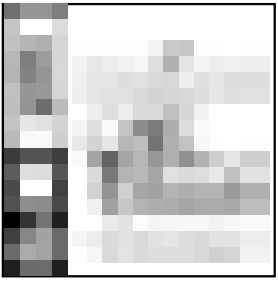


### Milch ohne Kuh

(rg) - Kann man durch Kuhmilch BSE, bzw. Creutzfeld/Jacob kriegen? Man sollte die Jahrtausendangst nicht übertreiben, doch Vorsicht ist die Mutter der

Milchtüte. Worauf AllergikerInnen schon immer zurückgegriffen haben, kann sich nunmehr für BSE-Skeptiker als Rettungsanker erweisen. Sicher, bei Sojamilch hängt das Damoklesschwert der Gentechnik recht tief, deshalb erweist sich wie bei Kuhmilch der Rückgriff auf Produkte aus biologisch kontrolliertem Anbau als logisch und 99,9% sicher. In Bioläden gibt es zwar keine frische Sojamilch, doch das lange haltbare UHT-Gesöff **Provamel** hat den Anti-BSE-Test der Milchtrinkenden bestanden. Auch wenn eingefleischte KuhfetischistInnen ihren Geschmack gar befremdlich finden, so mundet sie VeganerInnen doch recht gut. Sie besteht aus 7% biologisch angebauten, gentechnikfrei erzeugten Sojabohnen, der Rest ist Wasser. Probieren geht über Studieren.

*Provamel: Natural Soya Drink, in Bioläden, pro Liter Tetra-Pak 76 LUF.*

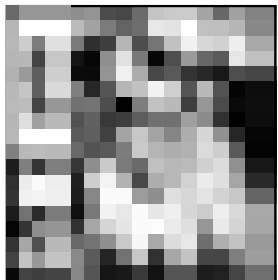


### Chez Claude

(thor) - Ein Ausflug in das nahe deutsche Grenzgebiet endete kürzlich mit einer erfreulichen kulinarischen Entdeckung. 15 Minuten ab Grenzübergang Echternach

befindet sich das kleine Dörfchen Ernzen. Dort liegt im Wald versteckt das Haus Hubertus, in dem sich das Gourmetrestaurant "Chez Claude" befindet. Weder das Äußere des Hauses noch das schlichte Interieur, lassen die Güte der Küche erahnen. Am Herd steht der Inhaber und Franzose Jean-Claude Brizin, während sich seine Frau um die Gäste kümmert. Ob Meerbarbe in Blätterteig mit Pastis-Sauce (LUF 309,-), die halbe Wildente (LUF 557,-) oder der Seeteufel in Rotweinsauce (LUF 721,-), alles kann empfohlen werden. Da das Restaurant mitten in der Natur liegt, eignet es sich besonders für Familien mit Kindern und all jene, die sich nach dem Essen gerne die Füße vertreten wollen. Eine Adresse mit erstaunlich gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

*"Chez Claude" im Haus Hubertus: D-54668 Ernzen, Tel. 0049-6525-828, Montag Ruhetag.*



### Englischer Rhabarber

(rg) - Wir nennen ihn zuhause "englischer Rhabarber". Die in englischen Gärten heimische riesige Rhizomstaude **Gunnera manicata** erinnert mit ihren ausladenden

Blättern in der Tat an den köstlichen Gartenblickfang. Doch kleine Unterschiede sind entscheidend. Die Stiele der Gunnera sind nicht essbar, und zusätzlich mit Dornen übersät. Die Staude wächst am besten am Rand von Gewässern und kann sich dann zu riesigen, 3 m hohen und 4 m breiten, beeindruckend spektakulären Gebüsch

*Gunnera manicata: eingeschränkt winterharte Staude, zu entdecken im Frühjahr bei verschiedenen GärtnerInnen.*

### CALIFORNIACATION

# Traité de "Mondavilisation"

## Dans notre série sur les mythes viticoles californiens, voici le "harvest of joy" du plus prestigieux des viticulteurs américains, Robert Mondavi.

Dans notre hebdomadaire, qui sympathise avec des idées précises sur le développement durable et le "small is beautiful", consacrer un troisième article à une entreprise hypercapitaliste, et dont l'impérialisme triomphant ne s'arrête même pas aux portes des mythes bien français dans les terroirs languedociens, relève de la blasphémie. Mais trois fois n'étant pas encore tout à fait coutume, concluons cette série iconoclaste sur trois grandes firmes viticoles dont le berceau se trouve en Californie.

