





A top-down view of a variety of fresh and healthy food items arranged on a light blue-grey textured surface. The items include: a piece of cooked salmon with lemon slices; a bowl of fresh blueberries; several stalks of green broccoli; a slice of orange; a pile of almonds; a bowl of mixed beans; a bundle of uncooked spaghetti; a bowl of cooked brown beans; a pile of whole wheat penne pasta; a cluster of cherry tomatoes; two red and orange bell peppers; and several slices of whole wheat bread. The arrangement is colorful and emphasizes a balanced diet.

A table!
Un den Däsch!



ons stad est un périodique édité
par la Ville de Luxembourg et
paraissant deux fois par an.
Fondé en 1979 par Henri Beck †

Tirage :

54.000 exemplaires
Distribution à tous les ménages
de la Ville de Luxembourg

Comité éditorial :

Astrid Agustsson
Jeanne Schneider
Christiane Sietzen
Guy Thewes

Coordination :

Simone Beck

Layout :

lola

Couverture :

lola

Photos / illustrations :

Bibliothèque nationale Luxembourg,
Les 2 Musées de la Ville de Luxembourg, Musée Condé-Château de
Chantilly, Nationalmuseum, Photothèque de la Ville de Luxembourg,
cell.lu, Collections Jean-Paul Hoffmann, Collections Henri Kugener,
Comité Alstad, Géoportail, Kachen Magazin, 2001CIVIC, Pol
Aschman, Simone Beck, Pierre Bertogne, Charles Brandenburg,
Pierre Brandenburg, Vic Fischbach, Batty Fischer, Ernst Junio
Medinger, Tony Krier, Anne Sophie Lindstrom, Theo Mey,
Roland Miny, Philippe Reuter

Dessin page 55:

Pit Weyer

Imprimerie :

Imprimerie Centrale, Luxembourg

Recherche internet :

onsstad.vdl.lu

L'internaute peut (re)lire sur le site de *ons stad* toutes
les éditions publiées depuis juin 1979.

Un moteur de recherche lui permet de retrouver sans peine
un article selon son sujet, le nom de l'auteur ou celui du
quartier dont il est question.

Les articles peuvent être téléchargés en format pdf.

Toute utilisation doit mentionner le numéro et la date de parution de
ons stad, ainsi que le nom de l'auteur/e de l'article.

Contact :

onsstad@vdl.lu
onsstad.vdl.lu





A table!

Bis de 14. Juli 2024 organiséiert de Lëtzebuerg City Museum *All you can eat*, eng Ausstellung mat engem räichhaltege Bäiprogramm zum Thema lessen, Kachen, Liewensmëttelproduktioun a Gesondheet. Dat ass eng wëllkomm Geleeënheet fir *ons stad*, sech och mat deem Thema ze beschäftegen. Vill Lieser kënnen sech bestëmmt nach erënneren, dass een an der Groussgaass Epicerie fonnt huet an dass am Wanter Wëld a sengem Pelz virun den Traiteure louch. Wat Sushi oder Pizza war, wusst deemools keen, wéi och keen sech Suerge gemaach huet iwwer Gluten oder Allergener. Dat meescht war deemools souwisou Bio. Mir lueden lech an op eng Zäitrees, déi am Mëttelalter ufänkt a bis haut geet. Mir huelen lech mat op de Maart vu fréier a belichte Festmenüen. Mir weisen lech, wéi d'Liewesmëttel fréier an d'Stad koumen a froen ons, wat fir en Afloss onst lessverhalten op d'Welt vu muer huet.

Dans le contexte de la grande exposition *All you can eat* que le Lëtzebuerg City Museum organise jusqu'au 14 juillet 2024, *ons stad* vous propose une excursion gastronomique. Nous vous convions à des festins tant médiévaux que contemporains, et nous analysons à quel point nos habitudes alimentaires ont changé en très peu de temps. Les plats traditionnels luxembourgeois sont concurrencés par des créations culinaires venues de l'autre bout du monde. Des recettes offertes par des concitoyens syrien, afghan, albanais et érythréen vous feront découvrir d'autres univers gastronomiques. N'oublions pas les moins fortunés qui dans un Luxembourg réputé si riche sont « exclus du festin ». Pensons aussi à l'influence que nos habitudes alimentaires ont sur l'environnement.

Bis zum 14. Juli 2024 findet im Lëtzebuerg City Museum mit *All you can eat* eine große Ausstellung – mit aufwändigem Begleitprogramm – zum Thema Essen, Lebensmittelproduktion, globale und lokale Nahrungsketten statt. Grund genug für *ons stad* sich auch mit dem interessanten Thema zu befassen. Wie ernährten sich die Bewohner des mittelalterlichen Luxemburgs? Wie kamen (und kommen) die Lebensmittel in die Stadt? Wie haben sich unsere Einkaufs- und Essgewohnheiten geändert? Sind wir uns des Einflusses unserer Lebensgewohnheiten auf die Umwelt bewusst? Wir nehmen Sie mit auf eine historische Zeitreise über den Wochenmarkt von früher und zeigen die reichhaltige, lokale Lebensmittelproduktion, die sich stolz auf der jährlichen „Ausstellung“ präsentierte.

Un den Dësch a gudden Appetit!



SB



p. 8

Bürgerliche Essgewohnheiten im Mittelalter

Michel Pauly



p. 12

Vom Acker über die Straße auf den Teller

Jean-Paul Hoffmann



128



A table!

p. 28

Le banquet scelle un moment exceptionnel de la vie.

Robert L. Philippart



p. 32

Kraider, Geessen a Fësch ... Uerts- a Stroossennimm an der Stad mat engem Bezuch op d'Ernierung

Sam Mersch



p. 20

De l'épicerie de quartier au supermarché

Guy Thewes



p. 16

Der Markt im Laufe der Zeit

Simone Beck



p. 24

Luxemburg – Von Kniddelen und Träipen zu Pizza und Sushi

Bibi Wintersdorf



p. 36

Ist meine Mahlzeit nachhaltig?

Philippe Beck



p. 50

Des plats en partage

Chiche



p. 53

OSSUM-MAGNON

Nathalie Ronvaux



p. 64

Unveiling local cultural heritage: Cents

Marie-Paule Jungblut



p. 65

Zwei Veröffentlichungen des Comité Alstad

Simone Beck



p. 66

Was bedeuten die Straßennamen der Stadt?

Simone Beck



p. 40

So schmeckt mir meine Stadt Luxemburg!

Norry Schneider



p. 42

Vollekskichen: La cuisine au cœur

Claude Frisoni



Les Collections de la Ville

p. 56

De la choucroute à la bière en passant par le lait et le bouillon... à la Foire internationale

Simone Beck



p. 60

Vom Schlachten zum inklusiven Kultur- und Sportzentrum – Der Hollericher Schlachthof

Evamarie Bange



p. 46

ALL YOU CAN EAT - Une exposition sur l'Homme et sa nourriture

Mohamed Hamdi



Text: Michel Pauly

Bürgerliche Essgewohnheiten im Mittelalter

Während aus anderen europäischen Städten mittelalterliche Kochbücher, Speisekarten und Einkaufszettel überliefert sind, ist die Quellenlage für die Stadt Luxemburg leider viel dürftiger. Einige spärliche Hinweise auf Essgewohnheiten liefert die Archäologie.

Am Fuße des Burgfelsens ergab eine Grabung für das 10. bis 12. Jahrhundert 59 % Schweineknöchen, 26 % Schafs- und Ziegenknöchen und 15 % Rinderknöchen, während in einem Haus in der Fleschiergasse für den Zeitraum von der zweiten Hälfte des 11. bis zum 13. Jahrhundert 41 % Schweineknöchen (30 % des Gewichts) und 34 % Rinderknöchen (52 % des Gewichts) gefunden wurden. 1993 wurden in einer Latrine im Stadtgrund Pflaumen- und Kirschkerne ausgegraben. Zahlreiche Obstkerne fanden sich auch in einer 1991 entdeckten, auf 1306 datierten Latrine in der Wastlergasse, der Straße der Kuchenbäcker (*wasteler* < frz. *gâteau*; heute populär-etymologisch zu Wassergasse verballhornt). Allerdings wurde dort vor allem Tischgeschirr ausgegraben, insbesondere ein Ensemble von 28 Daubenbechern und 30 gedrechselten Näpfen: ein Hinweis auf die Dominanz von breiartigen Mahlzeiten. Der gleichzeitige Fund von zwei Stielgläsern und einem Aquamanile aus Glas läßt den Eigentümer der bürgerlichen Oberschicht zuordnen, denn beides waren eindeutig Luxuswaren.

Die Rechnungsbücher im Stadtarchiv

Somit bleiben als wichtigste Quelle für die mittelalterliche Alltagsgeschichte der Stadt Luxemburg einmal mehr die in außergewöhnlicher Dichte im Stadtarchiv erhaltenen Rechnungsbücher der Stadtverwaltung aus den Jahren 1388 bis 1500, die seit wenigen Monaten vollständig als gedruckte



Foto: Tom Lucas / © MNAHA

Edition vorliegen. Darin notierte der sogenannte Baumeister – heute würde man ihn General-schatzmeister der Stadt nennen – alle Ausgaben und Einnahmen. Zu den Einträgen gehörten z. B. der Einkauf von Nahrungsmitteln, die mit zu einem Kriegszug genommen oder an Fronleute verteilt wurden, oder auch Geschenke von Wein oder Essbarem an hochrangige Gäste. Die Quelle gibt allerdings keine Einsicht in die Speisekarte der Privathaushalte.

Geschenke für angesehene Gäste

Nichtsdestoweniger erlaubt die Quelle, die wichtigsten Ingredienzien der mittelalterlichen Speisepläne zu erfassen, wenn auch aus verschiedenen Kontexten zusammengetragen und nicht auf einen bestimmten Esszimmertisch bezogen. Die

Ackerbau und Viehzucht auf dem Lande für die Bevölkerung der Städte im Verlauf von 12 Monaten (um 1480)



Aquamanile zum Händewaschen bei Tisch aus einer Grabung in der Altstadt/Wassergasse 1990

12. Jahrhundert – gemästete Ochsen und Hammel zu den Ehrengaben für angesehene Gäste gehörten, während Schweine- und Hühnerfleisch in diesem Zusammenhang nicht vorkommt. Hühnerhaltung ist aber ansonsten über den Verzehr von Eiern belegt.

Fleisch, Fisch ...

Geschenke der Stadt an hochgestellte Persönlichkeiten wie Herzogin Elisabeth von Görlitz, Herzog Philipp den Guten von Burgund, den jeweiligen Gouverneur bei seinem Antrittsbesuch, den Präsidenten des Hofrats u. a. m. bestanden wahlweise aus einem Paar gemästeter Ochsen, zwischen sechs und vierzig Hammeln, einem Hecht, ein paar Kapaunen, ein paar ein paar Sestern (1 Sester: ± 18 Liter) bis einem Fuder Wein bester Qualität oder ein paar Maltern Hafer für die Pferde (1 Malter: ± 100 Liter). Ab 1491 machte die Stadt Neujahrsgeschenke an den Gouverneur und seine Frau sowie die herzoglichen Hofmeister, Küchenmeister und Rentmeister. Dabei standen neben Wein vor allem Käsepräsente hoch im Kurs. Die Beispiele lassen erkennen, dass im 15. Jahrhundert – im Unterschied zu den eingangs erwähnten Grabungsfunden aus der Burg aus dem 10. bis

Fleisch und Fisch gehörten nicht nur in der Oberschicht zu den üblichen Mahlzeiten. Das lassen die Einkäufe erkennen, die eine städtische Delegation beim Ständetag in Marche im Dezember 1467 tätigte: sieben Schweineschinken, ein halber Hammel, Brot, Bücklinge und Heringe, Eier, *speczt* (Speck?), Zwiebeln und Senf, verschiedene Sorten Wein, ein wenig Rindfleisch, zwei Karpfen, Speisekraut, Stockfisch. Im Bannbusch organisierte die Stadt die Schweinemast, für die die Metzger eine Gebühr bezahlen mussten. Die Zahl der gemästeten Schweine variierte in den Jahren 1463 bis 1484, für die Zahlen angegeben sind, von 63 (1483) bis 572 (1472). Der Mastbeginn Mitte Oktober entspricht der Darstellung des Schlachtens der Schweine in den mittelalterlichen Bildkalendern im Monat Dezember. Auch in der Stadt wurden Schweine gehalten, wie die Bezahlung eines Knechtes beweist, der tote Schweine aus der

Stadt schleifen und begraben musste.

Die städtischen Rechnungsbücher erwähnen nur selten Fische, wobei deren geringe Präsenz nur quellengattungsbedingt sein kann, denn Fisch war nicht nur wegen der zahlreichen Fasten- und Abstinenztage – immerhin rund 30 % des Jahres –, sondern vor allem wegen seines Eiweißgehalts ein unverzichtbares Grundnahrungsmittel, das die tägliche Ernährung auf Getreidebasis sehr sinnvoll ergänzte. Die Bedeutung des Fischfangs ergibt sich auch aus den jahrelangen Prozessen zwischen der Münsterabtei und der Stadtverwaltung um die Fischereirechte in der Alzette zwischen Grund und Pfaffenthal, die Graf Konrad der Abtei 1083 bei ihrer Gründung geschenkt hatte. Seit 1476 ist eine Fischerzunft belegt.

... und Erbsen

Da Fleisch und Fisch teuer waren, griffen viele Menschen auf Erbsen zurück, die wie alle Hülsenfrüchte eiweißreich sind. Erbsen wurden auch mit auf einen Kriegszug genommen und den Dorfleuten, die in der Stadt Frondienst leisteten, zum Mittagessen gereicht. Ansonsten fehlt Gemüse völlig unter den von der Stadt besorgten Nahrungsmitteln. Doch Gemüse und Obst waren und sind wegen des Vitamingehalts lebenswichtig. Beides wuchs sicher in den vielen Gärten vor den Toren der Stadt, zum Teil auch innerhalb der Stadtmauern. Dafür sprechen auch die häufig belegten *Bongerten*. Gärten konnten nicht zuletzt mit dem bei der Kleintierhaltung anfallenden Mist besser gedüngt werden als Felder.

Salz, Essig, Öl

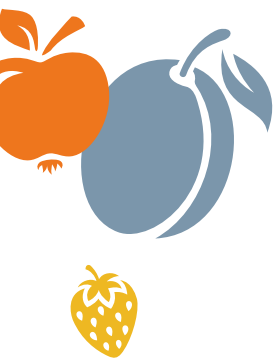
Sehr detailliert sind die Ausgaben für die Ernährung des städtischen Aufgebots beim Zug nach St. Johannisberg bei Düdelingen (1426): ein Viertel Speck, drei Viertel gemahlenes Kraut, zwei Sester Erbsen, Zwiebeln und Knoblauch, fünf Pinten Essig und zwei *preßkeiffe* wurden mitgenommen. Auffällig sind die vielfältigen Gewürze, die zur Feldnahrung gehörten. Salz fehlt, dürfte aber durch den wohl geräucherten Speck Teil der Ernährung gewesen sein. Die Wachposten an der Judenpforte bekamen jedes Jahr zwei *achtzel* Salz zum Kochen. Salz war nicht nur ein in der mittelalterlichen Küche beliebtes Gewürz, sondern vor allem der wichtigste Konservierungsstoff, um Fleisch und Fisch haltbar zu machen. Nussöl wurde in der

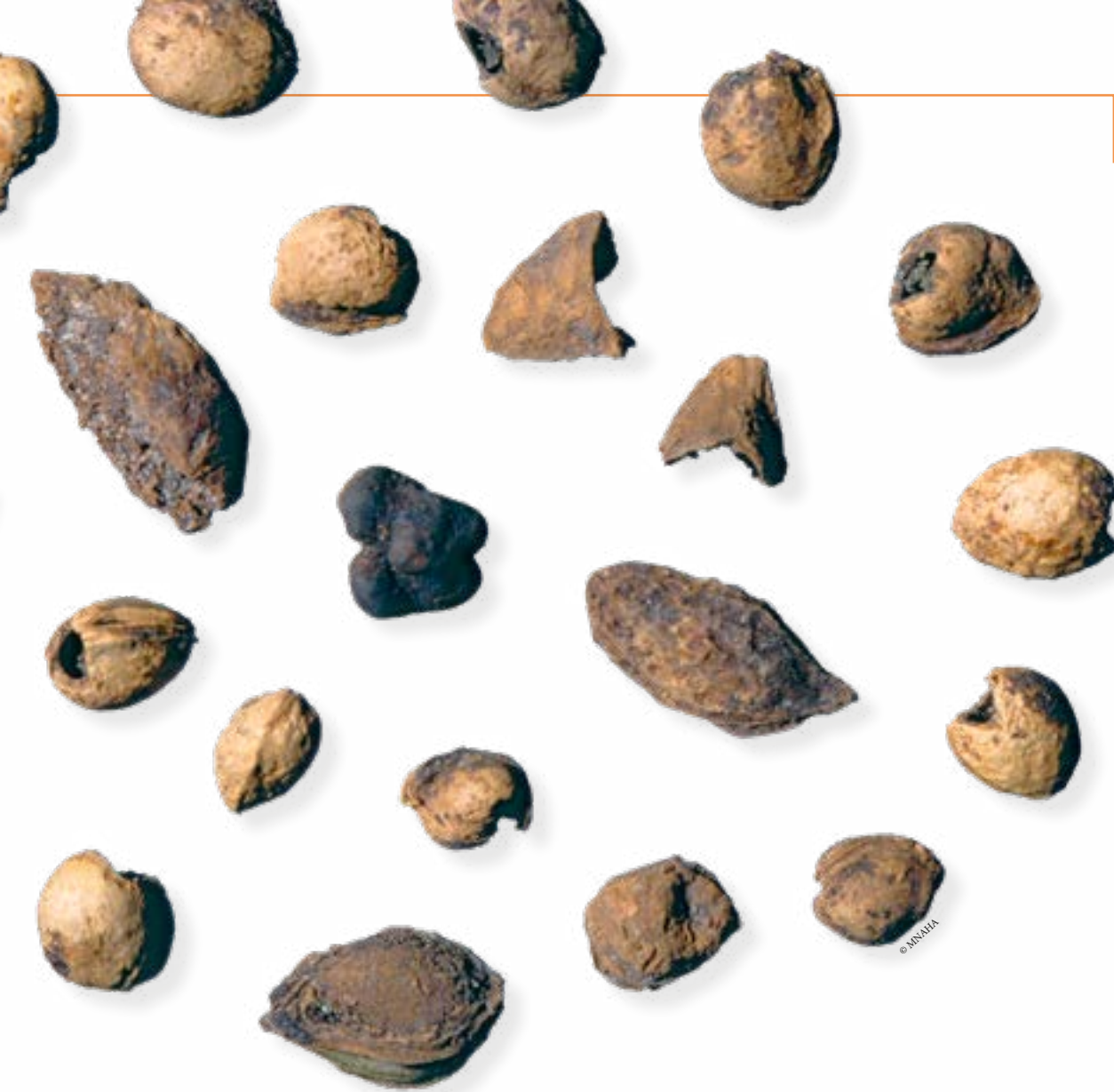
Obstkerne aus einer Grabung in Stadtgrund/Biisserwee 1993

Stadt gepresst – Nussbäume sind belegt. Essig wurde aus sauer gewordenem Wein hergestellt.

Gesunde Nahrung für schwere Arbeit

Einträge ins Rechnungsbuch, welche die Zusammensetzung einer Mahlzeit zu erkennen erlauben, sind die Ausgaben für Fronleute, also für Bewohner aus den umliegenden Dörfern, die verpflichtet waren, der Stadt Frondienste zu leisten. So wurden 1479-80 dem *lant folck* aus dem Hof Remich und aus dem Hof Lenningen Wein, Brot, Erbsen, Eier und eine Kanne Rotwein zum Essen gereicht sowie ein Topf Butter, ein *achtzel* Salz und ein Käse gekauft. Während ihnen am ersten Tag ein Gelage im Beisein des Schöffenrats geboten wurde, wurden sie an den folgenden Tagen *jn die wirtz husser gebeten, jn zu essen vnd zu drincken zu geue(n)*. Diese Tagesrationen für Werkleute mögen sehr einfach aussehen, enthielten aber wichtige Nährstoffe wie Proteine (in den Erbsen), Salz und Fett.





Die Bedeutung des Brots geht daraus hervor, dass der Stadtmagistrat bei Kriegsgefahr in den Privathäusern die Speicher kontrollieren ließ, ob genügend Getreide vorrätig sei. Geprüft wurde auch immer wieder bei den Bäckern, ob beim Backen das rechte Gewicht erzielt wurde. Untergewichtiges Brot wurde beschlagnahmt und den Armen geschenkt.

Ein letztes Indiz für die Bedeutung der Ernährung im mittelalterlichen Stadtleben stellt die Rolle der Metzger und Bäcker im politischen Geschehen der Stadt dar. Eva Jullien konnte nachweisen, dass Metzger und Bäcker die beiden Gewerbe waren, deren Mitglieder am häufigsten eine politisch-repräsentative Funktion übernahmen, sei es als Mitglieder einer städtischen Delegation zum Landesherrn oder zu dessen Vertreter nach Brüssel, als Zoll- oder Steuerpächter oder als Teilnehmer an politischen Beratungen. Der Bäcker Thijs Zypgin wurde gar 1499 zum Schöffen ernannt. Die zentrale Bedeutung der Lebensmittelgewerbe in der städtischen Gesellschaft steht außer Frage. ■■■

Michel Pauly

ist emeritierter Professor für transnationale Luxemburger Geschichte an der Universität Luxemburg und ehemaliger Vorsitzender der Commission Internationale pour l'Histoire des Villes.

