

*Gothisches Gewölbe
im Luxushotel Abbaye
de la Bussière*



*Relais & Châteaux Abbaye de la Bussière
Akte VIP*

*Mercedes GLC 300 e 4Matic Coupé
Fahrbericht*

*Kaviar aus Belgien
VINALU Fine Food Tours*



*Liebe Leser von VINALU,
ich wünsche Ihnen im Namen unserer Redaktion
genussreiche und geruhsame Festtage. Santé!
Romain Batya*

- 01 Editorial + Inhaltsangabe
- 02 Ticker I Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI
- 03 Ticker II zu Weihnachten, der echte Dresdner Christstollen
- 05 Akte VIP Relais & Châteaux Abbaye de la Bussière + Mercedes GLC 300 e 4MATIC Coupé
- 13 Werbung Bexeb
- 14 Ticker III 40 Jahre Fiat Panda + Fahrbericht
- 17 Der Abstecher Casino 2000 mit gastronomischen Restaurant ‚Les Roses‘ + Subaru Impreza e-Boxer
- 25 Fine Food Tours: Royal Belgian Caviar zu Sekten von Schloss Wackerbarth und Franciacorta + Toyota RAV4
- 35 Ticker IV VINALU-Verkostung ausgewählter portugiesischer Olivenöle
- 36 Impressum



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya (rb), Rischu Grandorf (rg),
Harry Montagnola (hm),
Egon Olsen (eo), Liliane Turmes (lt)

Frühe Eisweinlese 2020

Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

In der klaren Vollmondnacht zum 30. November konnten in den Weinregionen an der Nahe, der Mosel, in Rheinhessen, in der Pfalz, in Franken und im Rheingau bei frostigen Temperaturen Trauben für Eiswein gelesen werden. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, ist dieser frühe Zeitpunkt für eine Eisweinlese förderlich für die Weinqualität. Der gute Gesundheitszustand der Trauben des diesjährigen Jahrgangs bietet von daher beste Voraussetzungen für hochwertige Eisweine.

Geerntet wurden überwiegend Rieslingtrauben, die sich aufgrund ihrer späteren Reife gut für die Eisweinbereitung eignen. In den letzten Jahren mussten die Winzer oftmals bis Januar oder gar bis in den Februar hinein auf die nötige Mindesttemperatur von minus sieben Grad warten. Von den 66 Hektar Weinbergen, die in Rheinland-Pfalz nach Angaben der Landwirtschaftskammer in diesem Jahr für eine mögliche Eisweinlese vorbereitet wurden, ist am 30. November nur ein Teil geerntet worden, da die erforderliche Minustemperatur nicht überall erreicht wurde. Das könnte in den nächsten Wochen jedoch noch kommen.

Je kälter es ab minus sieben Grad weiter nach unten wird, desto höher ist der Konzentrationseffekt in den Traubenbeeren. In Franken sank am frühen Morgen des 30. November das Thermometer bis auf minus zwölf Grad.

Eisweine bieten Geschmacksfülle trotz wenig Alkohol, sie sind die Krönung eines Weinjahrgangs. Ihr Geheimnis liegt in der dichten Konzentration der Beereninhaltsstoffe. Bei den frostigen Temperaturen gefriert das Wasser in den Beeren und verbleibt in der Weinpresse. Von der Kelter tropft der Saft dann zuckersüß wie Honig. Moste mit derart hohen Zuckergehalten können von den Hefen nur sehr mühsam zu Wein vergoren werden. Dementsprechend haben Eisweine in der Regel sehr hohe natürliche Restzuckergehalte von weit über 100 Gramm pro Liter, weisen aber nur relativ geringe Alkoholgehalte um die sieben Volumenprozent auf. Das besondere am Eiswein ist, dass die enorme Restsüße, dank der Fruchtsäure (einer klassischen Rieslingtraube beispielsweise) nicht aufdringlich wirkt. Als seltene Weinspezialität genießen solche Weine, die es nicht jedes Jahr in Deutschland gibt, große internationale Anerkennung.

LT



Willkommen
in besten Lagen.

*Minusgrade
im Weinberg
(Foto R. Batya)*



*Eisweintrauben am
Rebstock (Foto DWI)*



Deutsches
Weininstitut

*Eisweinernte an
einem frühen
Wintermorgen
(Foto DWI)*

Zeit für den echten Dresdner Christstollen®
**Wirkliche Geniesser
 setzen immer nur
 auf das Original**

>>Fotos Romain Batya

Mit dem ersten Advent beginnt die Zeit der Weihnachtsbäckerei und seit Jahrhunderten ist der Stollen eines ihrer Standbeine. Sachsen, insbesondere die Landeshauptstadt Dresden gilt als die Wiege des Christstollen, denn einerseits ist er eine christliche Erfindung, da er in seiner Form und mit dem vielen Puderzucker garniert, eine Versinnbildlichung des in weissen Windeln gewickelten Christkindes darstellen soll und andererseits hat das Stollenbacken nirgendwo anders in Europa eine längere Geschichte, da die Tradition hier zum ersten Mal bereits 1474 urkundlich belegt wurde.

Den eigentlichen Durchbruch auf landesweiter Ebene und über die Grenzen hinaus erlebte der Dresdner Christstollen® gut 250 Jahre später durch Kurfürst August den Starken, der die Epoche des Barock wie kein anderer Landesfürst seiner Zeit verkörperte. Durch seine verschwenderische Art, die rauschenden Feste, das Erbauenlassen architektonischer Meisterwerke, das lebenslange Sammeln vielerlei Kunstgegenstände, liess er 1730, im 36. Jahr seiner Amtseinführung als Kurfürst von Sachsen für das Zeithainer Zeltlager (eine grandiose Truppenschau mit dem angebrachten Prunk) einen 1,8 Tonnen schweren, sieben Meter langen und drei Meter breiten Stollen backen. An der Herstellung waren sein Bäckermeister Andreas Zacharias und 60 Gesellen beteiligt; insgesamt wurden 24000 Portionen des riesigen Backwerks an die illustren Gäste und die Soldaten des Herrschers verteilt. Der Weg für die Notorietät der bekanntesten aller süßen, sächsischen Köstlichkeiten war geebnet. Bis heute steht der Dresdner Christstollen® für gelebte Tradition. Aus gutem Grund wurde ab 1991 der Schutzverband Dresdner Stollen e.V. gegründet, er vertritt die Interessen der 110 Bäckereien und Konditoreien aus Dresden und dem direkten Umland; eingetragene Mitglieder müssen eine jährlich zu erneuernde Lizenz zum Stollenbacken haben.



*Ein Kulturgut
 der lukullischen
 Art*

Außerdem ist ein Dresdner Christstollen® nur echt, wenn er als lebendiges Kulturgut das goldene Stollensiegel mit der Reiterfigur August des Starken sowie das EU-Siegel für die geschützte geographische Angabe trägt. Die beiden Siegel garantieren die streng überwachte Rezeptur und die Herstellung im Schutzgebiet. Nur in Dresden und einem geographischen Gürtel eng um die Landeshauptstadt Sachsens darf echter Dresdner Christstollen® gebacken werden.

„Striezel“, wie der Stollen vor Ort genannt wird, soll fingerdick auf feinstem Porzellan gereicht werden. Aufgebrochen und gegessen wird er aber mit den Fingern. Wie beliebt das Backwerk ist, sagt uns die Statistik: 2019 wurden rund 4,6 Millionen Dresdner Christstollen® verkauft.

>> *Weitere Infos unter www.dresdnerstollen.com*

LT / RB



Ein echter Dresdner Weihnachtsstollen trägt dieses goldene Siegel



Blick in eine Dresdner Konditorei



Auf feinstem Porzellan und mit schwarzem Kaffee sollte es schon sein

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 49)

Ein wunderbarer Rückzugsort mit Stil

Das Relais & Châteaux „Abbaye de la Bussière“ in Burgund

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Die ehemalige Abtei liegt
zwischen Baumriesen*



*Gewaltige Charolais-Bronzen
wachen im Park*

Was wäre die Festtagsausgabe von VINALU ohne eine Reportage über einen Genusstempel, der als seltenes Juwel in Sachen gehobenes Hotel und extravagantes Restaurant gilt? Eine Abtei, deren Kernsubstanz aus dem 12. Jahrhundert stammt, bildet die Kulisse für diesen Traum, den es wirklich gibt. Mitten in Frankreich, knappe 35 Kilometer entfernt von Beaune. Zum besseren Verständnis muss eingebracht werden, dass das Tal der Ouche in der Region Côte d'Or in Burgund südwestlich zur klassischen Route Dijon – Beaune verläuft und wegen seiner hügeligen Topographie und ohne veritablen Anschluss an die Autobahn wenig befahren wird. Der Landstrich liegt heute sozusagen noch in einem Dornrösschenschlaf. Es gibt dort keine Industrie, keine größeren Städte, nur kleine Dörfer und teils imposante Gehöfte, auf denen einheimische Rinderrassen wie die weißen Charolais gehalten werden. Kurz nach der Jahrtausendwende suchte die Gastronomenfamilie Cummings aus dem englischen West Sussex ein passendes Objekt, um sich die Übersiedlung aus ihrem Schlosshotel Amberley Castle auf den Kontinent emotional leichter zu machen. Die Eltern von Clive Cummings, dem jetzigen

Hausherrn der Abbaye de la Bussière, wollten nach Burgund. Der Zufall brachte es mit sich, dass die ungenutzte Zisterzienserabtei, die ab 1929 als religiöses Zentrum für Mädchen und als Nonnenkloster funktionierte, zum Verkauf stand. Der Verkäufer war kein anderer als der Erzbischof von Dijon. Vor fast hundert Jahren nämlich hatte die Marquise de Ségur als kinderlose Besitzerin des Landguts, dem Bistum von Dijon die Anlage überschrieben. Begeistert von dem alten Gemäuer, unterzeichnete die Familie Cummings 2005, am Tag ihrer ersten Visite, den Kaufvertrag für das Anwesen. Ein Jahr später eröffnete das Luxushotel, 2007 wurde die Abbaye de la Bussière Mitglied der Hotelvereinigung Relais & Châteaux. Genau wie seine Eltern Martin und Joy, entstammen Clive Cummings und seine Frau Tanith dem Gastronomen-Milieu. Ab 1987 half Clive der Familie, aus Amberley Castle ein Luxushotel mit Restaurant zu machen. Nebenbei absolvierte er eine Ausbildung zum Koch im Westminster College in London, Tanith ihrerseits arbeitete als Restaurantleiterin in Amberley Castle.