### Redémarrer à 52 ans

Après "Fetzer" ("Terre, famille, biologie", GréngeSpoun 524) et "Gallo" ("Gallo of Sonoma", WOXX 563), voici donc le tour au célèbre et mythique domaine de Robert Mondavi. Si le nom de Mondavi était déjà connu de par son cru légendaire "Opus One", l'entreprise devient actuellement populaire dans nos pages grâce à une intense campagne publicitaire, ceci curieusement à un moment où, un dollar surévalué aidant, la compétitivité des vins californiens n'est pas évidente.

En fait, la famille Mondavi était déjà dans la viticulture californienne sur le domaine Charles Krug (rien à voir avec le Champagne). En 1966, suite à un différend avec son frère Peter, Robert quitte le domaine Krug et fonde, à l'âge de 52 ans, la Robert Mondavi Winery à Oakville, Napa Valley. S'inspirant des grands domaines français, Mondavi mise sur une vinification de qualité sur base d'un perfectionnement technique à outrance. Entretemps, la marque "Mondavi" se présente sous toute une panoplie de labels: "Robert Mondavi Winery" pour différents grands crus de Napa Valley, Carneros et Stags Leap, "Coastal" pour les vins issus de la Côte centrale et de Monterey, "Woodbridge" pour une gamme non générique à prix populaires, "La Famiglia" sur base de cépages italiens, "Byron" (Santa Maria) et "I o" (Santa Barbara).

Robert Mondavi



Passons aussi en revue les célèbres collaborations transnationales sous l'insigne des Mondavi:

\* Depuis 1979: joint-venture avec le baron Philippe de Rothschild pour le vin culte "Opus One";

\* collaboration avec les Marchesi de Frescobaldi en Toscane pour les Sangiovese/Merlot "Luce" et "Lucente" et en vénéti

\* collaboration avec la famille Chadwick - "Errazuriz" - pour le domaine Caliterra et le grand cru "Seña" au Chili;

\* cette année, c'est le combat des chefs dans le village gaulois d'Aniane, où Mondavi piétine sur les plates-bandes du roi du Languedoc, Aimé Guibert du Domaine de Daumas Gassac;

\* en octobre, une collaboration avec le géant australien "Rosemount" est annoncée.

En ce nouveau monde des "global players" dans le domaine du vin, Mondavi joue donc un rôle dominant.

### Eco-plus, Social-moins

Pour les intransigeants en matière de viticulture biologique, il faut noter le même virage environnementaliste que chez Fetzer ou Gallo. "We work to nurture that ecosystem, not upset it. That means, wherever possible, we use no pesticides, no insecticides, no herbicides, no chemical fertilizers. In essence, we're saying: No more antibiotics. Let's look at our vineyards and wine making in a different way, a deeper way, a 'holistic' way." Robert Mondavi, à ses 80 ans, devient philosophe. Comme les grands domaines ne se font pas contrôler par un organisme agréé, il appartient à chacun d'avoir confiance dans les propos rassurants du patriarche. Pour le moins, l'esprit positif y est. Le successeur Tim Mondavi dit: "We've leaped forward to the past" (The Wine News 8/9, 2000), mais, contrairement à la gamme "Bonterra" de chez Fetzer, le "Napa Valley Sustainable Winegrowing Group" auquel appartient Mondavi n'en est pas encore tout à fait à l'agrobiologie certifiée.

Pour ce qui est des conditions de travail des ouvriers agricoles, le tableau n'est pas si brillant. Sur le site internet du syndicat "United Farm Workers" (www.unitedfarmworkers.com), on trouve précisément des témoignages peu flatteurs sur l'esprit social de la compagnie: "It's an insult for such a prosperous company to mistreat the employees who ensure their success. For decades, Robert Mondavi employees have endured unsafe conditions, kept their work injuries secret for fear of reprimand and in some cases have suffered permanent damage from delayed and inadequate follow-up care." Oulala, ceci ne semble pas très "politically correct". Toutefois, le boycott que le syndicat propageait depuis 16 ans

sur les raisins de table californiens a été abandonné en août suite au premier contrat depuis 27 ans avec la firme Gallo. Espérons que cet exemple fera tache de vin et qu'à l'avenir les "Harvests of Joy" (titre de l'autobiographie de Robert Mondavi) ne seront plus réservés uniquement aux gros propriétaires, mais aussi à leur armée d'ouvriers agricoles, le plus souvent d'origine mexicaine.