Bibliographie

Da der vorliegende Artikel völlig auf meinem Beitrag zum Ausstellungskatalog beruht, sei auf die dort detailliert angegebenen Belege verwiesen. Allgemein dienen folgende Werke der Vorbereitung:

Claudine Moulin und Michel Pauly (Hg.), Die Rechnungsbücher der Stadt Luxemburg (Schriftenreihe des Stadtarchivs Luxemburg, 1-12; Publ. du CLUDEM, 20..48), Luxemburg 2007-2023

Eva Jullien, Die Handwerker und Zünfte der Stadt Luxemburg im Spätmittelalter (Städteforschung, A.96), Köln/Weimar/Wien 2017

L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps modernes, hrg. v. Charles Higounet (flaran, 9), Auch 1985

Franz Irsigler, Intensivwirtschaft, Sonderkulturen und Gartenbau als Elemente der Kulturlandschaftsgestaltung in den Rheinlanden (13.-16. Jahrhundert), in: Agricoltura e trasformazione dell'ambiente, secoli XIII-XVIII, a cura di Annalisa Guarducci (Atti della «Settimana di Studi» e altri Convegni, 11), Prato 1984, S. 729-747

Michel Pauly, Luxemburg im späten Mittelalter. II. Weinhandel und Weinkonsum (PSH, 109; Publ. du CLUDEM, 5), Luxemburg 1994

Ernst Schubert, Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt 2006

Text: Jean-Paul Hoffmann

Vom Acker über die Straße auf den Teller

Der Warentransport ist so alt wie die Menschheit selbst. Mit der Sesshaftigkeit, den Anfängen der Landwirtschaft und dem dadurch wachsenden Lebensmitteltransport entstanden allerdings weitere, neue Verkehrsbedürfnisse.

Das römische Straßenwesen und die erste Blütezeit des Landtransports

Erst die Blütezeit der frühen Hochkulturen erlebte den Ausbau des Landtransports. Nach und nach konnte der im Entstehen begriffene, ländliche Verkehrsraum durch ein weiträumiges Straßensystem erschlossen werden, welches im Römischen Reich einen ersten Höhepunkt erreichte. Die wichtigste dieser Straßen in unseren Gegenden, jene von Arlon nach Trier, bediente auch das Gebiet der Stadt Luxemburg. Aufgrund der Breite des Alzettals, die den Bau einer Brücke unmöglich machte, wie auch der felsigen Topografie mussten die Straßenbenutzer so manchen Umweg in Kauf nehmen, was einem effizienten Warentransport naturgemäß im Wege stand.¹

Umständlicher Warentransport in Mittelalter und früher Neuzeit

Mit dem Niedergang des Römischen Reiches setzte auch der Verfall von dessen gut ausgebautem Straßennetz ein. Während des gesamten Mittelalters wurden die Straßen und Wege in nicht nennenswertem Maße unterhalten, sodass sie bald für Gespanne jeglicher Art kaum noch zu befahren waren und somit jeglicher Warentransport, auch jener von Lebensmitteln, einige Jahrhunderte lang nahezu vollständig zum Erliegen kam. Getreidehallen oder Salzstapel, wie etwa jene unweit der hauptstädtischen „Hellepuert“ am obo-

ren Ende des Breitenwegs, wurden zur Absicherung der Versorgung angelegt.³

Im 16. Jahrhundert wurden auf den wenigen Handelsrouten vor allem Importwaren, darunter allerlei Fisch und Seefrüchte aus Antwerpen, etwa Hering und Stockfisch, über Namur und Arlon nach Luxemburg befördert, während von Metz her über Steinbrücken und Leudelingen französische Weine kamen. Von Osten her eintreffende Güter erreichten dagegen das Luxemburger Land über die Mosel in Ehnen, jener Ortschaft, die sich bis ins 18. Jahrhundert hinein zum Hauptumschlagplatz sämtlicher aus dem Rhein- und Moselland ankommender Güter entwickelt hatte.⁴

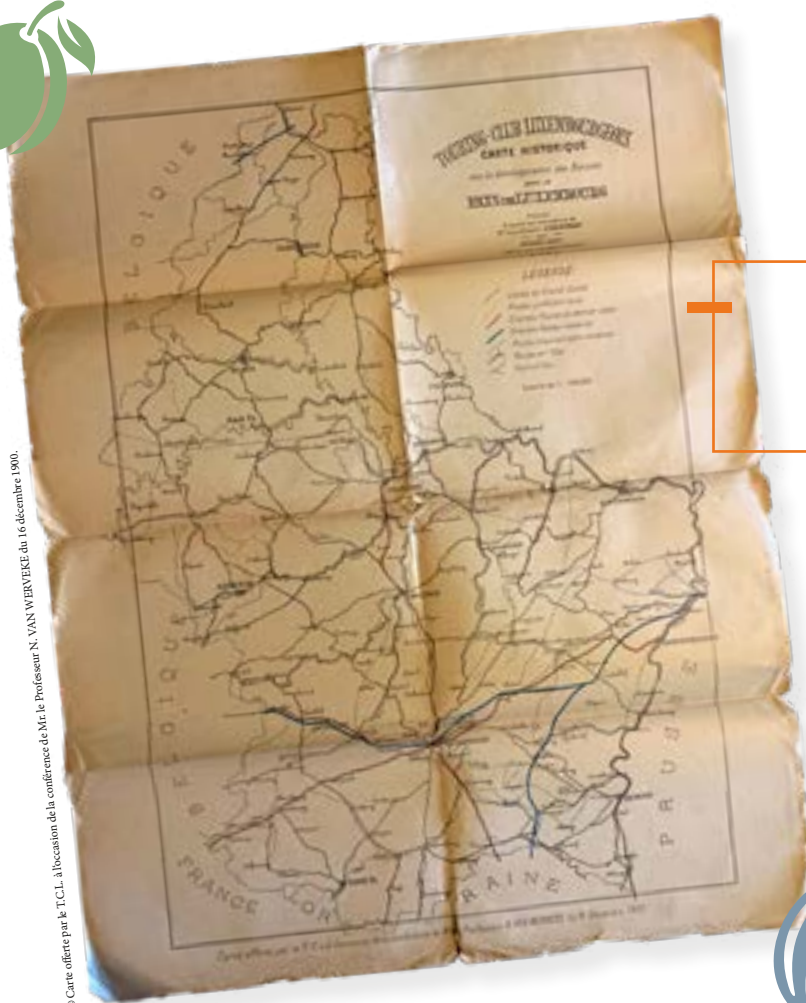
Der bedauernswerte Straßenzustand führte langsam, aber sicher auch zu einer empfindlichen Verteuerung der Lebensmittel. Anfang des 19. Jahrhunderts kostete eine Korde Holz zwischen zwei und sechs Stüber, während die Transportkosten nicht weniger als 42 Stüber betrugen! Volle zwei Tage waren nötig, um aus Ehnen oder einem anderen Moselort ein Fuder Wein zu holen.⁵

Enges und verschmutztes Wegenetz der Stadt Luxemburg

Das Wegenetz der Stadt Luxemburg hatte sich über die Jahrhunderte hinweg so gut wie nicht verändert. Die engen Gassen erlaubten kaum zweispurigen Wagenverkehr. Erst als Folge der



© Carte offerte par le TCCL à l'occasion de la conférence de M. le Professeur N. VAN WERVEKE du 16 décembre 1900.



Das Luxemburger Straßen- und Wegenetz im Jahre 1900 auf einer Karte des Touring-Club Luxemburg



Brandkatastrophe von 1556, welcher der größte Teil der damaligen Oberstadt zum Opfer fiel, wurden Philipp-, Monterey-, Chimay-, Beaumont- und Kapuzinergasse begradigt und verbreitert.⁶ Das verhinderte jedoch nicht, dass sich das Straßennetz auch weiterhin in einem bedauernswerten Zustand befand, da es an Zuständigkeiten für dessen Instandhaltung fehlte.⁷

Das 18. Jahrhundert im Zeichen der Sanierung des Straßen- und Wegenetzes

Ganz allgemein steht das 18. Jahrhundert im Zeichen der Sanierung des luxemburgischen Straßen- und Wegenetzes. Der Bau der längsten unserer Fernstraßen, die von Brüssel über Namur, Neufchâteau, Arlon und Luxemburg nach Trier führte, war im Jahr 1722 von Kaiser Karl VI. mit dem Ziel verfügt worden, den Warentransport der „Compagnie maritime d'Ostende“, darunter

auch exotische Gewürze und Lebensmittel, zu erleichtern.⁸

Das 19. Jahrhundert als „goldenes Zeitalter“ des einheimischen Straßenbaus

Die niederländische Verwaltung war es, welche ab 1815 alles daran setzte, die unter französischer Herrschaft erneut erfolgte Vernachlässigung der verkehrstechnischen Infrastruktur des Luxemburger Landes zu überwinden. Der damals wie heute überlebenswichtige Warenaustausch mit Belgien fand hauptsächlich auf der Achse Stavelot-Lüttich statt.⁹ Am 26. und 27. Oktober 1827 schließlich konnte die für eine Summe von 600.000 Gulden vollständig erneuerte, von Arlon über Martelingen, Bastogne und Marche nach Namur führende Trasse eingeweiht werden.¹⁰ Um die Mitte des 19. Jahrhunderts war schließlich ein Straßen- und Wegenetz von insgesamt 48 Landmeilen entstanden.¹¹

Der Wegezoll als wesentliche Hemmschwelle für den Straßentransport

Im 19. Jahrhundert war der Straßentransport alles andere als frei. Immer wieder musste für die zurückzulegende Strecke eine Straßennutzungsgebühr („péage“ bzw. „octroi“) entrichtet werden. Eine Ausnahme betraf die Landwirtschaft, um auf diese Weise den Brotpreis niedrig zu halten. Wegezollpflichtig waren sämtliche Gespanne sowie Postkutschen. Die Gebühr wurde entweder an jedem einzelnen der unzähligen, etwa 5 Kilometer voneinander entfernten Schlagbäume oder aber an einem der verschiedenen „octroi“-Stützpunkte an der Stadtgrenze erhoben und variierte im Jahr 1815, abhängig von der Zahl der Achsen und der Zugtiere, später vom Wagengewicht, zwischen 0,16 und 1,52 Franken. Entlang der Trierer Straße zwischen Luxemburg und Wasserbillig etwa gab es nicht weniger als sieben sogenannte „barrières“.¹²

Revolution im Lebensmitteltransport durch Eisenbahn und Kühlwagen

Mit der Einführung der Eisenbahn im Jahre 1859 stieg auch hierzulande die Möglichkeit, Lebensmittel effizienter, d. h. vor allem schneller, zu befördern. Eine wesentliche Verbesserung trat mit dem im Jahr 1868 von William Davis patentierten Kühlwagen ein. Insbesondere der Fleischindustrie wurde es nunmehr möglich, auf lebende Tiertransporte zu verzichten und ihre Produkte in größeren Mengen, vor allem aber in deutlich frischerem Zustand, zu transportieren.¹³

Das 20. Jahrhundert im Zeichen des Lebensmittelgroßhandels

Was den Lebensmitteltransport angeht, ist das 20. Jahrhundert auch hierzulande von dem allmählichen Entstehen des Lebensmittelgroßhandels geprägt. Nachdem die Sektoren der Milchwirtschaft und des Brauereiwesens Pionierarbeit in Sachen Lebensmitteltransport-Logistik geleistet hatten, entstand in den zwanziger und dreißiger Jahren überall im Land der Lebensmittelgroßhandel.¹⁴ Die Unternehmen dieses neuen Wirtschaftszweigs fungierten allesamt als Verteilerzentren des immer vielfältiger werdenden Lebensmittelangebots, darunter sogenannte „Kolonialwaren“ wie Kaffee, Tabak, Reis, Kakao, Gewürze und Tee. Vielfach verfügten sie auch über eine eigene Kaffeerösterei, Marmeladen- oder Senffabrik.

Eine weitere wesentliche Neuerung in Sachen Lebensmittelvertrieb stellte im Jahr 1951 die Gründung von Luxemburgs erstem Supermarkt in Gestalt des „Economat“ am hauptstädtischen Straßburger Platz dar.¹⁵ Diese von der Firma Leesch zu einem späteren Zeitpunkt unter dem Namen „Cactus“ in beträchtlichem Maße ausgebauten Geschäftsform sollte in der Folge ihren Teil zum Aussterben der traditionellen „Tante Emma-Läden“ beitragen.

Allerdings fehlte vorläufig noch ein wesentlicher Baustein, um die Lebensmittelrevolution in unserem Lande komplett zu machen: Frischer Fisch sowie Seefrüchte mussten vom Einzelhandel weiterhin in kleineren Mengen auf eigene Faust importiert werden, eine letzte Lücke, die das Unternehmen „La Provençale“ am 13. Oktober 1973 mit der Gründung eines Fisch- und Seefrüchtegroßhandels in Hollerich schloss.¹⁶

Fazit

Alles in allem hat unser kleiner Exkurs in die Geschichte des Lebensmitteltransports gezeigt, in welcher erheblichem Maße Handhabung und Preis einer derart empfindlichen Ware vom technischen Fortschritt einerseits und einer effizienten Verkehrsinfrastruktur andererseits abhängig sind. ■

Bibliographie

- 1 N. Van Werveke, Aperçu historique sur la voirie du pays de Luxembourg. Conférence faite à l'assemblée du T.C.L. le 16 décembre 1900, Luxembourg 1900, S.14.
- 2 Ebd. S. 22, 23.
- 3 <https://onsstad.vdl.lu> > ons_stad_23-1986_2-6
- 4 Ebd. S. 21.
- 5 Ebd. S. 23.
- 6 Ebd. S. 27.
- 7 Ebd. S. 27/28.
- 8 A. Calmes, Naissance et Débuts du Grand-Duché 1814-1830. Le Grand-Duché dans le Royaume des Pays-Bas. Coll. Histoire contemporaine du Grand-Duché de Luxembourg, Vol. 1, Luxembourg, 1971, S. 378.
- 9 A. Calmes, ebd. S. 382.
- 10 Ebd. S. 385.
- 11 Ebd. S. 388.
- 12 Ebd. S. 390.
- 13 <https://www.history.de> > Der Kühlwagen wird zum Patent angemeldet.
- 14 <https://www.industrie.lu>. Zu nennen wären in diesem Zusammenhang Unternehmen wie "Geiben & Eschbour", "Cogénal", "Algelux", "Maison François Lentz" oder "Leesch & Donven".
- 15 <https://www.worx.lu> > uploads > 2019/07 > Que reste-t-il_1999-2000_1
- 16 <https://www.provencale.lu> > notre-histoire

Dr. Jean-Paul Hoffmann

Jahrgang 1957 geboren in Luxemburg-Stadt, ist promovierter Sprachwissenschaftler und forscht zu den verschiedensten Aspekten der Geschichte der Mobilität in Luxemburg.

Autor: unbekannt, Sammlung des Verfassers



Biertransport



Die „Passerelle“ mit auf der linken Seite dem „Octroi-Häuschen“

Foto: Charles Brandebourg et fils, Sammlung des Verfassers

Der Lastwagen des Kolonialwarenunternehmens Lentz



Autor: unbekannt, Sammlung des Verfassers

Autor: unbekannt, Sammlung des Verfassers



Zollhaus für die Entrichtung des Brückengeldes in Remich

Text: Simone Beck

Fotos: Photothèque de la Ville de Luxembourg

Der Markt im Laufe der Zeit

Über einhundert Jahre alt sind einige Aufnahmen des *Stater Maart* aus den Sammlungen der Fotothek. Er inspirierte Batty Fischer 1910 und später auch Pierre Bertogne, Pol Aschman oder Théo Mey. Auch in der Literatur fand er seinen Niederschlag: in einem Abreißkalenderblatt vom 22. Oktober 1914 erklärt Batty Weber, warum man regelmäßig einen Rundgang über den Wochenmarkt machen sollte.

Simone Beck

Simone Beck ist Präsidentin der Luxemburger UNESCO-Kommission und Koordinatorin von "ons stad".



Foto: Pierre Bertogne (vers 1935) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Damals konnte man sie lebend kaufen... (um 1935)



Foto: Pol Aschman (1949) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Kraut und Rüben... (1949)

„Aber die Königin des Marktes
ist die Kartoffel.“ (Batty Weber)
(Foto: 1949)



Foto: Pol Aschmann (1949) © Photothèque de la Ville de Luxembourg



Foto: Pol Aschmann (1955) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Nachschub (1955)

Batty Weber

...außer gedrucktem Papier auch grünes Gemüse

Abreißkalender vom 22. Oktober 1914

Von Zeit zu Zeit gehe ich über den Wochenmarkt. Man muss das tun, um die Fühlung mit dem Materiellen nicht zu verlieren. Man muss sich dann und wann zu Gemüt führen, dass es außer bedrucktem Papier auch grünes Gemüse gibt und Leute, die es verkaufen wollen, möglichst teuer verkaufen. Und Eier und Butter und Hähne und Hühner und Kaninchen. Und dass alles, was da in Körben und auf Tischen liegt und in Käfigen hockt, zu nichts anderem da ist, als von uns aufgegessen zu werden. Dieses Untertauchen in die grobe Materialität des Lebens ist heilsam. Es bewahrt einen vor dem Verlust des inneren Gleichgewichts. Man kommt dabei zum Bewusstsein, dass alles im Leben schließlich den gleichen Wert hat und dass kein Federfuchser eine brave Marktfrau über die Achsel ansehen soll. (...)

Aber die Königin des Marktes ist die Kartoffel. Man reißt sich um sie, die Kartoffelpanik treibt die Preise in schwindelnde Höhen hinauf. Die Polizei zuckt die Achseln und kann nichts machen. Und ein Bäuerlein erklärt weinerlich seinen alten Stadtkunden, vor deren Haus jedes Jahr um diese Zeit sein erdfarbenes Gespann mit dem nahrhaften Knollengewächs hielt, es sei dies Jahr im ganzen Dorf keine Kartoffel gewachsen. Und dabei überschlägt der Schlaue, wieviel Zwanzigmarkstücke mehr er in die Truhe legen kann, wenn er seinen Vorrat ein wenig später los schlägt. (...)

battyweber.uni.lu



Damit alles seine Richtigkeit hat
(1935)



Foto: Pierre Bertognot (vers 1935) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Was es da wohl
Gutes gibt? (1938)



Foto: Baty Fischer (1938) © Photothèque de la Ville de Luxembourg



Foto: Baty Fischer 1910 © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Zeit für eine
kleine Unterhaltung
(1940)



Foto: Autor unbekannt (1940) © Photothèque de la Ville de Luxembourg



Foto: Pierre Bergogne (vers 1935) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Der Blumenmarkt
(1935)



A TABLE! - UN DEN DËSCH!



Mit Schürze und
Sonnenschirm (1910)

Foto: Autor unbekannt (1959) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Nach der Schlacht (1959)



De l'épicerie de quartier au supermarché

Au cours de la seconde moitié du 20^e siècle, le commerce alimentaire de détail change de fond en comble. Libre-service, produits préemballés et hypermarchés révolutionnent notre façon de consommer. Inévitablement, la ville subit l'impact de ces changements. Les centres commerciaux, de plus en plus grands, s'installent en périphérie, souvent même dans des communes voisines, tandis que les épiceries de quartier ferment les unes après les autres.

Au temps de l'épicerie

Au début des années 1960, le Luxembourg comptait quelque 2.000 épiceries qui approvisionnaient alors 90.000 ménages. Ces boutiques – en milieu rural souvent jumelées à un café – ressemblaient à de véritables cavernes d'Ali Baba et vendaient de tout. Sur les étagères s'empilaient boîtes à conserves, paquets de produits et bocaux divers. Dans des pots et des sacs s'entassaient les denrées vendues en vrac et au poids : riz, légumes et fruits secs, sucre, sel, poivre, café et cacao, ou encore chicorée. L'épicier ou l'épicière se tenait derrière le comptoir sur lequel trônaient la caisse enregistreuse et la balance à deux plateaux. La ménagère remettait sa liste d'emplettes, ensuite l'épicier ou l'épicière parcourait les rayons, puisait avec des louches et des pelles, remplissait les pochons et sachets de provisions. Faire ses courses dans les petits commerces était un moment convivial. À l'épicerie du coin, tout comme chez le boulanger ou le boucher, on apprenait les nouvelles du quartier. L'inconvénient était que cela prenait beaucoup de temps et s'ajoutait aux nombreuses autres corvées ménagères d'une mère de famille. Aussi envoyait-on souvent les enfants faire les courses. Dans « Stater Stëbs », le récit de sa jeunesse au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale, Raymond Schaack, se souvient de cette ingrate corvée : « Déi eenzeg Epicerie war ënnen an der Dahliestrooss, dat waren d'Fecks. Si haten de ganze Véierel an der Konn an hunn zolidd vun

deem Monopol profitéiert. Éiweg stoungen d'Leit bal bis zur Dier eraus an et huet mech all Kéier gegrujelt, wa meng Mamm mech akafe geschéckt huet. [...] Dat Schlëmmst awer war dobäi, datt d'Madame Feck [...] d'Kanner, déi akafe koumen, reegelméisseg 'iwwersinn' huet. Esou konnt een dann eng hallef Stonn do stoen, éier een un d'Rei kouw“.

Sans réfrigérateur pour conserver les aliments, il fallait s'approvisionner chaque jour et en petites quantités. Dans les petites épiceries, l'hygiène alimentaire n'était pas toujours au rendez-vous. Pourtant, à une époque encore sans cellophane et emballage sous vide, les clients se souciaient peu des questions sanitaires. Le véritable enjeu était le prix. On reprochait au commerce de détail de vendre trop cher.

L'arrivée des supermarchés

La situation change après la Deuxième Guerre mondiale, au cours d'une période de forte croissance économique qu'on a parfois appelée les « Trente Glorieuses ». Entre 1945 et 1970, le niveau de vie d'une majorité de Luxembourgeois s'est fortement amélioré. Au quotidien, cette récente prospérité se traduit par l'acquisition de biens de consommation toujours plus nombreux. De plus en plus de familles accèdent au confort moderne. En 1963, déjà plus de la moitié des ménages disposent d'un réfrigérateur qui permet de tenir les



Épicerie vers 1955

aliments au frais et dispense la ménagère d'aller à la petite épicerie du coin chaque jour. Les modes de vie changent et le commerce s'adapte à cette transformation. Le nombre d'épiceries recule de 2.200 en 1957 à 730 en 1979. À leur place apparaissent les grandes surfaces de distribution. En 1979 le pays compte 33 grandes surfaces (plus de 400 m²) dont 3 hypermarchés (plus de 2.500 m²). Au supermarché, la ménagère peut réaliser la plus grande partie de ses achats dans un seul endroit et généralement pour toute la semaine. Plus besoin de courir à droite et à gauche. Elle y gagne en temps, mais le contact personnel avec le vendeur disparaît. Précurseur, le supermarché Economat ouvre ses portes en 1952 dans le quartier de la gare. Quatre ans plus tard, en 1956, la Coopérative s'installe à Bonnevoie. En 1967, Paul et Alfred Leesch, descendants d'une famille d'épiciers implantée rue de Strasbourg, fondent la chaîne de supermarchés Cactus, avec un premier magasin à Bereldange, à la lisière de la capitale. Les deux frères s'inspirent de l'*american way of life* et prennent les supermarchés américains comme modèle.