Ausser der englischen PR Managerin Julie Steele besteht das Team um Clive Cummings nur aus Franzosen. Chefkoch Guillaume Royer kommt aus der Côte d'Or. Er hat die, auf nationaler Ebene wichtige Auszeichnung eines „MOF“, Abkürzung für Meilleur Ouvrier de France, sprich bester Koch seiner Zunft, die ihm 2015 verliehen wurde. Der 40jährige hat im Hotel du Castelet (Circuit Paul Ricard, eine Rennstrecke im Departement Var) gearbeitet, bevor er zu den Cummings kam. Chef Sommelier Freddy Jaughey hat etwas mehr von der Welt gesehen. Er hat zu Beginn in Bourg-en-Bresse gearbeitet, er war sieben Jahre der Sommelier im Marriott Hanbury Manor, einem Hotel und Country Club in Hertfordshire, danach im „Latimer“, dem Restaurant vom Pennyhill Park, einem 5-Sterne-Hotel in Surrey. Der 47jährige hat im „Le Saint Georges“ auf der Île de Ré (Region Nouvelle-Aquitaine) gearbeitet und verschiedene Lehrgänge im Piemont und bei István Szepsy im ungarischen Tokaj vorzuzeigen. Im April 2008 kam er in die Côte d'Or zur Abbaye de la Bussière. Genau wie Royer bei den Rohstoffen und Ingredienzien seiner Küche, setzt Jaughey auf Weine aus Frankreich, allen voran natürlich aus Burgund.



Die Gastgeber Clive & Tanith Cummings mit ihren Töchtern Bethany und Georgia



Eiben im hinteren Teil des Parks



Rundbogenbrücke über den Parkweiher



*Ein Reigen aus Wintergemüse
mit geräucherter Entenbrust*



*Givry 2018 von
François Lumpp*



*Blick von der Mezzanine auf
das Restaurant '1131'*



Detail vom Restaurant



Chefkoch Guillaume Royer



*Taittinger Brut Prestige
zum Einstand*



Hechtterrine mit Flusskrebsen

Rully 1er Cru 2018



Heimischer Zander mit Hokkaido-Kürbis

Ein wunderbarer Aloxe-Corton 2017



Mit dem Gourmetrestaurant „1131“ – der Name bezieht sich auf das Gründungsjahr der Abtei durch englische Zisterzienser-Mönche – und dem Restaurant „Le Bistrot des Moines“ bietet Cummings seinen Gästen Abwechslung auf kulinarischem Gebiet, das Hotel verfügt über zwanzig Zimmer, die auf verschiedene, historische Gebäude verteilt sind. Der Park, teils als botanischer Garten ausgelegt, mit eigenem Weiher und eigenem Bach, lädt zum Flanieren zwischen Baumriesen ein. Das sechs Hektar große Areal ist teils von einer Mauer umgeben, es gibt eine eigene Wassermühle und einen historischen Weinkeller mit einer gewaltigen, mittelalterlichen Weinpresse. Die Ruhe auf dem Landgut ist ein heute seltenes Gut, die nächtliche Stille und die Dunkelheit himmlisch.

Mit den Töchtern Bethany und Georgia, die mittlerweile im Familienbetrieb mitarbeiten, leben drei Generationen der Cummings auf diesem außergewöhnlichen Anwesen. Nach dem Aperitif im Kaminzimmer begeben wir uns ins Nobelrestaurant, das quadratisch im Innern des Hauses angelegt ist und nach oben offen ist, wo der Blick am Geländer des ersten Stockwerks vorbei auf die gotischen Bögen der einstigen Kirche fällt.

Das Dinner im „1131“, dem gastronomischen Restaurant der Abtei von Bussière beginnt mit einem Champagner Taittinger Brut, Cuvée Prestige. Dezent im Bukett, mit Aromen von reifen gelben Früchten und Akzenten von Haselnüssen passt er zu den beiden Grüssen aus der Küche, kleinen frittierten Forellen mit Estragon Mayonnaise und geschmorten Petit Gris Schnecken an Grand Marnier und Petersilien-Emulsion.

Zu den Vorgerichten, bestehend aus einem optisch ansprechenden Reigen von Wintergemüse, in Kranzform auf den Tellern angerichtet, mit in der Mitte frittiertem, geräuchertem Entenfilet sowie einer delikaten und schmackhaften Hechtterrine mit Flusskrebsen (übrigens auch eine Augenweide) reicht der Sommelier Freddy Jaugé einen gut strukturierten Givry 2018 Clos des Vignes Rondes vom Weingut François Lumpp aus dem Ortsteil „Le Pied du Clou“ in Givry. Der Wein präsentiert sich brillant im Glas, mit einer feinen Struktur und mit gut eingebundenem Holz.

Guillaume Royer verarbeitet gerne Süßwasserfisch, Grund genug für die Autorin, das auf der Haut gebratene Zanderfilet mit Hokkaido-Kürbis und einer leichten Sauce von Pampelmusen zu probieren. Der Fotograf seinerseits liebäugelte bereits beim Studieren der Menükarte mit dem gebratenen Kalbsbries. Bei Royer wurde die „pomme de ris de veau“ alias das Kalbsbries mit schaumiger Butter, Püree von Wurzelpetersilie, Pilzen und Karotten, auf einer getrüffelten Kalbsjus serviert.

Zum außen knusprig und innen saftigen Zander reichte Freddy einen rubinroten AOP Rully 1er Cru 2018 „Molesme“ vom Weingut Jean-Baptiste Ponsot aus Rully selbst. Der Wein mit



*Hotelrezeption mit innerem
verwölbten Gang*



*Prunktreppe in
den ersten Stock*



Der Jagdsalon



Das Kaminzimmer



Freddy Jaugey, Haupt-Sommelier

den animalischen Noten zeigte sich frisch und elegant und war eine perfekte Begleitung. Das gilt auch für den granatroten, vielschichtig und ausgewogenen Aoxe-Corton AOP 2017 vom Weingut Tollot-Beaut aus Chorey-les-Beaune. Die gute Struktur und die Anklänge an rote Johannisbeeren und Backpflaumen unterstützten den Eigengeschmack vom kurz frittierten Kalbsbries.

Der ausdrucksvolle Rote setzte auch beim Nachtisch in Form von Birnen, die weich gekocht in Rotwein und mit Gewürzen verfeinert, zum Abschluss aufgetischt wurden, Akzente.

>> Hotel & Restaurant Abbaye de la Bussière in F-21360 La Bussière-sur-Ouche im Gebiet Côte d'Or der Region Burgund. Infos unter der Telefonnummer +33 (0)80 49 02 29 und auf www.abbayedelabussiere.fr



Die Bar im Kaminzimmer



Teilansicht Zimmer ‚Cîteaux‘



*Frühstück im
'Bistrot des Moines'*

Der Mercedes GLC 300e 4MATIC Coupé,
das Auto zu unserer Kolumne „Akte VIP“

Beachtliches Spurtvermögen und gediegener Fahrkomfort

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Mit dem GLC Coupé hat Mercedes Benz den Nerv der Zeit getroffen. Ähnliche Karosserieformen sind im Fahrzeugbau über die Jahrzehnte immer wieder Trend gewesen. Die Bezeichnung „Coupé“ bezieht sich auf die markante, ab der B-Säule schnell abfallende Seitenlinie, denn immerhin hat dieses Auto vier Türen. Erfahrungsgemäß sind zwei, bei einem Hatchback drei Türen die Norm.

Wie auch immer, das GLC e Coupé ist eine imposante Erscheinung. Der lang gezogene Bug, die für ein Coupé hohe, bullige Motorhaube und das beim Hybrid enorme Gewicht von mehr als zwei Tonnen im fahrbaren Zustand sind Eckdaten, die es in sich haben.

