

Mitarbeiter dieser Ausgabe

UNSERE REDAKTION

Marianne Eisen - Anne Faber - Claude François - Georges Hausemer - Susanne Jaspers - Dr. Marc Keipes - Claude Kirsch
Sophie Malget - Daniela Maniscalco - Alain Schadt - Martina Schmitt-Jamek - Clara Schroeder - Conny Pertl - Paule Schram

UNSERE CHEFS



Tony Tintinger



Carlo Sauter



Romain Thielen

Tony Tintinger ist eine Art graue Eminenz der luxemburgischen Küche. Sternekoch, Fernsehkoch, Gründungspräsident der Eurotoques, 10 Jahre lang Jurymitglied beim Bocuse d'Or und kulinarischer Berater von KACHEN. www.tony-tintinger.lu

Carlo Sauter ist seit 17 Jahren mit Herz und Seele Ausbilder für Jungköche an der Berufsschule in Bonnevoie. Nach seiner Ausbildung zum Koch und der Meisterprüfung begann er seine Karriere als Teamchef der Nationalmannschaft, mit der Luxemburg es bis auf Platz 9 im Weltranking schaffte. Heute ist er als Juror und Instruktor im Weltverband aktiv. Carlo lebt mit seiner ebenfalls kochbegeisterten Frau in Luxemburg in Diekirch.

Romain Thielen: Nach seiner Ausbildung im Sternerestaurant „La Bonne Auberge“ in der Gaichel folgten Stationen wie das Restaurant Augé in Wallefange und das Grand-Hôtel des Cascades im Müllerthal, Kochsendungen bei RTL-Television und die Leitung einiger Kochkurse und diverse Showcookings. Seit Anfang dieses Jahres genießt er seinen wohlverdienten Ruhestand und liefert mit großer Begeisterung und Engagement seine Rezepte für KACHEN.

UNSERE FOTOGRAFEN



Lucas Müller



Ramunas Astrauskas



Raymond Erbs



Frédérique Villard

Lucas Müller ist passionierter Foodfotograf und Oenologe, und zusammen mit Foodstylistin **Frédérique Villard** arbeitet er seit Jahren mit hochrangigen Chefs und Sternerestaurants in ganz Europa. Der Stil des Teams ist puristisch und modern, mit dem Anspruch, die Essenz und die Persönlichkeit des Fotografierten festzuhalten und Emotionen in Bilder zu fassen. Das **Studio Lukam** gehört zur Gruppe Medias Talents, eine 360° Medienagentur mit Allround Service für Multi-Channel Kommunikation. Lucas Müller und Frédérique Villard leben und arbeiten in Frankreich und in Luxemburg. www.lukam.fr

Ramunas Astrauskas stammt aus Litauen, hat aber den größten Teil seines Lebens als Diplomat in den USA verbracht. Nach seinem Umzug nach Luxemburg machte er aus seinem Hobby seit Kindertagen, der Fotografie, seinen Beruf. Er begeistert sich für Gourmetküche, extreme Sportarten und Architektur und hat die Kamera jederzeit zur Hand, um die Magie des Augenblicks festzuhalten. www.tvsdigital.com

Raymond Erbs ist ein luxemburger Kunstfotograf, Autodidakt. Geboren 1951, lebt und arbeitet in Heisdorf. Bevorzugte Themen sind Stilleben, er arbeitet aber auch gerne mit Modellen (Aktfotografie). Sein oberstes Ziel – ein perfekt ausgearbeitetes Bild in Schwarzweiß oder in Farbe. www.erbs.lu

NEU IM TEAM



Pierre Dillenbourg



Barbara Fischer



Monique Kellen



Thessa Pöcher & Carole Bettendorfer

Pierre Dillenbourg, Huissier der Abgeordnetenkammer a.D., Luxemburger Society- und Adels-Experte, ist unser Mann für Etikette.

Barbara Fischer Fürwentsches, gebürtige Rheinländerin, lebt seit fast 30 Jahren in Luxemburg. Nach langen Jahren im internationalen Finanzgeschäft arbeitet sie jetzt als freiberufliche Journalistin. In ihrer Freizeit begibt und pflegt sie ihre Biene und streift mit dem Hund durch Wald und Flur – immer auf der Suche nach leckeren Waldfrüchten, Kräutern, Pilzen und Beeren, die dann in der Küche zu bodenständiger, regionaler Kost verarbeitet werden.

Monique Kellen ist diplomierte Musikpädagogin und hält ein Zertifikat in Wissenschaftsjournalismus. Zurzeit lebt und unterrichtet sie in der Schweiz. Sie reizt leidenschaftlich gerne und entdeckt auf eigene Faust Musik und Kunst anderer Kulturen. Dabei darf auch der kulinarische Genuss auf keinen Fall fehlen.