### Qualité radieuse

Début décembre, l'importateur des vins Mondavi (Caves Wengler à Rosport) avait co-organisé une dégustation sur l'un des fameux menus du Restaurant Chiggeri. Le soleil californien aidant, il n'est surprenant que le Sauvignon blanc prenne des caractéristiques plus opulentes que dans le Sancerrois. Le premier vin dégusté était un tel Sauvignon blanc (90 pour cent) avec 10 pour cent de Sémillion. Les Américains, comme d'ailleurs les Anglais, appellent ceci "Fumé Blanc". Bouche ronde et longue certes, mais le côté boisé suite à la fermentation en barrique et un excès d'arômes est de taille à irriter les inconditionnels du Sauvignon classique.

Le blanc suivant était plus classique dans le sens des opulents Chardonnay chiliens. Ce "Chardonnay Reservado 1997" provient du domaine Calitera de la Vallée de Casablanca. Ici, la barrique se fait moins sentir, les fruits tropicaux ressortent agréablement.

Apogée avec le "Cabernet Sauvignon Napa Valley 1997", un grand vin en effet. Peut-être lui manque-t-il un peu de personnalité, mais comme disait Guy Tabourin du Chiggeri: "Doit un vin avoir du caractère, ne suffit-il pas qu'il soit bon?"

Qualité et caractère pour une incursion dans les domaines "Errazuriz" chiliens avec un volumineux "Syrah Reservado 1998" qui n'a rien à envier aux grands vins de la vallée du Rhône. Finale réussie pour un dîner extrêmement bien agencé sur un aromatique "Chardonnay Carneros District 1996".

Conclusion: si l'on était tout à fait sûr que les conditions de travail dans les petits domaines européens sont bien meilleures que celles dans les domaines Mondavi - et il y a souvent lieu d'en douter - l'on pourrait réfuter de boire de tels crus globalisés. Sinon, le virage écologique entamé, les contrats sociaux au bout du nez, la qualité fiable restant l'argument principal, il ne sera pas tout à fait "politically incorrect" de savourer de temps à autre des fruits de la mondialisation, dont on espère tout de même qu'ils ne deviendront non seulement écologiques, mais aussi "made in dignity".

Robert Garcia

*Qui hésiterait à déguster les fruits globalisés de ce sympathique patriarche Mondavi? (photo: couverture de l'autobiographie "Harvests of Joy" de Robert Mondavi, Harcourt Brace & Co NYC 1998)*

TEEHAUS

# Entspannungsoase Tao



Foto: Christian Mosar

**Tees aus dem Bioladen, ruhige Musik, Bio-verköstigung und ein verzauberndes Ambiente sind in Esch in einer Oase der Entspannung zu finden. Im März diesen Jahres haben zwei junge Frauen dieses so ganz Luxemburg-untypische Café oder eher Teehaus eröffnet.**

(wey) - Draußen ist es nass-kalt, grau, Esch im Dezember. Wer sich vom städtischen Trubel mal so richtig erholen will, sollte sich in "Le Tao" in der Rue des Charbons Nummer 71 in Esch-Alzette begeben. Rötliches Licht schimmert durch die großzügigen Fenster, die am oberen Rand mit bunten Mosaiken verziert sind, Handarbeit wie auch das komplette Innendekor. Durch einen blutroten Samtvorhang betritt man das Lokal und steht in einem großzügigen Raum, der in warmen Rot-, Orange- und Gelbtönen gestrichen ist. Eine lange Esstafel zur Rechten. Die linke Hälfte des Raumes ist durch ein Podest erhöht, auch hier stehen einige Tische, jeder anders bestuhlt. Geradeaus eine kleine, offenbar selbst gezimmerte Theke, hinter der Simone Vinandy, eine der Geschäftsführerinnen vom Tao, lächelnd einen Gast bedient.