Es muss betont werden, dass es sich hier nicht um einen Voll-hybriden, sondern um einen Plug-in-Hybriden handelt, dessen magische Verbrauchswerte, eben nur bei voll geladener Zusatzbatterie für den verbauten E-Motor möglich sind. Ebenso verhält es sich auch mit der Spurtfreudigkeit, die einen blitzartigen Start an der auf grün schaltenden Ampel nur hinlegen kann, wenn die maximal mögliche Systemleistung von 320 PS voll ausgeschöpft werden kann und das Auto im „Sport“ Modus unterwegs ist. Wie dem auch sei, die Nennleistung aus den beiden Antriebssystemen hat schon Sportwagen Charakter, 320 PS und 700 Nm Drehmoment sind kein Pappenstiel. Voll getankt und mit 100 % er Batterieleistung hat unser Testauto eine Reichweite von mehr als 600 Kilometern. Wer nur mit Strom fahren darf, schafft im Schnitt und bei kluger Handhabung (Klimaanlage ausgeschaltet), eventuell fünfzig Kilometer. Der potentielle Kundenkreis für unser Testauto ist hoch und variiert beachtlich. Wer in urbaner und suburbaner Umgebung zu Hause ist, hat mehr vom Plug-in-Hybriden, als ein Vielfahrer der in der Pampa wohnt und täglich einige hundert Kilometer abspult. Das gilt für alle Plug-in-Hybrid Pkws.



Wer den Mercedes nicht jeden Abend an das Stromnetz hängen kann und mit null % E-Leistung seinen Tag beginnt, der kommt auf einen Durchschnittsverbrauch von 6,7 Litern 95er Benzin. Immer noch ein akzeptabler Wert in Anbetracht der Sachlage: das Gewicht, der Fahrkomfort, die Dynamik, die zusätzliche Sicherheit des permanenten Allrads usw.

Potentielle Kunden, die sich das MB Hybrid GLC 300e Coupé zulegen, sollten sich intensiv mit den sechs möglichen Fahrprogrammen beschäftigen, die man manuell via den „Dynamic Select“ Schalter einstellen kann.

Die kleine Kommandozone an der Mittelkonsole ist das wichtigste Handwerkszeug für den klugen Fahrer. Ob „Individual“, „Sport“, „Comfort“, „Electric“, „Eco“, oder „Battery Level“ gewählt wird, hängt vom täglichen Vorhaben und dem Anspruch des Piloten ab.

„Battery Level“ beispielsweise verhindert das langsame Leerfahren der E-Batterie, um es zu ermöglichen, auch nach stundenlanger Fahrt in eine Umweltzone einzubiegen, wo eben nur E-Autos zugelassen sind.

Mercedes typisch fährt sich das Fahrzeug geräuscharm, Dahingleiten ist die vollendete Form der Fortbewegung im GLC 300e Coupé.

Der Innenraum, luxuriös ausgestattet und mit tollem Ambiente, lässt nichts zu wünschen übrig. Der Kofferraum ist wegen der E-Batterie und anderer relevanter Bauteile etwas klein geraten. Dennoch wird es Ihnen der Winzer Ihres Vertrauens danken, wenn Sie ihn besuchen. Auch zu fünf passen immer noch sechs Weinkartons ins reisefertige Auto.

>>Der Basispreis für den Mercedes GLC 300e 4MATIC liegt bei 62500.- € TTC. Preis in Luxemburg, Stand Dezember 2020. Wir danken MB Belgien für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U



Portuguese Wine Specialists

Bexeb SA | Négociant Importateur Distributeur

13, op Zaemer | L- 4959 Bascharage | Tél.: +352 22 70 70 | info@bexeb.lu | www.bexeb.shop

40 Jahre Fiat Panda & Fahrbericht Panda Twinair Cross 4x4 **Einer von der flinken Truppe**

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Dieses Jahr feiert der Fiat Panda sein 40. Jubiläum (siehe Reportage im zweiten Teil des Artikels). Grund für uns, die aktuelle Sonderausgabe des italienischen Kleinwagens auf Herz und Nieren zu prüfen.

Den Weg nach Brüssel ins Hauptquartier von FCA Belgium scheuten wir keinesfalls, ging es doch darum einen pfuschneuen Fiat Panda Cross 4x4 mit hochdrehendem Twinair Zweizylinder-Benziner in Empfang zu nehmen.

Gegenüber einem „normalen“ Panda 4x4 ist die Version „Cross“ besser für den Einsatz im Gelände ausgestattet. Der untere Teil vom Bug ist gegen Aufschlagen geschützt, die Böschungswinkel vorne und hinten sind höher, die Bodenfreiheit vom Chassis beträgt 16 cm.

Wegen seiner Wendigkeit und der Kurvenstabilität, die zweifellos auf den permanenten Allrad zurückzuführen ist, gehört der Panda Cross 4x4 zu den ganz flinken Autos im Kleinwagensegment. Seine Vorzüge entwickelt der italienische Zuckerwürfel auf schmalen Landstrassen, auf matschigen Waldwegen und ... in Ballungsgebieten. Von der Topographie her anspruchsvolle Städte sind wie eine Spielwiese für den Hyperaktiven unter den Kleinwagen. Dabei kommt dem Panda zugute, dass er seinen Insassen eine hohe Sitzposition bietet, die einen Überblick des Strassenverkehrs erlaubt, die üblicherweise nur grösseren, SUV-artigen Pkws vorbehalten ist.



VINALU Spezial – Individuelle Mobilität – VINALU Spezial

Während Fiat beim Panda Cross teilweise auf pastellfarbene Aussenlackierungen setzt – siehe Fotos unseres Testautos – ist der Innenraum zweifarbig gehalten. Die Kombination passt, das übersichtliche Cockpit und die leicht abwaschbaren Sitzbezüge im haptisch angenehm erscheinenden Material sprechen für sich. Die Gesamtlänge des Panda Cross beträgt 3,70 Meter, doch sein Innenraum, abgesehen vom winzigen Kofferraum, macht den Eindruck als wäre das Auto grösser. Das Ein- und Aussteigen geht bequem vonstatten, die hohe Sitzposition und die enorme Kopffreiheit vorne und hinten sind lobenswert. Fahren mit Hut ist demnach kein Problem. Von Vorteil ist auch der obligate „City“ – Knopf, mit dem die Lenkung im Stadtverkehr leichter wird sowie die klassische Handbremse zwischen den Vordersitzen. Durch ihren massiven Knauf ist sie nicht zu übersehen. Obwohl ein automatischer Hill Holder das Auto während knapp dreissig Sekunden am Berg oder im Leerlauf festhalten kann, erzeugt die Handbremse ein Gefühl von zusätzlicher Sicherheit.

Unser Testauto, ein Fünfsitzer mit 6-Gang Handschaltung, vermochte auch von der Fahrdynamik zu überzeugen. Maximale 85 PS bringt der Zweizylinder auf die Räder. Auch wenn es nicht so scheint, 85 PS und ein Drehmoment von 145 Nm ab 1900 U/min genügen für vollendeten Fahrspass.

Bei der Geräusentwicklung des 875 Kubik kleinen Zweizylinders scheiden sich die Geister. Wer jemals Ente, sprich Citroën 2CV gefahren ist, glaubt sich am Steuer des Panda Cross in die 1980er Jahre versetzt. Wer das nicht kennt, wird den Motor beim Anfahren und im zweiten Gang als etwas zu laut empfinden. Am wohlsten fühlt sich der Twinair-Motor im Tourenbereich oberhalb 3500 U/min. Dann geht er flink zur Sache, dreht schnell hoch und sorgt für Agilität.

Im Eco – Fahrmodus lag unser Verbrauch, Stadtbetrieb inbegriffen, bei 6,5 Litern normalem 95er Kraftstoff.

Der einzige Wermutstropfen ist wie gesagt der kleine Kofferraum. Zwei Weinkartons können Sie dem Winzer ihres Vertrauens abnehmen, den Rest muss er Ihnen leider liefern.

>> Der Basispreis für den Fiat 4x4 Cross mit Twinair Zweizylinder liegt bei 17057.-€ TTC. Das von uns gefahrene Testfahrzeug kostet 18121.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand Dezember 2020. Wir danken Fiat Chrysler Automobiles in Brüssel für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



Vierzig Jahre für das Bärlein aus Turin

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Fiat)

Dieses Jahr feiert der Fiat Panda sein vierzigstes Jubiläum. Erstmals 1980 auf dem Genfer Automobilsalon vorgestellt, kannte die erste Generation des Panda einen durchschlagenden Erfolg, besonders in seinem Heimatland.

Dies hatte damit zu tun, dass der Panda wegen seiner kompakten Ausmasse, mit einer Länge von 3,38 Metern war er kürzer als ein heutiger Smart ForFour, sehr wendig war. Bedeutendes Verkaufsargument war auch sein Design, entworfen von Giorgetto Giugiaro, dem Star unter den Industrie Designern und gebaut von Italdesign, der Firma von Giugiaro. Der Panda 30 war damals ein Dreitürer mit alltagstauglicher Plastikumrandung an den vier Seiten. Die Motorisierung beruhte auf dem Zweizylinder des echten Fiat 500 von 1957; für den Fiat 126 und eben auch für den Panda wurde der Kubikinhalt auf 652 Kubik erhöht. Der Motor leistete 30 PS. Von vorne betrachtet ähnelte er der Studie des „Megagamma“ die Giugiaro 1978 vorgestellt hatte. Nur eben im verkleinerten Massstab.

Für den Export hatten die Italiener den Panda 45 parat. Genau gleich wie das Inlandsmodell, nur eben mit einem 0,9-Liter Vierzylinder und 45 PS. Gekoppelt waren die verlässlichen Benziner an eine Viergang-Handschaltung.

