„Wahres" Brot

Jean Kirchers Brote werden nach alten Traditionen hergestellt. Seite 68

Une soirée de prestige

Première édition du «Grand Prix paperJam». Page 71

Ben Weber neuer Titelträger

„Concours culinaire au jambon Lisanto – chef of the year 2010" des Vatel-Clubs

Ben Weber heißt der Gewinner des diesjährigen „Concours culinaire au jambon Lisanto – chef of the year 2010", der am vergangenen Mittwoch in der Diekircher Hotelschule ausgetragen wurde. Gegen vier weitere Konkurrenten setzte sich am Ende der Jungkoch aus dem Restaurant „Relax" aus Haller durch. Nach 2008 wiederholte der Koch der luxemburgischen Nationalmannschaft, der kürzlich in Stuttgart bei der „Intergastra" die Goldmedaille beim Kochwettbewerb „Bester Jungkoch des Jahres" gewann, den ersten Platz.

Der Wettbewerb, organisiert vom Vatel-Club in Zusammenarbeit mit der Maison Steffen aus Steinfort und Düdelingen sowie der Hotelschule, wurde bereits zum siebten Mal ausgetragen. Die fünf Köche hatten als Aufgabe, ein Drei-Gänge-Menü für zwölf Personen zusammenzustellen, bei dem abgesehen vom Dessert jedesmal der Rohschinken „Lisanto" verwendet wurde. Als Vorspeise fungierten „Préparation de cabillaud accompagné de jambon cru fumé ‚Lisanto' douze mois d'affinage" gefolgt von einer „Trilogie de boeuf, le filet, l'épaule et la queue, jambon cru fumé ‚Lisanto'" sowie als Dessert „Délice lacté en trois mouvements". Ein „Crémant brut" der „Maison viticole Schmit-Fohl", Pinot blanc GPC 2007 „Grevenmacher Fels" des „Domaine Clos des Rochers" und der Rotwein vom Château Haut-Bergey „L'Etoile de Bergey 2000" Pessac Léognan begleiteten das Abendessen.

Nach der Präsentation entschied eine Jury mit Lucien Kass als Jurypräsident über den späteren Sieger. Die Punkteaufteilung, 170 insgesamt, teilte sich auf in „Sauberkeit und Aufräumen (20 Punkte), „Ver- und Vorbereitung" (50 Punkte), „Originalität und Kreativität" (20 Punkte), „Präsentation" (40 Punkte) und „Geschmack" (40 Punkte). Um einen soweit wie möglichen ausgeglichenen Wettbewerb zu gewährleisten, erhielt jeder Teilnehmer eine Nummer, mit der er in den Kochwettbewerb ging.

Auf den weiteren Plätze folgen Jupp Steichen (Maison Relais, Mamer), René Kertz (Foyer de l'enfance, Rodange), während Sabrina Greven (Hôtel Herckmans, Ettelbrück) als auch Richard Preising (Brasserie K116, Esch/Alzette) den vierten Rang belegten.

Der diesjährige Sieger darf sich über einen Weiterbildungslehrgang bei einem renommierten Haus oder einer renommierten Schule im Wert von 1 000 Euro sowie einen halben Lisanto-Schinken freuen. Für die kommende Auflage im nächsten Jahr regen die Verantwortlichen eine mögliche neue Formel der Austragung an. (jne)

Ben Weber *wiederholte nach 2008 seinen Sieg.* *(FOTO: JOS. NERANCIC)*

Ein Ort zum Verweilen

Neueröffnung der Weinstube „A Possen"

Viele Freunde hatten sich eingefunden, um bei der Wiedereröffnung der „Wäistuff A Possen" in Bech-Kleinmacher präsent zu sein. Françoise und Olivier Lavalou-Reiser sind die neuen Besitzer der gemütlich eingerichteten Weinstube, wo man nach einer Wanderung durch die Weinberge oder einem Ausflug an die Mosel einkehren kann.

Die angebotenen Gerichte reichen von hausgemachtem „Bauerepâté" bis zu einer „Fondue au vin blanc" oder luxemburgischen Spezialitäten. Eine interessante Karte lädt zum Verweilen ein. An den Sonn- und Feiertagen bietet der Koch ein Sonntagsmenü zum Preis von 25 Euro pro Person an, bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise. Auch vegetarische Gerichte und Kindermenüs sowie ein Tagesmenü werden zu annehmbaren Preisen angeboten.

Die neue Besitzerin Françoise Lavalou-Reiser erwähnte in ihrer Begrüßungsansprache, dass nur einheimische Produkte in ihrer Küche verarbeitet werden und dass alle Nachspeisen hausgemacht sind.

Die Weinstube, wo man die besten Weine aus den renommierten Lagen der „Domaines de Vinsmoselle" verköstigen kann, ist geöffnet von Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr bis mindestens 21 Uhr. Auch stehen die Räumlichkeiten, wo im großen Saal insgesamt 70 Leute und im Keller 28 Personen Platz finden, für Privatfeste oder andere Organisationen zur Verfügung. Reservierungen können getätigt werden unter der Telefonnummer 23 69 82 33.

Weitere Informationen über die Weinstube und das Museum sind im Internet unter www.musee-possen.lu erhältlich. Bleibt noch zu erwähnen, dass bis zum 16. Mai die Kunstwerke aus Acrylbildern und Grafiken der gebürtigen Finnländerin und in Stadtbredimus ansässigen Jaana Antola in der Weinstube ausgestellt sind. (d.f.)