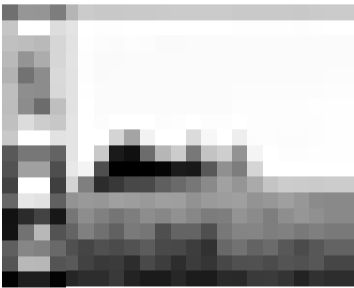


Primavera im Winter

(rg) – Auf dass der Winter dufte, benutzen viele Zeitgenossen sinnliche Essenzen, um mittels

Kerzen oder Luftbefeuchter eine gesunde und frische Atmosphäre im kleinbürgerlichen Heim zu schaffen. Um zu vermeiden, dass einem von dem ganzen Gedufte übel wird, ist der Rückgriff auf Naturessenzen zu empfehlen. In den Bioläden wird normalerweise das breite Spektrum der Duftmischungen von **Primavera-Life** angeboten. Ein Prospekt bringt etwas Klarheit in den Duftdschungel, indem die Essenzen nach ihren Funktionen eingeteilt werden: "Power tanken" in Arbeitsräumen, "Take it easy" zur Entspannung, "Für kleine Nasen" im Kinderzimmer, "Fit&Fun" in der Sauna, "Duftende Verführung" für mehr Sinnlichkeit, "Stille Nacht" für danach, "Glück geht durch die Nase" für Motivation und schließlich "Eine Prise Frische" für die Atmosphärenreinigung. Dazu kommen noch Massage- und Badeöle, die man selbst mischen kann.

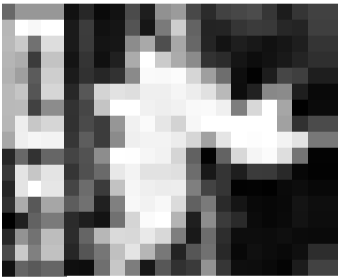
Primavera-Life: Essenzen in verschiedenen Bioläden.



De Roma à Alba

(rg) – Depuis des décennies, le restaurant **Roma** est l'une des toutes premières adresses pour une cuisine italienne raffinée au-delà des pizzas. Pour avoir confirmation de cette réputation, il suffit de profiter du "Festival des truffes du Piémont". La nombreuse délégation "WOXX" au festival de la truffe à Alba (la concurrence crève de jalousie!) avait pu apprécier le goût sublime de ces champignons rares, mais également évaluer le risque d'un surdosage. La carte spéciale du "Roma" regorge de mets inoubliables. Citons le potage de potiron aux truffes, la salade de pieds de porc à la vinaigrette de truffes, le risotto au champagne et aux truffes ou encore les bonbons en pâte farcis de truffe et de cèpes. A côté de ces plats aromatiques, le restaurant propose un choix intéressant de vins du Piémont qui va d'un Barolo à 2.500 francs jusqu'à un excellent Barbera de Monferrato pour 900 et quelques.

Ristorante Roma: 5, rue Louvigny L-1946 Luxembourg, tél. 223692.



Ausdauernder Griffel

(rg) - Allmählich wird die Staudenlandschaft hierzulande variiert und Stauden, die man sonst nur in englischen

Gärten entdeckte, werden auch hier angeboten. Zurzeit blühen im Garten fast nur noch die Stauden der **Schizostylis**, zu deutsch "Spaltgriffel". Es handelt sich um eine Blüten- und Schnittstauden, die aus Südafrika stammt und in Mitteleuropa bis zu -10°C frosthart ist. Sie hat den immensen Vorteil, dass sie von September bis zum ersten Frost unermüdlich neue Blüten treibt. Wer sie frostfrei in einen Topf stellt, kann den halben Winter über Schnittblumen vor Ort haben. Die Schizostylis coccinea ist rosa bis purpurrot und stellt einen Blickfang im Garten und im Haus dar. Den Sommer über muss die Staude feucht gehalten, im Winter mit einer organischen Multschicht überzogen werden.

Schizostylis coccinea: eingeschränkt winterharte Staude ("Spaltgriffel"), entdeckt im Frühjahr bei "Gamm Vert".



Julio und Ernest Gallo: Nach preiswerter Massenware produzieren sie jetzt mit Vorliebe Spitzenweine.

KALIFORNISCHE WEINE

Gallo of Sonoma

Kürzlich fand im Restaurant "Chiggeri" ein Abend mit Weinen des kalifornischen Weingutes "Gallo of Sonoma" statt. WOXX nutzte die Gelegenheit, den Weingiganten Gallo unter die Lupe zu nehmen.

