



Fernand Etgen und Ern. Schumacher verfolgen genau, wie Prinz Félix einen Wein seines „Château Les Crostes“ der Weinkönigin Muriel Schu serviert.



Die Vielfalt der heimischen Käseproduktion trifft auf den Reichtum der Geschmacksnoten der Luxemburger Weine.

In der Deichhalle in Ettelbrück

„Ee gudde Pättchen“

Die Mosel zum dritten Mal auf Besuch in der Nordstad

VON JOS. NERANCIC
(TEXT UND FOTOS)

Der „Wäikues“ in Ettelbrück entwickelt sich so langsam, aber sicher zu einer Tradition. Bei der dritten Auflage der öffentlichen Verkostungstage waren diesmal 25 Weingüter von der Luxemburger Mosel vertreten. Begrüßen konnten die Verantwortlichen einen besonderen Gast: Prinz Félix mit seinem „Château Les Crostes“.

Prinz Félix ließ es sich nicht nehmen, selbst bei der Eröffnung des zweitägigen Festes in Ettelbrück anwesend zu sein, und zum Abschluss des offiziellen Rundgangs war es an ihm, den Gästen seinen Wein vorzustellen.

Bei dem von den Luxemburger Privatwinzern in Zusammenarbeit mit dem lokalen „Syndicat d'initiative et de tourisme“ organisierten „Wäikues“ standen bei der diesjährigen Auflage mehr als 300 verschiedene Weine zur Verkostung bereit. Die Gäste konnten zu-

dem eine Reihe von Produkten aus der Region und dem Norden Luxemburgs, wie zum Beispiel dem Naturpark „Öwersauer“ und dem „Ourdal“ sowie „Sou schmaacht Lëtzebuerg“, näher kennenlernen. Die Mosel trifft den Norden, und Ettelbrück ist ein guter Standort für einen Treffpunkt dieser kulinarischen Art.

Anlässlich der Eröffnung heute vor einer Woche war der Präsident der Privatwinzervereinigung, Ern. Schumacher, besonders stolz, dass Prinz Félix anwesend sein konnte. Ern. Schumacher hob zudem die jahrelange Kontaktpflege mit den französischen Kollegen hervor, die es ermöglichte, an großen Weinveranstaltungen in Frankreich teilnehmen zu können. Bessere Qualität ist durch geringere Erträge möglich, und deshalb sind die Privatwinzer seit Jahren dabei, die Erträge zu senken. Die Fachkenntnisse der Winzer haben sich im Laufe der Jahre ebenfalls verbessert, und so ist es auch dieser Ansatz, der zu einer Qualitätssteigerung geführt hat. Nirgendwo in Eu-

ropa wie in Luxemburg besteht eine derartige Vielfalt auf einem so engem Raum, und der „Wäikues“ sei eine gute Gelegenheit, sowohl die Weine als auch die Winzer kennenzulernen.

Jean Hirt vom lokalen Fremdenverkehrsverein unterstrich, dass Ettelbrück eine Stadt der Traditionen sei, und der „Wäikues“ befände sich auf einem guten Weg dahin. Bürgermeister Jean-Paul Schaaf hob dagegen die gute Atmosphäre auf der Veranstaltung hervor, und durch den Austausch mit den Winzern erfahren die Besucher, wie viel Arbeit hinter resp. in einer Flasche Wein stecke. Zum Schluss erläuterte Weinbauminister Fernand Etgen die Anforderungen beim neuen und mittlerweile eingeführten AOP-Label an der Luxemburger Mosel.

Umrahmt wurde der dritte „Wäikues“ u. a. mit einem Show-Cooking mit Hans Poppelaars, und unter der Leitung des Beraters der Privatwinzer, Andy Kilian, konnten die Gäste lernen, welche Produkte aus der Region zu den Weinen passen.



Jean-Marie Vesque (links) mit Sommelier Eric Beau vom Domaine Cep d'Or (Hëttermillen).



Luc Duhr (rechts) mit Frank Duhr (Bildmitte) vom Clos Mon Vieux Moulin (Ahn) waren ebenfalls beim Wäikues im Norden vertreten.



Treffpunkt der regionalen Produkte aus dem Norden mit dem Luxemburger Wein in Ettelbrück.



Show-Cooking mit Hans Poppelaars.