Auch die nachfolgende Generation des Panda war ein Dreitürer. Heute sind wir bei der vierten Generation eines Kleinwagens, der einige Rekorde aufzuweisen hat. Seit 2003 ist er das meistverkaufte Stadtauto in Europa, seit sechs Jahren der populärste Pkw in Italien. Der Panda war das erste Stadtauto mit Allrad sowie der erste Kleinwagen mit Automatik. Und es kommt noch besser: der Panda gilt als das erste Auto welches auf dem Mount Everest war. So geschehen vor sechzehn Jahren, als ein italienisches Team es 2004 mit einem Panda bis zum Basislager schaffte, immerhin auf 5200 Meter Höhe über N.N. .



Alle 4 Generationen des Panda vereint (Foto Fiat)

Ab diesem Jahr gibt es auch einen Fiat Panda Hybrid mit Dreizylinder Benzinmotor und 12 Volt BSG-Elektromotor. Gegenüber dem aktuellen Modell 1.2 Fire mit 69 PS liegt der Verbrauch des Hybrid BSG – Firefly um 25 % niedriger.



Die zweite Generation (Foto Fiat)

Fiat Panda, erste Generation (Foto Fiat)

Der Abstecher, Folge 46: das Gourmetrestaurant „Les Roses“ mit hauseigenem Hotel im luxemburgischen Bad Mondorf

Qualitätssteigerung auf der ganzen Linie

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



Von aussen diskret...



...von innen gediegen



In Luxemburg gibt es mit Bad Mondorf nur ein einziges Thermalbad und dieser Tage feiert das dort ansässige Casino 2000 sein 38jähriges Jubiläum. 1982 als Spielcasino eröffnet, wurde die grossflächige Anlage im Laufe der Zeit um eine Konzerthalle, ein Event-Zentrum und ein gastronomisches Restaurant erweitert. Unter der Bezeichnung „La Calèche“, was zu Deutsch soviel wie „Die Pferdekutsche“ heisst, wurde letzteres bereits in den 1990er Jahren zu einer festen Grösse in der Luxemburger Gourmetszene.

Und mit der Namensänderung des kulinarischen Tempels um die Jahrtausendwende in „Les Roses“, Bad Mondorf galt früher als Stadt der Rosen, änderte sich nichts an dieser Beliebtheit. Man konnte vielmehr einen Zuwachs von Seiten der internationalen Kundschaft verbuchen.

Referenzen waren das Können und die Kreativität von Peter Körner, einem befähigten deutschen Gastronomen, der als Chefkoch dem „Les Roses“ ab 2002 einen Michelin-Stern bescherte.

Was die Geschicke in der Küche des Nobelrestaurants betrifft, setzten die Verantwortlichen damals wie heute auf eine unauffällige aber effiziente Kontinuität und so wurde ein Meisterkoch namens Alain Pierron, der Second von Peter Körner, zu dessen Nachfolger. Körner selbst brach ab Dezember 2009 zu neuen Ufern auf.

Fliessend ging auch die Nachfolge des aus Lothringen stammenden Pierron dieses Jahr vorstatten. Sein Second und Landsmann, François Jagut betrat die kulinarische Bühne im Frühjahr, offiziell übernahm er als neuer Küchenchef am ersten Oktober. Da war er immerhin zuvor schon fünf Jahre die rechte Hand von Pierron gewesen.

„Als Herr Pierron Ende 2009 Küchenchef wurde, war ich bereits vier Jahre lang im Haus, ich habe mit ihm und mit Peter Körner gearbeitet. Insgesamt habe ich, was mein Schaffen im «Les Roses» angeht, eine fünfzehnjährige Erfahrung“, sagt uns François. Bevor er nach Luxemburg kam, kochte Jagut nach Abschluss der Hotelfachschule Saint-Nazaire im Hotel de la Chaîne d’Or in der Normandie, dann

bei Marc Veyrat am See von Annecy. Danach war er zwei Jahre Postenchef im Schlosshotel Château de Locguénolé in Kervignac, einem Relais & Châteaux an der bretonischen Küste. Ein Lehrgang bei Olivier Roellinger, einem in Frankreich ab den 1990er Jahren landesweit bekannten Autodidakten in Sachen gehobene Küche war aufschlussreich und wegweisend für den damaligen Jungkoch.

Der aus der Bretagne stammende, 40jährige Jagut arbeitet aktuell mit drei weiteren Köchen. Das Quartett gilt als gut eingespieltes Team. Neuer Sous-Chef im „Les Roses“ ist der 23jährige Loïck Martinez, seine Spezialgebiete sind der Hummer und die Trüffel aus dem Piemont und dem Perigord.

„Wir passen uns dem Zeitgeist an, nicht nur was das kulinarische Angebot unseres schicken Restaurants betrifft“, sagt Christian Arend, geschäftsführender Direktor des Hauses. In Sachen Tischdekoration und Innenausstattung wurde zum Saisonbeginn an Details, die das gehobene Ambiente prägen, nachgebessert. Der Speisesaal erscheint luftiger, zumal im Moment die maximale Auslastung von 40 auf 30 Personen verringert wurde. Die Tische in dem Rotunde-Restaurant bilden zwei Kreise, die durch eine Art Gardine aus glitzernden Swarovski-Steinen getrennt sind und die dem Restaurant eine brillante Raffinesse verleiht. An den Tischen setzen regional handgefertigte Windlichter farbliche Akzente.

Farbliche Akzente erfreuen das Auge auch in der „Purple Lounge“, dem Frühstücksraum des hochwertigen Hotels.

Doch was wäre „Les Roses“ ohne Thierry Corona, seinen langgedienten, charismatischen Sommelier und ohne Valérie Boyenval, die als Maître d’Hôtel mit ihrer aufmerksamen, sympatischen Art seit Jahren eine minutiöse Arbeit leistet. Während Thierry seinerseits als Weinexperte auch der Präsident der europäischen Sommelier-Vereinigung ASE ist, blickt Valérie auf eine glänzende Karriere als Oberkellnerin zurück. Ihre Meilensteine waren das „Fouquet“ in Paris, das heute verschwundene „Papagayo“ in Saint Tropez und das berühmte „Negresco Palace“ in Nice. Neuerdings bietet das elegante Feinschmecker-



Küchenchef François Jagut



Jagut mit seiner Küchenbrigade, 2ter von rechts ist sein Second, Loïck Martinez



Detail im Restaurant



Gruss aus der Küche



*Champagne de Venoge Cordon
Bleu Brut zum Einstieg*



*Jakobsmuscheln aus der
Normandie*



*Bretonischer Hummer mit
Wintergemüse*



Valérie Boyendal und Thierry Corona

*Die Cuvée Clarendon, ein Vermen-
tino von Roselyne Gavoty*

Restaurant « Les Roses » eine Reihe von Gerichten unter der Thematik „Inspiration“ an.

Der talentierte Küchenchef François Jagut setzt gern auf Gerichte und Gemüse der Saison, die er nach klassischem Rezept verarbeitet und mit seinen eigenen Kreationen verfeinert.

„Wir können in der Haute Cuisine Française sicherlich nichts neu erfinden, aber wir können unsere eigenen Interpretationen einbringen“, sagt Jagut bevor er in seine Küche entschwindet.

Hummer aus der Bretagne, Jakobsmuscheln aus Dieppe, an der Alabasterküste in der Normandie, japanisches Wagyu-Rinderfilet aus der Provinz Gunma, Foie Gras von der Ente mit Kokosnuss-Würze und Holunderessig, Rehfilet mit Süßholzbutter auf Kaviar von Jean Mailian aus Brüssel, der das edle Produkt direkt aus dem Iran und aus Russland importiert, dieses verführerische Angebot an kulinarischen Leckerbissen spricht

wohl alle Geniesser an.

In der nachfolgenden Beschreibung der Speisen, die wir im „Les Roses“ probiert haben, werden wir auf das königliche Krustentier, auf die molligen Muscheln aus Frankreich und auf das zarte Fleisch aus Fernost zurückkommen.

Beginnen wir mit dem obligaten Glas Champagner, einem blumigen Cordon Bleu Brut von de Venoge aus Epernay, der Hausmarke im „Les Roses“. Der feine Schäumer mit den Noten von gelber Grapefruit und Mirabellen passte auch zum Gruss aus der Küche, einem Roulé von Wurzelgemüse an Tüpfelchen von Isigny-Butter.

Zur Vorspeise, einmal den marinierten, dann karamellisierten Jakobsmuscheln auf Butternut-Kürbis, einmal delikaten bretonischen Hummer, minimal gebraten, dazu eine Waffel mit Wintergemüse und Krokant vom Hummerrogen, reichte der

Sommelier einen französischen Vermentino mit schöner Frucht von reifen, confierten gelben Früchten und cremigen Zartbitternoten von der Winzerin Roselyne Gavoty aus Cabasse (Region Var). Die fruchtig vegetabile „Cuvée Clarendon“, Jahrgang 2018, mit einer guten Struktur, hob sowohl die exzellente Qualität der Muscheln mit ihrer geschmeidigen und zarten Konsistenz, als auch das süsslich schmeckende Hummerfleisch hervor.

