

REGIONALER EINKAUFSKORB



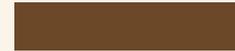
REGION MÜLLERTHAL
KLEINE LUXEMBURGER SCHWEIZ





- | | | | | | | | |
|--|----------|---------------------------------|----------|--|----------|----------------------------------|----------|
| 1 Moulin J.P. Dieschbourg | Seite 8 | 6 Georges Schiltz | Seite 16 | 11 Bio-Haff Daniel Baltes | Seite 25 | 16 Heringer Millen | Seite 31 |
| 2 Chocolaterie Pâtisserie Thinnès | Seite 9 | 7 Angsber Brennerei | Seite 18 | 12 Roger Baulesch | Seite 26 | 17 Kulturhaff Millermoler | Seite 32 |
| 3 Eppelpress | Seite 13 | 8 Georges Sins | Seite 19 | 13 Boucherie-Charcuterie Osweiler | Seite 27 | | |
| 4 Distillerie du Mullerthal | Seite 14 | 9 Renske Kolber-Helmrath | Seite 21 | 14 Metzlerlei Wieter | Seite 28 | | |
| 5 Château de Beaufort | Seite 15 | 10 Haff Schmalen-Brouwer | Seite 24 | 15 Hotel-Restaurant L'Ernz Noire | Seite 30 | | |

Inhaltsverzeichnis



6 Einleitung durch Yves Wengler -
Präsident LEADER Müllerthal

Wissenswertes...
zu Landschaft und Mühlen
Seite 7-9



10 Moulin J.P. Dieschbourg
11 Chocolaterie Pâtisserie Thinnes

Wissenswertes...
rund um die Obstregion
Müllerthal
Seite 12-14



15 Eppelpress
16 Distillerie du Mullerthal
17 Château de Beaufort
18 Georges Schiltz

Wissenswertes...
über die Initiative der
Müllerthaler Holunderbauern
Seite 19



20 Angsber Brennerei
21 Georges Sins

Wissenswertes...
zu Honig und Bienenwachs
Seite 22



23 Renske Kolber-Helmrath

Wissenswertes...
zu Fleisch- und Molkerei-
produkten
Seite 24-25

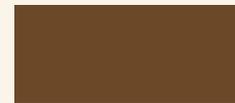


26 Haff Schmalen-Brouwer
27 Bio-Haff Daniel Baltes
28 Roger Baulesch
29 Boucherie-Charcuterie Osweiler
30 Metzlerie Wieter

Wissenswertes...
zu regionalen Produkten im
Gastgewerbe und Tourismus
Seite 31



32 Hotel-Restaurant L'Ernz Noire
33 Heringer Millen
34 Kulturhaff Millermoler



35 Die Präsentkörbe
36 Der Müllerthaler Lieferservice

Ihr Einkaufskorb mit „Qualität aus dem Müllerthal“

Die Idee war einfach und das Ziel war klar: „Vor Ort produziert – vor Ort konsumiert“. Oder wie Goethe schon sagte: „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“ Hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse, die in der Region Müllerthal hergestellt werden, gehören auf den Tisch der Bewohner der Region. Kurze Wege, wenig Transportaufwand, hohe Qualität durch konkurrenzlos frische Waren.

Was sich so einfach anhört, muss in der Praxis einige Hürden nehmen. Regionale Produkte müssen erst einmal wahr genommen werden auf dem Markt. Auch die Einkaufsgewohnheiten sind in einer Zeit ohne Zeit auf die großen Märkte konzentriert, der Wunsch vieler Konsumenten ist klar: Am besten alles an einem Ort, einmal die Woche möglichst preiswert einkaufen.

Doch da gibt es die andere Seite, die regionale Lebensmittel wieder attraktiv macht: nach vielen Lebensmittelskandalen sind die Verbraucher verunsichert. Hinter dem deutlichen Interesse an Informationen über die Herkunft und den Produktionsprozess steht der Wunsch nach Lebensmitteln, von denen man weiß wo und wie sie produziert werden.

Siebzehn dieser regionalen Produzenten und Direktvermarkter haben sich 2005 zusammen getan, um gemeinsam ihre Erzeugnisse erfolgreicher in die Einkaufskörbe ihrer Kunden zu bringen. Sie sind auf Märkten vertreten, tauschen Produkte untereinander für die Weiterverarbeitung aus und werben für die Vorteile regionaler Agrarprodukte.

Auch dieser „Einkaufskorb“ soll dazu beitragen, Ihnen die Palette der Erzeugnisse aus Ihrer Region näher zu bringen. Die hier vertretenen Anbieter sind zwar nur ein kleiner Teil der möglichen regionalen Versorger, sie bieten aber eine beachtliche Vielfalt: traditionsbewusst wie die Hersteller des einzigen Luxemburger Schlosslikörs aus Beaufort oder innovativ wie die Holunderbauern, die neue Erzeugnisse mit altem Wissen in hoher Qualität herstellen.

Die LEADER Gruppe Müllerthal und der Verein Regional Initiative Müllerthal - RIM asbl. unterstützen das Konzept der regionalen Produzenten und sehen darin die Chance, Infrastruktur in der Region zu erhalten, Betriebe und Arbeitsplätze im ländlichen Raum zu sichern, die regionale Wertschöpfung sowie Lebensqualität und Attraktivität der Region zu erhöhen. Viele Beispiele in diesem Heft belegen, wie landwirtschaftliche Nutzung auch direkt zum Erhalt unserer Kulturlandschaft und zur regionalen Identität beiträgt.

Letztlich liegt es in Ihrer Hand, wie viel Vielfalt Sie vor ihrer Haustüre finden. Stärken Sie unsere Region durch ihren Einkauf der regionalen Produkte „Qualität aus dem Müllerthal“!

