

miselerland°

Die Luxemburger Mosel und ihr Umland
La Moselle Luxembourgeoise et ses environs

terre d'accueil °
terre de culture °
terre d'origine °

Frühjahr-Sommer
Printemps-Été 2009

Vom Wasser geformt,
von Winzern geprägt

Die besten
Familienangebote

Romaine elle fut,
romaine elle reste

La gastronomie mosellane
a plus d'un tour dans son sac

www.miselerland.lu

Abonnieren Sie das Miselerland !

Abonnez-vous au Miselerland !

Ab der nächsten Ausgabe wird das Miselerland Magazin nicht mehr automatisch an alle Haushalte der Region ausgeteilt. Um auch weiterhin das Miselerland gratis über den Postweg beziehen zu können, genügt es, die auf der vorletzten Seite abgedruckte Postkarte ausgefüllt an Miselerland BP 57 L-6701 Grevenmacher oder über Fax an die Nummer (+352) 75 88 82 zurückzusenden. Sie können uns aber auch einfach über Telefon (+352) 75 01 39 oder über E-Mail (info@miselerland.lu) Bescheid geben.

In Zukunft wird das Miselerland auch in den Gemeinden, touristischen Büros, Hôtels und Gaststätten, Geschäften und Wartesälen der Region kostenlos zum Mitnehmen bereit liegen.

Wir wünschen eine angenehme Lektüre!

A partir de la prochaine édition, la distribution du magazine Miselerland ne se fera plus automatiquement à tous les ménages de la région. Pour continuer à recevoir gratuitement votre Miselerland par la poste, il vous suffit de remplir la carte postale imprimée à l'avant dernière page de ce numéro et de nous la renvoyer par voie postale à l'adresse Miselerland, BP 57 L-6701 Grevenmacher ou par Fax au numéro (+352) 75 88 82. Vous pouvez également nous avertir par simple appel télépho-

nique au numéro (+352) 75 01 39 ou par e-mail à l'adresse électronique info@miselerland.lu

Dorénavant, vous trouverez le Miselerland également pour emporter gratuitement dans les administrations communales, les bureaux touristiques, les hôtels, restaurants et cafés, les commerces et les salles d'attente de la région.

Bonne lecture !



o o o o miselerland

- P05** Editorial
- P33** In Kürze...
- P39** Neue Miselerland Internetseite !

o terroir viticole

- P06** Vom Wasser geformt, von Winzern geprägt
- P11** Die Rebsorten
- P12** Wine tasting with friends



o terre d'origine

- P40** Slow Shopping Miselerland
- P44** S.O.S. Bedrohte Bongerten

o terre saine

- P20** Thermaloase im Dreiländereck

o terre d'accueil

- P18** Fahrradtouren durchs Miselerland
- P22** Happy Kids !
- P26** Spaß und Natur im „Haff Réimech“
- P36** Ihre Gästebegleiter im Miselerland
- P43** Ökologische Gartenkultur in Schwebsingen

o terroir gastronomique

- P30** La gastronomie mosellane a plus d'un tour dans son sac

o terre des fêtes

- P52** Miselerland Highlights

o terre de culture

- P14** Romaine elle fut, romaine elle reste
- P34** L'Art au Miselerland ne connaît aucun handicap
- P50** Kulturhuef - gëschter, haut a muer





Marc Weyer

LEADER Miselerland

Winzerverband - Fédération des Associations

Viticoles

Willkommen im Miselerland

Bienvenue au Miselerland



„Was lange währt, wird meistens gut“, und so wage ich zu hoffen, dass nach einer längeren, durch den Übergang zwischen zwei LEADER-Perioden bedingten Zwangspause, diese neue Ausgabe des Miselerland Magazins den Erwartungen aller Leserinnen und Leser entspricht.

Für Sie, lieber Gast im Miselerland, soll es ein herzlicher Willkommensgruß und eine Einladung sein, unsere Region mit all Ihren Attraktionen, Schönheiten und Köstlichkeiten vollauf zu genießen. Aber auch die Einwohner des Miselerlandes

selbst werden im Magazin etliche Anregungen zur (Neu)Entdeckung von Landschaft und Angebot oder zur aktiven Beteiligung an verschiedenen Initiativen finden.

Aufgeteilt in eine Frühjahr-Sommer Ausgabe mit den Schwerpunkten Tourismus und Natur und eine Herbst-Winter Edition, die sich vornehmlich mit regionaler Produktion und Handel beschäftigt, will das Miselerland aber auch auf wichtige Gesellschaftsthemen, Brauchtum, Kultur und Fragen der regionalen, ländlichen Entwicklung eingehen. Vermehrt sollen in Zukunft über die Grenzen unserer Region hinaus Neugier und Lust auf das Miselerland geweckt werden, weshalb wir die Verteilung an alle Haushalte zugunsten einer verstärkten Auslegung in den Hotels, Restaurants, Gemeinden und Geschäften der

Region und darüber hinaus aufgeben wollen.

Sie, lieber Mitbewohner des Miselerlandes, haben aber selbstverständlich bei Interesse die Möglichkeit, das Miselerland Magazin wie bisher kostenlos zu beziehen, indem Sie lediglich den auf der letzten Seite abgedruckten Bestellcoupon ausgefüllt zurücksenden oder uns über E-mail (info@miselerland.lu), Fax (+352 75 88 82) oder über Telefon (+352 75 01 39) Bescheid geben.

Bedanken möchte ich mich bereits jetzt bei Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, für ihr jetziges und zukünftiges Interesse an unserer Region und bei den vielen Partnern, die zur Entstehung dieses Miselerland Magazins beigetragen haben.

Genießen Sie Ihr Miselerland!

Comme „tout est bien qui finit bien“, j'ose espérer qu'après une longue phase d'attente, due à la transition entre deux périodes LEADER, ce nouveau numéro du magazine « Miselerland » saura répondre aux exigences de tous ses lectrices et lecteurs.

Pour vous, cher visiteur au Miselerland, le magazine se veut être un chaleureux témoignage de bienvenue et une invitation à prendre plaisir aux délices, attractions et beautés de notre région. Les habitants du Miselerland profiteront eux aussi de nombreuses incitations à (re)découvrir les paysages et offres alléchantes ou à participer activement aux différentes initiatives.

Biannuel, avec une édition printemps-été à prédominance tourisme et nature et une édition automne-hiver axée sur les produits régionaux et le commerce, le Miselerland ne manquera pas de traiter les sujets sociaux et sociétaux, les traditions, la culture et les questions du développement rural et régional. Comme la promotion de notre belle région au-delà de nos frontières est une des cibles principales que nous visons à l'avenir, nous avons décidé d'abandonner dorénavant la distribution à tous les ménages au profit de la mise à disposition gratuite dans les hôtels, restaurants, cafés, commerces, salles d'attente et communes du Miselerland, du pays et de la grande région.

Les habitants de la région gardent évidemment la possibilité de s'abonner gratuitement en renvoyant simplement le bulletin à la dernière page de ce numéro ou en nous avertissant par E-mail (info@miselerland.lu), par fax (+352 75 88 82) ou par téléphone (+352 75 01 39).

Permettez-moi de remercier d'ores et déjà nos chères lectrices et chers lecteurs pour l'intérêt dont ils font preuve maintenant et à l'avenir envers notre région et nos dynamiques partenaires qui ont contribué à la genèse de ce magazine.

Savourez votre Miselerland !

Vom Wasser geformt, von Winzern geprägt

Sculpté par l'eau, marqué par le vin



Il y a ces instants à vous couper le souffle au cours des matinées de printemps ou d'automne, juste après le lever du jour: la rivière et ses rives sont masquées par un épais voile de brouillard au-dessus duquel semblent flotter les vignobles caressés par les rayons du soleil levant. Quiconque a observé ce spectacle sait à quel point la région mosellane luxembourgeoise est dominée par la viticulture. La vallée de la Moselle possède bien plus d'atouts que les vignes et le Riesling – le vin l'a durablement marquée: son paysage, ses villages et ses habitants. Pour de plus amples informations sur le vin et les vigneron, visitez le site www.vins-cremants.lu.

Es gibt diese atemberaubenden Momente an einem Frühlings- oder Herbstmorgen, kurz nach Tagesanbruch: Der Fluss und seine Ufer verbergen sich unter dichten Nebelschwaden, über denen die vom Licht der aufgehenden Sonne gestreiften Weinberge zu schweben scheinen. Wer schon einmal diesen Anblick erlebt hat, der weiß, wie nachhaltig die Luxemburger Moselregion vom Weinbau dominiert wird. Auch wenn das Moseltal weit mehr zu bieten hat als Reben und Riesling – der Wein hat es geprägt: seine Landschaft, seine Dörfer und seine Menschen. Alles über Wein und Winzer auf www.vins-cremants.lu.

Wenn sich die Nebel lichten und den Blick auf die Mosel und ihr Tal freigeben, werden die kleinen Winzerorte sichtbar, die sich zwischen den Fluss und die Uferhänge zwängen. Die schmalen, zwei- oder dreigeschossigen Häuser stehen dicht gedrängt, lediglich engen Gassen Platz lassend. Was heute – liebevoll restauriert und schmuck herausgeputzt – Touristen und Ausflügler anzieht, zeugt jedoch auch von dem kargen und entbehrensreichen Leben der Winzer.

Dies mag zunächst befremdlich klingen

in einer Zeit, in der luxemburgische Spitzenweine und -sekte längst internationale Anerkennung gefunden haben. Doch Jahrhunderte lang war der Weinbau – kultiviert wurden übrigens bis ins 18. Jahrhundert hinein überwiegend Rotweine – an der Luxemburger Mosel ein wenig einträgliches Geschäft: Der Wein war trotz des verhältnismäßig milden Klimas und durchaus geeigneter Böden den Produkten renommierter ausländischer Anbaugeländer etwa an Rhein und Rhône nicht ebenbürtig und daher kaum exportierbar. Hinzu kamen

je nach politischer Großwetterlage mehr oder weniger drückende Exportzölle. Erst das beginnende 20. Jahrhundert brachte mit neuen Anbaumethoden und einheitlichen Qualitätsstandards eine verbesserte Ertragslage für die Winzer mit sich. Zudem sorgte die Gründung des Weinbau-Instituts „Institut Viti-Vinicole“ in Remich 1925 sowie von Erzeugergenossenschaften für einen professionelleren Anbau und Vertrieb. Die stattlichen Gebäude der Genossenschaftskellereien in Remerschen, Wellenstein, Wormeldange und Grevenmacher oder die Produktionszentren der Caves St. Martin in Remich oder der Caves Bernard Massard in Grevenmacher sind noch heute stolze Zeugen dieses Aufschwungs.

Das Erbe der Kelten und Römer

Wann die ersten Trauben an der Luxemburger Mosel gekeltert wurden, ist nicht ganz sicher. Lange glaubte man,



die Römer hätten den Weinbau in die von den keltischen Galliern bewohnte Region gebracht. Doch spricht einiges dafür, dass auch schon die Kelten große Weinliebhaber waren und das Getränk nicht nur importierten, sondern auch aus den Trauben wilder Reben zu keltern suchten. Allerdings kommt den Römern zweifelsfrei das Verdienst zu, den Weinbau an der Mosel nach der Eroberung des Gebiets durch Julius Cäsar in den Jahren 58-51 v. Chr. kultiviert und verbreitet zu haben. Generell scheint es den Römern an der Mosel gut gefallen zu haben, denn zahlreiche Fundstücke sowie Überreste römischer Villen und Siedlungen zeugen von einer dichten Besiedelung der Ufer und des Hinterlandes.

Selbst als die gallischen Provinzen des römischen Reiches im 5. Jahrhundert n. Chr. nach und nach von den eher dem Met zusprechenden Franken erobert wurden, konnte sich die Weinkultur an der Mosel behaupten. So bedecken auch heute noch die «Wéngerten», wie die Weinberge auf Luxemburgisch heißen, die Hänge und Anhöhen zu beiden Seiten des Flusses, gleich einem Teppich, der im Sommer grün, im Herbst rötlich-gelb leuchtet. Auch wenn sich hier und da eine verwilderte Parzelle dazwischen geschoben hat – die Luxemburger Winzer setzen eher auf Qualität denn auf Masse –, bezaubert das Mosel-Tal noch immer durch diesen eigentümlichen Anblick seiner Weinberge, in dem sich geometrische Streifen und geografische Sanftheit vereinen.

Hinter all dieser Idylle steckt jedoch heute wie vor Hunderten von Jahren knochenharte Arbeit. Wenn an den Reben im Frühjahr die ersten Blätter sprießen, haben die mehr als 500 Luxemburger Winzer bereits einige Monate Arbeit in ihren etwa 1350 Hektar bedeckenden Weinbergen hinter sich. Denn im Winter müssen faule Rebpfähle durch neue ersetzt, die Reben geschnitten, gebogen und festgebunden werden. Ferner wird



der Boden im Weinberg gepflügt und gedüngt. In der zweiten Junihälfte blühen die Reben an der Mosel, und die wenigen Tage bis zum Ende der Blüte entscheiden nicht selten über Wohl oder Wehe eines Weinjahres. Den ganzen Sommer über müssen aufwändige Laubarbeiten, Schutz- und Pflegemaßnahmen mit den kleinen Weinbergstraktoren oder per Hand erledigt werden, ehe in der zweiten Septemberhälfte die ganze Region der Lese entgegenfiebert.

Sonne und Winzerkunst

Für die Qualität eines Jahrgangs ist erst einmal die Sonne verantwortlich: Je länger sie im Sommer und vor allem Frühherbst scheint, desto mehr Fruchtzucker bildet sich in den Trauben. Der Fruchtzuckergehalt der zu Most gepressten Trauben wird in der berühmten Einheit «Oechsle» gemessen. Je höher der Oechsle-Grad des Mostes, desto höher

der Alkoholgehalt des fertigen Weines.

Dann schlägt die Stunde der Winzerkunst: Wann er die Trauben erntet, wie schonend er sie presst, ob er den Most in Holzfässern oder Edeltanks einlegt, bleibt seinem Fingerspitzengefühl für den Charakter der Trauben überlassen. Doch jede dieser Entscheidungen beeinflusst die Qualität des späteren Weines ebenso wie die Lage des Weinbergs oder das Klima. Ob seine Entscheidungen richtig waren, erfährt der Winzer – je nach Weinsorte und Qualitätsstufe – einige Monate nach dem Keltern, wenn der Wein ausgereift ist und abgefüllt werden kann.

Ein besonderer Menschenschlag

Vielleicht ist es dieser eigentümliche Jahresrhythmus mit seinen zwei Höhepunkten der Weinlese und der Abfüllung, der die Menschen an der Mosel zu einem



besonderen Menschenschlag macht. Oder sind es doch die einsame Arbeit in den Weinbergen, das vergleichsweise milde Klima oder der Einfluss der römischen Kultur? Wie dem auch sei, die «Miseler» gelten in Luxemburg wohl nicht zu Unrecht als besonders lebensfroh und ihre Feste als außerordentlich ausgelassen. Wer schon einmal eines der zahlreichen Weinfeste besucht oder sich am Dorfbrunnen von Schwesange gelabt hat, der zum traditionellen Weinfest am ersten Sonntag im September Wein spendet, wird dem sicherlich zustimmen.

Mehr über den Luxemburger Wein und seinen Anbau erfährt man im Weinmuseum in Ehnen, dem Wein- und Folkloremuseum «A Possen» in Bech-Kleinmacher oder bei einem der zahlreichen Winzer, die zur Besichtigung ihrer Weinkeller oder zur Weinprobe einladen (siehe Liste auf der nächsten Seite). Wer

© Photos: Andrés Lejona
pour la Commission de
Promotion des Vins et
Crémants de Luxembourg

Crémant de Luxembourg

Klima und Boden, Rebsorten und Weinbautradition schenken dem Luxemburger Mosel-terroir einzigartige Bedingungen zur Herstellung von qualitativ hochwertigsten Schaumweinen. Seit vielen Jahrzehnten gehört der „Lëtzebuurger Schampes“ zum traditionellen Angebot vieler Winzerhäuser. Seit den frühen 90er Jahren des letzten Jahrhunderts sorgen vor allem die Crémants de Luxembourg für Furore, anerkennendes Staunen und einen wahren Medaillesegen bei internationalen Wettbewerben. Filigrane Eleganz, Feinperligkeit, aromatische Vielfalt und unverkennbare Typizität unserer Crémants begeistern weltweit!