Wagyu ist eine seltene, japanische Rinderrasse, die einst nur den einheimischen Gourmets der Hauptinsel Honshū vorbehalten war. Joshu Wagyu ist Nippons Antwort auf die dubiosen Züchtungen von Wagyu in Ozeanien, denn dieses Fleisch stammt aus der japanischen Provinz Gunma und wird nur mit Staatsurlaubnis in die EU exportiert. François Jagut bezieht seine Ware über eine französische Grosshandlung aus Rungis/



Zartes Wagyufilet aus Japan



Zum Fleisch einen kräftigen Rasteau



Heimisches Hirschkuhfilet mit Topinambur

Myrtenedelbrand aus Korsika



Ein kleiner Vorgeschmack auf das Dessert



Kastaniengeist, auch von Mavela aus Korsika



Kurzer Blick in eines der ansprechenden Hotelzimmer



Hier wird das Frühstück serviert

Paris. Das marmorierte Filet ist äusserst aromatisch, die Fettmarmorierung der eigentliche Geschmacksträger. Hierzu und zum perfekt gebratenen Filet von der Hirschkuh mit Topinambur und weiterem Wintergemüse auf Nusscrème serviert Valérie Boyenval einen animalisch anmutenden kräftigen Rasteau, der sich dank dem Verschnitt aus 50 % Grenache, 15 % Mourvèdre und 35 % Syrah mit seinen Noten von Brombeeren und roten Johannisbeeren gegenüber den opulenten Hauptgerichten durchsetzen kann. Da Thierry Corona auch in Sachen Edelbrände aus Südfrankreich und Korsika einiges zu bieten hat, verblüfft er uns mit exotisch duftendem Myrtenbrand und Esskastaniengeist mit Aromen von neuem Leder, Rumtopf und mehlig-erdigen Akzenten vom Landgut Domaine Mavela, einer korsischen Brennerei in Aléria.

Fazit: Wer sich an die „Suggestions du Chef“, sprich die Vorschläge des Chefs hält, kommt im „Les Roses“ sicherlich auf seine Kosten. Dennoch möchten wir auch auf die Spezialmenüs, welche am Donnerstag-, Sonntag- und Montagabend, als „Le Dîner des Gourmets“ zu einem aussergewöhnlichen Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten werden, hinweisen.

>> Weitere Informationen unter der Telefonnummer 00352 26 678-410 und auf www.casino2000.lu/restaurants/les-roses/ Sowohl das Restaurant als auch das Hotel sind Erwachsenen vorbehalten, so will es die EU- Gesetzeslage in Sachen Casinos.



Christian Arend, der freundliche, geschäftsführende Direktor

Der Subaru Impreza e-Boxer Hybrid, das Auto zu unserer Kolumne « Der Abstecher »

Aufgefrischtes Nischenprodukt für Individualisten

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Die ausgefeilte Bauweise der Pkws von Subaru hat uns schon immer begeistert. Neben Porsche übrigens weltweit der einzige Fahrzeugbauer, der seine Autos mit Boxermotoren ausstattet, die von Grund auf selbst entwickelt und gebaut werden.

Auch der hauseigene Boxer-Diesel war ein Schmuckstück von Subaru, schade nur, dass seine Herstellung seit langem eingestellt wurde.

Seit Anfang des Jahres setzen die Japaner nun auf eine Elektrifizierung ihrer Modellpalette, der von uns getestete Impreza e-Boxer ist das dritte Modell mit einem Antriebsstrang aus Benzin- und Elektromotor, gekoppelt an ein stufenloses Automatikgetriebe namens Lineartronic.

Betonen wir es vorweg: unser Testfahrzeug muss als reines Nischenprodukt verstanden werden, denn obwohl der Impreza dank spezieller Bauweise und permanentem Allradantrieb vollauf geländegängig ist, sieht man ihm das nicht an. Beim Outback, beim Forester und sogar beim XV, drei weiteren Modellen aus dem Hause Subaru, ist das anders. Sie stellen sich optisch mehr in Pose.

Wenn also ein weltweit anerkannter Spezialist, der gewollt als Nischenproduzent agiert, auch noch einen eher unauffälligen Pkw im Programm hat (von den blauen Rallye- und Rennmodellen des Impreza geht hier nicht die Rede), dann lichtet sich die Zahl der potentiellen Kunden.

Zurück zu unserem Testfahrzeug, dessen Bug mit einem flacheren Grill, dafür aber mit breiteren Lufteinlässen am Stossfänger ausgestattet ist. Unter der Motorhaube arbeitet ein 2-Liter-Vierzylinder Benziner mit 150 PS, der von einem E-Motor unterstützt wird, der maximal knapp 17 PS generiert. Das Drehmoment von 194 Nm kann im optimalen Fall auf 260 Nm gesteigert werden, die zusätzlichen 66 Nm leistet der Elektromotor.

Mit dem e-Boxer geht es flink voran, das merkt jedoch nur, wer im S-Modus unterwegs ist. Das höhere Gewicht von knapp 1,6 Tonnen lässt grüssen. Unser Durchschnittsverbrauch lag bei 7,2 Litern 95er auf hundert Kilometer. Etwas nervig ist die Anzeige der Tankreserve, sie leuchtet sehr spät auf, erst wenn die Reichweite nur noch 60 km beträgt.

Einen Pluspunkt verdient die elektrische Handbremse, die über einen Zug- und Druckschalter an der Mittelkonsole gesteuert wird. Sie lässt sich nur manuell lösen, was der Sicherheit zuträglich ist. Bei Minustemperaturen ist die Sitzheizung im Subaru wohltuend, die Japaner haben das richtig gesehen, auch wenn das Auto geparkt wird und der Motor abgestellt wird, ist die Heizung im Gestühl beim Neustart nicht automatisch ausgeschaltet. Da wird einem warm ums Herz.





Apropos Wein: Bereits mit vier Weinkartons im Kofferraum wird der Weg zum Winzer Ihres Vertrauens zur Gratwanderung, da danach sehr wenig Platz für das Gepäck von vier Erwachsenen bleibt. Das liegt an der E-Batterie, die unter dem Kofferraum verbaut wurde und die Ladeluke niedriger macht als beim „normalen“ Impreza.

Fazit: wer einen Exoten mit modernster Technik, gutem Komfort und einwandfreier Fahrdynamik sucht, kommt mit dem vorgestellten Auto auf seine Kosten. Nicht zu vergessen ist letztendlich der hohe Sicherheitsfaktor, Hauptaspekt wenn es um Pluspunkte bei einer neutralen Bewertung geht.

>>Der Basispreis für den Subaru Impreza e-Boxer Hybrid liegt bei 29000.- € TTC. Preis in Luxemburg, Stand Dezember 2020. Wir danken Subaru Belgien und dem Autohaus Kremer in Mersch für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



FFT – Vinalu's Fine Food Tours FFT – Vinalu's Fine Food Tours – FFT

Pioniere für ein weltweit gesuchtes Produkt der Luxusklasse

„Royal Belgian Caviar“ aus dem belgischen Dottignies

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Egon Olsen

(Alle Fotos von Romain Batya)



Junger russischer Stör, ursprünglich aus dem Kaspischen Meer



VINALU Redakteurin Liliane Turmes am Huso Huso Becken

In unserer Rubrik Fine Food Tours stellen wir Ihnen gleich drei Raritäten vor, deren starke Charaktere teils auf ihre Einmaligkeit zurück zu führen sind. Wir beginnen mit echtem Kaviar, der nicht aus Russland oder Iran kommt, sondern aus Belgien. Dann geht es in östliche Richtung und zwar nach Sachsen. Das sächsische Staatsweingut Schloss Wackerbarth in Radebeul ist einer der Vorreiter des eleganten Schaumweins von den Weingärten an der Elbe. Schlussendlich schwenken wir nach Süden, überqueren die Alpen um ins Gebiet der Franciacorta zu gelangen. Der italienische Schaumwein mit der geschützten Herkunftsbezeichnung ist der hochwertigste Schäumer aus dem Land von Dante. Wir stellen Ihnen drei in Italien wohlbekannte Größen vor.

Unsere drei Protagonisten ergänzen sich perfekt, hochwertige Schaumweine sind mit Kaviar genossen, eine Offenbarung. Kaviar ist ein seltenes Genussmittel und ein Symbol für Festessen und Luxus. Durch die forcierte Immigration adeliger Familien aus Russland nach Frankreich vor mehr als hundert Jahren (während der Zarenzeit pflegten Russland und Frankreich ein inniges Verhältnis, russische Adelige sprachen meist fließend französisch) war das damals bereits der Fall und daran hat sich bis heute nichts geändert.

Geändert hat sich die Art und Weise wie der Kaviar gewonnen wird und wo er schlussendlich herkommt. Kaviar aus Wildfang ist im 21. Jh. zum Umweltschwarz geworden, da durch Überfischung des Störs im Kaspischen und im Schwarzen Meer die Bestände Ende der 1980er Jahre fast ausgerottet wurden und der Wildfang streng untersagt ist. Das war 2008, doch da hatten viele umtriebige Kaviar- Spezialisten längst mit der Zucht von Stören begonnen.