Alles begann damit, dass sich der junge Joe Gallo 1905 entschied, aus dem kleinen Dorf Fossano, 30 km südlich von Turin, nach Amerika auszuwandern. Nach einem Zwischenstopp in Pennsylvania, wo er aus Geldmangel im Steinkohleabbau arbeiten musste, erreichte er schließlich sein Traumziel Kalifornien. Dort heiratete er eine Italienerin, und kurz darauf wurden die beiden Söhne Ernest und Julio Gallo geboren.

Wir schreiben das Jahr 1910, und niemand hätte ahnen können, dass der Name "Ernest & Julio Gallo" neunzig Jahre später einen der größten Weinproduzenten der Welt bezeichnen würde. Heute werden mehr als 720 Millionen Flaschen jährlich produziert und weltweit exportiert.

Auch hierzulande findet man die Weine von "Ernest & Julio Gallo", denen wegen der Massenproduktion ein negatives Image anhaftet, im Supermarkt. Sie bieten sicherlich ein interessantes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Aber diese ganze Geschichte wäre hier keine Zeile wert, hätte sie nicht vor einigen Jahren eine ganz andere Richtung genommen. Anfang der neunziger Jahre wollte man es im Hause Gallo noch einmal wissen und einfach

den besten Wein Kaliforniens produzieren. Hierfür wurde auf der Frei Ranch im Sonoma Valley - einem Weingut, das Gallo bereits 1977 übernommen hatte - eine der modernsten Kellereien der Welt errichtet. Sonoma County ist ein Hügelland nördlich von San Francisco und westlich des bekannteren Napa Valley. Durch kleine Täler, die zum Meer hin laufen, dringen sowohl kühle Winde als auch Nebel in gewisse Bereiche der Weinberge. Dies führt zu vielfältigen klimatischen Bedingungen. So gibt es sehr warme Lagen, wo Zinfandel, Cabernet Sauvignon und Merlot am besten gedeihen, wie auch kühlere Bereiche, die für Chardonnay und Pinot noir besonders geeignet sind.

Auch die unterschiedlichen Böden in dieser Region tragen dazu bei, dass dieselben Rebsorten sehr unterschiedliche Weine ergeben. Dies zeigt der Vergleich zwischen dem 96er Stefani Vineyard Chardonnay aus dem Dry Creek Valley und dem 96er Laguna Ranch Chardonnay aus dem Russian River Valley. Während der Erstere bereits einem alten Burgunder ähnelt, hat der Chardonnay aus dem kühleren Russian River Valley noch eine spritzige Säure.

Insgesamt gibt es 11 verschiedene Bereiche, sog. AVA's ("American Viticultural Area") im Sonoma Valley. Neben den Single Vineyard Weinen, d.h. Weinen aus bestimmten einzelnen Weinbergen, gibt es auch Estatic Bottled Weine, die in etwa den französischen Château-Weinen entsprechen. Hierbei handelt es sich um Weine aus den besten Lagen verschiedener Weinberge in einer bestimmten Region.

Bereits mit den ersten Estate-Abfüllungen, dem 90er Estate Bottled Cabernet und dem 91er Estate Bottled Chardonnay, ernteten die Gallos internationale Anerkennung, und ihre Single Vineyard Weine gehören heute zur

kalifornischen Spitzenklasse. Ein Ziel, das nur durch die Auswahl der besten Lagen und eine radikale Ertragsreduzierung möglich war.

Aber neben dem Qualitätsanspruch an die eigenen Weine setzt das Haus Gallo auch Maßstäbe in Sachen Naturschutz im kalifornischen Weinbau. So sollen 25 Prozent des gesamten eigenen Landbesitzes und sogar 50 Prozent der Fläche in Sonoma County weitgehend der Natur überlassen werden. Man hat eingesehen, dass ein intaktes Ökosystem vieles an Chemie im Weinberg überflüssig macht. Dies ist leider im kalifornischen Weinbau, wie auch anderswo, keine Selbstverständlichkeit.