Climat et sol, cépages et traditions viticoles confèrent au terroir de la Moselle luxembourgeoise des conditions extraordinaires pour la production de vins mousseux de qualité. Depuis de multiples décennies, le « Lëtzebuurger Schampes » fait partie de l'offre traditionnelle de nombreuses maisons viticoles. Depuis les débuts des années '90 du siècle dernier, se sont surtout les Crémants de Luxembourg qui impressionnent les experts du monde entier et suscitent une véritable pluie de médailles lors de concours internationaux. L'élégance filigrane, la finesse des perles, la puissance aromatique et la typicité de nos Crémants ne laissent indifférents !



www.miselerland.lu



die Luxemburger Mosel mit dem Auto erkunden möchte, der folgt am besten der 40 Kilometer langen «Wäistrooss», der Luxemburger Weinstraße, die von Mondorf-les-Bains zur Mosel und am Fluss entlang bis nach Wasserbillig führt. Wanderern sei der «Moselhöhenpfad» («Sentier de la Moselle») empfohlen, der über 54 Kilometer von Wasserbillig bis nach Schengen reicht. Darüber hinaus gibt es in jeder der 17 Gemeinden des «Miselerland» geführte Rundgänge oder lokale Wanderwege. Einige sind als thematische Wanderungen konzipiert und führen durch Weinberge, in denen auf Schautafeln der Weinbau erklärt wird. Und wer weiß, vielleicht erhascht man ja beim Aufstieg in den Weinberg einen jener magischen Momente, die die Mosel so unvergesslich machen...

Die Rebsorten

Elbling

Der Klassiker aus der Römerzeit – leicht und trocken, für hitzige Sommertage.

Rivaner

Papas leichtsinniger Liebling – einfach fruchtig, im Stehen an der Theke.

Auxerrois

Der sanft verspielte Exote – zu jeder Gelegenheit, Augen zu und ... hmmm!

Chardonnay

Weltweit-Wein mit Luxemburger Flair.

Weissburgunder

Der belebende Muntermacher – zum feinen Fisch.

Graubrugunder

Der üppig Weibliche – Fülle, Wucht und Sinnlichkeit zum gastronomischen Menü.

Riesling

Der König der Weine – elegant, männlich, herrisch und weltweit berühmt.

Gewürztraminer

Sanfte Poesie feinsten Blütenaromen – zum Träumen!

Spätburgunder und St. Laurent

Freche Früchtchen – die Luxemburger Roten.

Les cépages

Le vin des Romains – sec et léger, pour les chaudes journées d'été.

Le favori insouciant de papa – simple et fruité, debout au comptoir.

Doucement gai et exotique – à toute occasion, fermez les yeux et ... hmmm!

Grand vin du monde en déclinaison luxembourgeoise

Pinot Blanc

L'excitant vivifiant – à marier au fin poisson.

Pinot Gris

La volupté féminine – force somptueuse, opulence et sensualité

Le roi des vins – élégant, viril, impérieux et de renommée mondiale.

Douce poésie d'arômes floraux – un rêve !

Pinot Noir et St. Laurent

Quel culot ! – Les rouges luxembourgeois.

Wine tasting with friends

Unter dem Motto „wine tasting with friends“ öffnen die Moselwinzer die Türen ihrer Kellereien für individuelle Verkostungen von Kleingruppen oder Familien. Das Angebot geht vom einfachen Aperitif über die kulinarische Weinprobe bis hin zur önologischen Kommentierung der Weine und Crémants, mit oder ohne Besuch von Kellerei und Weinbergen. Damit Sie ihre Verkostung in aller Ruhe genießen können, bieten die Winzer die Möglichkeit, Hin- und Rückfahrt mit einem Minibus von Voyages Emile Weber zu organisieren.

Weitere Informationen auf www.winetasting.lu.

Les vigneron de la Moselle vous invitent à venir découvrir leurs vins en petits groupes individuels ou en famille lors d'une simple dégustation, d'une expérience mets-vins ou d'un rendez-vous œnologique commenté avec ou sans restauration ou visite des caves. Afin que vous puissiez tranquillement profiter de votre dégustation, les vigneron proposent d'organiser votre déplacement aller-retour en minibus des Voyages Emile Weber.

Informations supplémentaires sur www.winetasting.lu.

Schengen

Domaine Henri Ruppert (+352) 621 25 56 43

Remerschen

Domaines Vinsmoselle-Caves du Sud (+352) 23 69 66-1

Domaine Sunnen-Hoffmann (+352) 23 66 40 07

Ellange-Gare

Domaine viticole Krier-Welbes (+352) 23 67 71 84

Wellenstein

Domaine viticole A. Gloden et Fils (+352) 23 69 83 24

Domaines Vinsmoselle-Caves de Wellenstein (+352) 23 69 66-1

Remich

Domaine viticole Mathis Bastian (+352) 23 69 82 95

Caves St. Remy-Desom (+352) 23 60 40 1

Caves Krier Frères (+352) 23 69 60 - 1

Domaine viticole Laurent & Rita Kox (+352) 23 69 84 94

Caves St Martin (+352) 23 61 99 - 1

Hëttermillen

Domaine viticole Cep D'Or (+352) 76 83 83

Ehnen

Domaine viticole Häremillen (+352) 76 84 36

Domaine viticole R. Kohll-Leuck (+352) 76 02 42

Domaine viticole Kohll-Reuland (+352) 76 00 18

Domaine viticole Jean Linden-Heinisch (+352) 76 06 61

Wormeldange

Domaine Alice Hartmann (+352) 76 00 02

Domaine Mathes (+352) 76 93 93

Domaines Vinsmoselle - Caves Crémants Poll-Fabaire (+352) 23 69 66-1

Ahn

Domaine viticole Mme Aly Duhr et Fils (+352) 76 00 43

Domaine viticole Clos „Mon Vieux Moulin“

Duhr Frères (+352) 76 07 46

Caves Ley-Schartz et Fils (+352) 76 00 74

Maison viticole Schmit-Fohl (+352) 76 02 31

Domaine viticole Steinmetz-Jungers (+352) 76 00 70

Machtum

Domaine viticole Pundel-Hoffeld (+352) 75 02 76

Caves Jean Schlink-Hoffeld (+352) 75 84 68

Grevenmacher

Caves Bernard-Massard (+352) 75 05 45 - 1

Domaines Vinsmoselle-Caves de Grevenmacher (+352) 23 69 66 - 1





Kellereibesichtigungen und Weinproben

Visites de caves et dégustations

Romaine elle fut, romaine elle reste

Römisch war und bleibt sie



1.

Vor 2.000 Jahren war das gallische Moseltal integraler Bestandteil des Römischen Reiches, und in den heute luxemburgischen Gegenden hatte Julius Cäsar Legionen stationiert, mit der Aufgabe, die germanischen Barbaren jenseits des Rheins in Schach zu halten. Die lokale Bevölkerung verständigte sich in einer gallorömischen Mundart mit pensionierten Legionären und kaiserlichen Magistraten, die auf den Anhöhen entlang des Flusses ihre prächtigen Villen errichtet hatten und sesshaft geworden waren. Während vier Jahrhunderten Pax Romana importierten Soldaten sowie Händler, die den Truppen über die Mosella („kleine Maas“) Verpflegung brachten, gleichzeitig eine Kultur, die dieser Gegend für ewige Zeiten ihren Stempel aufgedrückt hat.

Il y a 2 000 ans, la vallée de la Moselle gauloise faisait partie intégrante de l'Empire romain: dans les contrées qui sont aujourd'hui luxembourgeoises étaient stationnées des légions de Jules César qui avaient pour mission de retenir outre-Rhin les barbares germains. La population locale communiquait dans un patois gallo-romain avec les légionnaires retraités et les magistrats impériaux devenus sédentaires après s'être fait construire de somptueuses villas sur les hauteurs dominant la rivière. Pendant les quatre siècles que dura la Paix romaine, des soldats, tout comme des marchands qui empruntaient la Mosella, la «petite Meuse», pour approvisionner les troupes, amenèrent un bagage culturel qui a marqué cette région à tout jamais.

Le vin, évidemment!

A commencer par la culture de la vigne, évidemment! Imaginez que vous êtes confortablement installé sur la terrasse d'un petit café mosellan, à l'ombre d'un parasol qui vous protège du soleil conférant à la vallée un microclimat dont les températures moyennes se situent à 2-3 degrés au-dessus de la moyenne nationale. Si, par la même occasion, il vous arrive de déguster un verre d'un Elbling aussi fruité que léger, sachez que le nom de ce petit vin franc et droit comme les gens d'ici, nous vient directement des Romains: connus dans le temps sous les noms de vitis alba, ou uva albena, la vigne respectivement le raisin

de ce cépage cultivé le long des berges de la Moselle, ont déjà éteint la soif des troupes de César tout comme celle de nos ancêtres, les Celtes – devenus Gaulois à l'occasion.

Des gens qui ont la langue bien pendue

Ces Gaulois mosellans frais émoulus se sont aisément approprié l'esprit méditerranéen importé par les étrangers venus du sud. Et cette manière de vivre plus décontractée a perduré dans la mentalité des Mosellans contemporains qu'un historien a décrits comme des «Luxembourgeois au superlatif avec leur droiture qui n'a pas peur des mots crus, avec leur goût des railleries inné à tous

les membres de communautés qui vivent serrées, avec leur assiduité au travail, avec leur insouciance pour les futilités et leur sérieux pour les choses vraiment importantes de la vie».

La Route des Romains

Si nous parcourons les cœurs des villages enfilés le long du cours d'eau, nous reconnaissons toujours l'étrouffement mentionnée par l'historien, cette «architecture du sud avec ses toits en tuiles creuses (...) et les terrasses de style italien construites en épais murs de pierres».



2.

1. L'aigle de Dalheim
Der Adler von Dalheim
2. Le Vicus Ricciacus
Der Vicus Ricciacus
3. Le Théâtre de Dalheim
Das Theater von Dalheim

Suite page 16

3.



Sites romains Römische Stätten

Mieux visibles sont les nombreux témoins architecturaux de l'époque romaine, à commencer par les vestiges du vicus Ricciacum près de la localité de Dalheim avec, en particulier, un amphithéâtre où, en son temps, l'on donnait des spectacles qui attiraient plus de 3 500 spectateurs venus même des villes éloignées de Metz et de Trèves! Dalheim est encore le point de départ de la Route des Romains, parcours routier historique longeant de nombreux sites gallo-romains et se terminant près de la villa romaine d'Echternach. Il existe une documentation détaillée (référence en fin d'article) contenant deux parcours-découverte en boucle, l'un cycliste, l'autre pédestre et, de plus, des renseignements sur l'organisation de visites guidées ou encore des possibilités de déguster des plats d'époque autour d'une tabula romana présentée par les restaurateurs de la région.

A la croisée des chemins

Si nous avons mentionné la Moselle en tant que voie d'accès à la région, il ne faut pas ignorer les multiples voies terrestres qui, avec le flux de voyageurs qui y passaient dès le début de l'ère chrétienne, ont pour leur part largement contribué au développement de la région mosellane. Plusieurs grands axes routiers romains parcouraient jadis l'actuel Grand-Duché: deux depuis Lyon respectivement Reims rejoignaient Trèves, d'où elles se poursuivaient vers Strasbourg, Mayence, Coblenze et Cologne. Dans la région mosellane, de larges tronçons de ces routes, communément appelées Kiem dans la langue du pays (du latin caminus, chemin), existent encore sous forme de chemins ruraux invitant à la promenade ou ont été réaménagés en pistes cyclables pour le plus grand plaisir des adeptes de la petite reine.



Remerschen
Monument funéraire Grabdenkmal



Bech-Kleinmacher
Monument funéraire Grabdenkmal

Stadtbredimus
Monument du pont romain Denkmal der Römerbrücke



Schwebsange
Sarcophage en pierre Steinsarkophag



Grevenmacher (Potaschberg)
Monument funéraire Grabdenkmal



Dalheim
Archéoparc avec cité romaine, théâtre gallo-romain et monument à aigle
Archäopark mit römischer Siedlung, gallo-römischem Theater und Adlerdenkmal



Flaxweiler
Tumulus Grabhügel



Wasserbillig-Lellig (Forêt Weiler / Wald Weiler)
Route funéraire rurale
Ländliche Gräberstraße



Luxembourg
Musée National d'Histoire et d'Art
Nationales Geschichtsmuseum



Echternach
Grande villa
Palastvilla

Documentation / Sources

«Straße der Römer – Von Dalheim nach Echternach»
Entente Touristique de la Moselle
Luxembourgeoise
Tél.: +352 75 84 12
www.moselle-tourist.lu
www.strasse-der-roemer.eu

Musée National d'Histoire et d'Art
Marché aux Poissons
L-2345 Luxembourg
Tél. 47 93 30 - 1
www.mmha.lu

«Eis Musel – La rivière, le vin, les gens / Der Fluss, der Wein, die Menschen»
Editions Guy Binsfeld
www.editionsguybinsfeld.lu

Fahrradtouren durchs Miselerland

Miselerland en vélo



Die wundervolle Geografie und natürliche Schönheit des Miselerlandes stellen eine perfekte Kulisse für Radfahrer dar. Das leicht wellige Land bietet auch den nicht geübten Radlern jeder Altersklasse eine Topografie, die ohne größere Schwierigkeiten zu bewältigen ist. Es kommt demnach nicht von ungefähr, dass die Entente Touristique de la Moselle Luxembourgeoise, in enger Zusammenarbeit mit den solidarwirtschaftlichen Regionalinitiativen CIGR Kanton Grevenmacher und Remich und der lokalen Aktionsgruppe des LEADER zurzeit ein umfassendes Konzept zur Förderung des Fahrrad-tourismus im Miselerland ausarbeitet, bei dem ein regionales Fahrradmietsystem im Mittelpunkt steht. Der offizielle Start ist für die 2. Hälfte des Jahres vorgesehen. Informationen für Radfahrer gibt's auf www.lvi.lu, bei der Entente Touristique de la Moselle Luxembourgeoise in Ehnen, Tel. : +352 75 84 12 www.moselle-tourist.lu oder auf www.miselerland.lu.

Auf der Internetseite www.lvi.lu der Lëtzebuurger Vélos-Initiativ finden Sie zahlreiche Informationen im Zusammenhang mit der Nutzung des Fahrrades, sowohl was die Verkehrssicherheit betrifft als auch die Freizeitgestaltung.

Neben dem Wandern bietet das Fahrradfahren eine optimale Möglichkeit, ohne Hektik die Reize der Natur und die Schönheit der Landschaft wahrzunehmen. Ob an den Ufern der Mosel, im Leader-Gebiet ‚Miselerland‘ oder im Dreiländereck, vielfältig sind die möglichen Fahrradrouten, die wir nachstehend nur fragmentarisch beleuchten möchten.

Im Miselerland finden Sie folgende nationale Fahrradwege:

PC3 „Piste cyclable des trois Rivières“:

Der Teilabschnitt, der an Our und Sauer entlang führt, ist fertiggestellt. Zwischen Wasserbillig und Schengen, an der Mosel entlang, sind erst einige Teilabschnitte angelegt. Doch auch auf der ‚Route du Vin‘ fährt man auf einem eigens hierfür vorgesehenen Seitenstreifen, der allerdings nicht räumlich von der Straße getrennt ist. Eine Alternative stellt die Fahrradpiste dar, die auf der deutschen Moselseite besteht.

PC4 „Piste cyclable Syrdall“:

Von dieser Piste führt ein kleines Teilstück in der Umgebung von Betzdorf durch das Miselerland.