Un certain nombre d'épiceries traditionnelles réagissent et essaient de suivre l'évolution en reprenant à leur compte certaines innovations. En février 1965, Madame René Gillen ouvre le premier magasin « D.P.G. », c.-à-d. « Alimentation, Détail au Prix de Gros » à Luxembourg-ville, dans l'avenue Scheffer, prenant explicitement

exemple sur Leclerc en France et Aldi en Allemagne. Son mari (société patriarcale oblige !) explique : „Wir verzichten bewusst auf jeden Luxus, der die Unkosten steigert, die ja letzten Endes immer der Käufer tragen muss. [...] Die Päckchen mit den Waren werden aufgerissen, bei Kisten der Deckel abgehoben, so hingestellt, und der Kunde kann sich bedienen. [...] Das alles bringt Personalsparnis [...]“. À la place de Nancy en 1967, Mme Elisabeth Spautz, qui possède depuis 14 ans une épicerie, agrandit son établissement et le transforme en « MIGROLUX-Self-Service ». Les exemples sont légion. Mais l'heure est à la concentration et à l'exode vers la périphérie. Une fois de plus l'évolution du commerce de détail suit celle de la société luxembourgeoise en général.

Centre commercial contre centre-ville

Dans les années 1960 et 1970, le nombre de voitures augmente de manière fulgurante. La motorisation massive des Luxembourgeois va modifier la structure du commerce de détail. Difficilement accessibles en voiture, les commerces du centre-ville perdent de leur attrait. Les difficultés de stationnement dissuadent plus d'un client. Des grands supermarchés qui offrent des places de parking gratuites et déclinent une gamme de produits jusqu'alors inédits sont construits « au vert », dans la campagne proche. Le centre commercial Le centre commercial (*City*) Concorde de Bertrange commence son activité le 9 mai 1974. Il



Photo: Theo Mey (1967) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Personnel du premier Supermarché Cactus à Bereldange lors de son ouverture en 1967

regroupe 12 commerces sur une surface de vente de 10.000 m². Le centre commercial *La Belle Étoile* avec 21 magasins et 23.000 m² est construit la même année sur le territoire de la commune de Strassen. *La Belle Étoile* est alors le mastodonte de la grande distribution luxembourgeoise. Outre un supermarché Cactus avec 21 caisses enregistreuses, il abrite deux autres grandes surfaces de vente : l'entreprise française de meubles Conforama et le magasin de vêtements Modessa. L'intérieur du centre commercial peut accueillir jusqu'à 100.000 personnes tandis que le parking offre des emplacements pour 1.100 voitures.

La multiplication des grandes surfaces suscite l'opposition farouche des fédérations des commerçants et des artisans. La Ville de Luxembourg réagit en construisant des parkings souterrains et en aménageant une zone piétonne. Le premier parc de stationnement couvert est bâti en 1975 dans le quartier de la Gare, rue Glesener, et les deux parkings souterrains Aldringen et Knuedler sont mis en service en 1977 et 1979. La Grand-Rue et les rues adjacentes deviennent piétonnes en 1979. Le piéton, mais avant tout le consommateur, redevient roi dans les rues commerçantes du centre-ville.

Guy Thewes

est directeur des 2 Musées de la Ville de Luxembourg. En 2013, il a conçu avec André Linden l'exposition « Shop Shop Shop. Un voyage à travers l'histoire du commerce à Luxembourg » au Lëtzebuerg City Museum. Il a vécu son enfance dans une pâtisserie de la Grand-Rue.

Bibliographie

- 1 d'Lëtzebuurger Land, 16.03.1979, p. 8.
- 2 Schaack, Raymond, Stater Stëbs, Luxembourg, Éditions Saint-Paul, 1995, S. 25-26.
- 3 Statistiques historiques 1839-1989, Luxembourg, Statec, 1990, p. 472.
- 4 d'Lëtzebuurger Land, 31.08.1979, p. 1.
- 5 d'handwierk, 1985, n° 10-11, p. 223.
- 6 Luxemburger Wort, 20.03.1967.
- 7 Thewes, Guy, Einkaufen mit dem Caddie – Shoppingcenter gegen Innenstadt, in: Pauly, Michel, Die Geschichte der Stadt Luxemburg in 99 Objekten, Luxembourg, Cappybarabooks, 2022, p. 382-385.
- 8 Shop Shop Shop. Un voyage à travers l'histoire du commerce à Luxembourg, Luxembourg, Musée d'Histoire de la Ville de Luxembourg, 2013, p. 49.

Coopérative des cheminots
à Bonnevoie vers 1960



Photo: Tony Krier (vers 1960) © Photographique de la Ville de Luxembourg



Premier Supermarché Cactus
à Bereldange ouvert en 1967



Photo: Theo Mey (1967) © Photographique de la Ville de Luxembourg

Text: Bibi Wintersdorf

Luxemburg – Von Kniddelen und Träipen zu Pizza und Sushi

***Zwischen „Mir wëlle bleiwe, wat mir sinn“
und „Auf zu neuen Ufern“***

Essen – mehr als nur Nahrung für den Körper ist es Nahrung für die Seele. Es liefert die Kraft, mit der wir uns durch Raum und Zeit bewegen und ruft Erinnerungen wach, die tief in uns verwurzelt sind. Es gibt kaum eine stärkere sensorische Erfahrung als den Geschmack, der so eng mit Emotionen und Erinnerungen verbunden ist. Jeder Bissen, jedes Aroma kann uns zu einem bestimmten Moment, einem Ort oder einer geliebten Person zurückführen.

Vor diesem Hintergrund denke ich oft an die warmen Sommertage meiner Kindheit zurück. Wenn ich nach einem ausgelassenen Tag des Spielens durch die Tür trat und der vertraute Duft aus der Küche meiner Mutter mir entgegenströmte, war das definitiv „zu Hause“. Die kalorienreiche, herzhaft luxemburgische Küche der 1960er und 70er Jahre, mit reichlich Butter, war echtes Soulfood. Doch in den letzten Jahrzehnten haben Globalisierung und kulturelle Verschmelzungen unsere Essgewohnheiten stark beeinflusst und verändert.

Ist die traditionelle luxemburgische Küche dabei, verloren zu gehen, oder hat sie sich lediglich neu definiert?

Globalisierung auf dem Teller

Durch seine strategische Lage mitten in Europa war das Großherzogtum häufig der Schauplatz von Machtwechseln. Spanier, Franzosen, Belgier, Österreicher – sie alle hinterließen ihre Spuren, einschließlich ihrer kulinarischen Eigenheiten. Die französische Affinität zu Saucen und Pasteten, die robusten deutschen Eintöpfe und Würste und vielleicht die belgische Liebe zu Schokolade und

Bier – all das verschmolz zu einer reichen Genusslandschaft, die heute das kulinarische Erbe Luxemburgs ausmacht.

Der "Kuddelfleck", zum Beispiel, panierte Kutteln mit leicht tomatierter Sauce, findet sich quasi identisch in Lyon (wobei die Luxemburger Variante nicht paniert und in einer leichten Tomatensauce mit Gürkchen und Erbsen serviert wird). Unser „Sauermous“ oder auch „Choucroute“, bekannt aus dem Elsass, ist in Österreich als warmes Sauerkraut oder als kalter Krautsalat beliebt. Die „Mielkniddelen“, in Luxemburg adaptiert, finden sich auch in Österreich und Tschechien. Und der „Kallefskapp“ kommt sowohl in Luxemburg als auch bei unseren französischen Nachbarn auf den Teller.

In der Vergangenheit waren die luxemburgische Landwirtschaft und die Stahlindustrie mit ihren Minen prägende Wirtschaftszweige des Landes. Die traditionellen Gerichte wie „Judd mat Gaardebounen“ (geräucherter Schweinenacken mit Bohnen), „Stäerzele mat Speck“ (Buchweizenklöße mit Speck), „Gebootschte Gromperen am Schmalz“ (in Schmalz knusprig gebratene Kar-



Bouneschlupp

toffeln), "Tierteg" (in der Pfanne gebratene Reste von Sauerkraut, Kartoffeln und Schweinefleisch), „Hierekuuscht“ (Leberwurst), „Gehäck“ (Fleischgericht aus Innereien, wie Lunge, Herz, Leber ...), „Gromperekichelcher“ (Kartoffelküchlein) und „Bouneschlupp“ (Bohnensuppe) reflektieren das. Früher wurde nicht nur alles vom Tier verwendet (die frühe Art von „no waste“), sondern auch so gekocht und gegessen, dass die schwer arbeitende Landbevölkerung den ganzen Tag davon zehren konnte. Der heutige *Homo bürologicus* hat kaum den Kalorienverbrauch, den damalige Bauern, Gruben- oder Schmelzarbeiter hatten.

In den letzten Jahrzehnten ist Luxemburg durch seine strategische Position und offene Wirtschaft erneut zu einem Schmelztiegel verschiedener Kulturen geworden. Mit der wachsenden internationalen Gemeinschaft sind auch neue gastronomische Einflüsse in das Land gekommen. Kurioserweise ist aber auch und gerade bei den „Zugezogenen“ das Interesse an der traditionellen luxemburgischen Küche sehr groß.

Wo früher Kniddelen und Träipen dominierten, gehören heute Pizza, Sushi und andere internatio-

nale Spezialitäten in luxemburgischen Haushalten zum Menü. Während die Restaurants früher vor allem am Samstagabend und Sonntagmittag rappellvoll waren, führte eine Veränderung im Lebensstil seit den 1980er Jahren – insbesondere durch die Zunahme der Erwerbsbeteiligung von Frauen – zur Einführung von Tagesmenüs in vielen Lokalen. Diese Neuerung machte es möglich, auch unter der Woche die Freuden eines Restaurantbesuchs zu genießen.

Dem Wandel unserer Konsumgewohnheiten folgte logischerweise eine Anpassung und Erweiterung des Angebotes. In den vergangenen zehn bis zwanzig Jahren hat sich in Luxemburgs gastronomischer Szene eine deutliche Veränderung vollzogen. Während es früher vorwiegend lokale Restaurants gab, locken heute Sushi-Bars, Tapas-Restaurants und andere internationale Gourmettempel. Die Anzahl der italienischen Restaurants – die, bedingt durch die vielen Gastarbeiter, ohnehin zu den ersten gehörten, die es in großer Zahl hier gab – hat sich in den letzten zwanzig Jahren fast verdreifacht, während beispielsweise asiatische Lokale um über 150 Prozent zugenommen haben.



Die kulinarischen Vorlieben eines Landes reflektieren dessen kulturelle, soziale und wirtschaftliche Entwicklung. Mit der fortschreitenden Internationalisierung Luxemburgs wird auch seine Gastronomie weiter geprägt und transformiert. Man könnte argumentieren, dass diese Veränderung der Essgewohnheiten eine Gefahr für die kulinarische Identität Luxemburgs darstellt. Doch Kulturen sind ständig im Wandel. Anstatt den Verlust der traditionellen Küche zu beklagen, sollten wir die Möglichkeit feiern, dass Luxemburg eine kulinarische Fusion erlebt, in der alte und neue Einflüsse koexistieren.

Kunst, Kultur und Küche

In diesem Herbst lenken zwei bemerkenswerte Ausstellungen in Luxemburg den Blick auf das Thema. „Hors-d'œuvre" im Cercle Cité beschäftigt sich mit der Kunst und Ästhetik des Essens, während „All you can eat" im Lëtzebuerg City Museum die sozialen und kulturellen Aspekte von Nahrung untersucht und wie diese unsere Beziehung zum Essen geprägt haben. Beide Ausstellungen setzen sich kritisch mit unserer Esskultur auseinander und werfen Fragen zu Themen wie Konsum, Nachhaltigkeit und Gesundheit auf. Die Ausstellungen laden dazu ein, über den Tellerrand hinauszuschauen und zu erkennen, dass Essen stets ein Spiegel der Gesellschaft ist, in der

es serviert wird. Mehr darüber in der diesjährigen November-Ausgabe von KACHEN – das Magazin ist Partner beider Ausstellungen!

Die Zukunft der luxemburgischen Küche

Es gibt Bestrebungen, die traditionelle Küche zu bewahren. Von Kochkursen, die alte Rezepte wiederbeleben, bis hin zu lokalen Festivals, die die traditionelle luxemburgische Küche feiern – das Land ist bemüht, sein kulinarisches Erbe zu erhalten und gleichzeitig neue Geschmacksrichtungen zu integrieren.

Inmitten dieser Entwicklung steht das KACHEN-Magazin seit fast zehn Jahren dafür, wie man Traditionen bewahrt und sich gleichzeitig der Moderne öffnet. Als einzige kulinarische Publikation des Landes widmet es sich der Erhaltung und Feier der luxemburgischen Küche, bringt aber gleichzeitig frische, moderne Ansichten und Rezepte in die Haushalte der Luxemburger. Damit leistet KACHEN einen wichtigen Beitrag zur Bewahrung und Weiterentwicklung der luxemburgischen Gastronomie.

Kniddelen oder Sushi?

Die Frage ist nicht, ob Kniddelen besser sind als Sushi oder ob Hummus und Falafel die Bouneschlupp



Kniddelen

Foto und ©: Kachen Magazin

ersetzen können. Die Frage ist, wie wir als Nation wachsen und uns verändern und dabei gleichzeitig unsere reiche Vergangenheit ehren und schätzen können. Denn, egal ob traditionell oder modern, Essen bleibt ein zentrales Element unserer Identität, das uns vereint und zugleich weiter vorantreibt. Die Herausforderung und die Schönheit liegen darin, dieses Erbe auf der einen Seite zu bewahren und auf der anderen Seite offen für Neues zu sein.

Während wir also unsere Gabeln in das Mosaik der modernen, globalisierten Küche tauchen, erinnern wir uns daran, dass jeder Bissen eine Geschichte erzählt – eine Geschichte von Veränderung, Anpassung und letztendlich von Überleben. Die Küche Luxemburgs ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie Tradition und Moderne sich

nicht gegenseitig ausschließen, sondern ein harmonisches Ganzes bilden können. Mit einem genussvollen Lächeln können wir also sagen: Prost auf die Reise, auf das Alte, das Neue und alles dazwischen! Denn in der Fusion der Aromen, in der Mischung der Geschmäcker finden wir letztendlich die Essenz dessen, was es bedeutet, menschlich zu sein. ■■■

Bibi Wintersdorf

ist Autorin der historischen Bücherreihe „Luxemburg in den 50/60/70/80er Jahren“, für die sie mit mehreren Preisen ausgezeichnet wurde, sowie des Kochbuchs KACHEN, in dem sie vor allem ihre eigenen Familienrezepte festhielt. Das Buch inspirierte sie 2014 zur Gründung von Luxemburgs einzigem Food- und Lifestyle-Magazin KACHEN, das sie bis heute als Chefredakteurin leitet.

Texte: Robert L. Philippart

Le banquet scelle un moment exceptionnel de la vie.

„Maja, 't gouf Baurenträipen,
't gouf Liewerknidd'len, Kuddelfleck an och Gehäcks.
Duerno, fir de Mo ze stäipen,
en Huesenziwwi, Fierkelsjelli, 't gouf ze fräcks.
Duerno, 't gouf Gardebounen,
Judd, Quetschentart, gekachte Kéis a Bouneschlupp.
Souguer goufen't Melounen, echt Kaffisbounen an een Zoossisswupp“.

[Texte Auguste Donnen (1885-1956) sur la mélodie de « Zaza » de René De Buxeuil (1881-1959)]



Les repas festifs, comme actes éminemment sociaux, ont un effet structurant sur la vie et en marquent les grands moments, de la naissance aux cérémonies d'enterrement, en passant par les anniversaires, la célébration de réussites, du mariage, du passage à la retraite. Ils n'ont pas toujours le caractère de l'agape recherchant l'amitié dénuée de tout intérêt et le partage alimentaire. Ils servent souvent à l'autocélébration, expriment la vanité, recherchent l'intérêt économique, social ou politique. Mais avant tout, ils marquent des moments exceptionnels de la vie.

Les cartes de menus festifs conservées dans la collection éphémère de la Bibliothèque nationale rappellent la culture gastronomique des grands restaurants de la capitale, mais également des fêtes de familles bourgeoises, des déjeuners officiels du Gouvernement ou du monde diplomatique. Ils révèlent qu'à Luxembourg, la consommation gastronomique se fonde bien sur un pouvoir d'achat élevé et une vaste connaissance culturelle de la cuisine internationale. Les acteurs économiques du XIXe siècle bénéficiaient de l'expérience de voyages d'affaires dans le monde entier. Nous excluons ici la culture de l'apéritif, très ancienne et qui mériterait une étude à part.

Le homard, les écrevisses et les huîtres, le caviar et les crevettes sont considérés comme les

plus grandes délicatesses. Les cartes de menus révèlent que le Luxembourg reste un pays proche de la mer. En 1876, la *Restauration Schmitz* à la rue Beaumont et le *Restaurant français* de Joseph Auburtin, au Boulevard Royal, servaient des crustacés et *L'entreprise de dîners et soupers* de Jean Dousseau (rue Philippe II) vendait des truffes et du caviar, sa spécialité étant les huîtres, les dindes, les poulardes, les pintades, les perdrix, le chevreuil, les aspics de foie gras, les fruits exotiques (ananas, bananes et mandarines). En face de la gare, l'*Hôtel des voyageurs* proposait en 1888 tous les jours des huîtres d'Ostende.

Pour célébrer la fête nationale française en 1885, la *Taverne Van Moer* (32, Grand-Rue) proposait un menu à 5 services. La carte présentait 9 plats différents, dont de la salade de homard, des écrevisses, des sardines à l'huile et des beefsteaks. En 1929, le restaurant *An der Stuff* (rue des Capucins) proposait pour la fête française deux menus avec chaque fois trois plats et desserts. Ceux qui n'y auraient pas trouvé leur plaisir, pouvaient commander du caviar, des huîtres, du foie gras, du homard à l'américaine, des truites, des soles ou tout simplement de la soupe à l'oignon.

Les menus du dimanche, des jours de fêtes, prennent une nouvelle ampleur depuis l'instauration en 1913 du repos dominical. Le dimanche allait devenir la journée d'or pour la gastronomie.

Cochon de lait préparé pour un buffet



Photo: Tony Krier (1963) © Photographie de la Ville de Luxembourg

En 1914, l'*Hôtel de Paris* (Place de Paris) proposa le dimanche deux menus pour l'équivalent de 8 % du salaire d'un ouvrier. En plus du budget, il fallait également disposer du temps pour déguster jusqu'à 6 plats avec du barbeau, de l'épaule de mouton, une poularde de Bruxelles. Le menu du dimanche, en 1923, à la brasserie-restaurant Hippert (Grand-Rue) proposait 4 plats avec du merlan frit, du tournedos grillé et glace panachée. Le dîner concert du soir proposa de la mousse de foie gras, un consommé, du saumon grillé, du poulet sauté, du râble de lièvre et un soufflet Palmyre. Pour les membres du Casino de Luxembourg (rue Notre-Dame), le menu dominical n'était pas moins copieux. La carte du restaurant du Casino proposait à sa clientèle quelque 42 plats différents. Les mets furent regroupés en spécialités, plats du jour, plats régionaux et locaux, autres spécialités et desserts du jour.

Ce fut l'époque dorée des sauces et des pâtisseries. Les menus comptaient jusqu'à 7 services, un plat pouvant être composé de 11 mets différents. Le réveillon de la Saint-Sylvestre l'emporte par le nombre de plats, comme le repas doit s'étaler jusqu'à minuit.

Les déjeuners ou dîners offerts par le Gouvernement n'englobent généralement que trois services.

Nouvelle cuisine et brunch

À la suite de l'avancée de « la nouvelle cuisine » apparue en 1973 sous l'impulsion des critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau, la tendance va à trois plats au lieu de quatre. On constate que les crustacés, huîtres, langoustines et homards, les turbotins et les soles, le saumon, continuent à figurer en entrée, qu'une crème

Au Restaurant « An der Stuff – Bei Schulzen August »

ou un consommé servent d'entremets. Le veau, la selle de chevreuil ou d'agneau, la langue braisée, le filet de bœuf, des cailles, le foie gras, la poularde, la pintade, le faisan et le canard composent souvent les plats principaux des menus. Notons que le consommé de tortue déjà servi en 1897 disparaîtra des menus dès 1981 suite à la signature de la convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction.

Le plateau de fromage et le plateau de jambon d'Ardenne clôturent certains repas festifs, la soupe à l'oignon étant servie à partir de minuit lors des grands bals. Les desserts représentent en général un art à part, avec bombe glacée, soufflé au kirsch, pièce montée, parfait au rhum, omelette norvégienne, café glacé, glaces et sorbets. Le biscuit ou la glace « Agneau pascal » clôture le repas de famille pour la première communion, alors que le « Bamkuch » est indissociable des repas de noces. Le café et ses mignardises s'accompagne de liqueurs, eaux-de-vie, cognacs, vieux marc et cigares.

Ces plats festifs sont arrosés de vins de la Champagne, de la Moselle luxembourgeoise, de la Sarre, de Bordeaux et de la Bourgogne, de bières allemandes (du temps de l'Union douanière avec l'Allemagne (1842-1918), puis des bières locales de la Ville de Luxembourg.

