus hinter sich lassen. Dass das nicht auf Kosten von Individualität und Komfort gehen muss, dazu gibt es genügend Wohnsiedlungsbeispiele im Ausland. Damit es in Luxemburg zu einem Umdenken kommt, ist allerdings in puncto Sensibilisierung Knochenarbeit gefragt.

Ein einziges der antretenden Teams warf diese fundamentale Frage auf - und verzichtete konsequenterweise auf das Einreichen eines konkreten Projekts. Wercollier, Gambucci und Thill stellten Textauszüge aus der Rio-Konvention zur Nachhaltigkeit solchen aus Luxemburger Bautenreglementen gegenüber und schlussfolgerten: "Confrontés à la problématique de concevoir une maison individuelle à 5 millions de francs dont le support territorial risque d'en coûter autant, nous pensons que la situation actuelle, dominée par la typologie du lotissement, mérite une réflexion engagée à la source du problème. Au-delà de tout exercice de style et des goûts et préférences esthétiques du particulier, il s'agit en effet de reconsidérer notre attitude envers l'utilisation du sol."

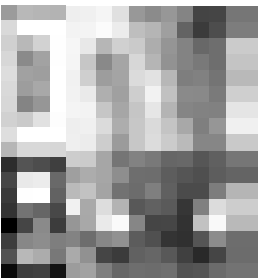
Die Ausstellung in der Banque de Luxembourg, 41, av. Kennedy, Kirchberg, ist noch geöffnet bis zum 24. November. Öffnungszeiten von Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr, Samstag 10-17 Uhr. Führungen samstags um 11 und 15 Uhr.



Triers längste Theke
(rg) – Dass unsere Nachbarstadt Trier nicht gerade arm an auf verschiedenste Arten von Flüssigkeiten spezialisierten Ausschankbetrieben ist,

ist selbst Luxusburger Einkaufsrittern nicht entgangen. Eine Gelegenheit besonderer Art bietet sich an diesem Samstag, wenn 28 Trier Kneipen zum **Trier Kneipen Festival** laden. Startschuss ist um 19 Uhr auf dem Hauptmarkt mit dem Kultsänger Guildo Horn. Ab 20 Uhr gibts dann in den 28 Kneipen, vom "Adrenalin" bis "Zum schwarzen Ochsen" Live-Action mit Musik zwischen Happy House, Schlager und Flamenco. Gebrauchsanleitung: für 15 DM kann man ein Bändchen erwerben, der freien Eintritt in jede Kneipe ermöglicht. Trinken und zahlen muss man allerdings dann vor Ort. Für großherzogliche BesucherInnen empfiehlt sich die Rückfahrt mit dem letzten/ersten Zug oder Sektführer bei Bekannten.

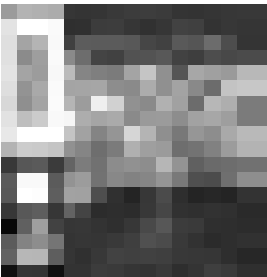
Trier Kneipen Festival: Samstag 28. Oktober 2000 ab 19 Uhr. Ab 20 Uhr Live-Musik in den Kneipen.



Vamos no Brazil!
(rg) - Das größte Land des südamerikanischen Kontinents reizt Sie oder Sie sind gar erfahrene Viajantes dieser unendlichen Weiten. Um sich das ganze Jahr über auf Brasilien

einstimmen zu lassen, empfiehlt sich die Zeitschrift **Vamos!**, das "Brasilien-Magazin". Die Nummer 19 (8/2000) zeigt auf dem Titelbild die Künstlerinnen Rosanna&Zélia, die im Heft interviewt werden. Weitere Themen: der Flop des brasilianischen Standes auf der Expo, viele Festivals mit brasilianischer Musik, die Flusswege Amazoniens, die Fotografin Rita Toledo und das Engagement von Greenpeace für die Wälder Amazoniens. Dazu unzählige von Tipps, Musikkritiken und Annoncen, alles übrigens zweisprachig deutsch-brasilianisch, also auch für SprachschülerInnen geeignet. Vielleicht ein bisschen zu bunt und unübersichtlich, aber für Brasilien-Fans gerade das Richtige.

Vamos! Verlag B. Appel, Postfach 570227, D-22771 Hamburg. Abo für 6 Ausgaben DM 36 plus Auslandsporto.



"Z" des zorros
(rg) - Petite devinette vinophile de rien du tout: de quelle région vient cette cuvée avec la composition suivante: grenache 51%, Mourvèdre 22%, Syrah 12%, Cinsault

10%, Counoise 5%. Vous avez dit Languedoc? Bravo, à 10.000 km près avez-vous trouvé le Santa Barbara County, nouvelle région montante à 150 km au Nord de Los Angeles, Californie. Cette cuvée "Z" 1997 a été élevée au domaine **Zaca Mesa** à Los Olivos. Le Languedoc outre-Atlantique se porte à merveille, et ce cru typiquement occitan a de quoi balayer tous les préjugés défavorables: structure monumentale, finesse et élégance, typicité d'un terroir qu'on connaît peu, mais qui ressemble tellement à l'original qu'on risque de s'y méprendre.

Petite goutte de regret quand même: ce domaine a été racheté en 1999 par un géant transnational du vin, la firme australienne Penfold's.

Cuvée Z: Zaca Mesa Winery, BW4849 Los Olivos California, Imp. California Wines, tél.: 0049 89 14 93 129, Fax: 0049 89 14 18 805.



Der Sieger des Wettbewerbs ist ein Mittelding zwischen Stadt- und Landhaus, das sowohl alleinstehend als auch als Teil einer Siedlung funktioniert.