PC7 „Piste cyclable Jangeli“:

Der Radweg verläuft auf der ehemaligen

La magnifique géographie et la beauté naturelle des paysages du Miselerland constituent une coulisse parfaite pour les cyclistes de tout âge. La topographie légèrement ondulée leur permet de se déplacer sans trop d'efforts. Il a donc coulé de source que l'Entente Touristique de la Moselle Luxembourgeoise, en collaboration étroite avec les initiatives régionales de l'économie solidaire CIGR Canton de Remich et de Grevenmacher et le groupe d'action locale LEADER, se lance dans l'élaboration d'un concept général pour la promotion du cyclotourisme, avec comme pièce maîtresse un service de location régional. Le lancement est prévu pour la deuxième moitié de l'année. Vous trouverez toutes sortes d'informations pour cyclistes sur www.lvi.lu, auprès de l'Entente Touristique de la Moselle Luxembourgeoise à Ehnen Tel. : +352 75 84 12 www.moselle-tourist.lu ou sur www.miselerland.lu.

Trasse der Schmalspurbahn ‚Jangeli‘, die einst von Luxemburg über Bad-Mondorf nach Remich fuhr.

Zu diesen nationalen Fahrradwegen bildet die Strecke **„Velo Romanum“** eine interessante Alternative. Auf einer Gesamtlänge von 35 km kommt der Fahrradfahrer an verschiedenen Römerstätten vorbei. Die Veloroute führt von Bech-Kleinmacher (römischer Kelterstein) nach Schwebsingen (antiker Sarkophag), weiter nach Remerschen (Grabmahl eines Weinhändlers). Über



Elvange und Ellange führt die Route an die französische Grenze (ehemaliges römisches Castel), dann über Altwies (Kapelle) und die historische Trasse der Römerstraße Metz-Trier (Kiem) nach Dalheim (Vicus Ricciacus und Amphitheater). Über die Trasse der ehemaligen ‚Jangelisbunn‘ führt die ausgeschilderte Veloroute dann zurück nach Bech-Kleinmacher und endet an der dortigen Grabkammer.

Dazu finden Sie im Buch ‚**VeloTour Luxembourg**‘ der Editions Guy Binsfeld, erhältlich im Buchhandel, 13 tolle Entdeckungstouren über Fahrradpisten mit Kartenmaterial und vielen touristischen Informationen. Zwei Touren befinden sich im Miselerland:

Tour 11 104,4 km
An den Ufern der Mosel

Tour 12 38,7 km
Ins Dreiländereck, ans Ende der Grenzen

Weitere Velotouren, mit Kartenmaterial, bieten die Editions Guy Binsfeld an (www.editionsguybinsfeld.lu). Diese Touren, die als Rundwege angelegt sind, führen zum Teil an beiden Ufern der Mosel entlang, haben unterschiedliche Schwierigkeitsgrade, erkunden teilweise das schöne, touristisch weniger erforschte Syrtal, erlauben ein Hinglei-

ten ohne große Anstrengung durch das Flachland, bieten aber auch Möglichkeiten, die Pedale fester zu treten. Im Miselerland sind Rundfahrten mit Start und Ziel in folgenden Ortschaften vorgesehen: Betzdorf, Flaxweiler, Grevenmacher, Manternach, Bad Mondorf, Remich, Roodt/Syr, Schengen, Wasserbillig, Wecker und Wormeldange.

Für **Mountainbike**-Liebhaber bestehen 5 ausgeschilderte Touren mit Ausgangspunkten in Manternach, Grevenmacher, Wormeldange, Greiveldingen und Dalheim. Genauere Informationen finden Sie in den einzelnen Faltblättern, die in Zusammenarbeit mit dem Tourismusministerium erstellt wurden und bei der Entente Touristique erhältlich sind.

Informationen:

www.miselerland.lu

Entente Touristique de la Moselle
Luxembourgeoise asbl

B.P. 33
L-6701 Grevenmacher

Tel. : (+352) 75 84 12

www.moselle-tourist.lu



Thermaloase im Dreiländereck

Île de bien-être au pays des trois frontières



Nur wenige Autominuten von der Mosel entfernt und durch das Grenzflüsschen Gander von Frankreich getrennt, ist Bad Mondorf eines der touristischen Highlights Luxemburgs. Mit seinem traditionsreichen Thermalzentrum, seinen rosengeschmückten Parkanlagen und seinem pulsierenden Spielcasino lockt das Kurstädtchen Gäste aus dem In- und Ausland an.

Zu Belle-Epoque-Zeiten wurde der Saisonbeginn in Bad Mondorf mit Neugierde und Spannung verfolgt. In dieser mondänen Epoche weilte nämlich kaum einer inkognito in dem Ort, da damals noch eine „Liste des baigneurs“ (Liste der Badegäste) in den Tageszeitungen veröffentlicht wurde. So berichtete im Juli 1894 die Obermoselzeitung ausführlich über „hervorragende Prominenz“, die in Mondorf eingetroffen war, darunter „der Graf von Limburg-Stürum mit Gemahlin und Sohn, der Brauereidirektor Verdickt aus Brüssel nebst Gemahlin, der Hüttenbesitzer Curicque aus Villers-la-Montagne, der Professor Kohn aus dem schottischen Pally sowie Staatsrat Lucien Rischard aus Luxemburg“. Unter den hochkarätigen Gästen, die in Mondorf kurten, flanierten und schlemmten, waren auch Victor Hugo, Maurice Ravel, Arthur Rubinstein und Jean Monnet.

Anstatt Salz fand man eine Quelle

Mondorfs Wandel vom stillen Grenzstädtchen zum prosperierenden Kurort

begann, als der sächsische Obersteiger Karl Gotthelf Kind 1846 nach Salz bohren ließ. Richtiges Salz wurde keines gefunden, aber in 450 Metern Tiefe stieß man auf eine ergiebige, salzhaltige Mineralquelle, die man zu Kurzwecken ausbeutete. „Das Mondorfer Heilwasser bewirkt eine teilweise und eine totale Vitalität, eine Besserung des Allgemeinbefindens, der Kraft, der Gesundheit. Es wirkt in vorzüglichem Maße stuhlgangfördernd und appetitanregend“ – so lautete der noch heute geltende Befund von Dr. Martin Klein, der 1876 Kurdirektor von Bad Mondorf wurde. Großzügige Anlagen entstanden, wie das 1896 errichtete erste überdachte Schwimmbad des Landes, die prachtvollen Flanieralleen des Parks und die Orangerie mit den wertvollen Keramik-Putten und -Medaillons der Manufaktur Villeroy & Boch.

Längst sind die Heilkuren mit Mondorfer Wasser nicht mehr alleiniges Angebot des von moderner und funktioneller Architektur geprägten Thermalbades mit dem angegliederten Hotel- und

A quelques minutes des rives de la Moselle, séparé de la France par le ruisseau frontalier de la Gander, ce situe Mondorf-les-Bains, haut-lieu du tourisme grand-ducal. Grâce à son domaine thermal plus que centenaire, ses merveilleux parcs à roses et son casino de jeu de renommée internationale, cette station thermale attire des visiteurs de près et de loin.
www.mondorf.lu

Tagungsbereich. Für Rheumakranke und Patienten mit orthopädischen Leiden bieten sich beispielsweise Therapien mit Fango-Mineralschlamm an. Es gibt auf modernsten Techniken basierende Kuren gegen Erkrankungen der Atemwege und des Verdauungssystems, Übergewicht, Venen- und Lymphstauungen oder Zellulitisprobleme. Vorträge zu medizinischen Themen, Ernährungslehre, diätetische und vegetarische Mahlzeiten, die täglich in den Restaurants angeboten werden, sowie regelmäßige Vollwertkost-Buffets stoßen auf eine steigende Nachfrage.





In den Wellness- und Fitnesspavillons hat man die Qual der Wahl: Schwimmbäder, Saunas, Solarien, Whirlpools, Schönheitsbehandlungen, Muskulaturgeräte, Aerobic, Ayurveda... Und last but not least trumpfen die beiden Hotels des Domaine Thermal de Mondorf mit über 130 lichtdurchfluteten Zimmern und Suiten auf, die meisten von ihnen „Room with a view“ mit herrlichen Ausblicken auf die Pflanzenpracht und die Skulpturen des Parks.

„Faites vos jeux!“

Der Thermalkomplex und die umgebenden grünen Oasen sind nicht die einzigen Besuchermagnete Mondorfs. „Faites vos jeux!“ heißt es im „Casino 2000“, dem einzigen Spielcasino Luxemburgs. Nebst den traditionellen Roulette- und Black-Jack-Tischen warten 280 Spielautomaten auf die Glücksuchenden. Ein luxuriöses Hotel und ein Gourmetrestaurant, in denen Show- und Musikstars auftreten, bereichern das Angebot des „Casino 2000“, eine First-Class-Adresse in der gesamten Großregion.



Die günstige geographische Lage von Bad Mondorf im Dreiländereck erlaubt zahlreiche Ausflüge, etwa zur nur 19 Kilometer entfernten Hauptstadt mit ihren imposanten Festungsüberresten, zu den Rebhängen der Mosel, über die Saar-Autobahn ins benachbarte Saarland oder gleich über die Grenze ins französische Lothringen.

Aber es kann ja sein, dass der Besucher einfach nur in Mondorf verweilen will, denn auch im Ortskern gibt es gemütliche Restaurants und empfehlenswerte Geschäfte. Wenn der Gast dann an lauen Sommerabenden durch die Parkanlagen bummelt, fühlt er sich an jene nostalgische Epoche erinnert, als bengalische Feuer feenhaftes Licht zauberten und



in der Orangerie Modeschauen großer Pariser Couturiers stattfanden. Selbst die Schwäne waren in der Belle Epoque einen Bericht wert. So schrieb die Obermoselzeitung im Frühjahr 1895: „Die beiden prachtvollen Schwäne, die man während der Saison auf dem Parkweiher bewundert, haben ein Nest gebaut. Das Männchen hütet Weib und Nest so eifersüchtig, dass man sich nur mit größter Vorsicht dem Neste nähern kann.“

Informationen

Syndicat d'Initiative: www.mondorf.info
Domaine thermal: www.mondorf.lu
Casino 2000: www.casino2000.lu
Geschäftsverband: www.ucam.lu

Happy Kids !

Die besten Familienangebote im Miselerland

Sie erkunden die Moselgegend mit Ihrer Familie? Langeweile braucht dabei nicht aufzukommen! Neben Spaziergängen durch einzigartige Landschaften und Fahrrad- sowie Mountainbiketouren, auf die in diesem Magazin an anderer Stelle hingewiesen wird, bietet das ‚Miselerland‘ mehr Indoor Angebote an als so Mancher annimmt.

Nachfolgend, zur Anregung eine (nicht unbedingt komplette) Auflistung von interessanten Freizeitangeboten. Die Region der Luxemburger Mosel hautnah erleben - damit wirbt auch ein Übersichtsflyer der Entente touristique. Anhand von Piktogrammen erhält der Leser ein klares Bild über alles, was die Gegend an Unterhaltung und Entspannung, an Sport, Kultur und sonstiger Freizeitbeschäftigung zu bieten hat. Weitere Informationen: (+352) 75 84 12. www.miselerland.lu



1.

1. Aquarium

Wasserbillig, Tel.: (+352) 26 74 02 37
www.wasserbillig.lu

Ein Lebensraum voller Geheimnisse bringt Ihnen die artenreiche und farbenprächtige Unterwasserwelt näher. Ostern bis 30.09. täglich geöffnet von 10 - 18 Uhr, außer Montags. Oktober bis Ostern: geöffnet von 13.30 bis 17 Uhr, an Wochenenden und Feiertagen bereits ab 10 Uhr. Montags und Dienstags geschlossen.



2.

2. Schmetterlinggarten

Jardin des papillons

Grevenmacher, Tel.: (+352) 75 85 39
www.bernard-massard.com

Eine Oase für alle Naturliebhaber. Hunderte von exotischen Schmetterlingen sind in diesem Paradies, bestehend aus verschiedenartigen Pflanzen und Gewächsen, zu Hause. 01. April bis 15. Oktober täglich geöffnet von 09.30 bis 17 Uhr.



3.

3. Straussfarm

Ferme d'autruches

Filsdorf

Tel.: (+352) 621 26 69 70, www.straussefarm.lu

Die einzige Zuchtfarm für Strauße des Großherzogtums liegt in Filsdorf und kann von April bis September besichtigt werden. Ein exotisches Erlebnis für Groß und Klein.

4. Kulturhuf Grevenmacher

Druckmuseum, Spielkartenmuseum, Workshops, Kino - Musée de l'imprimerie, musée du jeu de cartes, workshops, cinéma

Tel.: (+352) 26 74 64 1, www.kulturhuf.lu

Die Entwicklung des Druckereiwesens in Luxemburg mit Schwerpunkt auf die Zeit von 1850 bis 1950. Das Spielkartenmuseum Jean Dieudonné veranschaulicht die verschiedenen Techniken der Spielkartenherstellung. In der Galerie sehen Sie wechselnde Ausstellungen aktueller Künstler. Täglich geöffnet von 14-18 Uhr, außer Montags. Im Workshop finden thematisch vielfältige Ateliers statt. Das Cinémaacher bietet einen Komfort, der den großen Kinopalästen in nichts nachsteht. Vorführungen: Dienstags, Mittwochs, Freitags, Samstags und Sonntags.



4.

5. Passagierschiffahrten

Croisières fluviales

„M.S. Princesse Marie-Astrid“

Tel.: (+352) 75 82 75, www.marie-astrid.lu

„M.S. Roude Léiw“ & „M.S. Musel III“

Tel.: (+352) 75 84 89, www.navitours.lu

Ob als Linien- oder Rundfahrten. Genaue Angaben entnehmen Sie bitte den Fahrplänen.



5.

Happy Kids !

Les meilleures offres pour familles au Miselerland



6.

Vous visitez la Moselle en famille? Vous ne risquez pas de vous ennuyer ! A côté des traditionnelles promenades à travers nos paysages extraordinaires ou de spectaculaires tours en vélo ou en vtt, qui sont d'ailleurs présentés séparément dans ce magazine, le Miselerland dispose d'une gamme abondante en activités et attractions Indoor. Découvrez ci-après une liste (pas forcément complète) de l'offre.

« Découvrir la région de la Moselle luxembourgeoise », voilà le titre d'un dépliant de présentation général qui, grâce à des pictogrammes, renseigne sur l'intégralité des offres de détente, d'animation, de restauration, de sports, de culture ou autres loisirs. Informations supplémentaires : (+352) 75 84 12 www.miselerland.lu



7.

6. Kellereibesichtigungen und Verköstigungen

Visites de caves viticoles et dégustations
www.vins-cremants.lu

Les Celliers des Domaines de Vinsmoselle (Remerschen, Wellenstein, Wormeldange, Grevenmacher) Tel.: (+352) 23 69 66 1 www.vinsmoselle.lu

Ein Faltblatt der Winzergenossenschaft macht auf verschiedene Besichtigungsmöglichkeiten aufmerksam.

Caves Bernard-Massard (Grevenmacher) Tel.: (+352) 75 05 45 1
www.bernard-massard.lu

April bis Oktober, von 9.30-18 Uhr.
Caves Saint Martin (Remich) Tel.: (+352) 23 69 97 74 www.cavessmartin.lu
April bis Oktober, von 10 - 12 und von 14 - 18 Uhr.

Besichtigungen und Verköstigungen sind in vielen weiteren Privatkellereien auf Anfrage möglich. Da Kellereibesichtigungen gemeinhin mit einer Verkostung der betriebseigenen Produkte enden, ist für Kinder selbstverständlich ein Traubensaft vorgesehen.



8.

Eichamt und beherbergt einen Musterweinberg der Hauptrebsorten. Geöffnet von April bis Oktober, 9.30-11.30 und von 14 bis 17 Uhr. Montags geschlossen.