Zu ihnen gehört auch „Royal Belgian Caviar“, obwohl die Geschichte des Hauses etwas anders verlief. Vorab ist es wichtig zu wissen, dass der Zuchtort der Störe keine Auswirkung auf die Qualität der unbefruchteten Fischeier, sprich den Kaviar hat. Wichtig für die Zuchtfische sind die Reinheit



Ein Beluga-Stör oder Huso Huso kann ganz schön gross werden (Foto RBC)



Huso Huso Baby, ursprünglich auch aus dem Kaspischen Meer



VINALU Chefredakteur Romain Batya zusammen mit Direktor Thierry Bay

des Wassers und die Qualität ihres Futters. Damit wären wir beim Thema, denn der Eigentümer von „Royal Belgian Caviar“ und ehemalige Windmühlenbetreiber Joosen- Luyckx aus Turnhout, ist Hersteller von Futtermehl für die Landwirtschaft. Vor hundert Jahren war Joosen – Luickx ein reiner Produzent von hochwertigem Mehl für Bäckereien, ab dem Beginn der 1950er Jahre wurde die Produktion von Tierfutter zum Haupterwerbszweig.

Mit dem Beginn der Fischfutterproduktion ab 1985 stieg das Interesse an einer eigenen Fischzucht, seit der Jahrtausendwende gilt der Betrieb, der praktisch autark in Sachen Aufzucht von Stören funktioniert, als Hersteller des „Royal Belgian Caviar“.

„Im Gegensatz zu viel grösseren Konkurrenten sind wir nicht Ankäufer und Abfüller von zugekauftem Kaviar, bei dem wir weder Herkunft noch Ursprung kontrollieren können. Wir sind ein unabhängiger Familienbetrieb, der den gesamten Lebenszyklus der Fische im eigenen Betrieb erlaubt und die Tiere während ihrer Wachstumsperiode, die viele Jahre dauern kann, immer nur mit eigenem Futter aufzucht“, sagt Thierry Bay, der Geschäftsführer von „Royal Belgian Caviar“. Aber der sympathische Thierry ist weit mehr als nur Geschäftsführer, er überwacht die riesige Fischfarm und er hat täglich Kontakt mit seinen Stören. „Seit dem Jahr 2000 züchten wir mit Fischeiern unserer eigenen Acipenser“, sagt er uns, wobei man wissen muss, dass „Acipenser“ der lateinische Name für den Stör ist.

2002 war „Royal Belgian Caviar“ der erste belgische Kaviarproduzent auf dem Weltmarkt. Von Herrn Bay erfahren wir, dass es 27 Arten von Stören gibt, fast alle sind in freier Wildbahn vom Aussterben bedroht. Der Betrieb besitzt eigene Quellen, gleichwohl wird das Wasser in den grossen Zuchtbecken und den kleineren, runden Hälterungsbecken bis zu fünfzig Mal am Tag gefiltert, aus qualitätstechnischen und ökologischen Gründen.

„Royal Belgian Caviar“ bietet fünf Arten von Kaviar an: Goldlabel vom sibirischen Stör

Fünf Sorten im Angebot



Kaviar am Weihnachtstisch



Ein rein natürliches Produkt

(Acipenser Baeri), Platinum aus einer Hybrid-Art zwischen russischem und sibirischem Stör, Osietra vom russischen Stör (Acipenser gueldenstaedti), White Pearl vom Albino Sterlet, einer kleinen Spezies namens Acipenser ruthenus sowie Beluga vom Hausen oder Beluga Stör (Huso Huso). Letzterer ist die grösste Art dieser Knorpelfische und kann in Gefangenschaft knapp drei Meter lang und 200 Kilo schwer werden. Das dauert rund achtzehn Jahre.

Die traditionelle Malossol- Methode, also wenig gesalzen, wird bei allen Kaviarsorten von „Royal Belgian Caviar“ angewandt. Kaviar soll mit einem Perlmutterlöffel gegessen werden, dazu reicht man Blinis mit Rahm oder gebutterten Toast. Zu den genannten Sorten probierten wir Franciacorta und Winzersekt von Wackerbarth.



**Die Maskottchen
des Hauses**



**Ein Genuss auf Blinis
mit Sauerrahm**

Hier unsere Geschmackseindrücke:

Wir beginnen mit „Gold Label“. Die Körnung der Eier ist mittelgross, die Farbe dunkelgrau. Die Störe sind knapp sechs Jahre alt, ihr Kaviar ist von delikater Konsistenz, cremig und mit viel Eigengeschmack trotz leichter Textur. Das Salz bleibt im Hintergrund.
 „Platinum“ ist im Geschmack vergleichbar, nur sind die Eier leicht grösser, da sie von Stören stammen die um die acht Jahre alt sind. Im Nachhall ist „Platinum“ leicht nussiger. Von gleicher Grösse sind die Eier vom „Osietra“, er wird allein vom Russischen Stör, dem Acipenser gueldenstaedti gewonnen. Von der Färbung her heller, mit grünlich – amberfarbenen Nuancen schmeckt er nussig und dezent mineralisch, was auch mit dem Alter der Fische zu tun hat, die rund zehn Jahre alt sein müssen.
 „White Pearl“ seinerseits ist eine wahre Rarität im Reich der an sich bereits seltenen, diversen Kaviarsorten. Er geht auf Albino-Störe zurück, zudem nennt man diese kleine Art des Acipenser ruthenus auch Sterlet. Vier Jahre braucht der Sterlet bis zur Reife, seine Eier sind klein, ihr Geschmack ist buttriger und salziger als „Gold Label“, „Platinum“ und „Osietra“. Insgesamt ist er delikater und feiner, das Wichtigste ist jedoch die Farbe der Eier, von Elfenbeinfarben bis hin zu Ekrü. „White Pearl“ ist ein teurer Kaviar.
 Mit „Beluga“ haben wir schlussendlich den Kaviar par excellence, der schon immer auch bei gekrönten Häuptern auf den Tisch kam. Er stammt vom Europäischen Stör, dem Huso Huso oder Hausen. Als grösste Spezies unter den Stören muss er mindestens achtzehn Jahre bis zur Geschlechtsreife wachsen, als Zuchtfisch wird er zweieinhalb Meter lang und bis zu 200 Kilo schwer. In freier Wildbahn wie dem Schwarzen oder Kaspischen Meer wurden vor hundert Jahren viel grössere Exemplare gefangen. Die Körnung der Eier ist gross, die Farbe ähnelt dem „Gold Label“. Der Geschmack ist vollmundiger und sahniger als all die anderen, von uns probierten Kaviare aus dem Sortiment.

>> Weitere Infos zur Fisch- Manufaktur Royal Belgian Caviar und zum vorgestellten Kaviar (auch auf Deutsch) finden sich auf www.royalbelgiancaviar.be

Sekte von Schloss Wackerbarth in Sachsen

Raritäten aus den Weinbergen an der Elbe

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Egon Olsen

(Alle Fotos von Romain Batya)

Mit einer im Ertrag stehenden Rebfläche von knapp hundert Hektar ist Schloss Wackerbarth der grösste Weinbaubetrieb des Elbtals. Die 800jährige Weinbautradition der Region verpflichtet; bei Wackerbarth wird eine beeindruckende Palette von Qualitätsweinen und -sekten gekellert. Letzteren gilt unser Augenmerk, allen voran dem Pinot Brut 2015, einem feinen Schäumers aus Spät-, Weiß- und Grauburgunder, mit dem Duft von exotischen Früchten und mit Anklängen an nassen Schiefer. Am Gaumen finden sich nussige Aromen, reife, gelbe Frucht und Zartbitternoten. Dieser elegante Sekt ist ein ausgezeichneter Essensbegleiter.

Jahrgang 2015 ist auch der Pinot Brut Nature 2015, eine Rarität die es nicht in grosser Zahl gibt. Beim Brut Nature verzichtet der Kellermeister auf die Dosage, das Resultat ist ein knochentrockener Sekt, der absolut fehlerfrei sein muss, da Süsse im Wein kleine Ungereimtheiten auszubügeln vermag. Von den Aromen her ist der Pinot Brut Nature ähnlich wie der Pinot Brut, nur intensiver in der Aromenpalette, ein sauber gemachter Sekt zum Aperitif.

Wackerbarth stellt auch Rosé-Sekte her, der Rosé Brut 2016 gehört in unserer VINALU Verkostung zu den Favoriten. Brillant, mit einer schmeichelnden, hellen Lachsfarbe im Glas, mit feinen Spätburgundernoten im Bukett ist der Rosé Brut diskret, mit Anklängen an Erdbeeren und reife rote Johannisbeeren und mit leicht rauchigen Noten. Letztere weisen auf die kurze Passage in Holzfässern hin, bevor der Sekt mehr als dreissig Monate auf der Hefe in der Flasche ruht. Am Gaumen ist der gut strukturierte Rosé Brut mit dem langen Abgang angenehm cremig, der Nachhall überzeugt.

Zum besseren Verständnis der Namensbezeichnungen müssen wir bei den zwei nächsten Sekten geschichtlich etwas weiter ausholen. 1836 wurde die erste Sektmanufaktur in Sachsen gegründet. Erster Kellermeister war der Franzose Jean – Joseph Mouzon aus Reims, ein Fachmann für moussierende Weine. Er führte die „Méthode Traditionnelle“ der Sektherstellung in Radebeul ein. Im Jahr 2016 feierte man demnach 180 Jahre Sektherstellung in Sachsen und bei Wackerbarth erstellte Kellermeister Jürgen Aumüller die Linie „Hommage 1836“, die es in Weiss und als Rosé gibt.