Par leurs voyages de loisirs, les Luxembourgeois connaissent dès les années 1960 le « brunch » : [...] *„Dieses Mittelding zwischen Frühstück und Lunch, das in den Nachbarländern so beliebt ist, kann ausgiebig sein; man nimmt es in den späten Vormittagsstunden zu sich und erspart damit das Mittagessen. Auf diese Weise hat man auch noch gleichzeitig für die schlanke Linie gesorgt [...].“* L'Aérogolf Sheraton innova avec le « Family Brunch » en 1982. Cette offre s'adressait aux parents dont les enfants profitaient de réductions et de dessins animés. Le brunch fut proposé par les établissements vivant d'une clientèle d'affaires ou de grands flux de passage en semaine, mais absente le dimanche : l'Hôtel Aérogolf Sheraton, l'Hôtel Intercontinental (Dommeldange), le « Neie Buffel » à la gare centrale.

Dr Robert L. Philippart

UNESCO Site Manager au
Ministère de la Culture,
conseiller communal.



Photo: Pol Aschman © Photothèque de la Ville de Luxembourg

Bibliographie

- Aérogolf Sheraton Hotel, in *d'Letzeburger Land*, 1er octobre 1982, N° 39, Luxembourg, p. 18.
- Ferienzeit, in *Luxemburger Wort*, 17 juin 1969, N° 168, Luxembourg, 1969, p. 19.
- Bal français, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 28 décembre 1929, N° 362/363, Luxembourg, 1929, p. 4.
- Bibliothèque Nationale du Luxembourg, collection éphémère, menus.
- Brasserie-restaurant Hippert in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 15 décembre 1923, N° 349, Luxembourg, p. 4.
- Convention de Washington <https://www.reunion.developpement-durable.gouv.fr/convention-de-washington-cites-r177.html> (consulté le 15 juillet 2023)
- Dépôt d'huîtres d'Ostende, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 19 novembre 1876, N° 312, Luxembourg, 1876, p. 4.
- Dousseau Johann, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 28 janvier 1904, N° 23, Luxembourg, 1904, p. 4.
- PHILIPPART, Robert, *L. Hôtels, Cafés, restaurants de la Belle Epoque*, Luxembourg, 2018.
- Huîtres d'Ostende chez Auburtin, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 24 décembre 1876, N° 356/357 Luxembourg, 1876, p. 3.
- Restaurant du petit Vatel, 8 rue Genistre, in *L'Indépendance luxembourgeoise*, 23 juillet 1897, N° 204.
- Taverne van Moer, in *Luxemburger Wort*, 10 juillet 1885, N° 191, Luxembourg, 1885, p. 4.



Fête à l'occasion des 10 ans de Lydie Polfer
au poste de maire de la Ville de Luxembourg



Photo: Roland Miny (1992) © Photodisque de la Ville de Luxembourg

Restaurant de
l'Hôtel Brasseur



Collection: Henri Kugener © Photodisque de la Ville de Luxembourg

Text: Sam Mersch

Kraider, Geessen a Fësch ... Uerts- a Stroossennimm an der Stad mat engem Bezuch op d'Ernierung

Uerts- a Stroossennimm si Markere vun der lokaler Identitéit. Se sinn dacks en Indicateur vu lokale sozialen, ekonomeschen a politeschen Tendenzen a sinn doduerch e Spigel an d'Vergaangenheet. D'Ernierung war grad an der mëttelalterlecher Zäit ee vun deene wichtegsten ekonomeschen Trägeren a soziale Kohäsionspunkten, esou datt och d'essen a säi Verschaffen op déi eng oder aner Manéier an den Nimm optaucht.



Nimm als Kulturierwen

Nimm sinn identitéitsdroend an droen domat zu enger Kulturkohäsion bäi. Et ass net nëmmen déi individuell Identitéit, mee déi kollektiv Identitéit, déi d'Uertsnimm an domadder och d'Flouer- a Stroossennimm zum Kulturierwe maachen.¹ Se erméiglechen eng Participatioun vum Raum, en Deelee vu Plaz a Sprooch(-konzept) a sinn doniewent Träger vun der *mémoire culturelle*.² Well se dës Erënnerungen un d'Benotzung vun enger Plaz vu fréier droen, si se och eng potenziell Quell fir d'Geschicht vum mënschlechen Ëmgang mam Raum, wéi en erlieft ginn ass a wéi de Mënsch de Raum (an d'Natur) fir sech benotzt huet. Dësen Notze war primär pragmatesch ausgeluecht, esou datt vill Flouernimm op eng Agrarwirtschaft hiweisen (wéi zum Beispill *um ale Päschen* op der Cloche d'Or, oder *an der wäisser Uecht* zu Hollerech).³ Eeler Stroossennimm hunn dacks eng Referenz op d'Handwierk, dat an deene Stroosse prevalent

war (*Millegässel* oder *Millestrooss*), oder och nach op wichteg Bauwierker (*Kierchegässel*, *Neipuerts-gaass*).

Planzeproduktioun

Wann et ëm d'Ernierungsproduktioun geet, da léisst sech tendenziell d'Kultivéiere vu Planzen am beschten an den Nimm nowiesen. Hei ass awer ze constatéieren, datt Lännereie virun allem dono benannt sinn, datt se fir eng Felderwirtschaft benotzt gi sinn, den Numm awer net hiergëtt, ëm wat fir Planzen et sech gehandelt huet. D'Benennung vu konkreete Planzenarten ass am Land vergläichsweis kleng (am Verglach zu allen anere Plazen, déi op eng Agrarproduktioun hiweisen).⁴ Wa Planzen ernimmt sinn, da virun allem an de Flouernimm, mat enger primärer Referenz op Kärenzorten, virun allem op de Weess, deen och als besteierbaart Gutt immanent wichteg war.⁵ Dat weist, datt et sech hei an éischter Linn ëm Subsis-



Foto: Marcel Schneider (1986) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

D'Neipuert 1871

Landstécker um Rand
vun engem Siidlungskär ...
De Kierchbierg 1986

tenzwirtschaft gehandelt huet an e Profit just du-
durch en Iwwerschoss an der Produktioun erreecht
konnt ginn.

An der Stad Lëtzebuerg ginn et keng direkt a kon-
kreet Indikatiounen, wéi eng Kären als Subsistenz
ugeplant gi sinn, wann ee Stécker wéi *bei der*
wäisser Uecht (Belair) ewechléisst, wou d'Faarf
eventuell op de Weess verweise kéint.⁶ D'*wäiss*
Uecht kënnt awer och zu Hollerech vir, doniewent
awer och *op der grousser Uecht* zu Bouneweg.
Uechte ware Landstécker, déi um Rand vun en-
gem Siidlungskär ze fanne waren a schonn a fréier
Zäit eng gewësse Relevanz als Feldwirtschaftsland
haten.⁷ Aus linguistescher Siicht ass wuel dovun
auszegoen, datt den Numm schonn am fréie Mët-
telalter benotzt ginn ass, och wann dat net du-
durch historesch Quellen nozevollzéien ass.

Doniewent si Lännereien, fir Planzen drop ze zil-
len, dacks no der Gréisst oder Form vum Stéck

benannt ginn. Bei *Siwemuergen* oder *an den zéng*
Muergen (Zéisseng) ass zum Beispill e Stéck Land
bezechent, dat vun enger Persoun a siwe resp.
zéng Moienter (an enger pre-industrieller Zäit)
beakert konnt ginn. Den Aker selwer, sou wéi a
Krommenaker (Belair), ass dobäi dacks no senger
Form oder Qualitéit benannt ginn. D'Wuert *Aker*
selwer ass zwar am moderne Lëtzebuergesch net
méi geleeft, mee et huet awer Spueren an der
indogermanescher Sproochefamill hannerlooss,
wou et primär ëmmer e Land bezechent, dat ge-
duecht war, fir Planzen drop ze zillen (op Algrii-
chesch *agrós* a Laténgesch *ager*, vun deem och
d'Wuert Agrikultur staamt).⁸

Méi rezent si Bildunge mam Adjektiv *laang*. Se
verweisen ëmmer op d'längelzeg Form vun en-
gem Stéck Land, esou wéi an *op Laangert*, *laang*
Laangert (Hollerech) a *Laangfeld* (Hamm). Ge-
mengt ass hei net eng natierlech Längt, mee d'Tat-
saach, datt et sech ëm Land gehandelt huet, dat



1911: Wéi Zéisseng nach en Duerf war

Foto: Onbekannt (1911) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

an den zéng Muergen, am Brill, am grouse Päschen (Zéisseng), Auszug aus dem Geoportail (geoportail.lu)



geplout ginn ass. An enger Zäit, an där maximal ee Béisch virun de Plou gespaant war, war et méi einfach, eng gutt Längt ze plouen an dann eréischt ze dréien. Datt et sech net rigid ëm d'natierlech Form vun engem Stéck handelt, weisen Nimm wéi *an de kromme Längten* (Beggen-Walfer), déi e laanggezunnent Stéck beschreiwen, och wann et liicht an der Kéier läit.

Semi-Pastoralismus an anert Véi

D'Déierenhaltung ass e Motiv, dat duerch manner an den Nimm ze fannen ass. Op eenzele Plazen, sou wéi *um Kéibierg* (Neiduerf), gëtt et eng direkt Referenz op eenzel Zuuchtdéieren. An deene meeschte Fäll, virun allem fir d'Stad Lëtzebuerg, ass awer just d'Tatsaach, datt e Land geholl ginn ass, fir Véi drop ze dreien, ernimmt. *Op der Heed* (Cents) oder *am Jongepäschen* (Hollerech) bezeechen e Land, dat primär geduecht war, fir Déieren drop ze halen. D'Heed bezeechent vu senger Etymologie hier e Land, dat net mat Planze bebaut ass an dat och soss keng kulturell Funktioun huet, esou datt et sech gutt ubitt, Déieren drop grasen ze loosse.⁹ D'Päschen, sou wéi *am grouse Päschen* (Zéisseng), si well aus dem Laténgesche geléint (*vu pascuum*), wou se och scho Weedplaze bezeechent hunn. Doniewent sinn och Brillen, wéi *am Brill* (Zéisseng), scho fréi fir d'Fiddere

vun Déiere benotzt ginn. D'Etymologie suggeréiert e galleschen (kelteschen) Ursprung, mee et huet do e klenge ofgegrenztent Areal bezeechent. Spéider hu Plazen esou en Numm kritt, wa se ganz säfteg waren an doduerch finanziell méi interessant.¹⁰

Datt esou Plaze mat Referenz op Weedwirtschaft dacks net no beim Duerf louchen, niewent der Tendenz, datt vill Weeër no Kéi, Schof oder Geesse benannt sinn, setzt viraus, datt et e gewëssene Semi-Pastoralismus gouf, wou d'Déiere vu Plaz zu Plaz gedriwwen gi sinn. Dëst gëtt och bestätegt vu Plaze wéi *um Onner* (Bouneweg), déi eng Plaz beschreiwen, wou d'Déiere virun der Sonn oder dem Wieder ënnerkomme konnten. Eenzel Nimm, esou wéi *an der Atzéng* (Gaasperech), bezeechen Plazen, wou Déiere grase gelooss gi sinn (den Numm huet etymologesch eppes mam Verb iessen ze dinn).

Handwierk an Handel

D'Handwierk ass an den Uertsnumm manner present wéi esou munch aner Theemekomplexer. Esou wonnert et och net, datt d'Handwierk, dat eppes mat der Ernärung ze dinn huet, kaum virkënnt. An de Flouernimm ass praktesch just d'Mëllerei iwweregblawen, esou wéi beim *Millewee* (Gaasperech an Hollerech) oder dem



D'Millebaach Ufank
den 30er-Joren

Millebiërg (Bouneweg). D'Mille waren net nëmme wichteg fir d'Muele vun de Kären, se haten dacks och eenzel Lännereien, déi hinnen zougewise waren, déi de Möller konnt fir sech bewirtschaften.

Handwierk an Handel iwwerliwwen dogéint dacks gutt a Stroossennimm, esou wéi bei der *Fleeschiergaass*, der *rue de la Boucherie*, déi während der Occupatioun *Fleischergasse* geheescht huet. D'Strooss ass eréischt 1925 offiziell benannt ginn (mam franséischen Numm), mee d'Tatsaach, datt et d'Wuert *Fleesch(i)er* esou am Lëtzebuergesch net (méi) gëtt, ass en Indicateur, datt déi mëndlech lëtzebuergesch Form vum Numm relativ al ass.

Mäert waren a mëttelalterlecher Zäit duerchaus wichteg, esou datt dës och an der Stroossebenennung virkonn sinn. Hautdesdaags sinn dovun am prominentsten iwwerbliwwen: de *Krautmaart* an de *Fëschmaart*, déi speziell dediéiert Plaze fir spezialiséiert Mäert waren. Allerdéngs ass op d'mannst beim *Fëschmaart* dovun auszegoen, datt et am Ufank just en einfache Maart war.¹¹

Am Joer 2019 goufen d'Lëtzebuurger Haus- a Flouernimm op den nationalen Inventar vum immaterielle Kulturierwen opgeholl. ■■■

Sam Mersch

huet Kultur- a Sozialgeschicht an historesch-vergläichend Linguistik an Däitschland an Amerika studéiert an zu Lëtzebuerg en Doktorat an der Lëtzebuurger Linguistik gemaach, mat engem Schwéierpunkt op der Geschicht vum Lëtzebuergesch.

Bibliographie

- 1 Kunze, Konrad, dtv-Atlas Namenkunde. Vor- und Familiennamen im deutschen Sprachgebiet. Mit 105 Abbildungsseiten in Farbe, München 1998, S. 10-11, 17, an och all dat, wat mat Identitéit Hand an Hand geet, kuck Ainiäla, Terhi/Östman, Jan-Ola, Introduction, in: Ainiäla, Terhi/Östman, Jan-Ola (Hg.), *Socio-onomastics. The pragmatics of names*, Amsterdam / Philadelphia 2017, S. 1-18, hei speziell 1-2.
- 2 Maurer, Michael, *Kulturgeschichte*, Köln 2008, S. 69-72, 165, 174-183.
- 3 Mersch, Sam, *The Hybridity of Living Sources*, in: Tatarionov, Juliane/Fickers, Andreas (Hg.), *Digital History and Hermeneutics*, Berlin 2022, S. 161-163.
- 4 Mersch, Sam, *Studies in Luxembourgish Micro-Toponymy and Linguistic History. Phonology, Morphology, Syntax and Lexical Studies*, Doctoral Dissertation, University of Luxembourg 2021, S. 437-445.
- 5 Mersch, Sam, *Studies in Luxembourgish Micro-Toponymy*, S. 437-438.
- 6 Kuck heizou och Mersch, Sam, *Studies in Luxembourgish Micro-Toponymy*, S. 438.
- 7 Mersch, Sam, *Studies in Luxembourgish Micro-Toponymy*, S. 78.
- 8 Kluge, Friedrich, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 25. Auflage, Berlin 2011, S. 14.
- 9 Kluge, Friedrich, *Etymologisches Wörterbuch*, S. 404.
- 10 Mersch, Sam, *Studies in Luxembourgish Micro-Toponymy*, S. 394.
- 11 Eyy Friedrich, *Was bedeuten die Straßennamen der Stadt?* In: *Ons stad* Nr. 22, 1986, S. 17.

Text: Philippe Beck

Ist meine Mahlzeit nachhaltig?

Die Antwort, faktenbasiert, und ohne Moralisierung? Sie ist nicht absolut, sondern bewegt sich im Bereich des Relativen: Wahrscheinlich ist die heutige Mahlzeit etwas nachhaltiger als die von gestern, aber wohl weit weniger nachhaltig als die von morgen es sein kann und sollte. Denn die Zahlen sind errechnet, die Lösungen sind bekannt. Nur geschehen muss noch was. Aber eins nach dem anderen.

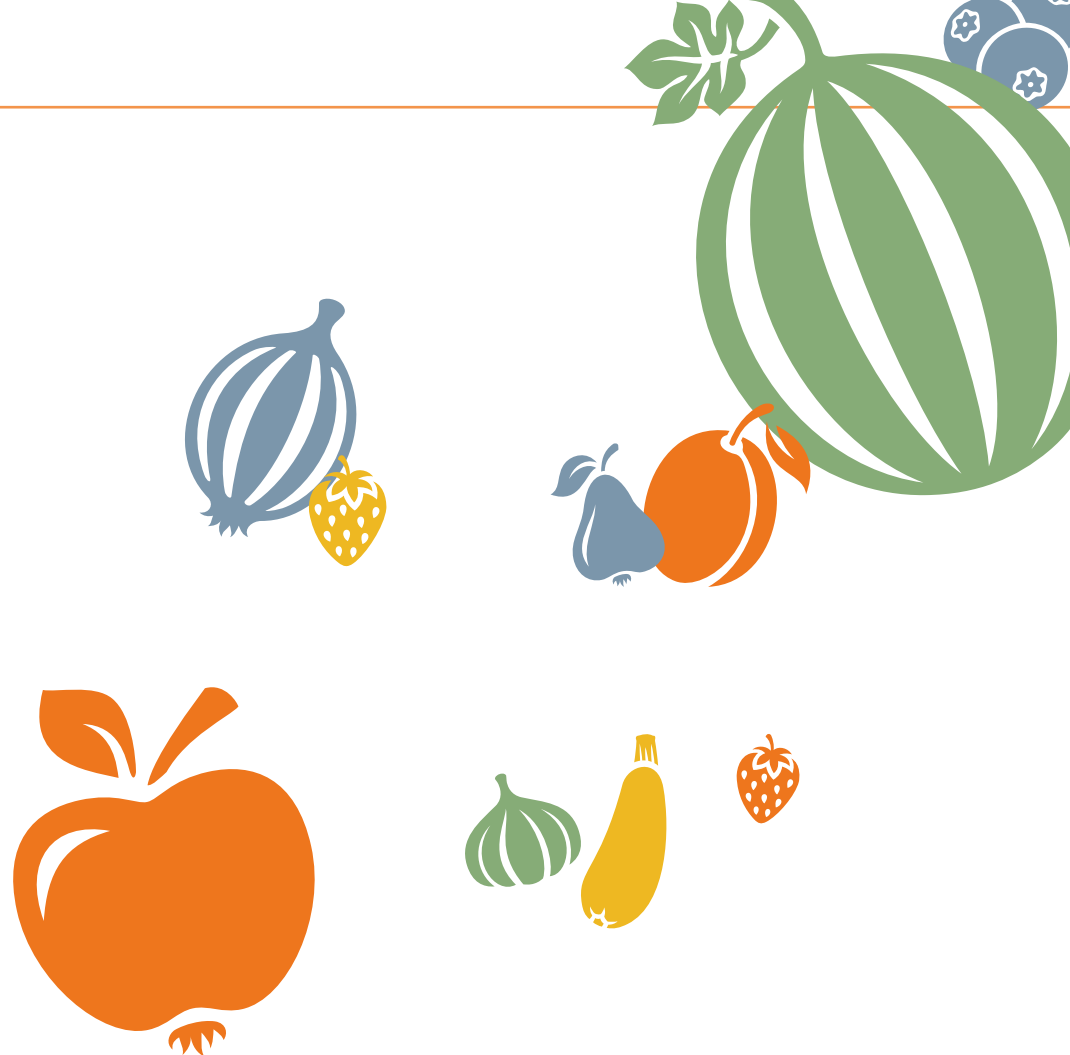
Theoretische Selbstversorgung in Luxemburg-Stadt. Rein rechnerisch genügen 50 bis 100 Quadratmeter grüne Anbaufläche, um eine erwachsene Person mit Obst und Gemüse zu versorgen. Demnach könnte sich Luxemburg-Stadt mit seinen rund 250 Hektar privaten Gärten und 1.100 Hektar Agrarflächen selbst versorgen. Abgesehen von den zehn Gemeinschaftsgärten der Stadt ist die Theorie aber weit von der Praxis entfernt. Und Selbstversorgung bedeutet nicht zwingend Nachhaltigkeit. Aber was setzt eine „nachhaltige Mahlzeit“ denn eigentlich voraus?

Es geht nicht nur um CO₂. Zunächst ist es wichtig, zwischen CO₂-Fußabdruck bzw. Kohlenstoffbilanz und dem umfassenden ökologischen Fußabdruck zu unterscheiden. Letzterer wurde vom Global Footprint Network (GFN) entwickelt, der jedes Jahr den Overshoot Day der Welt und fast aller Länder errechnet. In der Einheit von Planeten drückt der ökologische Fußabdruck aus, wie viel Landfläche (Felder, Wälder, Weiden, Gewässer etc.) nötig sind, um die natürlichen Ressourcen zu produzieren, die vom Menschen verbraucht werden, sowie die Fläche, die benötigt wird, um seine Abfälle zu absorbieren – speziell die Treibhausgase. Ein Planet ist demnach der Wert, bei

dem eine Gesellschaft im Gleichgewicht mit den natürlichen Ressourcen lebt.

Unseren ökologischen Fußabdruck verstehen. 2022 hat der Luxemburger Nachhaltigkeitsrat das Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST) damit beauftragt, ebendiesen Fußabdruck detailliert zu entschlüsseln. Eine Zielsetzung dabei war auch, eine differenzierte Lesart des Fußabdrucks zu entwickeln, die (anders als das GFN) die Besonderheiten Luxemburgs (Gewicht der Dienstleistungsindustrie, des Tanktourismus, des grenzüberschreitenden Pendelverkehrs etc.) berücksichtigt und genauer den Verbrauch pro Einwohner beziffert, ohne im internationalen Vergleich den Platz des Landes insgesamt schönzureden. Grundlage für das LIST waren dabei Daten des STATEC aus dem Jahr 2018 – die zu dem Zeitpunkt ausführlichsten verfügbaren Daten.