8. Folklore- und Weinmuseum

Musée folklorique et viticole
„A Possen“ Bech-Kleinmacher
Tel.: (+352) 23 69 73 53,
www.musee-possen.lu

Baulich kaum verändert, mit altem Mobiliar versehen, mit Geräten und Einrichtungen von „anno dazumal“, wird die häusliche Atmosphäre von früher in einem 350-jährigen Winzerhaus wiedergegeben. Beachtenswert ist eine umfangreiche Sammlung von Spielzeug. Ein Weinmuseum rundet das Ganze ab. Geöffnet Ostern bis Oktober, von 11 - 19 Uhr. Montags geschlossen. November, Dezember, März bis Ostern: Freitags bis Sonntags und Feiertags geöffnet.



9.

7. Weinmuseum

Musée du vin Ehnen

Tel.: (+352) 76 00 26
www.weinmuseumehnen.blogspot.com

Untergebracht in einem altherwürdigen Winzerhaus aus dem 18. und 19. Jahrhundert, gibt das Weinmuseum Anschluss über Weinbergsarbeiten, die Weinherstellung, über eine Brennereieinrichtung, alte Transportmittel, ein

9. Schengen und die Europäische Union

Schengen et l'Union Européenne
Tel.: (+352) 26 66 58 10
www.schengen-tourist.lu

In Schengen wird an die Bedeutung der Europäischen Union und des Schengener Abkommens erinnert: Monument „Accord de Schengen“, Bronzeplatten der Unterzeichnerstaaten, Denkmal „M 2000“, „Kochhaus“ (Sammlung historischer Fotos, Galerie mit europapolitischen Persönlichkeiten, Europaplatz, Europa-Informationszentrum „Relais Europe Direct“. Audiovisuelle sowie Print-Medien informieren über Schengen und die Entwicklung der europäischen Union.



10.



11.



12.

10. Jugendherberge
Auberge de Jeunesse
Remerschen
Tel.: (+352) 26 66 73 1
www.youthhostels.lu

In unmittelbarer Nähe des Badewei-
hers (Teil der Baggerweiher), der
Mosel und des Naturschutzgebietes
„Haff Réimech“, bietet die Jugend-
herberge regelmäßig Programme für
einen aktiven Familienurlaub. Inform-
rieren Sie sich über die vielfältigen
Angebote und Beschäftigungsmög-
lichkeiten!

11. Camping Wasserbillig, Mertert,
Grevenmacher, Schwebsingen
(Yachthafen / Port de plaisance)

12. Naturschutzzentrum
Centre d'accueil
Manternach, Tel.: (+352) 26 71 67 1
www.centresnatureetforet.lu
Anlaufstelle für Besucher, die sich

für Natur und Umweltschutz interes-
sieren. Ausgangspunkt von Lehr-
pfaden, die in Naturschutzgebiete
führen.

13. Energiepark
Parc de l'énergie
Remerschen
Tel.: (+352) 40 65 64 www.ael.lu

Die Agence de l'Énergie informiert
über die Möglichkeiten, Energie
zu sparen und effizient zu nutzen.
Mittwochs und Sonntags geöffnet von
14.30-17.30 Uhr (außer an Feiertagen).



13.

14. Große Kinderspielplätze
Grandes aires de jeux pour enfants
befinden sich z.Bsp. in Remich
(Moselpromenade sowie Park ‚Brill‘),
in Grevenmacher (Moselpromenade)
und in Wasserbillig (Sauerpromena-
de beim Aquarium).



14.



15.



19.



16.



17.



18.

15. Minigolf Remich (Esplanade)

Tel.: (+352) 23 66 93 63
Mondorf Easy Golf
www.mondorf.info

16. Kanu oder Tretbootfahren

Canoe et pédalo Mondorf-les-bains
Remerschen

Im Park in Bad Mondorf

Tel.: (+352) 23 66 75 75; www.mondorf.info oder auf den Baggerweihern in Remerschen

17. Auto- und Passagierfähre

Bac à voitures et passagers
Wasserbillig

Verbindet Wasserbillig mit dem Dorf Oberbillig (D). Ideal u.a. für Fahrradfahrer, die einen deutsch-luxemburgischen Tagesausflug unternehmen wollen.

18. Straße der Römer

La route des Romains
www.strasse-der-roemer.eu

Geschichtsunterricht muss nicht langweilig sein! Im ‚Miselerland‘ haben die Römer so manche Spuren hinterlassen. Der wohl wichtigste Fundus befindet sich in Dalheim. Besuchen Sie die einzelnen Römerstätten! Als Dokument empfehlen wir Ihnen die Brochüre nebst Kartenteil ‚Straße der Römer‘ (erhältlich in den Tourismusämtern im ‚Miselerland‘).

19. Freiluftbäder

Piscines en plein air
Grevenmacher Remich
Hallenschwimmbäder
Piscines couvertes
Dreiborn Mondorf

Entspannen Sie sich und betätigen Sie sich sportlich in den Freiluftbädern in Grevenmacher www.grevenmacher.lu und in Remich www.remich.lu sowie in den Hallenschwimmbädern in Dreiborn www.wormeldange.lu und im Thermalschwimmbad in Bad Mondorf www.mondorf.lu

Weitere interessante Informationen finden Sie im Buch ‚Cool Musel‘ der Editions Guy Binsfeld, erhältlich im Buchhandel, respektiv bei:

Entente Touristique de la Moselle
Luxembourgeoise asbl

B.P. 33 • L-6701 Grevenmacher

Tel.: (+352) 75 84 12 www.moselle-tourist.lu

Spaß und Natur im „Haff Réimech“

Plaisir et nature au «Haff Réimech»



Das Naherholungsgebiet « Haff Réimech » hat viele Facetten. Sowohl Naturliebhaber als auch Freizeitsportler kommen hier auf ihre Kosten. Es besteht aus dem bekannten Naturschutzgebiet, einem der bedeutendsten Feuchtgebiete im Großherzogtum und den ebenfalls weithin bekannten Badeweihern von Remerschen, einem Eldorado für große und kleine Wassersportfans. Weitere Informationen unter www.schengen-tourist.lu.

Sport und Spiel ist das Motto an den Badeseen von Remerschen. Auf einem Gebiet von 130 ha kommen Sonnenanbeter genauso auf ihre Kosten wie Taucher, Surfer, Ruderer und Kanufahrer. In den Sommermonaten ist hier der Treffpunkt für Familien und Erholung Suchende. Ein Spielplatz und ein separates Kinderbecken mit einer maximalen Tiefe von 80 cm richten sich besonders an die kleinsten Besucher.

Es können Tretboote ausgeliehen werden, außerdem steht ein Beach-Volleyballfeld zur Verfügung.

Eine Strand-Bar sowie ein Restaurant mit herrlicher Terrasse sorgen auf der Anlage für das leibliche Wohl.

Ein Teil der Liegewiese ist mit Grilleinrichtungen ausgestattet, die von den Besuchern jederzeit genutzt werden können.

Von den Badeweihern aus ganz leicht zu Fuß zu erreichen ist außerdem die 2007

eröffnete Jugendherberge von Schengen/Remerschen mit 150 Betten. Die großzügigen Räume befinden sich teils in einem renovierten Kloster, teils in dem angrenzenden Neubau, der, wie viele Gebäude der Gemeinde, die Handschrift des einheimischen Architekten François Valentiny trägt. Die Jugendherberge ist ganzjährig geöffnet, das hauseigene Restaurant steht sowohl den eigenen Gästen als auch Auswärtigen offen.

Ein weiterer Anziehungspunkt mitten in Remerschen ist die Genossenschaftskellerei „Caves du Sud“ der „Vinsmoselle“.

Praktische Informationen:

700 Parkplätze in nächster Nähe
Sanitäre Einrichtungen vorhanden
Hunde nicht gestattet

Eintrittspreis:

Tageseintritt pro Person: 3 €
Saisonabonnement : 37 € (erhältlich auf der Gemeindeverwaltung Remerschen, Passbild erforderlich)

A la découverte des multiples facettes de l'aire de récréation du „Haff Réimech“, autant les adeptes de la nature que ceux des sports trouveront leur compte, avec d'un côté une spectaculaire zone de protection de la nature qui compte parmi les plus importantes zones humides du Grand-Duché et de l'autre les étangs artificiels de Remerschen, prisés par les jeunes et moins jeunes aquaphiles comme les plus belles plages du Luxembourg. Informations supplémentaires sur www.schengen-tourist.lu.

Sehenswert ist das „Weinschiff“, eine Bar in Form eines Schiffes. Verkostung, Verkauf und Gastronomie vor Ort.

Ein Paradies aus Menschenhand – Das Naturschutzgebiet „Haff Réimech“

In der malerischen Kulisse des Moseltals zwischen Schengen und Remich liegt ein ehemaliges Kiesgrubengebiet, das nach der Kanalisierung der Mosel in den 60er-Jahren den Kontakt zum Fluss verloren hat.

Es entstand auf etwa 350 ha mit dem

Eintritt frei für Einwohner der Gemeinde Schengen

Angelschein:

Tagesschein: 4 €
Jahresangelschein: 50 € (37,50 € für Einwohner der Gemeinde Schengen)
[Die Angelscheine sind bei der Gemeindeverwaltung in Remerschen, der Tagesschein auch in der Gaststätte beim Badensee erhältlich]



www.schengen-tourist.lu



Naturschutzgebiet „Haff Réimech“ eines der bedeutendsten Feuchtgebiete im Großherzogtum, von dem seit 1998 etwa 80 ha unter Naturschutz stehen.

Im Lauf der Jahre entwickelte sich ein wahres Paradies für Ornithologen und Naturliebhaber!

Zwischen dichten Schilfbewachsungen finden sich heute fast vierzig, in Größe und Beschaffenheit sehr verschiedene Baggerseen, die der Tier- und Pflanzenwelt ideale Lebensbedingungen bieten. Vor allem die außergewöhnliche Vielfalt der Vogelwelt sucht ihresgleichen. Manche der hier nistenden Vögel findet

Praktische Informationen:

Zugang: Das Naturschutzgebiet „Haff Réimech“ ist von verschiedenen Seiten zugänglich, ausreichend Parkmöglichkeiten befinden sich bei den Badeseen, beim Fußballplatz von Remerschen und nahe dem Friedhof von Wintrange.

Führungen:

Geführte Wanderungen durch das Naturschutzgebiet sind möglich, Informationen bei der Schengen asbl, Tél. 26 66 58 10



man nirgendwo sonst im Großherzogtum. Durch die vielen unterschiedlichen Biotope auf kleinstem Raum konnten hier bisher über 250 verschiedene Vogelarten nachgewiesen werden.

Der „Haff Réimech“ hat sich außerdem zu einem wichtigen Rastplatz für etliche Zugvögel entwickelt, die auf ihrem Weg aus oder in wärmere Gefilde hier einen Zwischenstopp einlegen.

Holzstege führen teilweise über die Wasserflächen und spezielle Aussichtsposten entlang der gekennzeichneten Wege bieten einen perfekten Überblick über die Landschaft, das ganze Jahr über lässt sich die Tierwelt hier in ihrem natürlichen Lebensraum beobachten. Zwei Naturlehrpfade von jeweils circa 2,5 km Länge und eine speziell ausgewiesene Nordic Walking-Piste führen durch das Gebiet und lenken den Blick des Betrachters auf die wesentlichen Merkmale dieses von Menschenhand geschaffenen Geländes. Zweisprachige Erklärungen weisen auf die jeweiligen Besonderheiten hin.

(Photo: Logo Haubentaucher fehlt)

In den Aussichtshütten sind die typischen Vogelarten auf Schautafeln abgebildet. Einer der schillerndsten Vertreter ist der





Tagesausflüge der Schengen asbl.

Eisvogel, der ein ideales Brutbiotop in den zum Teil steilen Uferzonen, die sich durch die Abbautätigkeit entwickelt haben, findet. Besonders hervorzuheben ist außerdem der Haubentaucher, dessen einziges Brutgebiet sich hier befindet. (Photo Haubentaucher - fehlt)

Ein Besucherzentrum am Rande des Naturschutzgebiets, dessen Eröffnung im Jahr 2011 vorgesehen ist, soll zur weiteren Aufwertung des natürlichen Erbes der Region beitragen und vor allem auch pädagogische Zwecke erfüllen.

Weitere interessante Ziele für Naturinteressierte:

Das Naturschutzgebiet „Stromberg“ in Schengen, ein ehemaliges Gipsabbaugebiet, beeindruckt durch seine alten Waldbestände, die zum Teil urwaldähnlichen Charakter haben. Ein Lehrpfad mit 23 Schautafeln besteht aus zwei Schleifen von insgesamt 4,5 km Länge. Startpunkt ist unter der Moselbrücke.

Das Naturschutzgebiet „Kuebendällchen“ ist bekannt für seine Orchideenarten, die im Kalk-Halbtrockenrasen beste Voraussetzungen für ihre Entwicklung finden. Der Rundwanderweg von 6 km Länge befindet sich zu gleichen Teilen auf dem Gebiet der Gemeinden Wellenstein (Schwebsingen) und Burmerange.

Im Naturwaldreservat „Grouf“ in Schengen wird der Wald sich selbst überlassen und trägt so zur Verbesserung der biologischen Vielfalt bei.

Dienstag, 19. Mai 2009

Programm „Wein und Kultur“

- 09h00 „Traditionen und Legenden in und um Remich“
(Geführter Rundgang durch die Stadt Remich)
- 11h00 Besuch der Weinkellerei
Domaine viticole Laurent et
Rita Kox mit Weinprobe
- 12h30 Mittagessen
(Kosten : 30 € all inclusive)
- 14h30 Spazierweg von Remich nach
Bech-Kleinmacher
- 15h30 Visite Possenhaus,
Bech-Kleinmacher
- 16h30 Ende des Ausflugs

Donnerstag, 25. Juni 2009

Programm „Best of Schengen“ :

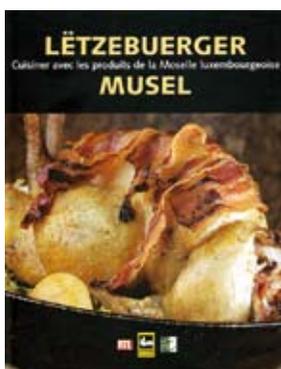
- 09h30 Geführter Rundgang
durch Schengen
- 11h00 Besuch der Weinkellerei
Domaine Henri Ruppert
mit Weinprobe
- 12h00 Mittagessen
- 14h00 Geführte Wanderung durch
den Naturwald „Grouf“
- 16h00 Rückkehr nach Schengen

Anmeldungen und Informationen:

Schengen asbl,
Email: info@schengenasbl.lu
Tel.: (+352) 26 66 58 10
Fax: (+352) 26 66 58 11

La gastronomie mosellane a plus d'un tour dans son sac

Die Gastronomie an der Mosel ist für mehr als eine Überraschung gut



1.

Für viele Luxemburger ist ein sonntägliches Mittagessen an der Mosel ein Ritual, das tief in den nationalen gastronomischen Gepflogenheiten verankert ist. Eine leichte Variante stellt das Essen „auf“ der Mosel dar, nämlich an Bord eines der komfortablen Fluss-Schiffe, die während der Saison dort kreuzen. Wie dem auch sei, der klassische Werdegang ist der folgende: zuerst die Anfahrt (meist im Auto, nicht zu schnell, damit man die Landschaft genießen kann), dann verschiedene Getränke, die man zu sich nimmt (auch hier, meistens nicht zu schnell) und schließlich das Essen (gastronomisch, versteht sich), gefolgt vom touristischen Teil (am Flussufer entlang schlendern, bzw. Verdauungsspaziergang durch die Weinberge oder Rundgang durch eine Ausstellung, bzw. Besuch eines der zahlreichen lokalen Feste.)

So viel zum Standardprogramm. Dabei ist doch die Gastronomie an der Mosel für mehr als eine Überraschung gut! Alle Restaurants auf einen Blick auf www.miselerland.lu.