Carole Bettendorfer und **Thessa Pöcher**, gebürtige Luxemburgerinnen, haben Luxemburg nach ihrem Studium im Ausland für sich neu entdeckt. In ihrem Blog „Spiffing Ideas“ machen die beiden Freundinnen Einheimischen sowie potentiellen Besuchern das kleine Luxemburg schmackhaft, indem sie nationale und internationale Rezepte vorstellen, Ausflugstipps auflisten und gute Restaurants und Cafés empfehlen. Zudem zeigen sie, wie man durch kleine DIY-Projekte den Alltag und das eigene Zuhause verschönern kann. <http://spiffingideas.wordpress.com>

Tessa Steffen Koenig ist in Luxemburg aufgewachsen und hat in Berlin und Trier Journalismus studiert. Sie probiert gerne neue vegetarische und vegane Gerichte aus und begeistert sich außerdem für das Reisen, unterschiedliche Kulturen, Fotografie und Film.

News

LUXEMBURGS ERSTER CIDER RAMBORN

Wußten Sie, dass Rambo (aka Schwarzenegger) seinen Namen einer Apfelsorte verdankt? Besagter Apfel der Marke „Rambo“ gehört lustigerweise auch zur meistverbreiteten Sorte im unteren Sauerland. Da zwei der drei Gründer der neuen Cidermarke aus Born stammen, lag der Name auf der Hand: RAMBORN. Auch wenn die Cidre- oder auf englisch „Cider“-Herstellung im Osten unseres Landes eine lange Tradition hat, war diese doch in den letzten Jahrzehnten ziemlich eingeschlafen und es wurde kaum noch Cider produziert. Carlo Hein, Gérard Bisenius und Gilles Dimmer sind Freunde seit Kindertagen und mindestens genau so lange schon Cider-Fans. Die eigentliche Idee zu einem luxemburgischen Cider kam Ihnen 2013 während einer Schottland-Reise. In England fanden sie in der Person von Peter Mitchell nicht nur einen ausgewiesenen Experten in Sachen Cider, sondern auch einen begeisterten Unterstützer für ihr Projekt. RAMBORN wird ohne chemische Zusätze hergestellt und ist zur Zeit in drei Varianten erhältlich, die man über die äußerst informative Internetseite www.ramborn.lu beziehen kann.



GROUPE STEFFEN SETZT DIE WEICHEN FÜR DIE ZUKUNFT

Aus fünf mach eins heißt es in den kommenden Monaten für das Traditionshaus Steffen, das im 25. Jahr seines Bestehens seine bisher auf fünf Standorte verteilten Produktionsstätten in einem einzigen, neu gebauten 1.000 m² Gebäude in Niederborn zusammenführen wird. Optimale Arbeitsbedingungen für die Angestellten, noch mehr Effizienz in der Logistik und eine Qualitätsphilosophie, die weiterhin Standards setzen soll, ist die Ansage der Firmenleitung unter Gründern Frank und Sohn Tom Steffen. Auch wenn das Herz der Firma Steffen immer für Steinfort schlagen wird, wird die ideale Lage der neuen Firmenzentrale im Süden des Landes, mit Autobahnbindung, es dem Unternehmen in Zukunft noch einfacher machen, sich in Luxemburg und dem nahen Ausland zu bewegen. www.steffen.lu



GEWINNER

Wir gratulieren den Gewinnern aus der KACHEN Frühlingausgabe

Nicole Schalz aus Roodt-Syre, Joelle Kolber aus Schoos, Helma Schummer-Pissinger aus Wincherange, Lotty Omes aus Ingeldorf, Sonja Senger aus Dudelange, Sonia Lanckohr aus Hunsdorf, Karin Blasen-Reinesch aus Bascharage, Nadia Lamesch aus Girst.

LESERBRIEFE

Guten Tag,

Dieses Magazin ist einfach super. Es ist eins der wenigen, die ich ganz lese. Die Themen sind so verschieden, dass es für mich nie langweilig wird. Sogar die "Pub" finde ich interessant.

Bei Nudelteig habe ich immer Probleme, jetzt weiß ich, was ich falsch mache mit den Erklärungen von Seite 26*.

Ich freue mich schon auf das nächste Magazin.

Mit besten Grüßen, Henriette Nittel.

*Anm. der Red.: In der KACHEN Frühlingausgabe 2015 wurde in der Rezeptstrecke "Authentische Pasta Rezepte" auf Seite 26 das Grundrezept des Lasagneiteigs erklärt.

Schreiben Sie uns an: leserbriefe@kachen.lu