Wie uns Isabelle Dekens von der luxemburgischen Importfirma Maxxium und Jean-Luc Baus, Verantwortlicher von Gallo für Frankreich, bestätigen konnten, ist Großbritannien seit Jahren der interessanteste europäische Markt. Zurzeit läuft allerdings eine Werbeoffensive in Deutschland, wie man beim Durchblättern deutscher Weinzeitschriften oder Nachrichtenmagazine unschwer erkennen kann. Der härteste Brocken für das Haus Gallo in Sachen Marketing ist aber naturgemäß Frankreich. Von wohlwollender Toleranz bis zum Hinausschmiss, hat Jean-Luc Baus schon alles erlebt. Insbesondere in der Heimat des Bordeaux scheint der Job des jungen Franzosen nicht immer ungefährlich zu sein.

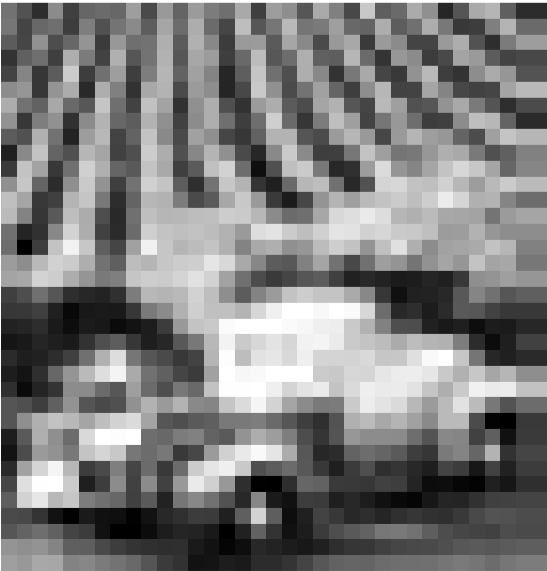
Neben den bereits erwähnten Chardonnays konnte an dem Themenabend im "Chiggeri" vor allem der 95er Single Vineyard Frei Ranch Zinfandel überzeugen. Mit seinem würzigen Aroma und seinen Pfeffernoten passte er sehr gut zum "Goldbrassenfilet im Kräutermantel mit Geflügelsauce".

Einen "Blockbuster", also eine Geschmacksbombe, nannte Guy Tabourin, Hausherr im "Chiggeri", den Cabernet Sauvignon Estate 1994. Ein opulenter und alkoholreicher Wein, mit ausgeprägten, aber feinen Tanninen. Ein Wein, von dem nur 7.500 Flaschen für den europäischen Markt vorgesehen sind.

Insgesamt waren die verkosteten Weine von sehr guter Qualität, und sicher trug dieser Abend dazu bei, hartnäckige Vorurteile gegenüber dem Weingiganten Gallo in Frage zu stellen.

Zum Schluss noch ein Hinweis für alle Weinliebhaber: Nachdem die Weinkarte des Restaurants "Chiggeri" bereits den "Award of Excellence" der Weinfachzeitschrift "Wine Spectator" erhalten hat, wurde das Engagement von Doris und Guy Tabourin kürzlich mit dem "Best Award of Excellence" belohnt. Diese weitere Auszeichnung, die einem zweiten Stern entspricht (die höchste Auszeichnung der Zeitschrift ist der "Grand Award"), setzt nicht nur eine große Auswahl an Weinen voraus, sondern auch die Präsenz der wichtigsten Weinbauregionen, sowie ein vertikales Weinangebot, d.h. dieselben Weine aus unterschiedlichen Jahrgängen.

Thierry Origer





DIS-MOI OU TU BOIS ... (Et 6)

Observatoire aux compartiments rouge

Vous vous réveillez très tard, un dimanche, le frigo vide? Vous voulez une glace en hiver? Vous donnez un rendez-vous à une amie qui part en voyage ou vous apprenez que le train que vous attendiez est en retard? Petit creux à minuit? Quoi qu'il arrive, le EMS est là.

Déjà lors de la première guerre mondiale il y avait une auberge et même des écuries à l'arrière, là où se trouve le EMS. Si on parle du café comme d'un point de repère, la brasserie EMS est un bon exemple. Son nom correspond aux initiales de monsieur Égide Mertens-Simon, qui était le propriétaire de l'hôtel Empire et du Pôle Nord et qui a inauguré l'établissement en 1969. Ensuite, les exploitants ont été M. Goldschmit, M. Arendt - qui avait aussi repris le Pôle Nord - et, depuis 1993, ce sont M. et Mme Welbes. Lucien Welbes y travaillait déjà lors de l'ouverture, en 1969, et, en 1973, après avoir travaillé ailleurs, il y est devenu chef de cuisine et gérant. C'est depuis huit ans qu'il l'a à son nom. La propriétaire des murs était Mme Weyer, qui est décédée depuis. C'est maintenant la propriété de sa fille.