Pour de nombreux Luxembourgeois, aller déjeuner à la Moselle constitue un rituel dominical profondément ancré dans la culture gastronomique nationale. Le phénomène connaît certes la variante d'un repas «sur» la Moselle, à savoir à bord de l'un des vaisseaux de navigation fluviale confortables qui y circulent en saison, mais la démarche classique est la suivante: il y a le trajet parcouru (généralement en voiture, à allure modérée de manière à profiter du paysage), les diverses boissons que l'on consomme (modérément aussi, en général), le repas (gastronomique, à coup sûr) et la partie touristique (flânerie le long des berges de la rivière ou promenade digestive dans les vignobles, visite d'une exposition ou encore participation à l'une des nombreuses fêtes locales).

Autant pour le procédé classique. Mais la gastronomie mosellane a plus d'un tour dans son sac! Tous les restaurants en un clin d'œil sur www.miselerland.lu.

Les traditionnels

S'il existe un seul restaurant étoilé Michelin au Miselerland proprement dit (mais il y a d'autres astres qui gravitent autour), les villes ou villages majeurs de la région possèdent généralement un restaurant tout ce qu'il y a d'établi. C'est là que l'on prend depuis la nuit des temps ledit repas familial soigné dans une ambiance feutrée de dimanche midi. Si on ne se lasse pas de nappes immaculées, de verres en cristal, d'argenterie

et d'un service correctement vêtu de noir et de blanc, cela tient sans doute à la qualité de la cuisine française que l'on y déguste tout au long des saisons. Rien d'étonnant, par ailleurs, que les concours du Boccuse d'Or sont régulièrement fréquentés par de jeunes cuisiniers mosellans. Généralement arrosés de vins ou Crémants locaux, les repas-évasion bourgeois dominicaux permettent entre autres de faire le bilan de la semaine ou du mois. Quelquefois encore, ils fournissent l'occasion de rencontres spontanées

au bar du restaurant, soit à l'apéro, soit au moment du digestif ou – plus récemment – à l'air libre entre fumeurs. Sinon, il reste la non moins traditionnelle balade le long d'une des Esplanades de la Moselle.

Presque tous les restaurants traditionnels proposent la Friture de la Moselle qu'ils préparent avec un grand savoir-faire depuis des générations. Autre point commun de toutes ces maisons: l'on peut très bien aller y prendre simplement un verre de vin ou de Crémant au bar où, surtout en semaine, l'on ne manquera pas de faire la connaissance des villageois connus pour leur ouverture d'esprit et leur aisance à nouer des contacts.

Les nouveaux

Branchés ou, du moins, non traditionnels, que ce soit par une architecture ou des intérieurs non conventionnels, un

1. Livre de cuisine français
Deutsches Kochbuch
English cooking book

Suite page 32



nombre petit mais croissant de restaurants qui se veulent différents existe dans les localités le long du fleuve, mais également dans les villages situés vers l'intérieur des terres du Miselerland. Toujours en accord avec une bonne sélection de crus de la Moselle, ces restaurateurs ou bistrotiers présentent généralement des cartes saisonnières comprenant souvent des produits du terroir.

En vitesse

Bien entendu, pour les gens pressés ou pour les petites bourses, la Moselle offre toute la panoplie, récente elle aussi, des restaurants de spécialités étrangères, italiens, portugais, chinois et nous en passons... En guise d'exemple pour un repas sur le pouce: le Flames ou Flamekuch, une tarte flambée façon mosellane.

Les produits régionaux

Viande

Toutes viandes, volaille, gibier, autruche, cailles, daim, escargots.

Poisson

Poissons de rivière, truite, petite friture.

Raisins

Vins (secs, doux, liquoreux, vin de paille, vendange tardive, vin de glace), mousseux et crémants, marc. Raisins de table, jus, produits de pépins de raisin: huile, farine, pâtes.

Fruits

Pommes, poires, baies, jus, eaux-de-vie.

Miel

Miel et produits dérivés.

Divers

Pain à la farine de pépins de raisins, champignons.

Die regionalen Produkte

Fleisch

Alle Fleischsorten, Geflügel, Wild, Strauß, Wachteln, Dam, Weinbergschnecken.

Fisch

Flussfische, Forellen, Fischfritüre.

Trauben

Weine (herb, halbtrocken, Dessertwein, Strohwein, Spätlese, Eiswein), Trester. Tafeltrauben, Saft, Produkte aus Traubenkernen: Öl, Mehl, Teigwaren.

Obst

Äpfel, Birnen, Beeren, Saft, Obstbrand.

Honig

Honig und abgeleitete Produkte.

Verschiedenes

Brot mit Traubenkernmehl, Pilze.



Pâtisseries et autres gourmandises

Pour les petites faims, tout comme les après-midi gourmandes, il ne faudra pas passer à côté des pâtisseries et boulangeries de la région. Le Miselerland dispose d'une série complète de tous les professionnels de ce domaine: du boulanger artisanal ou bio au recordman Guinness et créateur du Gâteau Jean Monnet – ce pâtissier est aujourd'hui patron d'une chaîne de pâtisseries réparties sur tout le pays, en passant par les salons de thé et terrasses de consommation.

Petit tuyau pour ces messieurs: si vous offrez à votre bien-aimée la Bratzel (ou Bretzel) le dimanche de mi-carême, elle vous revaudra ce geste attentif trois semaines plus tard en vous offrant les œufs de Pâques!

Documentation / Quellen

„Lëtzebuenger Musel – Cuisiner avec les produits de la Moselle luxembourgeoise“ (Fr.De.Eng.)

„Luxembourg Culinaire / Luxemburg Kulinarisch“

„Genießen wie die Römer – Eine kulinarische Reise entlang der Straße der Römer“

Editions Guy Binsfeld
www.editionsguybinsfeld.lu



Recette

Coquelet au vin rouge primeur luxembourgeois Hinnchen am Lëtzebuenger rouden «Primeur»

(2-3 personnes, 30 minutes de préparation, 50 minutes de cuisson)

Ingrédients

2 petits coquelets de 500 g chacun	1 feuille de laurier
90 g de lard maigre fumé en lardons	2 brins de thym
½ tasse de brandy luxembourgeois (ou de Cognac)	8 échalotes
1 bouteille de vin primeur luxembourgeois rouge	2 à 3 c. à s. d'huile de pépins de raisins
bouillon de volaille	2 c. à s. de beurre
4 gousses d'ail	1 c. à s. de farine
	1 c. à s. de persil haché

Préparation

Couper les coquelets en deux et saisir dans une cocotte avec les lardons. Laisser mijoter 10 minutes à couvert. Mouiller au brandy et au vin. Verser assez de bouillon pour que tous les morceaux de volaille soient recouverts de liquide. Ajouter l'ail haché, la feuille de laurier et le thym. Laisser mijoter 30 minutes. Retirer la volaille de la cocotte et laisser réduire de moitié le jus de cuisson. Chauffer l'huile dans une casserole et faire suer les échalotes hachées.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter la farine et faire un roux blanc. Incorporer dans le jus de cuisson et réchauffer sans porter à ébullition. Ajouter les morceaux de volaille et les échalotes à la sauce et bien chauffer le tout. Saupoudrer de persil avant de servir. Accompagner de purée de pommes de terre et de légumes.

Accord met/vin

Pinot noir luxembourgeois vinifié en rouge.



In Kürze...

En bref...



1.

1. Les ateliers créatifs de la boutique « A deux mains » à Remich

Deux jeunes femmes, les têtes pleines d'idées, les cœurs pleins d'amour et les mains pleines de talent, ont ouvert une boutique à Remich. Dans une agréable et surprenante ambiance caverne d'Ali Baba, elles y proposent une abondance d'objets décoratifs, de bijoux et de choses plus ou moins utiles et organisent régulièrement des stages et ateliers créatifs. A découvrir absolument.

16, rue Macher L-5555 Remich Tél. : (+352) 27 07 57 05
Tél. : (+352) 621 398 732 adeuxmains@pt.lu
www.adeuxmainsonline.com



2.

2. Schafsscher-Tag und Hobbymarkt in Remich 17.05.09

Am Sonntag, dem 17. Mai klappern ab 9.00 Uhr wieder die Scheren auf dem Platz Dr. Kons in Remich, dann geht's den Schafen wieder an die Wolle.

Informationen: Tel. (+352) 35 84 32 (Hr. Mousel) oder
(+352) 45 71 72-214 (Hr. Theves).



3.

3. Den No-Denker

Er sitzt auf einer Bank am Moselufer, am Anlegequai für Passagierschiffe in Bech-Kleinmacher und denkt nach. Über Gott, die Welt und ...

Hinzusetzen und mitdenken ist ausdrücklich erlaubt. Der No-Denker vom luxemburgischen Künstler René Wiroth lädt zum Verweilen ein.



4.

4. Fotowanderung

Tauchen Sie ein in die Welt der Fotografie, ob digital oder analog, und entdecken Sie Ihre Umgebung neu. Auf dieser Wanderung durch die Miseler Weinberge wird Ihnen die Fotokünstlerin Petra Reimann unter Berücksichtigung von Lichteinfluss, Rahmung, Hintergrund, Muster, Objektiveneinstellung u.s.w. zeigen, was ein gelungenes Bild ausmacht.

www.Photography-PetraReimann.com

Anmeldung: Entente Touristique de la Moselle, Email: jzeimet@pt.lu
oder Tel.: (+352) 75 84 12

L'Art au Miselerland ne connaît aucun handicap

Kunst im Miselerland kennt keine Behinderung



L'Institut St. Joseph à Betzdorf est une institution accueillant, depuis 1905, des personnes avec un handicap mental et / ou un polyhandicap.

Une structure d'accueil de jour offre une panoplie d'activités d'encadrement pour les usagers internes et externes. En font partie les ateliers thérapeutiques, sous la régie d'une équipe d'éducateurs et d'ergothérapeutes, où des ateliers de poterie, tissage, menuiserie, création de bougies, cuisine, emballage, jardinage et peinture sont adaptés aux besoins spécifiques des usagers. Le personnel encadrant cherche à adapter l'activité en fonction des besoins et capacités de l'usager, afin de favoriser l'autonomie et l'amélioration des fonctions motrices, sensorielles et cognitives.

L'atelier de peinture offre un travail créatif à 19 personnes. L'encadrement est garanti par deux éducatrices, par groupes de cinq ou six personnes. L'atelier de peinture est un lieu de véritable reconnaissance de la personne handicapée mentale. Il s'agit surtout d'accompagner la personne, pour qu'à travers son travail créatif, elle vive une émancipation dans sa vie quotidienne, privilégiant le bien-être global.

L'acte créateur est considéré au sein de l'atelier de peinture, comme un processus de co-création entre la personne accueillie en atelier, le personnel encadrant et/ ou des artistes confirmés. Il s'agit de travailler ensemble, chacun avec ses compétences et talents, dans un but de création originale. Les travaux des personnes accueillies résultent d'une recherche technique, reflètent leur personnalité et expriment leur vision du

monde. Leurs moyens d'expression sont uniques et les œuvres créées sont mises en valeur avec sensibilité et enthousiasme par les deux éducatrices responsables de l'atelier de peinture.

Pour les personnes ayant des moyens d'expression plus limités, des activités plus basiques sont élaborées et permettent ainsi l'intégration et la participation active au sein de l'atelier.

Au cours de l'année, certains travaux se répètent, comme la création de cartes de vœux, vendus au profit de l'institution. Récemment différents thèmes ont été travaillés, sur demande externe et ceci pour des projets précis à des fins publicitaires pour diverses firmes luxembourgeoises. Ce travail permet de faire de nouvelles expériences, d'entrer en contact avec le monde extérieur à l'institution et de faire reconnaître le

Die therapeutischen Ateliers des Institut St. Joseph Betzdorf bieten Menschen mit einer geistigen und /oder schwerst-mehrfachen Behinderung die Möglichkeit, ein breitgefächertes Tagesangebot wahrzunehmen, welches ihren individuellen Bedürfnissen und Ressourcen entspricht.

Insgesamt 19 Menschen mit einer Behinderung erfahren z.B. im Malatelier eine professionelle Anleitung und Begleitung.

Freude am eigenen Tun und an der eigenen Kreativität zu erleben, Begeisterung und Wertschätzung zu entfachen sind primäre Ziele für die Nutzer dieses Angebotes. In der Öffentlichkeit soll der Mensch mit einer Behinderung als Persönlichkeit mit seinen Fähigkeiten und in seiner Einzigartigkeit wahrgenommen und akzeptiert werden und nicht auf seine Behinderung beschränkt werden.

Durch die enge Zusammenarbeit mit luxemburgischen Künstlern wie z.B. Dany Prum, konnte ein fruchtbarer künstlerischer und menschlicher Austausch erfolgen. Seit 1997 wurden bereits insgesamt 13 Ausstellungen innerhalb und ausserhalb des Institut St. Joseph realisiert. Die aktuelle Ausstellung des Malateliers kann auf Anfrage und nach Terminabsprache im Institut St. Joseph besucht werden.



travail créatif de la personne handicapée.

Un autre objectif important du travail créatif est de promouvoir l'intégration sociale et culturelle. Depuis l'année 1997, 13 expositions à travers le pays ont été réalisées avec succès. Des collaborations et stages avec des artistes luxembourgeois encouragent un échange créatif et humain, afin d'explorer de nouvelles approches en peinture. Le travail commun lors des séances d'atelier a permis de créer une réelle complicité. Un projet de collaboration entre l'atelier de peinture et des professeurs et élèves du lycée technique des Arts et Métiers y fait suite, ainsi qu'un projet de tasses mises en vente dans la boutique de l'Institut St. Joseph et dans les corbeilles 'ART' du Miselerland. Le nouveau modèle de tasses est un projet commun entre l'artiste Dany Prum et Monique Zehner, qui participe à l'atelier de peinture de l'ISJB. Une sérigraphie, qui est un projet de collaboration entre artistes indépendants, élèves du LTAM et personnes mentalement handicapées de l'atelier de peinture de l'Institut St. Joseph a été créée par Dany Prum en 2005.

Une exposition de tableaux peut être visitée pendant les jours ouvrables sur demande.

Organisation et renseignements

Tél.: (+352) 71 93 19-52 02

Alessandra Parisi
alexandra.parisif@csse.lu

Daniela Gelz
daniela.gelz@csse.lu

Christiane Schong
christiane.schong@csse.lu

Aline Schmitt
aline.schmitt@csse.lu





Ihre Gästebegleiter im Miselerland

Vos guides touristiques au Miselerland

2009 NEU!

Möchten Sie entdecken, wo die schönsten Ecken der Mosel auf Sie warten? Informatives und Kurioses, hautnah - zum Beispiel in der Kleidung vergangener Zeiten? Erleben Sie das Miselerland mit den Gästeführern von MISELER – tours & more.

Neben dem bekannten Angebot der Gruppenführungen auf Anfrage (Entente touristique: Tel. 75 84 12) gibt es 2009 erstmals feste Termine für alle, die sich einzeln, in einer kleinen Gruppe oder mit Familie einer der Touren anschließen möchten.

Was bleibt, ist der unverwechselbare Charakter der Entdeckungstouren zu Fuß oder auch erstmals mit dem Velo auf den Spuren der römischen Geschichte. Nicht nur Touristen kommen auf den Geschmack. Selbst Einwohner der Region verbringen immer öfter stundenweise Ferien im Miselerland. Empfangen werden Sie wie Gäste!

Das gesamte Programm finden Sie unter www.miselerland.lu. Information und Reservierung bei der Entente Touristique Tel.: (+352) 75 84 12.

Nouveau en 2009!

Vous voulez découvrir les plus beaux coins du Miselerland? Un cocktail pétillant d'informations et de curiosités, servi en habits historiques? Vivez la Moselle avec les guides touristiques de Miseler – tours and more.

A côté des offres sur demande pour groupes (Entente touristique: Tel. 75 84 12) tous ceux qui, seuls, en couple, en famille ou en petit groupe veulent suivre une visite guidée auront la possibilité de la faire à des dates fixes et précises. Le caractère unique des visites reste évidemment inchangé, que ce soit à pied ou, pour la première fois, à vélo, sur les traces des Romains. A côté des touristes et visiteurs, de plus en plus d'habitants du Miselerland passent des moments inoubliables dans leur propre région. D'autant plus qu'ils sont accueillis comme des hôtes! Le programme entier est à découvrir sur www.miselerland.lu. Information et réservation: Entente Touristique (+352) 75 84 12.