1,3 Planeten für die Ernährung. Aus dem LIST-Bericht „Revisiting the ecological footprint“ geht unter anderem hervor, dass vom Gesamtabdruck des Landes in Höhe von 6,88 Planeten 1,3 Planeten auf die Ernährung entfallen. Dies bedeutet, dass allein für die Ernährung 1,3 Planeten gebraucht würden, würden alle Menschen auf



der Erde sich so ernähren wie die Menschen in Luxemburg. Daraus lässt sich folglich schon bei grober Betrachtung darauf schließen, dass unsere Ernährungsgewohnheiten, milde gesagt, recht wenig nachhaltig sind und durch Treibhausgasemissionen, Verschmutzung und Trinkwasserverbrauch hierzulande und im Ausland bedeutende Auswirkungen auf Klima und Umwelt haben.

Platz 1 im privaten Konsum. Somit ist es wenig überraschend, dass die Ernährung in der Aufschlüsselung des privaten Konsums Platz 1 belegt, noch vor dem Heizen und dem Treibstoff (beim CO₂-Fußabdruck steht die Ernährung auf Platz 3). Produkte tierischen Ursprungs machen dabei mehr als die Hälfte aus (0,66 Planeten), und ins Gewicht fällt hierbei allem voran die Rindfleischproduktion. Im Übrigen machen Produkte pflanzlichen Ursprungs 0,37 Planeten aus, Alkohol, Kaffee und Tabak zusammen 0,18 Planeten und der Luxemburger Konsum von Fisch 0,09 Planeten.

One Planet. Im Rahmen seiner Vision „One Planet Luxembourg“ schätzt der Nachhaltigkeitsrat, dass die Bereiche Ernährung, Herstellung von Fertigprodukten (1,09 Planeten) und Bau (0,78 Planeten) jene sind, deren ökologischer Fußabdruck bis

2050 nicht auf null zu reduzieren sein wird. Das Ziel im Bereich Ernährung wäre deshalb, von heute 1,3 auf 0,5 Planeten im Jahr 2050 zu kommen. Anders als bei den CO₂-Emissionen gibt es für die Zahlen des LIST noch keine direkten Vergleichswerte der vergangenen Jahre. Im Ranking des Global Footprint Network stagniert Luxemburg aber seit Jahren, weshalb wir annehmen können, dass auch der Fußabdruck der Ernährung sich im gleichen Zeitraum nicht spürbar verbessert hat.

Die Hebel für nachhaltige(re) Ernährung. Dabei sind die Lösungsansätze hinlänglich bekannt. Die Reduzierung des Verzehrs von tierischen Produkten steht bei Tipps zu umweltbewusstem Handeln weit vorne, z. B. bei der Stadt Luxemburg oder auf der Plattform „Changeons de menu“, einer Initiative von SOS Faim. Gleichwohl werden in Luxemburg rund zweimal mehr solcher Produkte gegessen, als für eine ausgewogene Ernährung nötig sind. Regionale Produkte der Saison zu bevorzugen bedeutet, dass im Freiland weniger Energie und Wasser verbraucht werden, die durch den Transport verursachte Umweltverschmutzung weitestgehend entfällt und im Regelfall auch auf lange Kühlketten verzichtet werden kann. Die Autarkiegrade Luxemburgs bei Obst und



© Simone Beck

Gemüse liegen derzeit jedoch im einstelligen Bereich. Die biologische Landwirtschaft ihrerseits hat durch ihren Verzicht auf Pestizide und chemische Düngemittel einen weitaus geringeren Fußabdruck als die herkömmliche. Der Biolandbau hat seinen Anteil in den letzten Jahren ausbauen können, aber nicht genug, um die ambitionösen Ziele des Aktionsplans „PAN Bio 2025“ zu erreichen. Zudem hat die Inflation dem Biomarkt in den letzten Monaten zugesetzt.

Ein erklärtes Ziel, auf allen Ebenen. Im nationalen Plan für eine nachhaltige Entwicklung steht die Förderung eines nachhaltigen Konsums und einer nachhaltigen Produktion weit vorne. Hier findet man auch das Projekt eines Labels für nachhaltige Lebensmittel, zur Förderung regionaler und saisonaler Produkte sowie kurzer Wege zwischen Produzenten und Verbrauchern (Maison Relais, Schulkantinen usw.). Staatliche Initiativen wie regionalsaisonal.lu und antigaspi.lu haben über die letzten Jahre diesbezüglich bereits Sensibilisierungsarbeit geleistet. Ein Gesetzesentwurf des

Landwirtschaftsministeriums und des Verbraucherschutzministeriums zur Koordinierung der Ernährungspolitik wurde 2021 vorgestellt. Auf europäischer Ebene ist die „Farm-to-Fork Strategy“ Teil des European Green Deal und hat auch den Ausbau der biologischen Landwirtschaft zum Ziel. Ziel Nummer 12 der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung lautet „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen“. Die Richtung ist also auf allen Ebenen gegeben.

Generelle Bereitschaft beim Konsumenten. Und die Botschaft kommt an. Der 2022 einberufene Klima-Bürgerrat hat mehrere Vorschläge zum Thema Ernährung gemacht, darunter die Förderung von Produkten mit geringem ökologischem Fußabdruck. Auch eine 2023 von ILRES im Namen der Ministerien für Landwirtschaft und Verbraucherschutz durchgeführte Umfrage zeigt die Bereitschaft, Ess- und Konsumgewohnheiten zu ändern. So erklärten sich beispielsweise 65 Prozent der Befragten dazu bereit, ihren Verzehr von Fleisch und Fisch zu reduzieren. 52 Prozent gaben



Regional und saisonal:
der städtische Markt
erfreut sich weiterhin
großer Beliebtheit.

an, dies innerhalb der letzten beiden Jahre bereits getan zu haben. Interessant ist die Differenz zwischen jenen, die angeben, dass sie darauf achten, saisonale (85 %) und regionale (83 %) Produkte einzukaufen („attention prêtée“), und den lediglich 24 Prozent, für die die Auswirkungen auf die Umwelt aktuell ein wichtiges Thema („préoccupation actuelle“) sind. Nach Lösungen gefragt, landet die Förderung nachhaltiger Produktions- und Vertriebsmethoden (Genossenschaften, lokale Märkte, kurze Wege) mit 54 Prozent auf Platz 1. Gleichzeitig geben aber nur 25 Prozent der Befragten an, auch auf Märkten einzukaufen. Wie in anderen Bereichen besteht also noch eine Diskrepanz zwischen Bewusstsein einerseits und Wille andererseits, die es zu überbrücken gilt. Denn Nachhaltigkeit in der Ernährung beginnt nicht nur in Brüssel, im Ministerium oder auf dem Bauernhof, sondern vor allem auf dem Teller. ■■■

Quellen

„Der entschlüsselte ökologische Fußabdruck im Dienst eines neuen luxemburgischen Modells: auf dem Weg zu einem Aktionsplan „One Planet Luxembourg“, Conseil Supérieur pour un Développement Durable, 2023, URL: <https://csdd.public.lu/content/dam/csdd/fr/actualites/2023/02/ecological-footprint-presemitteilung-2022.pdf>

„Luxembourg 2030. 3e Plan National pour un Développement Durable.“ Le Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg, 2019, URL: <https://environnement.public.lu/content/dam/environnement/documents/developpement-durable/PNDD.pdf>

„Klimaschutz geht durch den Magen“, Klimabündnis Lëtzebuerg, URL: <https://www.vdl.lu/sites/default/files/media/document/Klimaschutz%20geht%20durch%20den%20Magen.pdf>

„Estimating the carbon footprint of Luxembourg residents“, Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST), 2022, URL: <https://www.list.lu/en/news/estimating-the-carbon-footprint-of-luxembourg-residents/>

„Revisiting the ecological footprint“, Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST), 2023, URL: <https://csdd.public.lu/content/dam/csdd/fr/actualites/2023/02/list-report-revisiting-the-ecological-footprint.pdf>

„Biolandbau in Luxemburg. Struktur, Wirtschaftlichkeit und Perspektiven“, Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung, 2023, URL: <https://agriculture.public.lu/de/publications/statistiks/biolandbau-in-luxemburg-broschuere.html>

Secteur agricole et alimentation : vision des consommateurs et des producteurs, ILRES im Auftrag des Landwirtschaftsministeriums und des Ministeriums für Verbraucherschutz, 2023, URL: <https://mpc.gouvernement.lu/dam-assets/actualites/2023/06-juin/tns-ilres/etudes-ilres-agriculture-consommateurs-et-producteurs.pdf>

Landwirtschaft 2.0. Ein Plädoyer für die Neuausrichtung der luxemburgischen Landwirtschaft, natur&emwelt et al., 2017, URL: <https://www.naturemwelt.lu/wp-content/uploads/2019/01/2018-Meng-Landwirtschaft.pdf>

„Gesunde Ernährung“, Luxemburg Stadt, URL: <https://www.vdl.lu/de/die-stadt/verpflichtungen-der-stadt/umweltmassnahmen/gesunde-ernaehrung>

[Letzter Aufruf aller Quellen: August 2023]



Philippe Beck

ist als Berater im Bereich Öffentlichkeitsarbeit tätig und beschäftigt sich nicht nur im Rahmen seiner beruflichen Projekte leidenschaftlich mit aktuellen Themen des Zeitgeschehens.

Text: Norry Schneider



So schmeckt mir meine Stadt Luxemburg!

Die Coronakrise hat unsere Abhängigkeit von ausländischen Lebensmittellieferungen illustriert: der Selbstversorgungsgrad Luxemburgs liegt bei 1 bis 2 Prozent bei Obst und 3 bis 5 Prozent bei Gemüse.¹ Würden wir die Lebensmittelversorgungskette als Kreislauf organisieren, könnten wir Ressourcen schonen, die lokale Wirtschaft stärken und den Produzenten bessere Zukunftsperspektiven geben. Im Folgenden werden einige hilfreiche Konzepte erläutert.



© CELL / Peace Advocate Photography

Ernährungssouveränität bedeutet, dass die Einwohner und Akteure eines Gebietes selbst über ihre Ernährung bestimmen. Dabei erhalten Umweltschutz und Menschenwürde einen höheren Stellenwert als Konzerninteressen, Bauern entscheiden selbst über ihre Anbauweise und den Konsument*innen stehen gesunde und hochwertige Nahrungsmittel zur Verfügung.

In der Essbaren Stadt wird der urbane Raum zum Nahrungsmittelanbau genutzt. Produktion, Freizeitgestaltung und Landschaftsgestaltung koexistieren auf Dachflächen, in Fußgängerzonen, in Parks und auf Spielplätzen. Die Trennung zwischen Produzent*in und Konsument*in entfällt. Hier bietet sich die Luxemburger Landesgartenschau (Luga) an, essbare urbane Landschaften aufblühen zu lassen.

Der Lebensmittelgürtel (*Ceinture alimentaire*) ist eine regionale Lebensmittelkette, in der Kooperation, Nachhaltigkeit und Gerechtigkeit im Mittelpunkt stehen. In Lüttich zum Beispiel bilden sich seit zehn Jahren zahlreiche Initiativen für lokale Produktion und Vermarktung, mehr als 20 neue Genossenschaften sind gegründet worden, die Zahl der Gemüsebauern hat sich mehr als verdoppelt, und die lokalen Behörden engagieren sich massiv für den Übergang zu einer regionalen Ernährungswirtschaft.²

Der Ernährungsrat ist ein runder Tisch an dem alle Akteure des Ernährungssystems gemeinsam eine langfristige Strategie sowie kurzfristige Aktionen für eine Stadt/Region entwerfen. Auf Augenhöhe treffen sich Vertreter*innen aus Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit, Wirtschaft, Arbeit, Bildung, EU-Politik usw. mit Produzent*innen, Privatwirtschaft, Forschung und Zivilgesellschaft. Als Inspiration dienen die Ernährungsräte aus Köln und Differdingen.³ Ein Projekt zur Gründung eines nationalen Ernährungsrates ist in Bearbeitung.

Ökologischer und gemeinschaftlicher Gemüsebau bei TERRA, Eicherfeld Luxemburg.



Nun sind Sie dran! Als Einwohner*in der Stadt Luxemburg interessieren Sie sich dafür, wie unsere Lebensmittel produziert, vermarktet, verwendet und recycelt werden? Hier ein paar Ideen wie Sie das Ernährungssystem mitgestalten können:

- Stellen Sie durch *Urban Gardening* (Gärtnern in der Stadt) einen Teil Ihrer Versorgung selbst sicher. Hierfür reichen 50 bis 100 Quadratmeter Gartenfläche pro Person. Werden Sie Mitglied eines Gartenvereins, arbeiten Sie in einem Gemeinschaftsgarten mit, bilden Sie sich in Sachen Permakultur fort.⁴
- Kaufen Sie Ihre Lebensmittel nach saisonalen und regionalen Kriterien, wenn möglich aus biologischer Landwirtschaft. Geben Sie bei Überseeprodukten solchen aus fairem Handel den Vorzug.⁵
- Unterstützen Sie auf direktem Weg Produzent*innen aus der regionalen Solidarischen Landwirtschaft und erfahren Sie, wo Ihre Lebensmittel herkommen.⁶
- Engagieren Sie sich in einer Ernährungsinitiative, beispielsweise einem Ernährungsrat, einem verpackungsfreien Laden, einer Lebensmittelretterinitiative usw.⁷
- Erzählen Sie von Ihren positiven Erfahrungen und geben Sie Ihr Wissen weiter an Familienmitglieder, Freund*innen und Nachbar*innen! ■■■

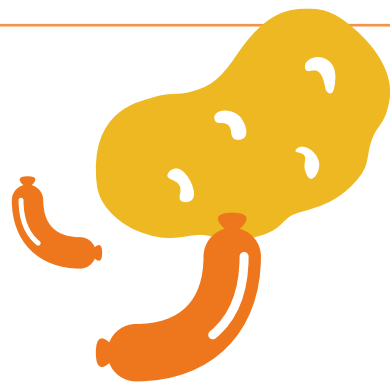
Bibliographie

- 1 <https://agriculture.public.lu/content/dam/agriculture/publications/ma/questions-parlementaires/quest-parl-2022/qp5825-Martine-Hansen-production-fruits-legumes.pdf>
- 2 <https://www.catl.be/qui-sommes-nous/>
- 3 <https://differdange.lu/differdange-et-vous/environnement/projets-europeens/fusilli/>
- 4 <https://www.ctf.lu/de/>, <https://eisegaart.cell.lu/jardins/> und <https://www.cell.lu/>
- 5 <https://biovereeniging.lu/>, <https://fairtrade.lu/fr/bienvenue.html> und <https://changeonsdemenu.lu/>
- 6 <https://www.solawi.lu/>
- 7 <https://www.foodsharing.lu/>, <https://antigaspi.lu/> und <https://www.onperfekt.lu/>

Norry Schneider

gelernter Naturwissenschaftler, arbeitet seit 2015 für CELL, das Luxemburger Transition Hub, und ist Vizepräsident des Luxemburger Nachhaltigkeitsrates.

Texte : Claude Frisoni



Vollekskichen : La cuisine au cœur

Voilà trente ans que l'immeuble mis à disposition par la Ville de Luxembourg, au 14 Rue du Puits à Bonnevoie, abrite la *Vollekskichen*. Chaque jour, près de 150 repas sont préparés et servis ici, sous l'égide du Comité National de Défense Sociale (CNDS). Il s'agit certes d'offrir des mets de qualité à des prix particulièrement abordables, comme le nom de l'établissement, *Vollekskichen*, (cuisine populaire en français), le suggère, mais pas seulement...

Manger pour vivre

Ici, contrairement à la réalité d'une traditionnelle « soupe populaire », les convives ne viennent pas que des rangs des plus démunis. Loin d'être un ghetto, l'endroit est aussi un lieu convivial d'échange et de rencontres. Car si le quartier accueille également d'autres institutions à vocation sociale, comme le Foyer Ulysse et le Bistrot social *Le Courage*, le siège de Médecins du Monde et même un peu plus loin, *l'Abrigado*, deux établissements culturels y ont aussi pignon sur rue, la *Bannanefabrik* et le *Kasemattentheater*. Alors, autour des tables, comme dans n'importe quel autre restaurant, on discute et on rit, on déguste et on se nourrit.

Bien avant de s'installer du côté de Bonnevoie, la *Vollekskichen* a proposé ses services Rue du Fort Neipperg, dès 1982. À l'époque, Rita Lavina était chargée par le CNDS de transporter les repas préparés dans les cuisines de *Nei Aarbecht* à Helmdange, jusqu'à Luxembourg.

Le Comité National de Défense Sociale

Le Comité National de Défense Sociale, créé en 1967 pour, selon ses statuts : « aider par tous les moyens appropriés au reclassement des détenus libérés et de toutes personnes en état de prédélinquance, ainsi que d'une façon générale, mettre en œuvre les moyens propres à aider l'enfance et l'adolescence en danger de déviance,

ainsi que toute personne en danger de déviance ou de marginalisation » a largement dépassé ces premiers objectifs, en devenant une institution modèle, notamment dans le domaine de la réinsertion et de la remise au travail. Avec plus que 100 salarié-e-s, le CNDS est un acteur majeur dans le secteur social luxembourgeois. Reconnu d'utilité publique depuis 2010, le CNDS est conventionné par le ministère de la Famille et de l'Intégration, le ministère de la Santé, l'Office National de l'Inclusion Sociale, le ministère du Tourisme, le ministère du Logement ainsi que, bien entendu, par la Ville de Luxembourg.

Bien plus qu'une Kichen...

Dirigée par Véronique Wambach depuis le départ à la retraite de Rita Lavina, la *Vollekskichen* est éminemment représentative de la démarche du CNDS. Car le cercle vertueux de l'établissement s'appuie sur trois principes. Premièrement, il s'agit de permettre à des personnes à faible revenu de bénéficier de repas de qualité à prix réduits. Ensuite, l'idée est de leur offrir un cadre leur permettant de rencontrer un public très varié, réunissant les employés des entreprises du quartier, des acteurs culturels des scènes artistiques voisines, ou même des « habitués » venant parfois de l'autre côté de la ville. Enfin, l'entreprise donne à des personnes marginalisées la possibilité d'apprendre un métier, de se refamiliariser avec les rites et contraintes d'un emploi salarié, de se sentir utiles et de préparer leur réinsertion. Le terme d'inclusion sociale prend ici tout son sens.



Ma rencontre avec le Directeur du CNDS, Raoul Schaaf, m'a inspiré cette réflexion :

« Écopant avec vigueur l'eau qui submerge le bateau commun, collant des rustines là où la coque se déchire, tentant de trouver encore des bras pour ramer vers la terre ferme, Raoul Schaaf fait partie de ces urgentistes sociaux sans lesquels l'ensemble du corps social serait bousculé, soumis à des tensions ingérables, prêt à se disloquer brutalement... ».

Raoul Schaaf insiste sur une autre vocation de la Vollekskichen : *« Elle est un peu comme une grande famille. À côté du repas, il importe également de prêter l'oreille aux grands et petits soucis des clients qui la fréquentent. Que ce soit un accompagnement administratif, des explications ou encore l'orientation vers des services spécialisés... ».*

Cuisiner pour réapprendre à vivre

Quels que soient les nombreux objectifs sociaux assumés par le CNDS à travers la Vollekskichen, celle-ci est avant tout un restaurant. Et à ce titre, elle se doit de répondre à un certain nombre d'exigences. La qualité gastronomique et le rapport qualité-prix tout d'abord. Équilibre des repas bien sûr, mais aussi variété des plats. La diversité des origines géographiques des personnels en mesure d'activation implique l'adoption de recettes d'horizons très divers. La carte se colorie alors de spécialités exotiques. Le prix du repas complet s'élève à 7 euros. À titre d'exemple, voi-

ci le menu du 25 août : saltimbocca alla romana (porc), pâtes, salade.

Pour les personnes ne disposant pas d'un budget suffisant, il est possible de demander auprès des services sociaux des bons échangeables contre des repas.

La Vollekskichen est ouverte 7 jours par semaine, 365 jours par an. Le week-end et les jours fériés, le restaurant est fermé le soir, mais il y a la possibilité d'emporter un repas.

Comme toute cuisine professionnelle, la Vollekskichen est soumise aux mêmes règlements HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) que les autres restaurants. Elle doit naturellement satisfaire aux normes en vigueur et aux sévères contrôles des administrations compétentes.

Mais ce qui distingue ce restaurant de tous les autres, outre ses prix très bas et le caractère non lucratif de l'entreprise, c'est son rôle dans le processus de réinsertion. En effet, à la Vollekskichen, 5 responsables s'occupent de plus ou moins 15 personnes et travaillent avec eux dans la cuisine, le service, le nettoyage et l'entretien de l'immeuble. Selon les besoins et la demande, un encadrement psychosocial (gestion financière, logement, santé) est possible.

Raoul Schaaf précise : *« En 2022, 19 personnes étaient en mesures d'activation dont 10 femmes et*

9 hommes, qui, avec le personnel encadrant, ont préparé 23.169 repas. Vu la multitude des travaux à faire dans une telle cuisine, il y a pour certaines des personnes en mesure d'activation des chances très réelles de retrouver le chemin du marché du travail ordinaire. Encore récemment, deux personnes en mesures d'activation ont pu être réorientées vers l'EHTL (École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg) ».

Ainsi, la philosophie du CNDS est respectée. Comme dans toutes ses institutions, la priorité est donnée à la reprise en main de sa propre vie par l'intéressé-e.

Aider à mettre le pied à l'étrier, pour qu'ensuite, avec un emploi salarié et un toit, la personne redevienne un-e citoyen-ne autonome, c'est là le premier objectif du CNDS, parfaitement illustré par les résultats concrets de la *Vollekskichen*.

Du pain et des vœux

Quel serait le rêve pour Raoul Schaaf ?

« Une deuxième cuisine du même type, située dans une surface commerciale hébergeant à la fois le monde commercial et le monde de l'économie sociale et solidaire, avec des possibilités de mesures de travail utiles et cohérentes, en tissant ce lien de solidarité dans la société ».

Pour beaucoup, manger à sa faim est devenu un réel défi. Pour d'autres, manger n'est plus seulement une fonction naturelle, mais un art de vivre. En tout état de cause, les circonstances sociales de l'alimentation sont, dans nos pays, bien plus sophistiquées que la satisfaction d'un besoin primaire. On s'invite à manger pour prouver sa sympathie. On partage un repas pour manger ET pour négocier, faire connaissance, approfondir un dossier... Plus un repas est long, plus ses mets sont complexes, plus l'occasion est reconnue comme remarquable. Manger est une chose à la fois indispensable, sérieuse et terriblement fantaisiste.