„Hommage 1836 Weiss Extra Trocken“ ist eine Cuvée aus Riesling, Grauburgunder,



Pinot Jahrgang 2015 Brut & Brut Nature

Brut Rosé und Traminer 2017 Trocken

Das Staatsweingut Wackerbarth von der Gloriette des Belvedere aus gesehen

Weissburgunder, Elbling und Scheurebe. Der fruchtbetonte Sekt mit Nuancen von weissem Pfirsich und frischen Mandeln ist ausgewogen am Gaumen und gefällt durch die süsslich-reife Frucht mit im Nachhall dezenten Aromen von Holunderblüte. Durch die leichte Säure passt er zu Kuchen und Gebäck und momentan natürlich auch zum Christstollen.

Erneut gefällt uns „Hommage 1836 Rosé“ besonders, da der Verschnitt aus Dornfelder und Frühburgunder säurebetonter ist und mindestens ein Drittel weniger Restzucker aufweist. Die verführerischen Noten am Gaumen entstehen durch die Verwendung einer Spätburgunder Beerenauslese, die dem Sekt nach dem Degorgieren als Dosage beigefügt wird. Die Aromenfülle von kleinen roten Beeren und die Balance zwischen Säure und Restzucker machen den „Hommage 1836 Rosé“ zu einem passenden Begleiter zum „Poulet au Madère et Morilles“ sprich gebratenem Geflügel mit, in Madeira mazerierten, gekochten Morcheln in heller Sauce.

Als letzten Sekt verkosten wir den Traminer Trocken 2017, eine weitere Spezialität des Hauses. Traminer ist in Sachsen ein Thema, hier werden die Klassiker mit den Aromen von Rosen und exotischen Früchten wie Rambutan und Litchi bevorzugt. Ein ähnliches Aromenspiel mit Noten von Moschusrosen, Muskatblüte und Litchi bietet dieser Sekt, der wunderbar mit Desserts wie „Crème Brûlée“ harmoniert.

Hinweis: Ein Besuch bei Wackerbarth in Radebeul ist ein einmaliges Erlebnis, das erstaunliche Ensemble aus moderner Wein- und Sektkellerei, die historischen, gräflichen Barockgebäude mit ihren Gärten, dazu die uralten Terrassen-Weingärten sind sehenswert. Und lassen Sie etwas Platz im Kofferraum, Wackerbarth könnte leicht zum Winzer Ihres Vertrauens werden.

>> Weitere Infos zu Schloss Wackerbarth finden sich auf www.schloss-wackerbarth.de



***Hommage 1836 Extra Trocken
Rosé und Weiss***



Die verkosteten Sekt



Das schöne Belvedere, im Hintergrund die Wackerbarth Terrassen



Jürgen Aumüller in seinem Element

Hochwertige italienische Schaumweine aus der Lombardei

Franciacorta, Italiens Antwort auf Champagner der Luxusklasse

Von Liliane Turmes, Helene Latour und Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Wörtlich übersetzt heisst Franciacorta nichts anderes als „das kurze Frankreich“ und der Name ist Programm, denn nirgendwo anders in Italien gibt es auf engstem Raum eine grössere Anzahl an Weingütern, die sich rühmen können, die besten Schaumweine des Landes zu erstellen.

Zu den bekannten Häusern gehören Ca' del Bosco, Bellavista und Berlucchi. Letzteres stellen wir Ihnen heute nicht vor, dafür aber Ca' del Bosco und Bellavista. Dritter im Bunde ist Contadi Castadi aus Adro, ein junges Weingut, in den 1980er Jahren entstanden.

Wir setzen die Betonung auf „jung“, denn im Gegensatz zu den Berichten vieler Kollegen der schreibenden Zunft, die dem Irrglauben unterliegen Franciacorta hätte nur eine knapp 60jährige Weingeschichte, wissen wir aus Recherchen vor Ort, dass im hügeligen und seenreichen Gebiet zwischen Brescia und Mailand Wein bereits im 16. Jh. zum Alltag gehörte und mit den „Vini mordaci“ dort famose, leicht prickelnde Weine gekeltert wurden.



Drei Protagonisten mit Charakter



Blick auf die Hügel der Franciacorta



Stilleben mit Franciacorta Korken



Um das Jahr 1900 kam die Weinherstellung im Franciacorta-Gebiet aus wirtschaftlichen Gründen leider zum Erliegen, um fünfzig Jahre später jedoch wie der Phönix aus der Asche auf zu erstehen. Und in den 1950er Jahren hatten fast alle Winzer der Region erneut ihren „ciampa“ im Keller. Der Name war natürlich an den Begriff „Champagner“ angelehnt, Letzterer ist seitdem streng geschützt und darf nicht mehr verwendet werden.

Nachdem Franciacorta 1967 den DOC Status errungen, 1995 gar die Bezeichnung DOCG erhielt, war die Entwicklung der Schaumwein-Manufakturen nicht mehr aufzuhalten. Wurden 1998 nur 3,2 Millionen Flaschen verkauft, so waren es bereits 2009 rund zehn Millionen Flaschen. Dennoch ist Franciacorta nicht jedem Weinliebhaber ein Begriff. Kommen wir zurück zum Weingut Contadi Castadi und ihrem Franciacorta Brut. Er gefällt in der Nase mit vegetabilen Noten von grünen Oliven, getrockneten Kräutern, Nuancen von gelben Golden Delicious und leichten Hefe- und Briochetönen. Am Gaumen überwiegen die zartbitteren und nussigen Aromen mit Anklängen von Salbei und Honigkuchen. Der mittellange Nachhall auf der frischen Säure macht den Brut von Contadi Castadi zu einem Essensbegleiter mit feiner, lang anhaltender Perlage.

Bellavista in Erbusco ist mit knapp 200 Hektar Weinbergen ein grösseres Weingut, die Top-Cuvée „ALMA Grande Cuvée Brut“ besteht grösstenteils aus Chardonnay mit um die 20 % Spätburgunder und einem sehr kleinen Teil Weissburgunder. ALMA Brut lagert nach der Abfüllung auf die Flasche mindestens dreieinhalb Jahre auf der Hefe, bevor degorgiert wird. Eine feine Mineralität, gleichwohl die vegetabilen Akzente durchaus präsent sind, ist bezeichnend für die Nase. Am Gaumen ist ALMA vollmundig, mit ausgereiften Aromen von Agrumen, hauptsächlich von Amalfi-Zitronen. Nuancen von gelben Birnen und kandierten Früchten runden die Palette nachhaltig ab. Die cremige Textur sorgt für Eleganz, der Wein ist von ausgewogener Struktur und lang im Abgang. Nicht umsonst haben die Macher von Bellavista ihre Premium-Cuvée ALMA

(Anmerkung der Redaktion : was übersetzt ‚Seele‘ heisst) genannt, wobei die Übersetzung des Namens nicht im Lateinischen, sondern im Spanischen zu suchen ist. Dieser Wein entspricht wahrhaftig der Seele des Hauses.

Vegetabil und mit würzigen Noten von Melisse und Dost, die ersten Eindrücke der „Cuvée Prestige“ von Ca’ del Bosco sind vielversprechend. Ganz im Stil eines Champagners gefällt die seit mehr als zehn Jahren vermarktete „Cuvée Prestige“ auch mit floralen Nuancen sowie Aromen von Steinobst (weisser Pfirsich und weisse Nektarinen). Das kommt nicht von ungefähr, da der Industrielle Maurizio Zanella als Quereinsteiger zu Beginn seiner Karriere als Franciacorta – Winzer den Kellermeister von Dom Pérignon aus Epernay verpflichtet hatte. Und der hat den Stil von Ca’ del Bosco in Sachen Schäumer massgebend geprägt. Die Cuvée besteht zum grossen Teil aus Chardonnay und Weissburgunder, wenn da nicht die knapp 15 % Pinot Noir wären, könnten wir von einem Blanc de Blancs ausgehen. „Cuvée Prestige“ ist ausgewogen und vielschichtig, das Bukett und die Aromen halten sich perfekt die Waage. Wir haben es mit einem grossen Franciacorta zu tun, der durch die weisse Flasche mit der durchsichtigen, amberfarbenen Zellophan-Umhüllung (nein, es ist nicht Cristal aus Reims) rein optisch bereits ins Auge sticht.

>> Die vorgestellten Franciacorta – Schaumweine sind in Luxemburg bei der Weingrosshandlung VINISSIMO im Hauptstadt – Vorort Gasperich laufend vorrätig. VINISSIMO ist gleichwohl auf Landesebene eines der führenden Häuser wenn es um Weine und Feinkost aus Italien geht. Weitere Infos unter der Telefonnummer +352 52 52 10 500 und auf www.vinissimo.lu

Der Toyota Rav4 Hybrid, das Auto zu unserer Kolumne „Fine Food Tours“

Wir haben den besten Rav4 aller Zeiten getestet

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Der Rav4 ist ein Klassiker von Toyota. Immerhin wird der SUV seit 1994 vermarktet. Er kam als kompaktes Spassmobil gut bei den Verbrauchern an. Mit jedem Generationswechsel wurde der Rav4 von den Karosserie-Ausmassen grösser, sodass die aktuelle, fünfte Generation es auf eine Länge von 4,6 Meter bringt. Klein war also gestern.