Die andere Art, die Welt zu sehen.

Lassen Sie sich beim abendlichen Kontrollgang entlang der Festungsmauer durch Grevenmachers Gassen vom Nachtwächter in längst vergangene Zeiten versetzen und staunen Sie dabei über das, was so eine geschwätige Waschfrau alles in Erfahrung bringen kann.

Wandern Sie in Begleitung über ausgesuchte Panoramawege zu verborgenen

Biotopen. Begegnen Sie Menschen mit „Schirm, Charme und Melone“, die noch Geschichten erzählen oder fachlich - aber verständlich - in die Kunst des Weinbaus einführen können.

Heute zeitgemäß, morgen historisch. Erfahren Sie vor Ort Erstaunliches über die Gepflogenheiten der Römer und speisen Sie anschließend römisch nach Original-Rezeptur.

Eine besondere Spezialität der Miseler sind die sogenannten Charaktere-Touren, bei denen Gästebegleiter in die Rolle von historischen Figuren schlüpfen oder gar als Gruppe die Geschichte zum Sprechen bringen. Dann begegnet Ihnen vielleicht der Inspektor der römischen Straßen im Wald Weiler bei Wasserbillig oder Sie begleiten eine Römerin dort auf ihrem Weg entlang einer Gräberstraße.

Folgen sie dem Zauber Ihrer Phantasie in die Welt der Geister, Feen und Hexen des Sagenschatzes der Luxemburger Mosel. Dazu gehören jede Menge Traditionen, Anekdoten und andere wahre und auch nicht so ganz wahre Geschichtchen.

Mal ernst, mal mit einem Augenzwinkern, immer sind es andere Perspektiven, die die Themen in den Blick nehmen. Und das kommt an bei den Gästen von Miseler – tours & more.

Sie sind interessiert und möchten mehr erfahren?

Sie erhalten die ausführliche Broschüre für Gruppentouren sowie das Faltblatt zu den Terminen 2009 bei der Entente Touristique de la Moselle, Tel. (+352) 75 84 12 oder unter www.miselerland.lu

Geschichte und Geschichten über Remich: „Firwat den Doudekäppchen laacht an den Fësch nët mat sengem Schwanz därf wackelen“,

Sonntag, 24. Mai 2009
8 €/Person Führung und Imbiss.
Treffpunkt: 15 Uhr, Platz Dr. Kons.

**Greiveldange, „Wann d’Rief lanscht d’Musel dofteg bléit“
Samstag, 20. Juni 2009**



Sehen, riechen, entdecken - Den Duft der Traubenblüte mit allen Sinnen erfassen

10 €/Person für Führung und Weinprobe, Anmeldung erforderlich, Treffpunkt: 15 Uhr bei der Kellerei in Greiveldingen.

**Das römische Dalheim: „Götter, Keller und ein Zeigefinger“,
Sonntag, 28. Juni 2009**

Wer vor 2000 Jahren vom Mittelmeer an den Rhein reiste, kam unweigerlich an dieser kleinen Stadt, einem gallorömischen Vicus, vorbei. In Tempeln huldigte man den Göttern, Thermen und Theater versprochen Entspannung und Kurzweil. Aber nicht nur die römische Historie fasziniert, auch die Geschichte der Wiederentdeckung dieses unter Feldern begrabenen Ortes steckt voller Überraschungen.

Geführte Tour im römischen Vicus um 14.00 und 16.00 Uhr, Ausflug ins römisches Theater mit einem griechischen Sklaven: „Zeitreise in die antike Theaterwelt“ zu Musik und Künsten (7 €/Person). Anmeldung erwünscht.
Treffpunkt: Parkplatz am Adlerdenkmal.



Dalheimer Ausgrabungen

**Der „Römertag in Wald Weiler“ am
Sonntag, 5. Juli 2009, 11.00-17.00 Uhr**

Von besonderer Ausstrahlung sind die römischen Grabstätten inmitten des Waldes Weiler bei Wasserbillig, die der Ausgangspunkt für einen besonderen Tag in der Natur und einen Ausflug in die Geschichte der Region darstellen.

- Wanderung vom Park/Camping Mertert zur römischen Gräberstraße und zurück.
- Geführte Tour: „Die Toten grüßen Euch.“ Leben und Sterben entlang der römischen Gräberstraße in Wald Wei-

ler. 11.00 und 14.30 Uhr (5 €/Person).

- Charaktere-Tour: „Mit einem Inspektor und einer Römerin unterwegs in der Antike“, 13.00 und 16.00 Uhr (7 €/Person).
- Römische Spezialitäten ergänzen Ihren Picknick-Korb für den Tag in der Natur.
- Anmeldung zur Wanderung, Bestellung von römischen Spezialitäten eine Woche im Voraus. Anfahrtskizze und Programm des Römertags unter www.miselerland.lu



Römerin an der Gräberstraße



Velo-tour

Hoch zu (Stahl-) Ross durch die Antike. Eine begleitete ganztägige Kultur-Radtour auf der Veloroute „Velo Romanum“.

Samstag 11. Juli 2009

Geschichten und Geschichte – kurzweilig und mit schönsten Ausblicken vom Stahlross-Sattel: römischer Kelterstein Bech-Kleinmacher, Sarkophag in Schwebsingen, Grabmal eines Weinhändlers, ehemaliges Castel Mondorf, „Vicus Riccius“ bei Dalheim mit Theater und Siedlung, Rückfahrt über die Velo-Traum-Strecke der ehemaligen Jangelys Bahn.

Start um 10.00 Uhr, Tourlänge ca. 35 km, mittelschwer, Kosten 10 €/Person für Führung und römischen Imbiss, Anmeldung eine Woche im Voraus erforderlich. Weinprobe mit heutigen Rebsorten auf Anfrage. (max. 15 Teilnehmer).



Grevenmacher mit „Schirm, Charme und Melone“, Samstag, 18. Juli 2009

Was ein Schwein mit der Zerstörung der Stadt zu tun hat... Warum es schon immer etwas teurer war, Grevenmacher Bürger zu sein...
5 €/Person, Anmeldung erwünscht.
Treffpunkt: 15 Uhr, Grevenmacher Kirche.



Dreiländereck: „Velo-Grenztour“ Samstag, 18. Juli 2009

Gemütliche Fahrradtour entlang der Grenzen. Erleben Sie mit uns verschiedene Grenzen, diejenigen des Wassers, der Topographie sowie des Menschen. Unser Weg führt uns vor allem über Fahrradwege und ruhige Straßen u. a. zum Römermosaik nach Nennig und einer Weinprobe beim Biowinzer Sonnen-Hoffmann in Remerschen. (ca. 35 km, leicht). 11 €/Person für Führung und Weinprobe. Start: 14 Uhr. Die Anmeldung bis zum 10. Juli ist obligatorisch, (max. 15 Teilnehmer). Der Treffpunkt wird bei der Anmeldung mitgeteilt.



Kelsbach Zaterdag, 25. Juli 2009,

We nemmen u mee door de biotop van de Grevenmacher wijnbergen tot in het ruige Kelsbachdal. Ontdek met ons de 2000-jarige geschiedenis van de wijnbouw.
5 €/Person, Reservering gewenst.



Start: Parking tegenover het kerkhof in Grevenmacher, 15 Uhr, Sprache NL.

Das andere Remich: „Soën, Legenden an Anekdoten“, Sonntag, 2. August 2009

Entdecken Sie Remich von von einer anderen Seite und lassen Sie sich zurückversetzen in Zeiten, in denen man noch zusammen saß und sich Geschichten erzählte.
8 €/Person für Führung und Imbiss, Anmeldung erforderlich.
Treffpunkt: 15 Uhr, Platz Dr. Kons.

Bech-Kleinmacher: Folklore und Tradition mit südlichem Flair Samstag, 22. August 2009

Auf Entdeckungstour in einem Moseldorf, wo die Menschen den Charme fünf Jahrhunderte alter Winzerhäuser bewahren.
5 €/Person, Anmeldung erwünscht.
Treffpunkt: 15 Uhr, bei der Kirche.

Wein-Eskapaden in Wormeldange: „In Vino Veritas?“ Samstag, 12. September 2009, 15 Uhr

Ob die Wahrheit nur „im“ Wein oder auch schon auf dem Weg „zum“ Wein liegt? Entscheiden Sie selbst! Wir begleiten Sie durch die Weinberge zu des Weines wahrer Seele.
10 €/Person, Führung und Weinprobe, Reservierung erwünscht. Treffpunkt



Kapelle „Koeppchen“ in Wormeldange, 15 Uhr

Grevenmachers „Nuetswiechter a Wäschfra“ Sonntag, 20. September 2009 und Freitag, 16 Oktober 2009

Wenn im Jahr 1684 ein Nachtwächter auf seinem Kontrollgang entlang der Festungsmauern einer Waschfrau auf dem Nachhauseweg begegnet ... Bei dieser besonderen Tour im Fackelschein, mit Darstellern in historischer Kleidung, erfährt man vieles über Grevenmachers Historie und Histörchen.
8 €/Person
Treffpunkt: 19.30 Uhr an der Kirche. Anmeldung erwünscht Kooperation Miselertours & more asbl & Syndicat d'Initiative et du Tourisme Grevenmacher (20 09 09).

Greiveldange: „Den Doft vum Greechen zéiht duerch d'Gassen“ Samstag, 3. Oktober 2009

Spaziergang durch die Weinberge während der Traubenlese. Verschaffen Sie sich einen Eindruck von dem neuen Jahrgang bei Federweissen und Zwiebelkuchen.
10 €/Person für Führung und Imbiss
Anmeldung erforderlich.
Treffpunkt: 15 Uhr bei der Kellerei in Greiveldingen.

www.miselerland.lu

Neue Miselerland Internetseite !

Im Sinne einer generellen Koordinierung der Förderung der Region und der Information unserer Gäste, hat die Lokale Aktionsgruppe LEADER Miselerland parallel zur Neugestaltung dieses Magazins auch ihren Internetauftritt unter www.miselerland.lu einem vollständigen Relooking unterzogen.

Außer einer kurzen Übersicht über die Region und ihre Gemeinden, findet man auf der Internetseite Informationen über Wein und Rebe, Regionalprodukte, Gastronomie und Beherbergung, Tourismus- und Freizeitangebot, Geschäfte, Handwerk, Dienstleister, Verwaltungen, Organisationen und Vereinigungen. Die generellen Infos sind durch regelmäßig aktualisierte Listen aller Produzenten, Händler und Lieferanten mit angegliederten Orientierungskarten zur geografischen Lokalisierung vervollständigt.

Ein spezieller Teil der Webseite dient auch weiterhin der Kommunikation über das LEADER-Programm und die

LEADER-Projekte im Miselerland. Ein Veranstaltungskalender gibt Aufschluss über alle in der Region stattfindenden Events. Alle Gemeinden, Organisationen und Vereinigungen haben die Möglichkeit, ihre Veranstaltungen selbst auf der Internetseite einzugeben. Frei geschaltet werden sie anschließend vom LEADER-Büro.

Die Internetseite, die von der Firma Fialis web & information design erarbeitet wurde, ist zweisprachig und wird regelmäßig mit der Erscheinung einer neuen Nummer des Miselerland Magazins aktualisiert.



Nouveau site Internet Miselerland!

Dans un esprit de cohérence générale de la promotion de notre région et de l'information coordonnée de nos visiteurs, le Groupe d'Action Locale LEADER Miselerland, parallèlement à la réorientation du présent magazine, vient d'investir dans un relooking fondamental du site Internet www.miselerland.lu

Outre une présentation succincte de la région et de ses communes, le site informe sur le vin et la vigne, les produits régionaux, la gastronomie et l'hôtellerie, les attractions touristiques et les offres de loisirs, les commerces, l'artisanat, les

professions libérales et les administrations, organisations et associations. Les informations générales sont complétées par des listes régulièrement actualisées de tous les producteurs, commerçants et autres fournisseurs de services avec visualisation de chaque adresse par carte géographique.

Un volet spécial du site est réservé à la communication sur le programme LEADER et les projets réalisés au Miselerland.

Un calendrier des manifestations ren-

seigne sur l'ensemble des événements ayant lieu dans la région. A noter que les communes, organisations et associations de la région peuvent entrer eux-mêmes toutes leurs données, qui seront ensuite validées par le bureau LEADER et publiées sur le site.

Réalisé par la société Fialis web & information design, le site est bilingue et actualisé régulièrement avec la parution d'un nouveau numéro du magazine Miselerland.

Slow Shopping Miselerland



Gut lebt sich's bei uns!

Wo immer Sie sich auch im Miselerland aufhalten mögen, Sie sind stets in unmittelbarer Nähe einer Shoppingzone, die Ihnen garantiert stressfreie Einkaufsmöglichkeiten bietet. In den beiden Kantonshauptstädten Remich und Grevenmacher, in Bad-Mondorf und in Wasserbillig findet man neben den größten Supermärkten der Region ebenfalls eine Vielzahl kleiner Boutiquen und Geschäfte, die von Lebensmitteln und Büchern über Mode und Schmuck bis hin zu Deko- und Geschenkartikeln alles bieten was das Herz begehrt. Doch selbst kleinere Gemeinden wie beispielsweise Wormeldingen, Betzdorf oder Schengen werden Sie mit einem oftmals erstaunlichen Angebot an spezialisierten Geschäften überraschen. Auf www.miselerland.lu finden Sie alle Geschäfte, Handwerker und Dienstleister der Region, übersichtlich nach Rubriken aufgeteilt und zur besonders deutlichen Orientierung mit einzelnen Straßenkarten versehen

Aus welchem Grunde sollten Sie nun aber gerade im Miselerland Ihr Geld ausgeben, wo es doch im nahen und fernen Ausland oder in der Hauptstadt weit größere Einkaufsmeilen und -zentren gibt?

Luxusware Zeit

Richtig! Sie wollen doch nicht auch noch beim Einkaufen gestresst werden. Nehmen Sie sich Zeit, schalten Sie ein, zwei Gänge zurück und genießen Sie die sprichwörtliche Miseler Gelassenheit. Die Anziehungskraft großstädtischer Kaufmeilen, der Sog riesiger Konsumtempel mag heute für viele Menschen unwiderstehlich sein, im gleichen Maße aber wird die friedvolle Ruhe des Einkaufens in den Kleinstädten unserer ländlichen Umgebung zum

Luxus. Wieso hetzen Sie auch noch in Ihrer Freizeit durch Ihr eigenes Dasein? Entschleunigung heißt das magische Wort. Entschleunigen Sie Ihr Leben, gönnen Sie sich die Entspannung, die Sie redlich verdient haben. Lassen Sie sich nicht länger unter Druck setzen durch die Mär vom schneller-billiger-besser oder die Geiz-ist-geil-Masche. Das einzig wirklich Wahre sind die Augenblicke, in denen Sie Ihr Leben genießen können. Und genau das können wir Ihnen bieten. Mit Vergnügen.

Beratung vom Chef

Dabei hat jeder der Hauptgeschäftsorte sein ganz besonderes Shopping-Flair. An Bad-Mondorf schätzt man das einzigartige Ambiente der Thermalstadt, den

On vit bien chez nous!

Où que vous soyez au Miselerland, vous ne serez jamais loin d'une zone commerciale qui vous permet de faire du shopping en toute tranquillité. A côté des plus grands supermarchés situés dans les deux capitales cantonales Remich et Grevenmacher, à Mondorf-les-Bains et à Wasserbillig, les nombreuses boutiques et commerces présentent une offre complète qui va des aliments et bouquins aux objets de décoration et idées cadeaux en passant par la mode et les bijoux. Même les communes moins peuplées comme Wormeldange, Betzdorf ou Schengen vous surprendront souvent par une offre étonnante en commerces spécialisés. Sur www.miselerland.lu vous découvrirez l'ensemble des commerçants, artisans et prestataires de services de la région, classés par rubriques et munis de cartes routières individuelles, façon de vous permettre une localisation optimale.