Geht man durch den Raum, kommt man durch einen Torbogen und gelangt in das sogenannte arabische Zimmer, dessen Wände in dunkles Grün getaucht sind. Auf einem Podest stehen samtbezogene Sofas in deren Kissen, teils in Brokat-Stoff gehüllt, es sich die BesucherInnen gemütlich machen. Große Spiegel mit vergoldeten Rahmen hängen an den Wänden, zahlreiche Fatima-

Hände und noch vieles mehr. Kein Accessoire passt eigentlich zum anderen, doch das Gesamtbild verzaubert. In eines der Sofas gekuschelt schaut man zur Decke, unter der goldene, bestickte Tücher wellenartig drapiert sind. Vor den Sofas stehen kleine runde Tische mit silbernen Teekannen und Teegläsern, wie man sie im Maghreb benutzt, buntes Glas, golden verziert. Von hier aus blickt man in einen weiteren kleinen Raum, in dem nur ein Tisch steht und in dem dunkles Rot die bestimmende Farbe ist. In der Ecke auf einer Kommode stehen Chichas. Hier eine afrikanische Maske, dort ein Dolch an der Wand. Und dann gibt es noch ein violettes Zimmer hinter der großen Esstafel am Eingang, in dem eine kleine Bibliothek untergebracht ist.

## Zwei Jahre Vorbereitung

Zwei Jahre lang haben Simone Vinandy und Theresa Neves geplant und gewerkelt, bis sie im März diesen Jahres das Tao eröffnet haben. Die beiden 30-Jährigen sind eigentlich Erzieherinnen und kennen sich seit mittlerweile sieben Jahren. Beide sind überzeugte Vegetarierinnen und trinken keinen Alkohol. Theresa hat ein Jahr lang in Ägypten gelebt und erzählt: "Als ich wiederkam,

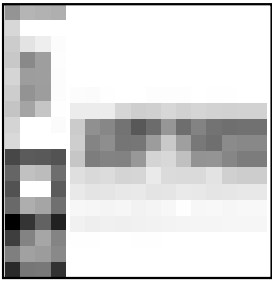
habe ich einen totalen Kulturschock bekommen. Das einzige, was hier in Cafés und Restaurants zählt, ist der Business. Qualität, Ruhe und Entspannung stehen dabei nicht auf dem Programm. Es geht nur darum, dass die Leute möglichst viel Alkohol konsumieren." Theresa und Simone wollten auch für sich einen Platz schaffen, wo sie gern Zeit verbringen, einen Ort, an dem Entspannung und Ruhe im Vordergrund stehen. Eine Oase für Körper und Seele. Alkohol wird im Tao keiner verkauft. Noch darf im arabischen Raum geraucht werden, aber auch damit soll ab Sylvester Schluss sein. "Wir wollen jetzt konsequent sein", sagt Theresa. Die beiden setzen hier auch auf die Akzeptanz ihrer mittlerweile zahlreichen Stammgäste.

Das Tao ist inzwischen bei vielen mittlerweile *die* Adresse zum Teetrinken, denn hier wird das Teetrinken zur Zeremonie, wie im Orient. "Viele unserer Gäste haben früher nie Tee getrunken. Seit sie die vielen leckeren Tees kennengelernt haben, schwören sie drauf," sagt Theresa. Von Gunpowder bis Rêve d'Amour gibt es hier viel Entdeckenswertes. Besonders zu empfehlen ist der grüne Tee mit frischer Minze und Orangenblüten. Eine Spezialität des Hauses ist Kombucha "Tche", ein Kräutersirup mit Kombucha-Pilzen. In Japan heißt es, dass man 100 Jahre alt werde, wenn man ein Glas davon pro Tag trinkt.

Essen à la carte gibt es im Tao nicht, dafür wird hier aber sowohl mittags als auch abends frisch gekocht. Es gibt ausschließlich vegetarische und vegane Kost, alles aus dem Bioladen und immer nur ein Menü pro Tag. Beispielsweise Gemüsesuppe als Entrée, dann Salzkartoffeln mit Sojafleisch à la provençale, gebratener Kürbis und grüner Salat mit Möhren - köstlich. Es wird aber immer nur für zehn bis 12 Leute gekocht, so dass es sinnvoll ist, zu reservieren.

Einmal im Monat veranstalten die beiden Frauen künftig einen Themenabend, immer mit rund 30 Leuten, dann wird die Tür zugesperrt und die Gäste bleiben unter sich. Der erste erfolgreiche Abend fand vor zwei Wochen statt: Hier stand der Orient im Mittelpunkt. Couscous wurde gereicht und orientalischer Tanz wurde geboten. "Daran hat man dann auch noch als Gastgeberin seine helle Freude", sagt Theresa. Die Begeisterung von Theresa und Simone ist wohl auch der Grund, warum aus dem Tao eine wahre Oase der Entspannung geworden ist.