Nous avons été cordialement accueillis par M. et Mme Welbes et Gipsy, une chienne belle et sympathique qui fait du charme à la clientèle.

"En 1973 on a transformé le restaurant en son état actuel. M. Arendt n'était pas cuisinier et il fallait quelqu'un pour s'occuper de cet aspect", nous explique M. Welbes. "C'est vrai que c'est un long moment, mais ici c'est normal. Notre cuisinier, par exemple, est là depuis 24 ans, et parmi les serveuses, la plupart travaille ici depuis au moins 20 ans: Guida, Maria ... D'autres, comme Tina et Antoinette, sont parties à la retraite et étaient ici dès le début", poursuit-il.

Le personnel vient d'origines géographiques diverses, notamment du Portugal, du Luxembourg ou de France. La clientèle, de son côté, est formée par beaucoup d'Européens, mais aussi par

des Chinois. "On a de tout, mais surtout des habitués", dit M. Welbes. Outre ses origines différentes, Brigitte Welbes signale que la clientèle est également hétérogène du point de vue social et de l'âge. On voit que les gens reviennent. Il y a beaucoup de dames, de tout âge qui viennent, même seules. Et comme le personnel est le même depuis 20 ans, cela donne confiance. On se connaît et on peut parler, même en luxembourgeois.

M. et Mme Welbes ne croient pas que d'un point de vue architectural les choses aient beaucoup changé dans le quartier. En tout cas, de nouveaux bâtiments, comme la galerie Kons, ne représentent pas forcément une amélioration. Mais, par contre, en ce qui concerne la façon de vivre "ça se dégrade", affirme M. Welbes. D'après lui, l'ambiance a un peu diminué, même si maintenant les choses se sont normalisées et qu'il n'y a pas de grande insécurité. On sait bien que le quartier de la gare est partout très mouvementé! Mme Welbes ajoute: "Il y a moins de bus touristiques qui s'arrêtent à la gare, et cela retombe sur nous, car avant nous travaillions beaucoup pour les groupes de touristes."

Lors de fêtes, comme l'Octave, il y a moins de gens qui viennent. Peut-être parce qu'on ne voyage plus avec le train. Peut être à cause de l'ambiance du quartier. Mais le EMS reste le choix préféré par beaucoup pour des occasions comme la braderie. C'est une tradition: on va à la braderie et après on mange chez EMS. Et autrefois, bien des couples y ont fêté leur mariage!

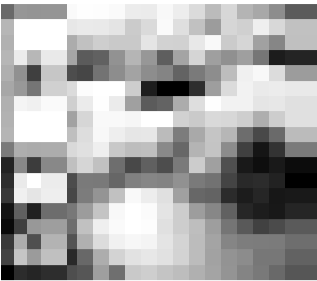
Au début, nous racontent M. et Mme Welbes, la variété des plats était plutôt réduite: les steaks, les hamburger, les thüringer, la roulade, le filet américain, l'entrecôte à l'os. En 1969, la roulade coûtait 35 francs et l'entrecôte à l'os 95 francs!

Qu'est-ce qui peut bien motiver M. et Mme Welbes à rester si longtemps en place? "Parce qu'on s'y est habitué depuis tout ce temps. C'est intéressant. Il y a toujours quelque chose pour en parler. Il y a toujours autre chose à faire, ce qui procure beaucoup de satisfactions."

"Pas de colportage ni de mendiants", nous dit une affichette à la porte. Y a-t-il une raison pour cette mise en garde pas très accueillante? M. et Mme Welbes relativisent: "En fait, cela ne sert pas vraiment, parce qu'il y a des gens qui continuent à entrer, des sourds-muets (il raconte qu'une fois un soi-disant sourd-muet l'a maudi en sortant ... miracle!), ou des vendeurs de fleurs. Mais les gens viennent ici pour être tranquilles et pas pour acheter des roses ou des porte-clés."

Une belle anecdote: il y a deux ans, un monsieur belge a dit à M. Welbes que chaque fois qu'il venait au Luxembourg, il venait manger chez lui. Lors de la conversation, il a raconté que la dernière fois, c'était dans les années 60! Et pourtant, il n'avait pas oublié le EMS.