Geschäftliche Highlights Événements commerciaux

01/05/2009	Marché artisanal	Remich	Place Dr F. Kons
03/05/2009	Fréijorsmaart	Manternach	A Wiewesch
03/05/2009	Floumaart Schengen	Schengen	
24/05/2009	Marché de dimanche & Brocante	Remich	Place Dr F. Kons
01/06/2009	Strossemaart	Mondorf	
06/06/2009	Floumaart	Wasserbillig	Centre Culturel
28/06/2009	Marché culinaire	Mondorf	
28/06/2009	Marché de dimanche & Brocante	Remich	Place Dr F. Kons
05/07/2009	Braderie + Marché de dimanche & Brocante	Remich	Place Dr F. Kons
02/08/2009	Marché de dimanche & Brocante	Remich	Place Dr F. Kons
02/08/2009	Braderie	Grevenmacher	
30/08/2009	Braderie	Mondorf	
06/09/2009	Marché de dimanche & Brocante	Remich	Place Dr F. Kons
13/09/2009	Second Hand Maart	Canach	
13/09/2009	Floumaart	Bous	
14/09/2009	Braderie	Wasserbillig	
27/09/2009	Kanner & Familjefloumaart	Mondorf	Avenue des Bains
04/10/2009	Marché de dimanche & Brocante	Remich	Place Dr F. Kons
22/11/2009	Marché de dimanche & Brocante	Remich	Place Dr F. Kons
12/12-20/12/2009	Chrëschtmaart	Mondorf	Place des Villes Jumelées



Luxus von Spielcasino und Haute-Gastronomie. Remich lockt mit seiner einmaligen Esplanade und einem Wirrwarr aus schmalen Gässchen, die hie und da lauschige Boutiquen mit tollen Angeboten beherbergen. Grevenmacher lädt die Besucher in die einzige Fußgängerzone des Miselerlandes, wo die Jugend aus dem regionalen Lyzeum sich das Pflaster mit den alteingesessenen „Maacher Leit“ teilt. „Meet at the deepest point of Luxembourg“ heißt es zu guter Letzt in Wasserbillig, wo am Zusammenlauf von Sauer und Mosel zwar der geografisch tiefste Punkt des Großherzogtums aber auch ein weiterer Höhepunkt im Geschäftsleben des Miselerlandes erreicht ist.

Außerdem steht bei uns noch der Chef oder die „Patronne“ selbst hinter der Theke, wird noch auf persönlichen Kontakt und qualitative Kundenbetreuung geachtet. Freundlichkeit und gute Laune werden beim Optiker wie beim Bäcker großgeschrieben. Und beim Metzger kriegen ihr Jüngstes auch noch sein „Rändelche Lyonerwurscht“ und Sie ihren Winzerschinken frisch geschnitten.

Märkte im Miselerland

Damit nicht genug. Um die lokale Geschäftswelt in ihrem Angebot zu unterstützen und zu ergänzen, findet gleich vier Mal im Monat in den größten Ortschaften des Miselerlandes ein Markt statt (siehe Tabelle).

Hier finden Sie Käse, Pilze, Gemüse, Fleischwaren, Grillhähnchen und andere Gaumenfreuden im unwiderstehlichen Ambiente des Landmarktes. Doch auch Kleider gibt's und Schuhe und viele weitere Dinge, die Sie sich selbst oder jemand anders schenken mögen. Ein Besuch lohnt sich allemal und sei es nur um der Atmosphäre willen. Denn wo immer Sie sind, werden Sie den Miselern begegnen, diesem einzigartigen

Menschentyp, der für seine Jovialität und seine Weinseligkeit bekannt ist. Von der Winzerei geprägt, wissen sie noch, was es zum wirklich Glücklichein braucht. Ein gutes Glas Miseler Wéngchen, ein angenehmer Gesprächspartner und Zeit, beides zu genießen.

Ausser diesen regelmäßig stattfindenden Monatsmärkten werden in unregelmäßigen Abständen oder an einzelnen Tagen im Jahr zu diversen Gelegenheiten Straßenmärkte und Braderien, Floh- und Antiquitätenmärkte, kulinarische Märkte oder Christmärkte statt, die Sie bitte der Auflistung auf Seite 41 entnehmen.

	Wochenmärkte	Marchés
Grevenmacher	1. Montag im Monat	1 ^{er} lundi du mois
Mondorf	1. Samstag im Monat	1 ^{er} samedi du mois
Remich	3. Montag im Monat	3 ^e lundi du mois
Wasserbillig	3. Mittwoch im Monat	3 ^e mercredi du mois

Ökologische Gartenkultur in Schwebsingen

Horticulture écologique à Schwebsange



Par le biais du projet LEADER «Centre horticole écologique» la Fondation Hëllef fir d'Natur veut faire vivre et communiquer de manière globale le jardin et l'horticulture. Au centre de ce projet se situe le jardin méditerranéen de Charles Roovers et Dieter Lingener à Schwebsange, 89-91 route du Vin. Ce jardin, dans sa forme actuelle, est un réel petit bijou qui, avec plus de 3.000 visiteurs par an, suscite de vifs échos au niveau régional, national et international. Avec une rare passion du jardinage, les propriétaires et créateurs ont fait de leur jardin un lieu de rencontres et d'échanges culturels, dont les effets dépassent de loin le simple jardinage. A l'avenir, ce merveilleux endroit sera un exemple vivant et pédagogique de l'horticulture écologique et de la protection de la nature et de l'environnement. Visites et informations : +(352) 23 66 44 73 (Roovers/Lingener) ou +(352) 691 24 03 34 (Georges Moes, Fondation Hëllef fir d'Natur) www.mediterraner-garten.lu

Mit dem LEADER-Projekt ‚Zentrum für ökologische Gartenkultur‘ will die Fondation Hëllef fir d'Natur den Garten und die Gartenkultur in einer umfassenden Art und Weise erlebbar machen und mitteilen. Im Zentrum des Projektes steht der mediterrane Garten von Charles Roovers und Dieter Lingener in Schwebsingen, 89-91 route du Vin. Der Garten ist in der derzeitigen Form ein Kleinod, das bereits in den vergangenen Jahren sowohl regional, national, wie auch grenzüberschreitend für ein lebhaftes Echo gesorgt hat. In den letzten Jahren kamen jedes Jahr fast 3.000 Besucher. Neben der eigenen Leidenschaft und Freude am Garten haben die Eigentümer ihren Garten aber auch zu einem Ort des kulturellen Austauschs und der Begegnung gemacht, der in seinem Wirken weit über das Gärtnerische hinausreicht. In Zukunft sollen von diesem bezaubernden Ort verstärkt Impulse im Bereich der ökologischen und gärtnerischen Kultur, sowie des Natur- und Umweltschutzes in der Region ausgehen. Visiten und Informationen demnächst unter www.mediterraner-garten.lu

Die Fondation Hëllef fir d'Natur übernimmt die Verantwortung für den Unterhalt, den Betrieb und die Aufrechterhaltung des kulturtouristischen Angebots und sieht hierin gleichzeitig die Chance, ihre bisherigen Aktivitäten im Miselerland weiter auszubauen. Der Garten und die Gartenkultur sollen dabei in ihrer wirtschaftlichen, kulturhistorischen, identitätsstiftenden und auch ihrer ökologischen Bedeutung für die Region aufgewertet werden.

Exotik und Erlebnis ...

Das Moseltal mit der ihm vorgelagerten Region bietet bekanntermaßen eine für

Luxemburg einzigartige klimatische Situation, die nicht nur dem lokalen Weinbau, sondern auch allen gartenbaulichen Kulturen entgegenkommt. So findet man in Schwebsingen neben Feigen, Kiwis und Persimonen noch viele weitere Sträucher und Bäume, deren Entdeckung mit allen Sinnen selbst Kenner der Region beeindruckt.

Das Zentrum für ökologische Gartenkultur soll neben Fachwissen und konkreten Ratschlägen zum naturnahen Gärtnern auch jede Menge Freude bereiten und den Besuchern interessante Impulse in einer natürlichen, aber auch überraschenden Umgebung bieten.

... pädagogisch durchdacht und fachlich fundiert!

Jüngere Besucher und Schulklassen sollen durch ein erweitertes Angebot an pädagogisch und didaktisch aufbereiteten Themen gewonnen werden. Mit der Durchführung von Seminaren, Workshops und Beratungen sowie der Vermittlung, Dokumentation und Umsetzung von ökologischen Konzepten soll zukünftig eine regionale Anlaufstelle für die Gartenkultur im Miselerland entstehen.

Die Inspiration, die sich die Menschen im Zentrum für ökologischen Gartenbau holen, soll der Gartenkultur im weitesten Sinne zugute kommen. Wir freuen uns jetzt schon auf ihren Besuch.

Besichtigungen des Gartens von Mai bis September, von Dienstag bis Sonntag von 15.00 bis 18.00 Uhr nach telefonischer Voranmeldung unter +(352) 23 66 44 73 (Charles Roovers und Dieter Lingener) oder +(352) 691 24 03 34 (Georges Moes, Fondation Hëllef fir d'Natur).

S.O.S. Bedrohte Bongerten

Vergers en détresse



Les conditions climatiques au sein du Miselerland sont toutes aussi propices à la production fruitière qu'à la viticulture. Un tiers environ de tous les arbres fruitiers à hautes tiges du pays sont plantés dans la région du LEADER Miselerland. Depuis des siècles, les vergers marquent l'aspect de nos paysages et font partie de l'agriculture et de l'identité régionale. Résultat du savoir-faire et de l'expérience de l'homme, ils constituent des éléments naturels qui ont mis des décennies à pousser pour nous offrir enfin une variété énorme en fruits et en produits dérivés.

Aujourd'hui pourtant, de nombreux arbres fruitiers sont vieux et menacés, beaucoup de vergers délaissés par désintérêt économique et changement des habitudes de consommation. La biodiversité et la variété des produits, les paysages traditionnels et l'espace vital de nombreuses espèces animales semblent voués à la disparition, tout comme les artisanats régionaux traditionnels de l'apiculture et de la distillation. Sauvons nos vergers ! Informations supplémentaires; Bureau LEADER Grevenmacher Tel.: (+352) 75 01 39 ; info@miselerland.lu .

Die klimatischen Bedingungen im Miselerland begünstigen neben dem Weinanbau auch den Obstbau. Im LEADER Gebiet Miselerland stehen schätzungsweise ein Drittel aller Hochstammobstbäume Luxemburgs. Seit Jahrhunderten prägen die Bongerten das Erscheinungsbild der Landschaft, sind Teil der Landwirtschaft und der regionalen Identität. Bongerten sind über Jahrzehnte gewachsene, vom Menschen mit Wissen und Erfahrung erzogene Landschaftselemente mit einer großen Variabilität an Obstsorten sowie unzähligen, aus ihnen entstehenden Produkten.

Viele Obstbäume sind heute jedoch überaltert und brechen zusammen, etliche Bongerten werden aus schwindendem wirtschaftlichem Interesse und verändertem Konsumverhalten aufgegeben. Arten- und Produktvielfalt, Landschaftsbild und natürliche Lebensräume etlicher Pflanzen und Tiere sind in Gefahr, regionaltypisches Imker- und Brennerhandwerk vom Verschwinden bedroht. Retten wir unsere Bongerten!

Vielfältige Probleme...

Durch ungenügende Pflege bedroht, leiden unsere bestehenden Bongerten unter Mistelbefall und Altersschwäche, neue Bongerten werden nur in unzureichendem Maße angelegt. Das wirtschaftliche Desinteresse am Obstbau und der Obstverarbeitung bedingt durch hohen Arbeitsaufwand und niedrige Rentabilität ist deutlich erkennbar. Vor allem im

Hochstammbereich schwelt eine Katastrophe. Altehrwürdige Sorten sterben aus, Verarbeitungsbetriebe schließen, regionale Vermarktungskonzepte (Initiativ Bongert, Obst und Gesundheit, regionales Obst in Kantinen, u.s.w.) finden nicht den nötigen Rückhalt in der Region.

Gleichzeitig stehen aber auch anverwandte Handwerkszweige vor größeren Problemen. Imker brauchen Streu-

obstwiesen, die ihren Bienen genügend Pollen bieten. Gibt es andererseits keine Imker und Bienen mehr in der Region, so riskiert es zu Problemen bei der Befruchtung der Blüten und mithin zu einer noch weiteren Einschränkung der Obstproduktion zu kommen. So beißt sich die Katze in den eigenen Schwanz...

Zur Herstellung ihrer Edelbrände brauchen die Brenner genügend Obst von guter Qualität. Auch sie haben ein ureigenes Interesse am Erhalt unserer Bongertenwirtschaft.

Mit dem Obstbau verliert die Region aber auch ein wirtschaftliches Standbein. Als natürliches Gegenpart zu den Weinhängen des Moseltals spielten die vornehmlich in den Vorlandgemeinden angelegten Bongerten auch eine wichtige Rolle bei der Zusammensetzung der landwirtschaftlichen Erträge. Können diese wirklich durch eine Intensivierung in anderen Bereichen ausgeglichen werden, oder sollen wir unser verbleibendes



www.miselerland.lu





Bongertenpotenzial intelligent einsetzen, um die Produktionseinbußen durch Einnahmen in neuen, mit dem Streuobst in direkter Verbindung stehenden Alternativbereichen wie z.B. dem Tourismus zu kompensieren?

Schlussendlich fehlt dem Obstbau in der Region auch die wissenschaftliche Begleitung, sozusagen die fachliche Bestätigung der Wichtigkeit des Erhalts dieses wichtigen Stück Miselerland. Und somit auch ein zusätzlicher Motivationsschub hin zu einer globalen Rettungsinitiative.

...brauchen vielfältige Antworten!

Das Thema der Streuobstwiesen und Obstverarbeitung wird in der Großregion und darüber hinaus zwar oft aufgegriffen, aber nirgends wirklich konsequent erlebnispädagogisch und besucherfreundlich, kommerziell sinnvoll und wissenschaftlich fundiert mit seinen unzähligen Facetten umgesetzt. Als wichtigste Obstbauregion Luxemburgs könnte (und sollte?) das Miselerland deshalb in Zukunft das Thema Obst in seiner ganzen Vielfalt besetzen.

Mit der Schaffung eines Naturerlebnis zentrums Pomarium könnte den verschiedenen aufgezählten, komplexen und durchaus verwandten Problematiken

mit gemeinsamer Energie und geteiltem Interesse begegnet werden. Hier würden all jene Gruppen und Vereinigungen zusammentreffen, die im weitesten Sinne mit Obst und Bongerten in Verbindung stehen, um gemeinsam ihre gesteckten Ziele zu erreichen: Gemeinden, Ministerien, Bongertenbesitzer, Baumschulen, Naturschutzvereinigungen, Bienenzüchter, Brenner, Regionale Produzenten und Verarbeiter, Gastronomen, Touristiker, Sozialwerke (Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen), wissenschaftliche Organisationen und Forschungsinstitute.

Das regionale Naturerlebniszentrum Pomarium

Probleme würden durch diese regionale Vernetzung im Obstbaubereich dann nicht mehr alleine, sondern in gemeinschaftlicher Herangehensweise global angegangen, wodurch, weit über das vermeintliche Einzelproblem hinaus, auch in anderen wirtschaftlichen, sozialen, ökologischen und wissenschaftlichen Bereichen positive Niederschläge zu erwarten wären. Nur zusammen kann eine Region die erforderliche Energie aufbringen, um so ein Projekt zu stemmen und nur gemeinsam lassen sich die nötigen Gelder auftreiben, die zu seiner Verwirklichung benötigt werden.



Als mögliche Quellen sollen hier zur Anregung nur das Landwirtschaftsministerium (LEADER oder Achse 3 des ländlichen Entwicklungsplanes), das Tourismusministerium (nationaler 5-Jahresplan) oder auch noch das Umweltministerium genannt werden.