Ce n'est donc pas un hasard si la *Vollekskichen* remplit tant de fonctions essentielles. Cuisiner pour les autres, c'est une preuve d'amitié. Goûter la cuisine des autres, c'est une preuve d'intérêt. La cuisine au beurre est réputée riche. La cuisine au cœur l'est bien plus encore. Et on peut la partager sans modération. —

Claude Frisoni

Successivement Directeur adjoint du Centre Culturel Français, Coordinateur Général de Luxembourg, Capitale européenne de la Culture 1995 et Directeur Général du Centre Culturel de Rencontre Abbaye de Neumünster, Claude Frisoni a aussi été Directeur artistique du Théâtre Ouvert Luxembourg pour lequel il a écrit et interprété une douzaine de spectacles; il a habité la ville de Luxembourg durant près de trente ans.



FAIRE UN DON

Le CNDS est reconnaissant pour tout don et garantit que toute contribution financière ou matérielle sera utilisée dans le respect de sa mission sociale.

Depuis le 23 mars 2010, le CNDS est reconnu d'utilité publique et tout don fait au CNDS est donc déductible de l'impôt sur le revenu. Afin de bénéficier de la déduction fiscale, le montant cumulé des dons versés à différents organismes au cours de l'année doit s'élever à un minimum de 120 €.

Si vous voulez faire un don à une de nos structures en particulier ou à l'association en général, vous pouvez faire un virement au

LU22 1111 0259 2526 0000 (CCPL)
ou vous pouvez prendre contact avec
M. Raoul Schaaf (Directeur)
136 route de Luxembourg L-7374
Helmdange
raoul.schaaf@cnds.lu



© Philippe Reuter



© Philippe Reuter

Texte : Mohamed Hamdi

ALL YOU CAN EAT - Une exposition sur l'Homme et sa nourriture

L'Homme se trouve dans une situation de dépendance permanente vis-à-vis de la nourriture. Depuis toujours, il est également soumis à des contraintes et à des restrictions alimentaires, notamment d'ordre climatique, économique ou culturel. Une nouvelle exposition temporaire du Lëtzebuerg City Museum présente les différents facteurs qui ont influencé notre alimentation, depuis la préhistoire jusqu'à aujourd'hui.¹

L'exposition *All You Can Eat*, dont la scénographie a été réalisée par Thomas Ebersbach, se compose de plusieurs thématiques qui constituent autant de clés de lecture. Il y a d'abord la dimension historique, reprise dans la structure d'ensemble. Comment nos modes de production et de consommation ont-ils évolué dans le temps ? Partant du naturel et de l'archaïque – à savoir le lait maternel et l'agriculture traditionnelle –, l'exposition se clôture par la production et la consommation alimentaire du futur. À l'historique s'ajoute la dimension anthropologique : en quoi nos habitudes alimentaires nous distinguent-elles des autres animaux ? Et comment la nourriture a-t-elle contribué à faire de l'Homme ce qu'il est aujourd'hui ? Finalement, il y a les dimensions sociale, culturelle et économique : comment les coutumes religieuses, les traditions locales ainsi que les chaînes d'approvisionnement mondiales influencent-elles notre culture alimentaire actuelle ? Et quelles en sont les répercussions sur l'environnement, tant dans les pays du Nord que dans les pays du Sud global ?

Structure et sujets

Afin de répondre à toutes ces interrogations, l'exposition est divisée en deux parties qui s'entrecroisent et se chevauchent. Dans un premier temps, elle retrace la chaîne alimentaire de la

terre à la poubelle. En commençant par l'agriculture, elle suit le chemin des aliments vers leur transformation industrielle et leur vente, jusqu'à leur préparation et leur consommation. Une salle spécifique est dédiée à la viande et aborde la chasse et la pêche ainsi que l'élevage, tout comme les questions éthiques liées au bien-être animal. La deuxième partie analysera les diverses répercussions – du passé et du présent, ici et ailleurs – de nos systèmes alimentaires sur la société et l'environnement. L'opposition entre pénurie et abondance y prend une place centrale. Alors que le secteur agroalimentaire n'a jamais produit de quantités aussi volumineuses de denrées, la famine continue de faire des ravages dans de nombreux pays. En même temps, environ un tiers des aliments produits dans le monde finissent à la poubelle. Si les disettes ont pratiquement disparu dans les pays industrialisés, ces derniers souffrent néanmoins de maladies liées à ce que l'on nomme en français la « malbouffe ».

Dans les pays occidentaux, les aliments ont désormais perdu leur aspect sacré. Le repas est devenu un acte fonctionnel, qui répond tout au plus à une envie gustative. Les différents enjeux liés à la nourriture et le long chemin du champ jusqu'à l'assiette parcouru par les aliments sont généralement occultés. Plusieurs initiatives luxembourgeoises essaient de mettre en avant la valeur in-



Figurine en faïence d'un chien de chasse.
Villeroy & Boch, années 1950.
Les 2 Musées de la Ville de Luxembourg,
Nr. Inv. : 1995.740

© Christof Weber

A TABLE! - UN DEN DËSCH!

trinsèque des denrées et plaident pour un rapport plus respectueux entre l'Homme et sa nourriture. Une partie d'entre elles seront présentées dans une salle dédiée au développement durable. Deux salles juxtaposées et complémentaires, situées au centre de l'exposition, se penchent finalement sur les cultures culinaires nationales et internationales. À partir du cas luxembourgeois, elles soulèvent la question de savoir si, au vu des nombreuses influences, l'on peut vraiment parler de plats traditionnels et locaux.

Une exposition « parallèle », dédiée aux enfants, a été conçue par la responsable pédagogique Kyrä Thielen. Des stations éducatives, installées dans chaque salle de l'exposition, permettent à nos plus jeunes visiteurs de découvrir les divers sujets de façon ludique et participative en utilisant comme fil rouge le *Gromperekichelchen* – plat traditionnel luxembourgeois à base de pommes de terres râpées.

Les objets exposés

Les visiteurs de *All You Can Eat* pourront découvrir plus de 400 objets dans l'exposition. En tant que musée d'histoire de la Ville de Luxembourg, nous avons évidemment opté pour une approche axée sur le cas de figure luxembourgeois. En effet, la majorité des pièces présentées ont été produites et/ou utilisées sur le territoire actuel du Grand-Duché et de sa capitale. Cependant, nous avons voulu éviter de raconter l'histoire de l'alimentation d'un pays particulier. Le Luxembourg ne sert que d'exemple pour analyser le rapport entre l'Homme et sa nourriture de façon plus universelle.

Si la majeure partie des pièces d'exposition est issue des collections des 2 *Musées de la Ville de Luxembourg*, de nombreux objets proviennent également d'autres institutions luxembourgeoises et étrangères, ainsi que de particuliers. Au total,

plus de 50 prêteurs et détenteurs de droits de reproduction ont accepté de participer au projet. Nous tenons, ici encore, à les remercier pour leur collaboration. Le *Lëtzebuerg City Museum* a également pu profiter de l'occasion pour agrandir sa propre collection en y intégrant de nombreux objets découverts, acquis ou reçus en donation au cours de la préparation de l'exposition, comme un permis de chasse daté de 1981, des emballages historiques de produits luxembourgeois ou encore une toile de Joseph Sünnen représentant des chevaux de trait labourant un champ à proximité d'un site sidérurgique.

Mis à part les objets historiques, de nombreuses vidéos réalisées pour le musée par Paulius Sokolovas sont également à l'affiche. Dans une douzaine d'interviews, nous avons donné la parole à des individus et des organisations locales telles que *LifeCoop*, *On.Perfekt* ou SEED (« Som fir d'Erhalen an d'Entwécklung vun der Diversitéit ») qui militent pour un système alimentaire plus juste et plus durable au Luxembourg et ailleurs. Face aux changements présents et futurs dans un monde en polycrise, de nouveaux défis se présentent en lien avec notre alimentation – d'où la question de savoir quelles pourraient être les solutions garantissant un système alimentaire plus respectueux de la nature et de l'Homme.

Collaborations et programme-cadre

Vu la vastité du sujet, il a été inévitable de faire des choix et de laisser de côté certaines époques historiques, ainsi que certains aspects liés à l'alimentation. Bon nombre de ces sujets seront abordés dans une publication scientifique en plusieurs tomes, ainsi que dans le cadre de la programmation qui proposera des événements tout au long de la durée de l'exposition.

Le musée a pu profiter de nombreuses collaborations, tant en ce qui concerne l'exposition elle-même que pour son programme-cadre et ses publications. Ainsi, nous avons réussi à intégrer des organismes vivants dans la scénographie grâce au soutien du *Luxembourg Institute of Science and Technology* (LIST) et du *Central Collection of Algal Cultures* (CCAC), centre de recherche allemand affilié à l'Université de Duisburg-Essen et spécialisé dans l'étude et la culture des algues. Plusieurs activités numériques développées par des ONG luxembourgeoises, telles que *Frères des Hommes*,



Photo: Tony Krier (1964) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

CELL ou *SOS Faim*, ainsi que par le centre d'études *Sustainable Food Practices* de l'Université du Luxembourg ont également pu être incluses dans l'exposition et permettent aux visiteurs de participer et de s'informer de façon interactive.

Dans sa programmation, le *Lëtzebuerg City Museum* propose e.a. un film dans le cadre du festival de cinéma *CinEast*, un atelier de cuisine avec le chef Carlo Sauber, ainsi qu'un atelier d'identification de champignons tenu par le groupe de recherche mycologique du Grand-Duché. Conjointement à l'exposition scientifique *All You Can Eat*, une exposition d'art autour de l'alimentation intitulée *Hors-d'œuvre* et réalisée par Anastasia Chaguidouline a lieu au Cercle Cité. Les



© Christian Weber



Guide de conservation des aliments pour la ménagère luxembourgeoise rédigé par Ketty Thull, 1937, Les 2 Musées de la Ville de Luxembourg Nr. Inv. : 2019.90

Récolte de pommes de terre au Kirchberg Tony Krier (1906-1994), 1964. Nr. Inv. : 19630635 nég. 05

Bocal de miel de la Fédération des Unions d'Apiculteurs du Luxembourg, 1948-1970 Les 2 Musées de la Ville de Luxembourg, Nr. Inv. : 2007.16.1



© Christian Weber

encore celle sur l'histoire de la pomme de terre au Luxembourg, tenue par l'agroingénieur Franz Kremer en collaboration avec la LUGA. Le programme complet du premier semestre, couvrant les mois de septembre à décembre, peut être consulté sur le site du musée (www.citymuseum.lu). Le deuxième semestre continuera avec un riche programme composé de conférences, de workshops et de visites guidées. La projection d'une série de films autour de l'alimentation est prévue en collaboration avec la Cinémathèque de la Ville de Luxembourg.

Grâce à son approche pluri-dimensionnelle, à sa vaste programmation culturelle et aux publications en cours de production, l'exposition espère susciter auprès de tous les visiteurs des interrogations sur un acte quotidien qui est aujourd'hui devenu quasiment banal pour la plupart.

Mohamed Hamdi

travaille comme chargé de projets auprès du Lëtzebuerg City Museum et est le commissaire de l'exposition All You Can Eat.

L'auteur aimerait remercier Boris Fuge, Noémie Montignie et Elsa Pirenne pour leurs suggestions et relectures.

deux institutions culturelles ont décidé de collaborer et de proposer des visites guidées combinées et complémentaires. En outre, auront lieu des conférences, comme celle de Marcus Biedermann, expert en alimentation des personnes âgées, coorganisée avec l'association GERO, ou

ALL YOU CAN EAT BY **<LËTZEBUERG CITY MUSEUM>**

Texte : Marianne Donven, Simone Beck
Photos : Vic Fischbach

Des plats en partage

Simone Beck

est la présidente de la Commission luxembourgeoise pour la coopération avec l'UNESCO et coordinatrice de «ons stad.»

Marianne Donven

est gérante de l'asbl Chiche.

L'asbl Chiche (chiche.lu) gère quatre restaurants, deux à Luxembourg, un à Esch et un à Leudelange. Une cinquantaine de réfugiés et migrants y trouvent travail et soutien afin de leur faciliter l'insertion dans la société luxembourgeoise. Ils proposent à leur clientèle fidèle et sans cesse croissante des repas libanais et ukrainiens, allant des mezze à la viande grillée en passant par le magnifique pain plat Fattah et de nombreuses options végétariennes et véganes. Dans ce numéro de ons stad Albana Gjeta (Albanie), Svitlana Kozenko (Ukraine), Ahmad Khamis (Syrie) et Hussin Mohammad (Afghanistan) nous offrent des recettes de leurs pays respectifs, invitant ainsi à un voyage culinaire dans les patries qu'ils ont dû quitter.

Albania Pete misri

Ingredients

500 g corn flour
1 kg leek
100 g spring onions
300 g yoghurt
150 ml milk
2 eggs
30 g butter
Olive oil

1. Cut leeks and green onions into thin slices and put them into a large saucepan. Cook for about 15 minutes or until soft, stirring occasionally. Season with salt and add 1 cup of water. Leave the mixture to simmer for another 20 mins on a low heat. Turn off the heat and leave to cool down. Once the mixture has cooled down a bit, add 250 g of yoghurt, two whole eggs and a tablespoon of butter and mix well.
2. In a bowl add 500 g of corn flour and a cup of milk. Mix the two ingredients until there are no lumps; the final texture should be friable and crumbly (NOT smooth or liquid). Spread the dough into a baking mould to create a crust.
3. Add the leeks and onion mixture to the shell and sprinkle with corn flour on top until the mixture is fully covered. Mix 50 g of yoghurt and 50 ml of water. Finally, moisten the top of the pie with this mixture and add two tablespoons of olive oil or melted butter to the pie.
4. Pre-heat the oven to 200°C, place the pie in the oven and leave to cook for one hour.

— Albana GJETA



Ukraine **Stuffed Peppers**

Ingredients

4 sweet bell peppers
1 medium onion
170 g rice
50 ml sunflower oil
150 g tomato sauce
1 medium carrot
Coriander to taste
Dill to taste
2 cloves of garlic
Salt and spices to taste
½ teaspoon of sugar

1. Wash the peppers and cut off the tops. Carefully remove the seeds.
2. Pour cold water over the rice and bring to boil. Boil over low heat for about 10 minutes (preferably slightly undercooked).
3. Peel and finely chop the onion.
4. Peel, wash and grate the carrot.
5. Heat 30 ml of vegetable oil in a pan. Set aside 100 g of onion and fry the rest in the oil until golden brown (2-3 minutes over medium heat, stirring regularly). Then add the grated carrot and let all the ingredients stew for 1-2 minutes.
6. Remove the vegetables from the heat and mix them with the boiled rice in a deep bowl. Add salt and pepper. Finely chop the coriander, set aside one teaspoon, and add the rest to mixture.
7. Fill the peppers with this stuffing and cover them with their tops. Then place the peppers closely next to each other in a large pot or pan.

The sauce: Put 20 ml of oil into a pan and add the remaining onion, the tomato sauce, and the spices. Add a little water and carefully pour over the stuffed peppers so that they are completely covered. Put the lid on the pan and simmer everything over low heat for about 30 minutes. Just before serving, add the remaining coriander, and- if desired – some sour cream.

– Svitlana KOZENKO



Syria Kefta in a baking tray

Ingredients

- 1 kg minced beef
- 5 tomatoes
- 4 potatoes
- 1 handful of parsley
- 1 large table spoon of tomato paste
- Vegetable oil
- 1 medium size onion
- 1 lemon
- Salt and black pepper



1. Cut the onion into small pieces and chop the parsley.
2. Mix the onion and parsley with the beef, add one tea-spoon of salt and half a teaspoon of black pepper.
3. Put one spoon of oil in the baking tray. Add the beef and distribute evenly in the tray.
4. Peel the potatoes and cut into slices, fry the potato slices and distribute evenly in the tray on top of the beef.
5. Cut the tomato into slices and distribute evenly on top of the potatoes.
6. Mix the tomato paste with two glasses of water and add them to the mixture.
7. Put the tray in a pre-heated oven (180 degrees) for 15 minutes after adding the mixture into the tray and cook for 15 minutes.
8. Add the lemon juice to the kefta and it's ready to eat!

— Ahmad KHAMIS



Afghanistan Kabuli palaw

Ingrédients

- 100 g huile
- 2 oignons
- 2 carottes
- ½ c.à.c de coriandre en poudre
- ½ c.à.c de cumin en poudre
- ½ c.à.c de cardamome en poudre
- Sel
- 200 g de riz basmati
- 400 g de gigot d'agneau
- 60 g de raisins secs
- 2 gousses d'ail
- 200 g d'eau



1. Dans un grand récipient, faire tremper le riz dans de l'eau. Laisser reposer pendant 1h30. Dans un bol, mettre les raisins dans de l'eau. Couper les carottes finement en julienne. Emincer les oignons.
2. Dans une casserole, verser l'huile de tournesol en bonne quantité. Le fond doit être recouvert. Une fois l'huile chaude, mettre les carottes à cuire. Mélanger régulièrement. Une fois que celles-ci sont fondantes, ajouter les raisins égouttés. Mélanger. Enlever le surplus d'huile puis réserver.
3. Faire revenir les oignons dans la casserole avec un fond d'huile. Une fois qu'ils sont brunis, ajouter la viande. Ajouter une pincée de sel. Remuer régulièrement. Laissez cuire la viande pendant 40 minutes au plus. Lorsque l'eau rendu par les oignons s'est évaporée, ajouter cumin, cardamome et coriandre moulus à quantités égales. Mélanger.
4. Egoutter le riz et verser le dans la casserole avec la viande. Ajouter un peu d'eau pour éviter que celui-ci ne colle. Mélanger. Cuire à feu doux pendant 10 minutes tout en remuant si besoin, ajouter de l'eau de temps en temps quand le riz se met à coller.
5. Ajouter le mélange carottes/raisins. Mélanger. Recouvrir la casserole avec son couvercle recouvert à l'intérieur de papier d'aluminium, puis ajouter du poids sur le couvercle afin de bien faire adhérer le couvercle avec la casserole. Vous pouvez également utiliser une cocotte-minute).
6. Laisser cuire à feu doux pendant 25 minutes.

— Hussin MOHAMMAD

Texte : Nathalie Ronvaux

Illustration : Pit Weyer

OSSUM-MAGNON

Ceux qui viennent tard à table ne trouvent que des os.

Proverbe latin

Texte inédit, série L'homme-né du dic't'on

Je suis l'homme le plus ponctuel au monde. Ne vous méprenez pas, lorsque j'affirme être ponctuel, je sous-entends au travail ! Jamais une minute de retard. Pas un seul rendez-vous manqué. Pour mes collègues, j'incarne l'horloge suisse.

À table, je me suis rarement plié à l'exercice de la ponctualité avec la même assiduité. À vrai dire, j'ai raté la majorité des repas de famille. Pour un bon nombre de dîners entre amis, suis fréquemment arrivé à l'heure du dessert. Ai raté la pièce montée au mariage de mon fils. Suis apparu aux heures de clôture des banquets du village.

'*Ossum-Magnon*' : c'est ainsi qu'un jour ils m'ont appelé. Je les ai dépossédés de la joie des repas partagés et eux ont, à leur tour, fini par me faire part de leur mécontentement.

Ma famille, mes amis, le village tout entier s'était passé le mot. Dès qu'un repas ou un festin se profilait et que j'entraais dans la pièce, ils scandaient, criaient, chantaient à tue-tête en martelant la table de la paume de leur main ou pire de leurs poings : '*Ossum-Magnon, Ossum-Magnon, Ossum-Magnon*'. Malgré mes efforts répétés de ne pas faire défaut au plat ou ne serait-ce au dessert, dans mon assiette m'attendait un fatras de petits os.

Des osselets y avaient été déposés.

L'heure de la retraite avançait à grands pas et j'étais bien conscient de la dette que j'avais auprès des miens. Il me fallait rattraper le temps perdu. Il me fallait prendre conscience de l'ampleur de mon inaptitude à partager un repas. Pour cela, j'avais précieusement conservé tous les os que l'on m'avait copieusement servis. La grange à l'arrière de la maison s'était transformée en un sanctuaire de remontrances. Dans un premier temps, ces maudites victuailles avaient formé un petit talus dans un coin de la grange. Le temps passant, toute la surface avait été colonisée par les ossements. Jusqu'au jour où les portes de la remise ont refusé de s'ouvrir sans provoquer une avalanche impromptue. Et depuis le cliquetis de cette cascade blanchâtre, un désir irréfrenable de rendre justice aux plats, devant lesquels je n'avais pas comparu, n'a jamais cessé de me quitter. Chaque morceau de squelette incarnait désormais un mets que j'avais ignoré. Inlassablement et sans pouvoir reprendre le contrôle de mes pensées, les listes des probables ingrédients des différentes recettes défilaient devant moi. Il me fallait préciser les compositions mijotées.

Je décidai d'installer mon quartier général devant la grange et de réfléchir à l'opération à mener. Chose envisageable, puisque l'agenda professionnel s'était libéré de toute obligation.

Pendant des jours, des semaines, des mois, j'assemblais des couronnes d'osselets, cercles d'os, que je posais sur ma tête et qui, tels des talismans infaillibles, m'inspiraient les recettes des repas auxquels je n'avais pas goûté. La composition des substances et leur proportion devenaient de savantes formules notées dans mon carnet. Et pour chaque énoncé du menu, aussi coloré que ragoûtant, je salivais et ma mâchoire mastiquait le bout de pain rassis que je dérobaï la veille de mes excursions à mon épouse. Depuis que je



m'étais activé à dompter mes obsessions gustatives, seule la main de ma femme empoignait les tranches de pain fraîchement coupées aux heures des repas.

Je croquais et déglutissais la pâte cuite au four et me laissais emporter par les odeurs et les parfums des recettes dictées lors de mes rédactions culinaires. Ratatouille, tambouille, soupe, graille gastronomique, viande en croûte, poularde, poisson au four, chacun de ces festins se transformait en faveurs gourmandes qui m'invitaient à de nouvelles émotions d'ivresse.

