

Meet the Makers - die erste Auflage

Kosten und Schmecken erlaubt: Gaumenfreuden im Schatten des „blauen Hirschs“

Eine reichhaltige Produktpalette wartet auf die Genießer in der Hauptstadt: Der Erlebnis- und Verkostungsmarkt „Meet the Makers“ lädt dazu ein, über 100 Produzenten aus der Großregion kennen zu lernen: Noch bis zum 17. Dezember 2006 in der Rotonde 1 (Luxemburg-Bonnevoie) und vom 13.-15. Juli 2007 in Brandenburg/Naturpark Our.

Kulturreichtum und -vielfalt sind Grundelemente für die Naturparks Our und Obersauer. Ohne Kultur gäbe es weder Regionalentwicklung noch eine Identitätsbildung. Deshalb bedeuten Kultur und Kunst für die Naturparks mehr als nur Dekoration und Verschönerung; sie setzen Akzente für den sozialen und wirtschaftlichen Zusammenhalt der regionalen Bevölkerung.

Diese gemeinsame Basis führte die Luxemburger Naturparks zu dem Entschluss, ihre Aktivitäten in Kunst und Kultur zu verstärken und zu erweitern – und zwar als Projektpartner im Kulturjahr 2007 („Luxemburg und Großregion, Kulturhauptstadt Europas 2007“).

Polygonal Éislek heißt das Projekt, das die Naturparks Our und Obersauer als Beitrag zum Kulturjahr eingereicht haben. Leitmotive sind Mensch, Natur und Kultur, die als Grundelemente den Alltag in den Luxemburger Naturparks bestimmen. Bei Polygonal-Éislek sollen Menschen, Landschaften und das kulturelle Erbe der Naturparks in den Vordergrund rücken. Allerdings bleiben die Projektaktivitäten nicht nur auf das Gebiet der beiden Luxemburger Naturparks begrenzt. Zum Projektgebiet gehören auch die Stadt Luxemburg sowie die angrenzenden Naturparks Haute-Sûre Forêt d'Anlier in Belgien und der französische Parc Naturel Régional de Lorraine.

Der thematische Schwerpunkt von Polygonal Éislek liegt klar auf den kulturellen Ursprüngen und Reichtümern der Naturparkregionen. Um der kulturellen Vielfalt Ausdruck zu verleihen, gliedert sich Polygonal Éislek in mehrere Einzelprojekte (Details, siehe: www.polygonal.lu): 1. Meet the Makers (Luxemburg-Bonnevoie und Brandenburg), 2. Le Voyage des Plantes, internationales Gartenfestival mit 32 Gartenkreationen in Luxemburg, Wallonien und Lothringen, 3. Wäter Art, Akademie der Kunst, Kultur und Klänge am Stausee im Naturpark Obersauer, 4. On the Move, 'Zäitreesen am Éislek'. Zwischen Tradition und Moderne. Eine Entdeckungsreise durch die Region in Film, Ausstellung und interaktiver Cd-Rom, 5. ein regionales Festivalprogramm.



Lassen sie die „Eifeler Ham“ munden: Staatssekretärin Modert, die Minister Jakobs und Boden mit den Vertretern der Eifel-Marke

nevoie und Brandenburg), 2. Le Voyage des Plantes, internationales Gartenfestival mit 32 Gartenkreationen in Luxemburg, Wallonien und Lothringen, 3. Wäter Art, Akademie der Kunst, Kultur und Klänge am Stausee im Naturpark Obersauer, 4. On the Move, 'Zäitreesen am Éislek'. Zwischen Tradition und Moderne. Eine Entdeckungsreise durch die Region in Film, Ausstellung und interaktiver Cd-Rom, 5. ein regionales Festivalprogramm.

Internationales Geschmacks- und Gourmetfestival

„Meet the Makers“ will die unsichtbare Wand zwischen dem Konsumenten einerseits und den Herstellern andererseits durchbrechen. Wer engagiert sich mit Wissen und Leidenschaft täglich dafür, Lebensmittel zu einem Genuss zu machen? Wer weiß noch, wie Kohlrüben oder Pastinaken schmecken? Lebensmittel sind mehr als nur Mittel zum Zweck: sie stehen für eine Welt aus Gerü-



Frische dominiert bei den „Makers“

Photos: Ingo Zwank



... und Köstlichkeiten gibt es in allen Ecken zu schmecken - ein Paradis für „Schleckermäuler“

chen, Farben, Geschmäckern, Persönlichkeiten und Geschichten. Demnächst könnten Ihnen einige Produkte der mitteleuropäischen Küche als regionale Spezialität wieder auf der Speisekarte begegnen, denn Polygonal Éislek widmet das Jahr 2007 dem Kultur- und Naturerbe der Region und deren Produzenten.

Genuss- und Begegnungsmarkt

Das Herz der Veranstaltung bildet ein Markt mit hochwertigen Lebensmitteln, produziert in Luxemburg, der Großregion und den Nachbarländern. Darüber hinaus wird die einzigartige Möglichkeit geboten, den ‚Makers‘, den Männern und Frauen zu begegnen, die mit Leidenschaft und Fachwissen, mit Sinn für Tradition und Kreativität, einfache Lebensmittel in Genussmittel verwandeln.

Auf dem Markt präsentieren über 100 Produzenten, Regionen und Herkunftsbezeichnungen Fleischspezialitäten, Öle, Käse, Kuchen, Brot und

Schokolade, Gewürze, Obst und Gemüse, Bier, Wein und vieles mehr. Selbstverständlich besteht an vielen Ständen die Möglichkeit zu kosten. Jeder Besucher kann sich nach Lust und Laune seinen eigenen Geschmacks- und Genussparcours einrichten.

Workstätten des Geschmacks

Eine noch intensivere Auseinandersetzung mit der Kreativität der ‚Makers‘ aus Landwirtschaft, Handwerk und Gastronomie ermöglichen die insgesamt 16 Workshops oder Geschmacksworkstätten, die parallel zum Markt im gegenüberliegenden Casino Syndical stattfinden.

Gegen einen Unkostenbeitrag (9-12 Euro) werden hier in kleinen Gruppen die verschiedensten Köstlichkeiten unter Begleitung von Experten und Produzenten studiert und probiert. Von der Trüffel aus Lothringen bis zu den Eifeler Lamm-spezialitäten, von den alten Obstsorten bis zu den Naturparkdesserts:

Hier bleibt auch für erfahrene Feinschmecker noch vieles zu entdecken. Anmeldung erforderlich.

Im Anschluss an die Ereignisse in Bonnevoie stehen in der Stadt Luxemburg noch weitere kulinarische Highlights an. Begeisterte und talentierte Köche aus vier renommierten Häusern bitten zu Tische für eine Entdeckungsreise durch die Gastronomie Luxemburgs und der Großregion. Reservierungen für diese Höhepunkte des kulinarischen Könnens werden in den beteiligten Restaurants Wengé, Seltz, Caves Gourmandes und Apoteca entgegengenommen.

„Meet the Makers“ - Praktisches

Wo findet was statt: Markt: Luxemburg-Bonnevoie, 20, rte de la Gare, Rotonde 1; Geschmacksateliers: Luxemburg-Bonnevoie, Casino Syndical-FNCTTFEL; Öffnungszeiten: Samstag - 16.12.: 11:00 bis 19:00 Uhr; Sonntag 17.12.: 10:00 bis 18:00 Uhr. polygonal.lu