*Le Tao, 71 rue des Charbons, L-4053 Esch, Tel.: 26 53 13 48, Öffnungszeiten: dienstags bis donnerstags 9-23 Uhr, freitags: 9-1 Uhr, samstags 11-1 Uhr, sonntags 15-23 Uhr, montags geschlossen.*

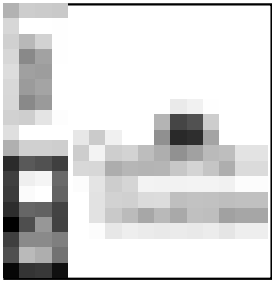


## Poivres de comptoir

(rg) - Pour vous peut-être, le poivre.... c'est du poivre, quoi! En tout cas, ni pour les grands cuisiniers ni pour Gérard Vives, le poivre se limite à une seule épice stan-

dardisée. Ce chef de cuisine en son restaurant "Le lapin tant pis" à Forcalquier consacre le temps de fermeture de son resto à des voyages étendus dans le Sud-Est asiatique. Il s'est spécialisé dans le recherche de raretés de poivres qu'il essaie d'introduire dans les hautes cuisines européennes via sa société **Le comptoir des poivres**. Pourquoi utiliser plusieurs poivres? Gérard Vives répond: "Pour la même raison qui vous fait utiliser plusieurs huiles d'olive ou plusieurs vinaigres, parce qu'ils sont tous différents." Déjà les noms des échantillons vous feront rêver: Lampung Asta ou Muntok Handpick d'Indonésie, Malabar Garbled d'Inde, Sarawak Creamy de Malaisie ou encore le Voatsiperifery de Madagascar.

*Le comptoir des poivres: Gérard Vives, 10 av. St. Promasse, F-04300 Forcalquier, starbrightpacific@libertysurf.fr.*

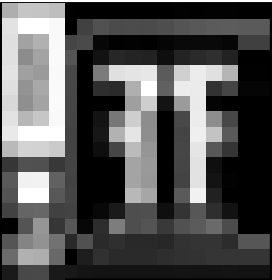


## Cassius in vegetarian clays

(rg) - Nun gut, nach dem Abmarsch der Bürokratenärsche nach Berlin, mag sich der klassische Spruch über Bonn - "halb so groß wie der

Friedhof von Chicago und doppelt so tot" - bewahrheiten. Doch sollten Sie mal eine Stunde Zeit im Bahnhof Bonn haben, gehen Sie gegenüber in das Vollwertrestaurant **Cassius Garten**. Das überaus geräumige Selbstbedienungslokal erstreckt sich über mehrere Etagen und einen Innenhof. Verschiedene üppige Buffets locken hungrige Workoholics: Dutzende von Salaten, warmer Speisen auf der Basis von Saisongemüsen und diversen Sattmachern - Gratin Dauphinois, Hirse, Couscous, Reis,... - eine saftige Getränkebar mit vielen frischen Obstsäften, Bio-Bier und -Wein und schließlich süße Verführungen aus Vollmehl und Schoko. Zur Beschleunigung des Kassensturzes werden die Teller ganz einfach gewogen. Alle Zutaten aus Ökolanbau und Fairtrade, und es schmeckt köstlich. Eine Formel zum Nachahmen!

*Cassius-Garten: gegenüber Hauptbahnhof Bonn, geöffnet Mo-Sam. 9-20 Uhr.*



## Cavalier de la Vigne

(rg) - Ce n'est pas l'occasion d'entamer un tango teinté d'un fado larmoyant, même si le domaine "Finca Flichman" est un vieux domaine argentin de la région de Men-

doza qui appartient entre-temps majoritairement à la société portugaise "Sogrape". Avec une production de style industriel de dix millions de bouteilles, l'on ne s'attend pas à grand-chose. Ce 100 pour cent Syrah **Caballero de la Cepa** nous réserve toutefois une surprise bien agréable. Style très rhôzien, bouche ample et suave, intéressante typicité avec présence de tannins, pas trop d'élégance facile et finale plutôt longue, ceci est un vin du sud agréable, sans être pour autant d'une complaisance superficielle. Le domaine produit e.a. aussi du Cabernet, du Sangiovese, du Chardonnay et du Chenin blanc. Main d'oeuvre bon marché aidant, l'on devra s'attendre à une extension de l'exportation. Eurocentristes s'abstenir!

*Caballero de la Cepa, Syrah 1996, Finca Flichman Argentina, au Match-Concorde pour 325 LUF.*