Nach 26 Jahren Rav4 haben die Marketing-Strategen bei Toyota längst herausgefunden, welches Konzept in Sachen Antriebsstrang bei diesem Auto Zukunft hat. Der Diesel ist gestrichen und auch einen reinen Benziner gibt es nicht mehr. „Ja, aber das Drehmoment ist für ein Allradauto wichtig“, sagen Sie. Das stimmt wohl und ist auch der Grund dafür, warum der Rav4 Hybrid, im Gegensatz zu vielen anderen Hybridautos nicht mit einem kleinen Vierzylinder, sondern mit einem ausgereiften 2,5 Liter- Reihenmotor ausgestattet ist. Zusammen mit dem E-Motor beträgt die Systemleistung satte 222 PS, den Spurt von null auf hundert schafft er leicht zu fahrende SUV in 8,1 Sekunden.

Doch um schnelle Spurts geht es hier nicht. Unser Testfahrzeug ist kein Plug-in- Hybrid, der bei voll geladener Batterie den Kraftprotz auf den ersten Kilometern und an der Ampel markieren kann.

Das Auto auf den Fotos ist ein Voll-hybrid Fahrzeug, das den Strom für den eigenen Elektromotor durch Energierückgewinnung seines thermischen Hauptantriebs selber herstellt. Deshalb ist eine vorausschauende Fahrweise gerade bei diesem SUV so wichtig.

Toyota gibt für den Rav4 Hybrid einen Normverbrauch von 4,4 l/100 km an, unser Verbrauch lag bei 5,5 Litern, was als durchaus sparsam gelten kann. Immerhin wiegt der Japaner im fahrbereiten Zustand satte 1766 kg und er ist mit elektronisch gesteuertem, permanentem Allrad unterwegs.

Erstaunliche Tatsache: am angenehmsten fährt sich der Rav4 im Stadtverkehr und in Ballungsgebieten. Dann verbraucht die Antriebseinheit aus thermischem Motor mit dem 2.5-Liter Reihenvierzylinder-Benziner und seinem 48V – 11kW Elektromotor an der Hinterachse am wenigsten. Werte knapp unter der Normangabe sind sogar möglich.

Will man mit dem Familienauto dennoch ins Gelände, sollte der Wippenschalter für die Fahrmodi auf „Trail“ eingestellt werden.

Wer das regelmässig machen muss, der tut gut daran, die 18-Zoll Felgen des Rav4 Hybrid mit M&S Reifen zu bestücken. Dann schreckt der Toyota auch vor matschigen Waldwegen und nassem Wiesengrund nicht zurück.



Bleiben wir vorerst auf Asphalt, geht es uns doch auch darum, den Fahrkomfort des Fünfsitzers auszuloten. Auf breiten Boulevards und gewundenen Landstrassen geht es zügig voran. Letztere dürfen aber nicht zu viele Kurven aufweisen, denn durch seine Höhe von fast 1,70 Metern (ein Standardwert im mittleren SUV-Bereich) ist trotz gutem Federungsverhalten gehörige Seitenneigung nicht ausgeschlossen.

Der Fahrkomfort und das dynamische Verhalten stellen Konkurrenten in den Schatten. Im Innenraum ist Bewegungsfreiheit das Mass aller Dinge. Der Rav4 bietet fünf Erwachsenen sehr viel Platz. Der Kofferraum fasst bei voller Besetzung der fünf Sitzplätze knapp 600 Liter. Die Fahrt zum Winzer Ihres Vertrauens kann also zu einer ernstesten Sache werden. Unter das Gepäck des Fahrers und der Passagiere passen locker zwölf Weinkartons.

>> Der Basispreis für den Toyota Rav4 Hybrid Allrad, Ausstattungsstufe Dynamic Plus liegt bei 43455.- € TTC. Für die höchste Ausstattungsstufe Premium Plus zahlt man 47820.- € TTC. Preise in Luxemburg, Stand Dezember 2020. Wir danken Toyota Belgien für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Verkostung ausgewählter portugiesischer Olivenöle

Extra Natives Olivenöl aus dem Alentejo und aus dem Douro-Tal

Text Liliane Turmes & Harry Montagnola

Fotos Romain Batya

Wenn die Rede von hochwertigem, nativem Olivenöl extra geht, denkt man unweigerlich an Italien, Frankreich oder Griechenland. Wir stellen Ihnen drei beachtliche Olivenöle vor, die allen Ansprüchen gerecht werden, aber von ganz anderswo herkommen.

Herdade dos Grous ist ein Landgut im Alentejo, im Süden Portugals. Mit einer Fläche von über tausend Hektar ist dos Grous kein kleiner Betrieb. Auf dem Anwesen werden Pferdezucht, Weinbau und die Herstellung von qualitativem Olivenöl hochgehalten.

Aus den heimischen Olivensorten Galega, Cordovil und Cobrançosa entsteht hochwertiges Öl aus erster kalter Pressung. Die hellgrüne Farbe, wie Buchenblätter Anfang Mai, gefällt. Etwas verhalten, lässt die Nase an frisch getrocknete Wiesenkräuter denken. Das zuerst mild den Gaumen schmeichelnde Öl tendiert im Abgang zu dezent pfeffrigen Nuancen. Es ist perfekt für Salate und zu Carpaccio von rohem Fisch.

Vom Weingut Quinta do Crasto aus Gouvinhas im Douro kommen Bio-Olivenöle der gehobenen Kategorie. Sie werden aus den Sorten Cobrançosa und Madural hergestellt. Das Landgut ist bekannt für seine Weine, die nach dem „Lagares“ Verfahren in offenen Granitbecken vergoren werden. Auch das Olivenöl ist speziell, angefangen bei der „Selection“, die etwas dunkler erscheint als das vorherige Öl. Die Nase erinnert an gelbe Äpfel. Am Gaumen vorerst mild, überwiegen später die kräftig pfeffrigen Akzente, die auch den langen Nachhall prägen. Ein Pendant zu rohem Thunfisch und Rinder-Carpaccio.

Das Quinta do Crasto „Premium“ Olivenöl seinerseits leuchtet grünlich-gelb, deutliche Fruchtaromen von reifem Kernobst prägen die Nase, während das eher milde Öl vielschichtig am Gaumen erscheint und doch fein im Abgang ist. Perfekt zu Desserts von exotischen Früchten und auf Vanille-Eis.

Aus dem oberen Douro-Tal probieren wir zwei erstklassische Olivenöle vom historischen Landgut Quinta da Sequeira. 1899 gegründet, wird auf dem Familienbetrieb, der von Maria da Graça und Mário Cardoso in fünfter Generation geleitet wird, hauptsächlich Wein gekeltert. Das Olivenöl von erstaunlicher Qualität ist eigentlich ein Nebenerwerb.

Die „Premium Edition“ aus den Olivensorten Cobrançosa, Madural und Negrinha do Freixo ist de facto ein Bio-Öl, da auf dem Landgut keine Pestizide und keine synthetischen Düngemittel verwendet werden. Es ist verhalten im Bukett, am Gaumen überwiegen die Aromen von sehr reifen Oliven. Zu gegrillten Fleisch und zu kalten Suppen passt die „Premium Edition“. Da die Quinta da Sequeira einen großen Teil ihres Olivenöls ins europäische Ausland verkauft, wurde eine Bio-Zertifizierung angefragt und das Öl mit dem grünen Etikett ist als 100 % biologisch hergestelltes Olivenöl Extra Nativ anerkannt. Gepresst wird es aus den oben bereits genannten Sorten.



Reife Oliven am Baum

Quinta da Sequeiro Bio ist von der Farbe her Tannengrün. Die Nase, fruchtig-aromatisch mit Akzenten von grünen Äpfeln und reifen Bananen erstaunt. Ausgewogen und komplex vom Geschmack her, passt das Öl zu gekochtem Gemüse und peppt jeden gebratenen oder gegrillten Meeresfisch auf.

>> Alle vorgestellten hochwertigen Olivenöle werden in Luxemburg durch BEXEB, Großhandlung für portugiesische Feinkost und Wein, mit Sitz in Bascharage, im Süden des Landes, vermarktet. Weitere Infos unter der Telefonnummer +352 22 70 70 und auf www.bexeb.lu



Links Quinta do Crasto Premium & Selection, rechts Herdade dos Grous



Uralter Olivenhain in Portugal



Zwei Olivenöle von Quinta da Sequeira

Impressum

Vinalu®, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst. Vinalu® ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes
L-8398 Roodt-Eisch
Telefon 00352-308470
Telefax 00352-26102092
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Hinweis:

Falls Sie unser Fachmagazin für Wein und Genuss nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte an folgender Adresse mit: info@vinalu.lu.

Wir werden Ihre Kontaktdaten dann aus unserem Verteiler löschen. Die Speicherung Ihrer Daten erfolgt ausschliesslich zum Versand von VINALU®.

COPYRIGHT

Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt †, Liliane Turmes und Romain Batya.

© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht, Zitate aus Beiträgen sind ausschliesslich mit Angabe der Quelle gestattet.

KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL

Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostenmote.

Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.

Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.

VINALU® in eigener Sache

VINALU® würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

IBAN: LU861111303798910000

Code BIC: CCPLLULL

VINALU® / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU® an dieser Stelle veröffentlicht.

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße

PLZ + Wohnort

.....

Land

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)