Les os avaient parlé, confié les recettes de mon absence.

Une vingtaine de carnets contenaient désormais des centaines de recettes détaillant les ingrédients, les quantités, les opérations nécessaires et le temps de cuisson. De ces os, il fallait que quelque chose naisse. Il me fallait une table, une longue table. Longue au point de pouvoir accueillir le village tout entier. Je me mis à décomposer toutes les couronnes et à ordonner les osselets par taille et apparence. Je réfléchissais à la structure du meuble, ses ornements, sa stabilité. Pour réaliser les pieds et le plan de table, d'autres carnets avec des dessins se remplissaient. Alors que je pensais enfin pouvoir entamer sa fabrication, je réalisais que j'avais fait abstraction des chaises. Des jours durant, j'inspectais le tri des fragments vertébrés pour finalement conclure qu'il fallait recommencer leur classement.

Les nuits étaient courtes, je n'avais plus de pain rassis à amener sur mon chantier. Cela faisait des jours que mon épouse avait déserté. À vrai dire, je ne m'étais pas rendu compte de son absence jusqu'à ce que je trouve, collé sur le frigo, un mot à mon attention : 'J'ai fait les courses et tu trouveras des plats préparés dans le congélateur de la cave'.

Je me suis mis à sculpter chaque osselet en vue de les assembler avec précision pour construire vingt-deux pieds. Une fois cette tâche terminée, ce fut au tour du plateau, long de vingt-deux mètres, pour ensuite attaquer les quatre-vingt-dix chaises. Pas assez. J'étais redevable à bien plus d'hôtes. Il fallait une table plus grande et je continuai donc à œuvrer jusqu'à ce que ma table atteigne le terrain voisin. Je pouvais désormais accueillir cent-soixante-dix-huit convives.

Pendant des jours, je testai la solidité de la table et des chaises, y déposai des briques pour simuler le poids des plats et des personnes. Il me fallait maintenant expérimenter les recettes de mes carnets. Le frigidaire était vide et ce matin j'avais mangé la dernière ration de compote de pommes surgelée.

En feuilletant mes écrits, je me suis dit qu'il me fallait cultiver mes propres fruits, légumes, herbes aromatiques, céréales, blés et élever des poules, du petit bétail et aussi posséder un bassin pour pêcher la truite.

J'avais hâte de convier mes invités et leur préparer un repas digne des festins que j'avais négligés. Pour ne commettre aucun impair, je me mis à mémoriser les centaines de recettes que j'avais rédigées. Mes jours étaient faits de récitation mécaniques et d'acquisitions de terrains pour mes cultures, les élevages et mon autonomie.

Il me fallait maintenant irriguer l'eau, me vint alors la brillante idée d'acheter le puits du village. Ensuite, je me mis à planter, acheter des animaux, creuser l'étang, construire le poulailler. Successivement, les saisons se fanaient et ma femme n'était toujours pas rentrée. Aucun doute, elle reviendra le jour des réjouissances.



Les poules poussaient, les arbres fruitiers embaumaient le sucre et les récoltes étaient bonnes.

Il fallait maintenant inaugurer les fourneaux, rédiger les cartons d'invitation. En remplissant d'anciens cabas de courses pour ma distribution du courrier, je me suis demandé où était passé le facteur. Depuis quand n'avais-je pas reçu de lettre ? Afin de remettre les faire-part en main propre, je suivis le sentier jusqu'au village. J'avais beau frapper aux portes, aucune ne s'entrebâillait. Essoufflé, je fus contraint de faire une pause sur la place de notre bourg. Mon regard se posa alors sur les maisons. Et là, j'ai vu les volets clos. J'ai vu mes arbres, mes cultures, mes animaux sur les terrains de mes amis. Ces mêmes amis qui m'avaient tant de fois invité à leur table. En un éclair, leurs visages et les recettes ont tambouriné ma vue, se sont accrochés à mes orbites, s'y sont engoutis jusqu'à s'engouffrer dans ma tête pour ensuite être avalés par ma cage thoracique. Pincement, brûlure, morsure.

Ma main a cramponné mon torse. Mes cabas ont touché le sol en premier. —

Nathalie Ronvaux

Née en 1977 à Luxembourg, Nathalie Ronvaux aime expérimenter divers genres littéraires comme la poésie, le théâtre et la prose. Impliquée dans de multiples événements et performances à la fois littéraires et culturels, elle a été plusieurs fois récompensée pour son travail. Elle travaille depuis 2017 à la Kulturfabrik à Esch-sur-Alzette tout en continuant d'exercer son activité d'écrivain.

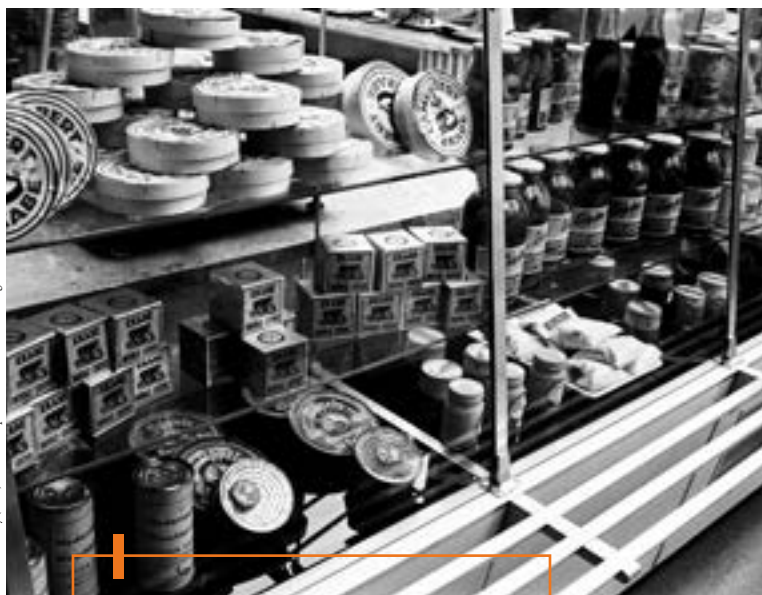
Photos: Photothèque de la Ville de Luxembourg

Texte: Simone Beck

De la choucroute à la bière en passant par le lait et le bouillon... à la Foire internationale

Aujourd'hui, il est difficile d'imaginer qu'au XXe siècle encore, des denrées alimentaires étaient produites dans la ville de Luxembourg – et ceci même parfois dans des quartiers résidentiels. Nous dépasserions le cadre de cette édition de « ons stad » si nous évoquions les nombreux maraîchers, brasseries, fabriques de pâtes alimentaires ou moulins qui, il n'y a pas si longtemps encore, faisaient partie du quotidien de la ville. La Foire internationale est l'occasion pour de nombreux producteurs et commerçants de présenter leur offre au grand public. Des photos prises par Pierre Bertogne au milieu des années 1930 et par Théo Mey au début des années 1950 donnent une idée de la diversité de l'offre, mais aussi de l'esthétique des différents stands.¹





La société EKABE est fondée en 1935 à Bettembourg par Emile Klensch et devient rapidement une grande laiterie, produisant en 1939 76.065 de *Kachkéis* et 77.654 kg de *Stoffi* (fromage blanc).³ En 1960, elle emploie 80 personnes qui traitent 16 millions de litres de lait par an. Au début des années 70, EKABE s'installe dans un nouveau site de production à Eschweiler. En 1989, elle est reprise par la société australienne Lactalis.



La société Vida, spécialisée en produits de viande et fondée en 1949 à Medernach, vend ses produits aussi dans un magasin à la Place d'Armes à Luxembourg. Renommée pour son *Miedernacher Gelli*, elle produit en 1969 annuellement 120 t de saucisses et 400 000 conserves de viande comme le *Corned Beef* ou le *Presskopf*.⁶ Dans les années 1970, ses activités sont reprises par Luxviande.



Les pâtes alimentaires au joli nom de *Mammi* sont fabriquées par la société Prodalux, établie à Merl. Son slogan « Mammi Teigwaren – preiswerter weil besser » est de mauvais augure : la faillite de la société Prodalux est prononcée en 1954.



Et à la fin de la visite, un bon café...



Photo: Théo Mey (1953) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

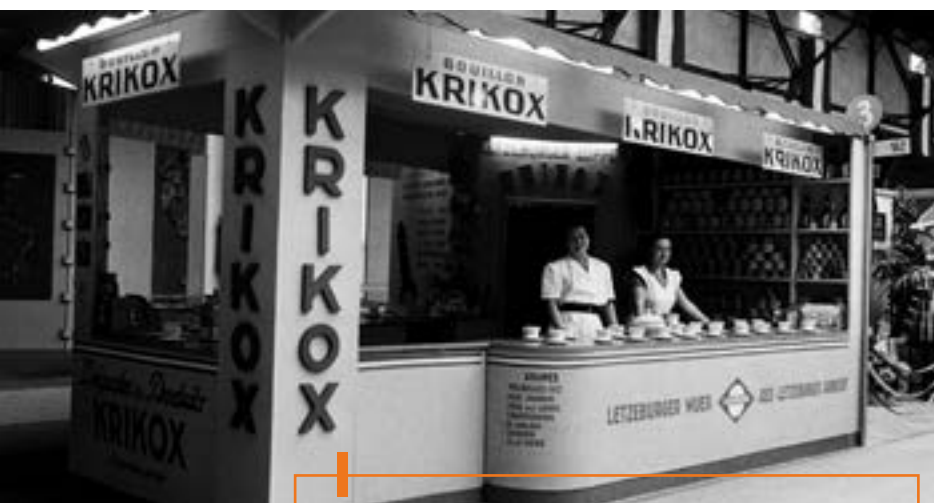


Photo: Théo Mey (1953) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

„Seit über anderthalb Jahren bringt eine luxemburgische Firma unter dem Namen *Krikox* – d'*Lëtzeburger Zoppen* ein Luxemburger Suppenprodukt auf den Markt, das in den meisten Geschäften zu haben ist und infolge seines Nährgehaltes allen ähnlichen Erzeugnissen wenigstens ebenbürtig ist. Die *Krikox-Fleischbrühe* wird ausschließlich aus bestem inländischen Ochsenfleisch und natürlichen Suppenkräutern der Simmerfarm, ohne jeden künstlichen Zusatz, hergestellt. Die *Krikox-Hühnersuppe* wird hergestellt unter Verwendung frischer Masthühner und der Naturkräuter der luxemburgischen Industrie *Valiska*. *Krikox-Arom-Suppenwürze* (flüssig) wird hergestellt wie nach demselben Verfahren wie andere Arome, aus Naturkräutern und den Auszügen des besten Ochsenfleisches und ist dadurch besonders reich an Vitaminen. Die *Krikox* befindet sich in Walferdingen“.⁴

La *Central Molkerei*, créée en 1894, est remplacée en 1929 par une nouvelle société appelée *Zentralmolkerei* qui a pour objet « a) la fabrication du beurre et des fromages ainsi que de tous les produits que l'on peut tirer du lait ; b) l'achat et la vente du lait et des produits qui en dérivent ; c) l'achat et la vente de tous produits agricoles ». Dix ans plus tard, la laiterie produit 15 231 kg de *Kachkéis* et près de 27 000 kg de *Stoffi* dans son bâtiment emblématique du boulevard d'Avranches, démoli en 2005. « En ce qui concerne les fromages à pâte molle, on produisait également : 3 430 pièces de nomadur et 318 pièces de munster⁵ ». En 1946, la société anonyme est transformée en coopérative, la *Laiterie de Luxembourg*. En 1960, elle démarre sa production sous le nom de *Luxlait* à Merl, où elle produit également des glaces jusqu'en 1992. Aujourd'hui, un nouveau quartier résidentiel a vu le jour à cet endroit. Les trois grandes coopératives laitières agricoles *Celula* (Bettembourg), *Laduno* (Erpeldange) et *Luxlait* fusionnent en 1978 sous le nom de *Luxlait* et emménagent en 2008 dans un nouveau site de production à Roost.





Sur l'arrière-fond de la crise économique de 1924, Henri Nickels et son fils Pierre fondèrent en 1928 une usine de choucroute au Kirchberg (rue des Cigales). Comme les livraisons de légumes frais aux cantines des usines s'étaient effondrées en raison des nombreux licenciements dans la sidérurgie, la production de choux blancs pouvait ainsi être absorbée. « Le chou coupé en petits morceaux était versé dans de grandes marmites en pierre, salé et écrasé avec les pieds pour ensuite fermenter. Ces cuves étaient recouvertes d'un linge, d'un couvercle en bois et d'une pierre posée dessus. Après plusieurs semaines, la choucroute était prête à être cuite. On la mettait dans des boîtes de différentes tailles et on la vendait ». ² Après la mort de son père, Jos. Nickels a continué à faire prospérer l'entreprise, qui a cessé sa production vers 2003.

En regardant ce stand, on croit volontiers que la bière brassée au Luxembourg était déjà bonne il y a cent ans...



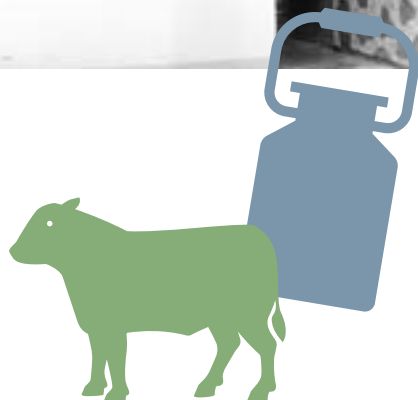
Bibliographie

- 1 De plus amples informations sur les sociétés évoquées et les différents produits sur le site fouillé et précieux www.industrie.lu
- 2 Jean Thoma, Kirchberg-Siechengrund in früheren Zeiten, Luxemburg, 2001 cité sur www.industrie.lu (Fabrique de choucroute Nickels)
- 3 Luxemburger Wort, 4.3.1939
- 4 Luxemburger Wort 3.8.1929
- 5 Luxemburger Wort, 4.3.1939
- 6 <https://www.industrie.lu/vida.html>



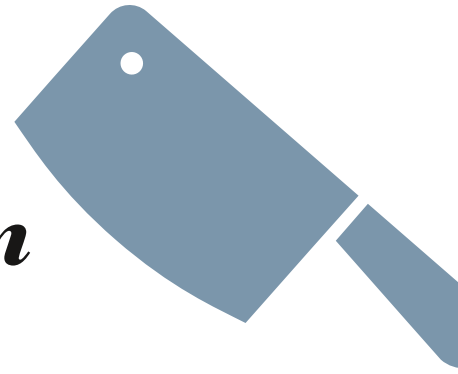
Simone Beck

ist Koordinatorin von „ons stad“ und Vorsitzende der Luxemburger UNESCO-Kommission.



Text: Evamarie Bange

Vom Schlachten zum inklusiven Kultur- und Sportzentrum – Der Hollericher Schlachthof



Bis zur Erbauung zentraler Schlachthöfe in Pfaffenthal und Hollerich wurde in der Stadt Luxemburg in Hinterhöfen und Kellern geschlachtet. Einst am Stadtrand gelegen, gehört die Umgestaltung des ehemaligen Hollericher Schlachthofs heute zu den großen Zukunftsprojekten der Stadt Luxemburg. Wo früher allmorgendlich Vieh zur Schlachtung angeliefert wurde, soll in den nächsten Jahren ein Kultur- und Sportzentrum entstehen, das auf die Partizipation der Bürger zählt.

Geschichte des Schlachtens in der Stadt Luxemburg

Das Metzgerhandwerk ist in der Stadt Luxemburg seit dem Mittelalter belegt. Im 18. Jahrhundert gab es 20 bis 25 Schlachtbetriebe in der Stadt, die einer strengen Kontrolle unterlagen. Diese übte bis 1796 die Zunft der Metzger aus. Auch in früheren Zeiten wussten die Menschen, dass verdorbenes Fleisch zu Krankheiten führen konnte. Nur frisch geschlachtetes Fleisch war gesundes Fleisch. Daher mussten Schlachtungen in unmittelbarer Nähe der Verbraucher vorgenommen werden. Für die Stadt Luxemburg bedeutete dies, dass innerhalb der Stadtmauern jahrhundertlang geschlachtet wurde und Blut und Schlachtabfälle entsorgt werden mussten. Dabei kam es immer wieder zu Ermahnungen und Verordnungen, um die zahlreichen Metzgerbetriebe zu adäquater Hygiene zu bewegen. 1691 wurde veranlasst, Metzgereiabfälle außerhalb der Stadt oder im Fluss (Alzette) zu entsorgen. 1720 vergruben die Metzger Blut, Schlacht- und andere Abfälle immer noch in den Kellern ihrer Häuser. 1741 versuchte der Magistrat, das Aufhängen von Fleisch auf den Straßen zu unterbinden.

Wie muss man sich das Schlachten in der damals noch von einem Festungsgürtel umgebenen Stadt

vorstellen? Die Metzger trieben die Tiere mithilfe von Hunden durch die Stadttore in die Stadt. Durch teils sehr enge Gassen gelangten Mensch und Tier zu den Hausschlachtereien in den Höfen und Kellern der Wohnhäuser in der Oberstadt und den Vorstädten.

Nach der Abschaffung der Zünfte im Jahr 1796 übernahmen städtische Sachverständige die Kontrolle des Metzgerhandwerks und inspizierten an den Festungstoren die Tiere, die zur Schlachtung in die Stadt getrieben wurden. Um die Fleischqualität zu gewährleisten, wurden im Jahr 1821 die Einfuhr und der Verkauf von frischem oder getrocknetem Fleisch auf den Märkten verboten. Nur in der Stadt geschlachtetes Vieh sollte in den Fleischverkauf gelangen.

Ab 1856 übernahm ein städtischer Tierarzt die Überwachung der gesetzlichen Regelungen und die Kontrolle der Metzger und der Schlachtungen.

Der Weg zu zentralisierten Schlachthäusern (Pfaffenthal, Hollerich)

Seit dem 16. Jahrhundert gab es in Luxemburg in der Rue de la Boucherie oder Fleeschiergaass eine große Zentralschlachtereie, deren Nutzung für die Metzger allerdings freiwillig war. Berichte

Mitarbeiter und Schachtvieh,
Schlachthof Hollerich 1911.

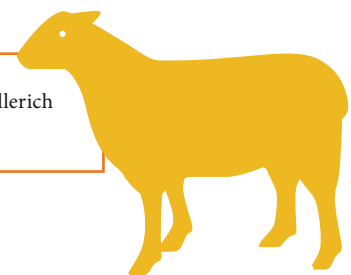


©Photothèque de la Ville de Luxembourg
Source: Archives de la Ville de Luxembourg

Schlachthof Hollerich
ca. 1950.



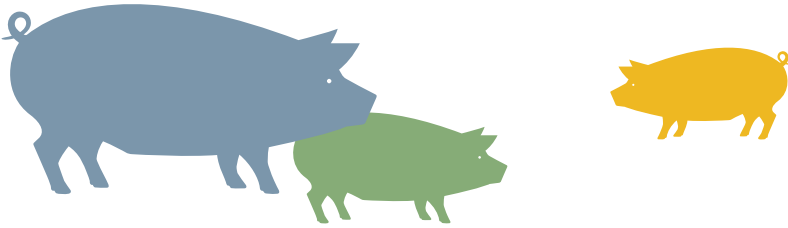
Foto: Charles Marold
Source: Archives de la Ville de Luxembourg



über die mangelhafte Hygiene der Hausschlachtereien der Oberstadt führten seit dem 18. Jahrhundert immer wieder zu Forderungen nach deren Abschaffung und dem Bau eines zentralen Schlachthofes. Diese Initiativen konnten die Metzger, die kein Interesse am Verlust ihrer Autonomie hatten, immer wieder erfolgreich abwehren. Erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der Bau eines Schlachthauses wieder akut. Damals wurden bei einer Bevölkerungszahl von ca. 15.000 Personen jährlich 17.186 Stück Vieh in die Stadt getrieben. Pro Woche gelangten demnach im Durchschnitt 330 Tiere in die Stadt, um von den 56 dort ansässigen Metzgern geschlachtet zu werden. Im Jahr 1874 war es dann endlich so weit. Die Wahl des Gemeinderates für den Bau des ersten zentralen Schlachthofes fiel auf einen Standort im Pfaffenthal. Überall in Europa führte das gestiegene Hygienebewusstsein in den wachsenden Städten zum Bau zentralisierter Schlachthöfe. Ab 1876 konnten die Luxemburger Metzger dann nicht mehr selber schlachten, sondern mussten die Dienstleistungen des städtischen Schlachthofes in Anspruch nehmen.

Der Hollericher Schlachthof

Nach der Fusion der Hauptstadt mit der Gemeinde Hollerich im Jahr 1922 wurde der dort 1902 erbaute Schlachthof ausgebaut und 1930 als Anlage für die Stadt Luxemburg eingeweiht. Wer in der Nähe des alten Hollericher Schlachthofes wohnte, konnte morgens die Tiertransporte hören. Das Gelände bestand aus Schlachthallen für Schweine sowie Groß- und Kleinvieh, Kühlanlagen und Lagerräumen. Gleichzeitig fungierte der Schlachthof als Schlachtviehmarkt, wo Landwirte und Metzger ihre Geschäfte machten und die Tiere einer tierärztlichen Untersuchung unterzogen wurden. Bis 1980 war der Betrieb des gemeindeeigenen Schlachthofes, der einen Überschuss erzielte und für Nutzer und Verbraucher als unverzichtbar galt, eine Erfolgsgeschichte. Die Liberalisierung des Fleischmarktes innerhalb der Europäischen Union und der Ersatz der vormals kommunalen Fleischinspektion durch eine staatliche Kontrolle im Jahr 1993 machten den Betrieb eines städtischen Schlachthauses zunehmend überflüssig. Trotz massiver Investitionen nahm die



Für jeden etwas dabei: Tausch- und Verkaufsbörse im Schlachthaus

Zahl der Schlachtungen von 32.600 Stück Vieh im Jahr 1985 auf 16.000 im Jahr 1995 ständig ab. Am 18. Dezember 1995 stellte die Stadt Luxemburg den städtischen Betrieb des Hollericher Schlachthofes schließlich ein. Zwei Jahre lang gelang es der privaten Firma „Staater Schluechthaus“, den Schlachtbetrieb in der perfekt ausgestatteten Infrastruktur aufrechtzuerhalten, bis auch sie 1997 letztlich aufgeben musste.