Natürlich braucht das Pomarium eine feste Bleibe und so könnte ein leer stehendes, traditionelles, landwirtschaftliches Anwesen im Moselvorland zum Kernstück des Projektes werden, eine „Maison du fruit et du verger“ als Pendant zur „Maison du Vin et de la Vigne“ an der Mosel. Hier sollten Besucherempfang und -orientierung stattfinden. Allerdings müssten um dieses Zentrum und auf die ganze Region verteilt zahlreiche weitere, bestehenden oder neu zu schaffenden Einrichtungen angedockt werden: Schulbongerten, Erlebnisbongerten, Bienenzentrum, Showbrennerei, Obstverarbeitungszentrum, Dörrzentrum und vieles mehr. Alle diese verschiedenen Stätten sollten über thematische Wander- oder Radwege miteinander vernetzt und über alle möglichen Medien (Flyer, Broschüren, Internet, Presse, u.s.w.) gemeinsam vermarktet werden. Das Angebot im Pomarium sollte generell überaus facettenreich und aus einer Vielzahl an beliebig kombinierbaren

Outdoor- und Indoorangeboten bestehen. Eine Gliederung nach 4 Themen wäre denkbar:

Bildung:

- Angebot von Kursen rund um die Bongertenkultur (Obstsortenbestimmungskurse, Baumschnittkurse an Jung- und Altbäumen, Veredlungskurse, Geschmackstests und Hinweise zur Verwendung der Obstsorten sowie deren gesundheitsfördernde Wirkung, Bienenhaltung, Grünlandnutzung, ...)
- Lehr- und Aktivitätsstätte für Schulen aber auch andere interessierte Gruppen (Bongertenbewirtschaftung, Bienenschaukasten, Showbrennerei, ...)
- Dokumentations- und Informationszentrum
- Gesundheitszentrum (Obst und Ernährung, Obstdiäten, Obstbäder)

Erlebnis:

- Schulbongert
- Obstkletterpfad im Hochstamm-Alt bongert
- Bongerten-Radweg, -Wanderweg und -Straße
- Brennerobst-Erlebnispfad
- Erlebnisbrennerei (Gruppen brennen ihren eigenen Schnaps)

- Didaktische Bäckerei für Obstkuchen, Apfelmustaschen, Torten u.s.w.
- Geschmack und Verwendung der alten Obstsorten
- Vögel und Tiere im Bongert
- Bienen-Flugpfad
- Imkern im Bongert

Forschung:

- Erfassung der Obstsortenvielfalt im Miselerland (Erstellung einer Gesamtsortenliste mit Verbreitungskarten und Häufigkeit, Ableitung einer „roten Liste der bedrohten Obstsorten im Miselerland“, ...)
- Sicherung der alten Obstsorten durch Veredlung auf junge Bäume
- Anlage mehrerer Obstsortengärten im Miselerland mit wissenschaftlichem und didaktischem Hintergrund zur Bewahrung der alten Sorten vor dem Aussterben
- Obstsortengärten mit wissenschaftlichen Zuchtanlagen
- Analysen über Inhaltsstoffe alter Sorten und ihre Wirkung auf die Gesundheit

Produkte:

- Regionalshop mit allen Obstprodukten



- Bienen- und Honighaus
- Obstverarbeitungszentrum (Saft, Mus, Dörr- und Trockenobst, Brennerei-Produkte. Marmelade, Bioobstnahme für Kinder, u.s.w.)
- Café „Saftladen“
- Restaurant „Funny fruit“

Natürlich ist diese Liste keinesfalls vollständig und beliebig zu ergänzen. Mit seiner erlebnispädagogischen Ausrichtung soll das Indoor- und Outdoor-Angebot im Pomarium sowohl für Familien mit Kindern, für Schulklassen und Jugendgruppen, für Erwachsene und für ältere Mitmenschen interessant und anziehend sein. Die ortsansässige und regionale Bevölkerung soll ebenso vom Laden, Café und Restaurant profitieren wie Besucher aus Luxemburg-Stadt, der Großregion oder noch weiter entfernten Regionen. Somit könnte zudem ein globales, vernetztes Tourismusangebot in den Vorlandgemeinden des Miselerlandes geschaffen werden.

Sind Sie an einer Mitarbeit an diesem Projekt interessiert? Dann melden Sie sich bitte beim LEADER-Büro in Grevenmacher unter der Telefonnummer (+352) 75 01 39 oder über info@miselerland.lu.

Kulturhuf - gëschter, haut a muer

Kulturhuf - hier, aujourd'hui et demain

Von 1902 bis 1975 ein Schlachthof, ist der Kulturhuf seit dem Jahr 2000 ein Ort von *Kulturerbe, Kreativität und Freizeitvergnügen*. Zwei verschiedene Kollektionen dokumentieren *luxemburgisches Kulturerbe*. Einerseits erzählen die Objekte im Druckmuseum die Geschichte des Buchdrucks in Luxemburg, andererseits belegen die Exponate im Spielkartenmuseum das kunstvolle Handwerk der Kartenmacher in Grevenmacher. Für *Kreativität und Phantasie* gibt es ein vielfältiges Angebot im Workshop. *Freizeitvergnügen* bieten das Café und das Kino.

Egal für welche Sparte Sie sich interessieren, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

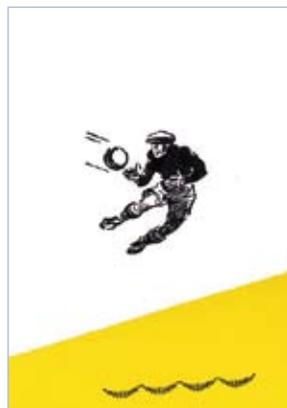


Abattoir de 1902 à 1975, le Kulturhuf est devenu depuis l'inauguration officielle en 2000 un lieu de *patrimoine, de créativité et de détente*. Deux collections différentes témoignent du *patrimoine culturel luxembourgeois*. D'un côté, le Musée de l'Imprimerie relate l'histoire de l'imprimerie au Luxembourg. De l'autre, le Musée du jeu de cartes Jean Dieudonné illustre l'art du métier des cartiers de Grevenmacher. Laissez libre cours à *la créativité et l'imagination* avec nos workshops. Le cinéma et le Kulturcafé vous offrent la possibilité de vous *détendre*. Peu importe quel domaine vous préférez, nous nous réjouissons pleinement de votre visite !

Informations sous www.kulturhuf.lu

Druckmuseum / Musée de l'imprimerie

Ein Highlight sind die von Künstlern gestalteten Postkarten mit Originalklichs aus der Kollektion des Druckmuseums. Im Shop erhältlich.





Spielkartenmuseum Jean Dieudonné / Musée du jeu de cartes Jean Dieudonné

Im Jahr 1754 ließ sich Jean Dieudonné in Grevenmacher nieder und gründete eine Spielkartenmanufaktur. Die nachfolgenden Generationen übten das kunstvolle Handwerk bis 1880 aus. Der Familie Dieudonné ist das Museum gewidmet. Die meisten der ausgestellten Objekte sind eine Leihgabe des Nationalen Geschichts- und Kunstmuseums.

Informationen zu Gratisführungen gibt es unter www.kulturhuef.lu oder

Tel. (+352) 26 74 64 1

Geführte Besichtigungen sind auf Anfrage jederzeit möglich.

Preis: 50 €

Dauer: 1 - 1,5 Stunden

Besucher pro Gruppe: max. 20

Kino

Im wöchentlich wechselnden Programm werden neben Blockbustern auch Kinderfilme und Filmkunst gezeigt. Mehr Informationen auf www.kulturhuef.lu, wo Sie sich auch für die Newsletter eintragen können.



Workshops

Hier wird Kreativität ganz groß geschrieben! Zahlreiche Workshops für Kinder und Jugendliche werden angeboten, informieren Sie sich über die „Kidslab“, die Ferienaktivitäten, Programme für Schulklassen und die Möglichkeit, Kindergeburtstag zu feiern.

Kurse für Erwachsene sind in Vorbereitung.

Kunst und Kreation

Bis Juni sind wechselnde Ausstellungen in der Galerie, ab Juli wird dieser Raum zu einem lebendigen Buchbinderatelier umfunktioniert und die ehemalige Buchbinderei wird für Druckkünstler freigegeben.

Kulturcafé

Hier können Sie bei regionalen Köstlichkeiten die Seele baumeln lassen!



Events

17. Mai

Internationaler Museumstag mit zahlreichen Programmpunkten
• Vernissage „Geschnitten und Gedruckt“ • Workshop • Geführte Besichtigungen • akustische Performance mit 3 historischen Druckpressen und 3 Schlagzeugern

20.-22. Mai

Die Maacher Musek feiert ihren 175. Geburtstag im Hof

20. Juni

Fête de la Musique, open air Konzert im Hof

13. Dezember

Porte ouverte de Noël

Miselerland Highlights

Alle Veranstaltungen unter www.miselerland.lu Toutes les manifestations sous

Date	Manifestation	Village	Lieu
Avril			
17/04/09	Foire au Vin	Grevenmacher	Centre Sportif et Culturel 
19/04/09	Concert Amstel Quartet-Musek am Syrdall	Mensdorf	Église
25/04/09	Centre de Promesse Télévie	Wormeldange	Centre Culturel
Mai			
01/05/09	Proudfag	Remerschen	Caves du Sud 
02/05/09	Championnat d'Europe «Full Contact»	Mondorf	Centre Sportif Roll Delles
03/05/09	Blumentreff	Burmerange	am Duerf
09/05/09	Concert 130 ^e Anniversaire Harmonie Wasserbillig	Wasserbillig	Hall sportif Wasserbillig
09/05/09	Ensemble de Percussion-Musek am Syrdall	Roodt/Syre	Église
9/5-10/5/2009	Porte Ouverte Straussefarm	Filsdorf	Straussefarm
16/5-17/5/2009	Kantonaldag an Honnert-Jor-Feier vum Pompjeescorps	Manternach	
16/05/09	Krimidinner	Remerschen	Jugendherberge
17/05/09	Tournoi international de tonte de moutons	Remich	Place Dr F. Kons
17/05/09	Internationaler Museumstag	Grevenmacher	Kulturhuf
20/05-22/5/2009	175 ^e anniversaire de l'Harmonie Municipale Grevenmacher	Grevenmacher	Kulturhuf
21/5-24/5/2009	Spatzfest	Wasserbillig	Op der Spatz
21/05/09	42. Bounefest	Gostingen	
21/05/09	Kantonaldag vun de Pompjeeën	Stadbredimus	
24/05/09	Juwelen der Klassik «Gala der Operetten»	Mondorf	Orangerie
30/5-1/6/2009	Donatusfescht	Wintringen	
30/5-1/6/2009	Exp'himo	Mondorf	Domaine Thermal
31/05/09	Concert apéro mat Pengschtmenü	Remerschen	Jugendherberge
Juin			
04/06/09	Arrivée d'étape Skoda Tour de Luxembourg	Mondorf	avenue Clement-Administration communale
13/06/09	Marche Gourmande	Mertert	
13/06/09	Gala Concert	Trintange	



14/06/09	Triathlon	Grevenmacher	
20/06/09	Fête de la Musique	Grevenmacher	Kulturhuf
21/06/09	Fête de la Musique	Wellenstein	
21/06/09	Fête de la Musique	Mondorf	Stade John Grün
27/6-28/6/2009	Péiteschkirmes	Remerschen	Kéiweschplaz
28/06/09	Marché culinaire	Mondorf	

Juillet

03/07/09	Ischgl Summernight	Canach	
04/07/09	Tribute to Frank Sinatra and Robbie Williams	Stadtbredimus	
05/07/09	Summerfest	Remich	Réimecher Heem
05/07/09	Kiischtefest mat IVV-Wanderung	Trintange	
10/07-11/07/2009	Sunrize	Grevenmacher	Ski Nautique
10/07-12/07/2009	Week-end du Vin	Ahn	
11/7-12/7/2009	E Weekend op der Musel	Remerschen	
19/07/09	Éiner Wënzerdag	Ehnen	
24/07/09	Parkfest	Mertert	Parc Mertert
25/7-26/7/2009	Pinotsfest	Schengen	
26/7-27/7/2009	Kermesse folklorique	Wellenstein	

Août

01/08/09	Journée du Riesling	Wormeldange	Caves Poll-Fabaire 
02/08/09	Championnat International de Wakeboard	Wasserbillig	Esplanade de la Moselle
7/8-9/8/2009	Picadilly	Stadtbredimus	
14/8-15/8/2009	Léiffrawëschdag	Greiveldingen	
14/08/09	Sangria Party	Canach	Besch
15/08/09	Bacchusfest	Remich	Place Dr F. Kons 
16/08/09	Wäischmaachen	Machtum	

Septembre

06/09/09	57 ^e Fête du vin	Schwebsange	
11/9-13/9/2009	60 ^e Fête du Raisin et du Vin	Grevenmacher	
18/9-20/9/2009	Riesling Open	Wormeld., Ehnen, Ahn, Macht.	
27/09/09	48. Semi-Marathon "Route du Vin"	Remich	Place Dr F. Kons

Octobre

04/10/09	Porte Ouverte	Betzdorf	Institut St. Joseph
11/10/09	Festival des Nations	Grevenmacher	
18/10/09	Hunnefeier	Schengen	

Novembre

08/11/09	50 ^e Anniversaire Dësch-Tennis Ierpeldeng	Erpeldange/Bous	
12/11/09	Les Primeurs luxembourgeois sont arrivés!		
26/11-29/11/2009	La Fête des Vins et Crémants	Luxembourg-Ville	Place Guillaume 
28/11-29/11/2009	Chrëschtbasar	Remich	Réimecher Heem

Décembre

12/12-13/12/2009	International Klengdéierenausstellung	Mertert	Centre Culturel
26/12/09	Bénédiction des Vins	Greiveldange	Centre Culturel

miselerland°

Die Luxemburger Mosel und ihr Umland
La Moselle Luxembourgeoise et ses environs



VERANTWORTLICHER HERAUSGEBER

Lokale Aktionsgruppe Leader
Miselerland
23, rue de Trèves
BP 57 L-6701 Grevenmacher
Tel.: (+352) 75 01 39
Fax: (+352) 75 88 82
e-mail: info@miselerland.lu
homepage: www.miselerland.lu

REDAKTION

Marc Weyer, Peter Hacker, Joseph Colbach,
Rob Kieffer, René Sertznig, Martina Kneip,
Harry Briel, Yolande a.s.b.l., Lothar Wilhelm,
Miseler tours & more, Marc Thiel, Georges
Moes, Monika Jakobs, Luc Majerus, Philippe
Eschenauer

FOTOS

Andrés Lejona, Guy Hoffmann, Lothar Wilhelm,
Marc Thiel, Commission de Promotion des
Vins et Crémants, Editions Binsfeld, Casino
2000, Domaine thermal Mondorf, Jardin des
Papillons Grevenmacher, Aquarium Wasser-
billig, Wildgen Filsdorf, Amis du Possenhaus,
Raoul Somers, Schengen asbl, Centrale des
Auberges de Jeunesse, Fernande Klares,
Robbesscheier, Yolande asbl, Will Kreuz,
Entente Touristique, Luc Majerus, Kulturhuf,
Stéftung Hëllef fir d'Natur, Oeko Zenter,
Nadine Schartz, Jeroen Van Der Hoef, Tessy
Hansen, Guy Jallay, Philippe Eschenauer.

LAYOUT

BRAIN&MORE - Pasquita Isolani,
Philippe Eschenauer

DRUCK

Imprimerie Offset Moselle, Grevenmacher

AUFLAGE

20.000

Abonnez-vous dès maintenant

en découpant et en renvoyant cette carte par voie postale,
par fax au (+352) 75 88 82 ou en appelant au (+352) 75 01 39.

Nom

Prénom

Entreprise

Rue et N°

Code Postal

Localité

Tél

email

Leader

miselerland°

23, rue de Trèves
BP 57 · L-6701 Grevenmacher

miselerland°

Die Luxemburger Mosel und ihr Umland
La Moselle Luxembourgeoise et ses environs



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung
des ländlichen Raumes: Europa investiert in die ländlichen
Gebiete.

Fonds européen agricole pour le développement rural:
l'Europe investit dans les zones rurales.