Paca Rimbau Hernández

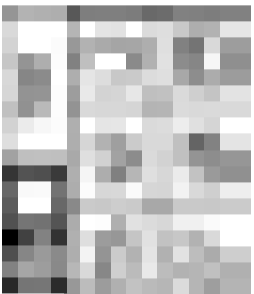


Starke Faser

(rg) - Ob die Amis mehr als die Europäer Outdoor-Aktivitäten nachgehen, entzieht sich unserer Kenntnis. Doch auch wenn sie die entsprechende Kleidung nur in ihren PS-starken Fahrzeugen anziehen, Outdoor-Textil ist dort sehr beliebt. Eine bekannte Nischenfirma ist im sonnigen Santa Barbara beheimatet, wo diese Art von Kluft unangebracht ist. So ist **The Territory Ahead** auf den Versandhandel spezialisiert, und liefert auch nach Übersee - die Versandkostenabelle findet sich auf der extrem akribischen Homepage.

Solidität und Wetterfestigkeit sind die Markenzeichen der Firma, was aber nicht heißen soll, dass Designfeindlichkeit vorherrschen würde. Neben Trapperkluft werden besonders bei "Women's Territory" Modetrends berücksichtigt, nur dass halt der Akzent auf Unverwüstlichkeit liegt. Der Verbraucherschutz wird auf der Website hochgehalten!

The Territory Ahead: 419 State Street, Santa Barbara CA 93101-2304. www.territoryahead.com.



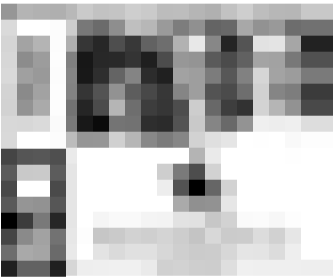
Slow Food & Quick Store

(rg) - C'est matière à donner de l'appétit. Pascal Brasseur (L'Autre Traiteur), Stéphanie Jauquet, l'équipe de **Wengé food & store**, annoncent pour cette semaine l'ouverture de leur

espace convivial et novateur. C'est un peu compliqué, mais les heures d'ouverture nous renseignent. De 8 à 19 h, c'est le store-time avec vente d'objets de table, théières et accessoires et avec épicerie, notamment centrée sur des vins, fromages, charcuteries, pâtisseries et les thés "Mariage Frères" en exclusivité.

Côté restauration, l'offre est adaptée à tous les besoins: de 8h à 11h viennoiseries, café, thé, de 12 à 15 l'on propose une carte gourmande avec des suggestions du jour, la période entre 15h et 19h est réservée aux pâtisseries, thés, cafés, vins et enfin l'espace fait figure de restaurant les mercredi et jeudi entre 19h et 22h pour des expériences de cuisines plurielles et des soirées à thèmes.

Wengé food & store: 15, rue Louvigny, L-1946 Luxembourg. Tél. 26 20 10 58, du lu. au ve. 8h - 19h.



Mr. Faure and his 4 daughters

(rg) - A l'époque, on refusait de boire du vin sud-africain, et pour cause. L'apartheid abolie, les conditions socia-

les du personnel viticole ne sont pas partout idéales, et il paraît donc utile de soutenir des initiatives de fair trade. Le fair trade européen se procure des vins d'un domaine familial, **Ruitersvlei Estate**, situé dans la région de Paarl. Le domaine appartient à John Faure et ses 4 filles, mais l'esprit social se manifeste à travers des contrats de travail durables, des crèches et une affiliation à l'assurance sociale. Pour ce qui est de ce "Cinsaut & Cabernet Sauvignon 2000", il est certes bien jeune, et le fruité du Cinsaut domine la structure de l'autre cépage. Mais il s'agit déjà d'un cru très équilibré, agréable en bouche et promettant un certain vieillissement. Plus qu'une alternative au Beaujolais.

Ruitersvlei Estate: Cinsaut et Cabernet-Sauvignon 2000, W.O. Paarl, South Africa, dans les Magasins du Monde 264 LUF (info: www.directory.wine.co.za/winery).

"C'est vrai que c'est un long moment". Si cela ne fait "que" huit ans que les Welbes tiennent le restaurant EMS, Monsieur Welbes faisait déjà partie de l'équipe en 1969 lors de l'ouverture.