Nutzung des Schlachthofgeländes seit seiner Schließung 1995/1997

In den Folgejahren ging es darum, eine neue Nutzung für das Gelände zu finden. Bis 2022 war der städtische Service des Sports hier untergebracht und noch heute nutzt das Luxemburger Rote Kreuz rund 10 % des Geländes für Fortbildungen sowie die Unterbringung von Büros und Garagen unter anderem für die Hundestaffel.

Bereits 1998 zog der erste Skatepark auf dem Gelände ein, der auch heute noch erfolgreich betrieben wird. Das Angebot in dieser im ganzen Land einzigartigen überdachten Halle wurde inzwischen auf BMX (Bicycle MotoCross) und Inline Skating erweitert. Auch bei der zukünftigen Nutzung soll urbaner Sport auf einer deutlich vergrößerten Fläche eine entscheidende Rolle spielen.

Ebenfalls bereits seit den 1990er Jahren wird das Gelände von Graffiti-Künstlern genutzt. Spike, Stick und Sumo erhielten als erste die Erlaubnis, sich hier zu verewigen, womit das Schluechthaus heute das wohl bedeutendste Zeugnis luxemburgischer Graffiti-Kunst ist. Heute steht es allen nationalen und internationalen Künstlern offen, eine Genehmigung ist nicht erforderlich. Das Motto lautet Vergänglichkeit, wobei jedoch der Grundsatz gilt, dass jedes Graffiti nur mit einem Kunstwerk gleichwertiger oder besserer Qualität übermalt werden sollte. Im Mai dieses Jahres wurde das Gelände anlässlich des 25jährigen Jubiläums der Luxemburger Straßenkunst im Schlachthaus Hollerich von 72 internationalen Künstlern neu gestaltet.

Konzept zur zukünftigen Nutzung des Geländes

Zukünftig soll das Gelände den Bewohnern des Viertels Hollerich sowie den angrenzenden Schulen des Campus „Geesseknäppchen“ als Treffpunkt dienen. Zu diesem Zweck werden seit 2019 Ideen gesammelt und verschiedene Aktivitäten wie beispielsweise Workshops für Gesang und Kreativität sowie Repair Cafés getestet. Die Möglichkeiten des urbanen Sports sollen um Bouldern (Klettern ohne Sicherung) sowie Parkour (effiziente Fortbewegungsart im öffentlichen Raum mit den Fähigkeiten des eigenen Körpers) erweitert werden. Das Gelände soll in Zukunft Proberäume, Ateliers und Unterkünfte für Musiker und darstellende Künstler bieten. Die Stadt Luxemburg bietet den Rahmen, die Infrastruktur und die Räumlichkeiten, die dann von den Bürgern mit Leben gefüllt werden sollen. Auch während der bevorstehenden Bauarbeiten sollen die Aktivitäten weiterlaufen, damit der alte Hollericher Schlachthof auch in den kommenden Jahren ein lebendiger Ort der Begegnung bleibt. ■■■

Literatur und Quellen:

SPARTZ, Léon, Geschichtliche Entwicklung des Metzgereigewerbes sowie des tierärztlichen Sanitätsdienstes der Stadt Luxemburg (1930) S. 7-9

L'abattoir de la Ville de Luxembourg – Der Gemeindeschlachthof der Stadt Luxemburg (Luxembourg 1991)

Lackner, Helmut, Ein „blutiges Geschäft“. Kommunale Vieh- und Schlachthöfe im Urbanisierungsprozess des 19. Jahrhunderts. Ein Beitrag zur Geschichte der städtischen Infrastruktur. In: Technikgeschichte Bd. 71 (2004) H. 4, S. 89 – 138. URL: https://www.nomos-elibrary.de/10.5771/0040-117X-2004-2-89.pdf?download_full_pdf=1 (Stand 13.2.2023).

Archives de la Ville de Luxembourg (AVdL), LU 02.1_4, fol. 9v, 20v – 21r, 90r, nomination des experts bouchers.

AVdL, LU 11 IV/1_168, contrôle alimentaire, visites des boucheries et débits de viande, 1855 – 1869, nomination d'un vétérinaire municipal: MM Eugène FISCHER de Cessange; AVdL, LU 11 IV/1_1436, Statistiques – population, 1861 – 1875.

Séance du Conseil Communal du 7 février 1874. Bulletin Communal de la Ville de Luxembourg No 6 de 1874 S. 54-67.

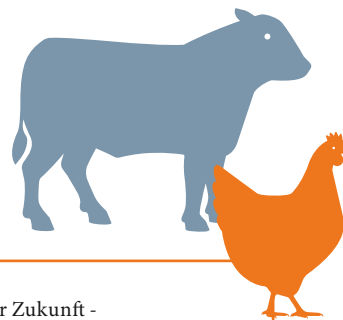
Ein Jubiläum mit Zukunftschancen. Der hauptstädtische Schlachthof. Ons Stad 3, 1980.

AVdL, LU 11 IV/5_9240, Abattoir municipal, décision College Echevinal du 9 novembre 1995.

Compte rendu analytique des séances du conseil Communal du 27 novembre 1995, S. 31 – 32.



Praktisch und nachhaltig: das Repaircafé



Das Schluechthaus der Zukunft -
Gewinner des Architekturwettbewerbes 2023
(Groupement d'architectes 2001
& CIVIC et Mersch Ingénieurs-Paysagistes)





Text: Marie-Paule Jungblut

Unveiling local cultural heritage: Cents

Eine digitale Stadtviertel-Führung auf den Spuren des Centser Kulturerbes

Kulturelles Erbe entsteht, wenn Dinge, Orte, Bräuche und Namen erkannt, erforscht, beschrieben und für eine Gemeinschaft bedeutsam gemacht werden. Ihre Bedeutung sollte von vielen Menschen anerkannt werden, auch wenn nicht jeder einen eigenen Bezug zu ihnen hat. Dies gilt für außergewöhnliches Kulturerbe wie die Festung und Altstadt Luxemburg, seit 1994 Weltkulturerbe, ebenso wie für lokal bedeutsames Kulturerbe.

Im Rahmen eines Seminars zur Stadtgeschichte Luxemburgs starteten zwölf Studierende und ein dreiköpfiges Dozententeam aus den Bereichen Public History (Marie-Paule Jungblut) sowie Stadt- und Digitale Geografie (Catherine Jones und Tom Becker) ein Projekt, das den Begriff des lokalen Kulturerbes am Beispiel des Luxemburger Stadtviertels Cents erprobt. In einem ersten Schritt wurde den Studierenden ein kurzer historischer und geographischer Überblick über das auf den ersten Blick unscheinbare Viertel Cents gegeben. Anschließend hatten die Studierenden einige Wochen Zeit, um „Orte“ zu fotografieren, zu erforschen und in subjektiven Kurzgeschichten zu beschreiben, die ihnen beim Durchstreifen des Viertels auffielen.

Das Stadtviertel Cents erstreckt sich über eine Fläche von 1.731 Quadratkilometern und nimmt 3,34 Prozent des Stadtgebietes ein. Das vormalig landwirtschaftlich geprägte Plateau wurde seit den 1960er Jahren sukzessiv urbanisiert und gehört heute zu den „jüngsten“ Vierteln der Stadt Luxemburg. Seit dem Beginn seiner Bebauung spiegelt das Viertel das demografische und sozioökonomische Wachstum der Hauptstadt und des Landes wider. Heute sind 49,2 Prozent der Einwohner von Cents Nicht-Luxemburger und überwiegend europäischer Herkunft.

Die Gruppe der Studierenden spiegelte die demografische Struktur des Landes im Allgemeinen und des Cents-Viertels im Besonderen recht gut wieder. Sie umfasste sowohl luxemburgische Muttersprachler als auch Studierende der zweiten und dritten Einwanderergeneration.



Das Brot der Madame Zeutzius: vielleicht keine *Madeleines à la Proust*, aber dennoch ...
Revue 54 (1956)

Das Resultat des Uni-Projekts ist die dreisprachige digitale Stadtviertelführung „Unveiling local heritage: Cents“ auf der kostenlosen Plattform IZI.travel, die zu elf für das Projektteam besonders interessanten Orten führt.



Zur digitalen Führung
Unveiling local heritage: Cents

Literatur zum Thema:

Henri Bressler, Fernand Cordier, 50 Joer Interesseveräin Fetschenhaff-Cents 1964-2044. Vun der Kouwiss zum Wunnquartier, Luxemburg 2015

Ons Stad - Cents-Fetschenhof, 119 (2028).

Marie-Paule Jungblut

unterrichtet zur Zeit Public History am Historischen Institut der Universität Luxemburg und Museologie am museologischen Institut der Universität Lüttich. Sie beschäftigt sich insbesondere mit Formen der Wissensvermittlung, die historische Inhalte spielerisch und unterhaltsam zugleich transportieren.

Text: Simone Beck

Zwei Veröffentlichungen des Comité Alstad

2023 stehen die *Journées européennes du patrimoine* ganz im Zeichen des immateriellen Kulturerbes. Kann man etwas Immaterielles erben? Auf jeden Fall, und man kann – und sollte – es sogar weitergeben. Daher wird das immaterielle Kulturerbe auch oft als lebendiges Kulturerbe bezeichnet. Die UNESCO versteht darunter Praktiken, Fähigkeiten, Kenntnisse und Ausdrucksformen – sowie die Geräte oder Objekte, die man dafür braucht –, die Menschen eines bestimmten Kulturkreises oder sogar weltweit am Leben erhalten, anpassen und an die nächsten Generationen weitergeben. Das immaterielle Kulturerbe trägt wesentlich zur sozialen Kohäsion und zum Identitätsbewusstsein bei.

Éimaiwschen und Aulebäcker

Seit 2008 wird die *Éimaiwschen* im nationalen Register des immateriellen Kulturerbes Luxemburgs geführt. Seit mehreren Jahrhunderten zieht sie am Ostermontag zahlreiche Besucher aus dem In- und Ausland an. Der Ursprung der beliebten Veranstaltung geht auf einen mittelalterlichen Töpfermarkt zurück. Am Ostermontag kamen die Töpfer seinerzeit aus dem Dorf Nospelt zum Fischmarkt, um dort ihre Ware anzubieten. Zu diesen Töpferwaren gehörten die bis heute beliebten und untrennbar mit der *Éimaiwschen* verbundenen *Péckvillecher*.

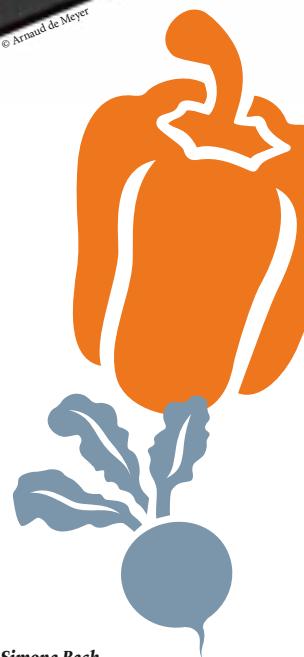
In „Éimaiwschen und Aulebäcker – immaterielles Kulturerbe“ geht Guy Jourdain, Präsident des Comité Alstad, auf 140 Seiten auf die historische Entwicklung der *Éimaiwschen* ein und beleuchtet auch das historische Töpferhandwerk in Luxemburg und Nospelt bis zu seiner aktuellen Entwicklung. Das Buch ist für 15 Euro im Buchhandel erhältlich oder kann per Banküberweisung von 20 Euro (inkl. Porto) auf das Konto des Comité Alstad BCEE LU64 0019 1755 0897 0000 bestellt werden.



Arnaud De Meyer « Luxembourg Sketch by Sketch »

Dans le cadre des *Journées européennes du patrimoine* 2023, le Comité Alstad publie un livre de croquis de l'architecte Arnaud De Meyer, *urban sketcher* passionné. Dès son plus jeune âge, il se voue aux dessins et aux croquis et s'établit à Luxembourg après ses études d'architecture. Son premier recueil de croquis inspiré par de Luxembourg date de 1991. Son œuvre nous présente sa perception fascinante de « Luxembourg, vieux quartiers et fortifications », inscrit depuis 1994 comme patrimoine mondial de l'UNESCO. Arnaud De Meyer réussit ainsi à conjuguer son talent de dessinateur avec une vue contemporaine sur notre ville millénaire.

Le livre « Luxembourg Sketch by Sketch » est disponible en librairie pour 20€ ou peut être commandé pour 30€ (frais d'envoi compris) auprès du Comité Alstad par virement sur le compte BCEE LU64 0019 1755 0897 0000.



Simone Beck

est la présidente de la Commission luxembourgeoise pour la coopération avec l'UNESCO et coordinatrice de « ons stad ».

Text: Simone Beck

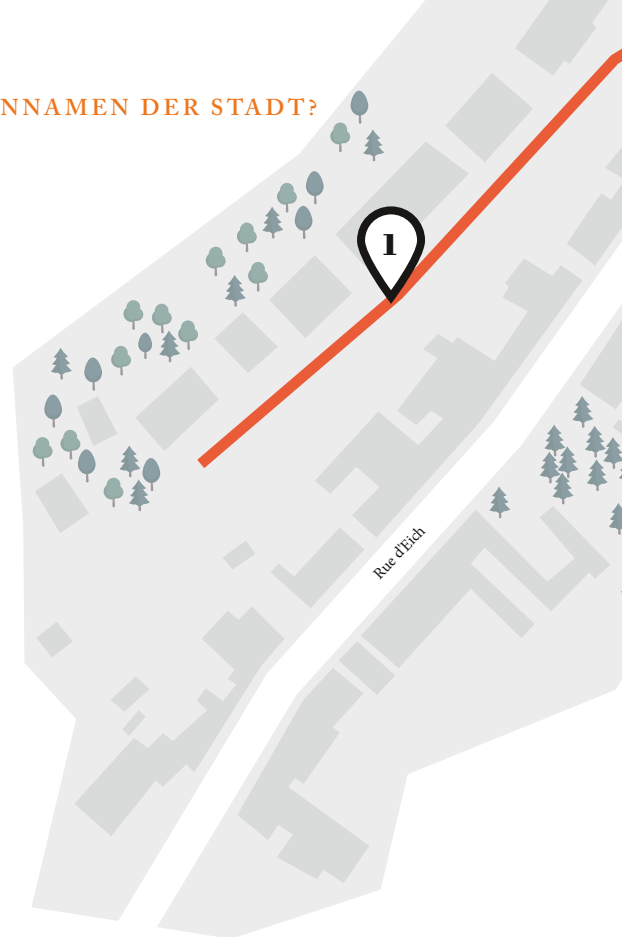


Rue Valentin Simon Luxembourg - Eich



In seiner Sitzung vom 31. Oktober 2002 beschließt der Schöffenrat, eine neue Straße in Eich nach Valentin Simon zu benennen, der von 1812 bis 1822

Bürgermeister der ehemaligen Gemeinde Eich war. Die rue Valentin Simon mündet oberhalb der rue d'Eich in die Montée Pilate.



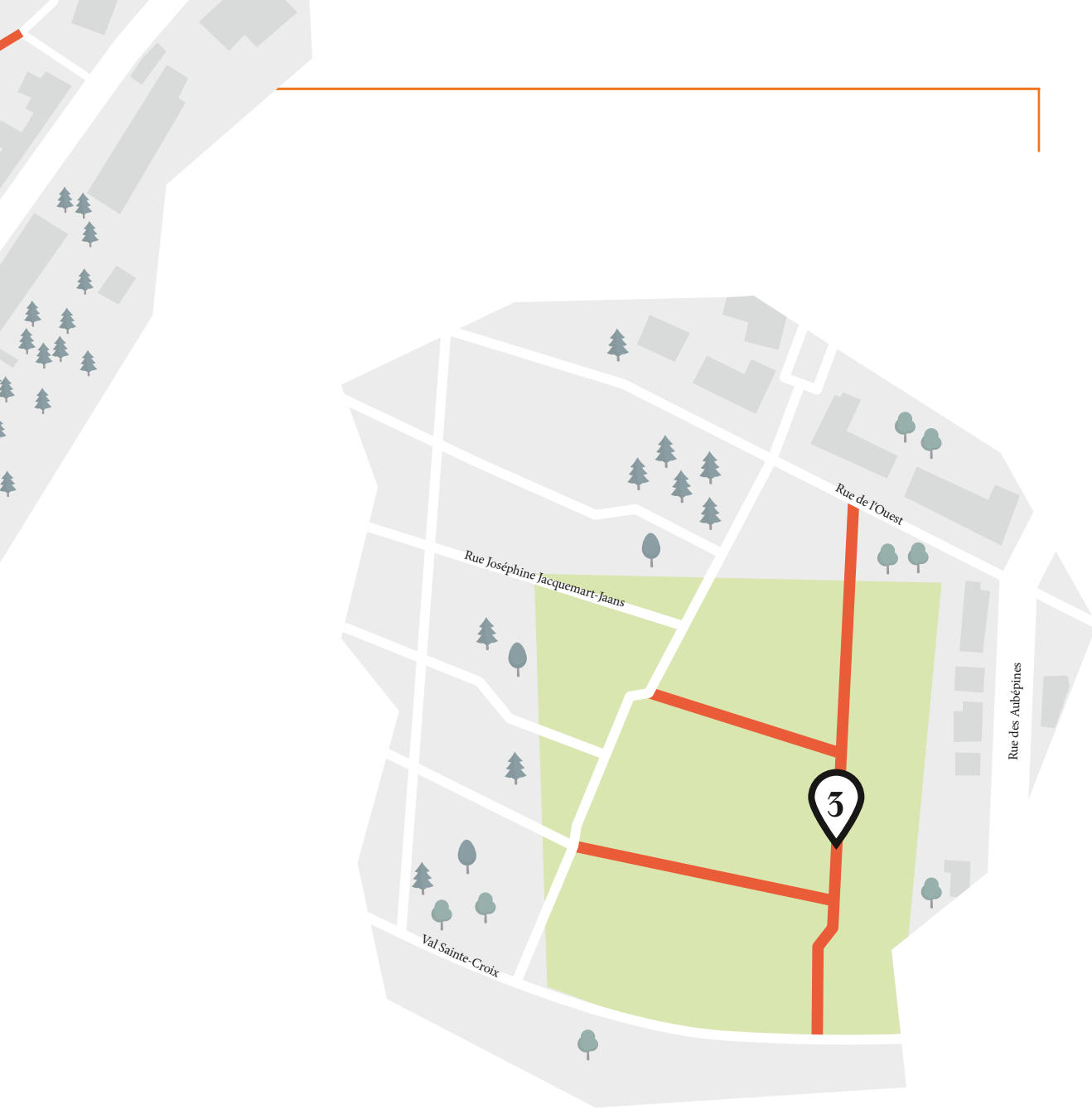
Rue Paul Sontag Luxembourg - Gasperich



Am 24. Juni 2005 beschließt der Schöffenrat, den Sänger, Komponisten und Dirigenten Paul Sontag mit einer Straße in Gasperich zu ehren. Die rue Paul Sontag verbindet die rue Johannes Gutenberg mit der rue

Jean-Pierre Kemmer, die nach einem anderen bekannten Luxemburger Musiker benannt ist, der oft mit Paul Sontag auftritt. Paul Sontag kommt am 10. Februar 1912 in Bonneweg zur Welt und stirbt am 4. Oktober 1986 in Luxemburg. Von Beruf aus Eisenbahner, ist er ein beliebter Entertainer und tritt in zahlreichen Sendungen bei RTL auf. Seine Stimme erklingt noch auf der Doppel-CD Historesch Opnamen aus de Joren 1945-1966, die er u. a. zusammen mit Jean-Pierre Kemmer (Klavier), Albert Leblanc (Orgel), dem Chor von Radio Luxemburg, dem RTL-Orchester und der Chorale Municipale „Ons Heemecht“ aufnimmt.





Rue Michel Théato *Luxembourg - Merl*



© Wikimedia

Aufgrund eines Schöffensratsbeschlusses vom 24. März 2017 wird der erste Luxemburger Olympiasieger, Michel Théato, mit einer Straße in Merl geehrt. Sie verläuft - in einem noch zu erschließenden Viertel - parallel zu der rue des Aubépines, von der sie zweimal abzweigt.

1900 gewinnt der gebürtige Luxemburger bei den Olympischen Spielen in Paris den Marathonlauf, wird jedoch lange Jahre als Inhaber einer Lizenz der Union athlétique de Paris als französischer Medaillengewinner geführt. Michel Théato kommt am 22. März 1878 als Sohn eines Handschuh Schneiders in Luxemburg zur Welt. Seine Familie lässt sich nach mehreren Umzügen schließlich in Paris nieder, wo Michel Théato am 19. Juli 1900 bei 32 Grad

Hitze im Bois de Boulogne die Goldmedaille im Marathonlauf gewinnt. Mit seiner Zeit von 2 Stunden 59 Minuten und 45 Sekunden hat er mehr als vier Minuten Vorsprung vor dem Zweitplatzierten Émile Champion. Amerikanische Athleten werfen Théato angesichts seiner guten Kenntnisse der Pariser Straßen vor, Abkürzungen genommen zu haben. Anschuldigungen, die bis 1960 das Internationale Olympische Komitee beschäftigen, jedoch nie bewiesen werden können. 1901 wird Michel Théato französischer Vize-Meister im Cross-Country-Lauf. Über seinen Beruf ist wenig bekannt. Er selbst spricht von sich als *ouvrier ébéniste*, andere behaupten, er sei Bäcker oder Gärtner gewesen. Michel Théato stirbt am 2. April 1923 in Paris. 2004 stellt das luxemburgische Olympische Komitee vergebens beim Internationalen Olympischen Komitee einen Antrag, Théatos Goldmedaille dem Großherzogtum zuzusprechen. ■■■



Novembre 2023
A table!
Un den Dësch!