Viel Spaß bei der Lektüre und hinterher beim Einkauf und Genießen wünscht Ihnen

Yves Wengler
Präsident
LAG LEADER Müllerthal



...zu Landschaft und Mühlen

Die Region Müllerthal im Osten Luxemburgs ist vor allem wegen ihrer mäandrierenden Bachlandschaften, umsäumt von ausgeprägten Sandsteinfelsformationen bekannt. Die idyllischen Täler der Schwarzen Ernz wurden schon früh als touristisches Reiseziel erkannt, bereits im 19. Jahrhundert war die Region, die auch als „Kleine Luxemburger Schweiz“ bezeichnet wird ein beliebtes Ziel für Wanderer.

Etymologisch betrachtet, hat die Bezeichnung der ganzen LEADER-Region „Müllerthal“, einen direkten Bezug zum Thema Mühlen. Der Name „Mullerdaile“ taucht bereits 1411 n. Chr. in schriftlichen Quellen auf und bezieht sich auf das Tal der Schwarzen Ernz, unterhalb der Heringer Burg, wo zwei

Mühlen standen. Noch heute gibt es den Ort „Müllerthal“ mit den beiden ehemaligen Mühlengebäuden.

Den typischen Charakter einer alten Wassermühle kann man heute noch in Müllerthal in der von der Gemeinde Waldbillig restaurierten Heringer Mühle erleben. Seit 2009 dreht sich in der liebevoll restaurierten Getreidemühle wieder ein Mühlenrad, ein Tourismuscenter informiert über die außerordentlich reizvollen Wanderwege, deren Herzstück der international renommierte Wanderweg Müllerthal Trail darstellt.

Mühlen prägten in einer vorindustriellen Zeit die gesamte Landschaft. Über 80 Mühlen säumten die Bäche der Weißen und der



Der Oberbegriff „Mühle“ (vom Lat. molina, griech. Mýle) bezeichnet seit der Antike bis ins 20. Jahrhundert nicht nur Getreidemühlen sondern auch jede Art von Maschinen, die mit Hilfe von Wasserkraft betrieben wurden. Mühlen, die wir heute mit einem romantisch verklärten Blick betrachten, verband man bis Anfang des 20. Jahrhunderts mit Fortschritt, denn sie waren die ersten Maschinen; der Müller war der Prototyp des modernen Menschen, der mit Hilfe von Wasserkraft (oder Wind), Tag und Nacht arbeiten konnte.

Als Mühlen bezeichnete man über Jahrhunderte hinweg sehr viele Arten von Produktionsstätten unterschiedlicher Handwerke. So finden wir an unseren Bächen noch heute die Überreste vieler unterschiedlicher Mühlenarten; z.B. besteht heute noch die Ölmühle in Consdorf, in der Nüsse, Raps, Buchecker u.v.m. verarbeitet wurden. Die Sägemühle in Medernach, die heute noch



Schwarzen Ernz, des Lauterborner Baches und der Sauer.

Echternach wurde mit seinen ehemals 15 Mühlen vom Luxemburger Mühlenforscher Emile Erpelding als mühlenreichste Stadt des Landes bezeichnet. Der Lauterborner Bach trieb Mitte des 19. Jahrhunderts zwischen Lauterborn und Echternach, also auf einer Strecke von 3 km, 11 Wasserräder. Hier steht auch die einzige noch produzierende Mühle der Region, die Mühle Dieschbourg.

Überreste von Mühlen am Müllerthal Trail:

- Das Wehr der Dominiksmühle im Hallerbach.
- Die ehemalige Mühle von Consdorf, die Ölmühle ist noch erhalten.
- Beaufort – auf alten Postkarten sieht man noch das Mühlengebäude mit Wasserrad – heute Mauerreste.
- Mühlensteine aus der Hohlay wurden z.B. in der Vogelmühle verwendet.

„Bei Tag und bei Nacht ist der Müller stets wach, klipp klapp!“

eine laufende Turbine besitzt. Überreste der Schmelzmühlen bei Fischbach, Haller oder Grundhof.

Die klassischen Getreidearten Weizen und Roggen, die zu unseren westlichen Grundnahrungsmitteln zählen, werden ergänzt durch Nischenprodukte wie Dinkel und Buchweizen, die in den Luxemburger Naturparks angebaut werden.

Ebenfalls erhalten blieb die Nutzung der Wasserkraft; an den Wehren der Weißen Ernz und am Lauterborner Bach wird heute anhand von Turbinen Strom erzeugt.

Die produzierende Mühle im Müllerthal

Heute gibt es nur noch wenige produzierende Mühlen - in ganz Luxemburg arbeiten noch zwei Getreidemühlen gewerblich, eine davon in der Region Müllerthal. Im Eingang von Echternach, im Örtchen Lauterborn, wird die Mühle Dieschbourg, im Volksmund auch noch Specksmühle genannt, auch heute noch mit Hilfe der Wasserkraft des Lauterborner Baches angetrieben. Seit 1738 ist in Echternach der Name Dieschbourg mit den örtlichen Mühlen verbunden. 1897 hat Jean-Pierre Dieschbourg die noch bestehende Mühle ersteigert; die Familientradition wird bis heute fortgesetzt, wobei Tradition und modernes, fortschrittliches Denken - wie es bei Müllern üblich war - einhergehen. Auf den fast hundert Jahre alten Walzstühlen wird heute nach aktuellem Wissensstand und modernen Qualitätskriterien noch mit handwerklicher Leidenschaft Korn vermahlen.



Tradition verpflichtet: von der Getreidemühle zur Kaffeemühle

Jean-Paul Dieschbourg, leidenschaftlicher Müller und Kaffeetrinker, beschloss 1992 das Rösten des Qualitätskaffees des Echternacher Traditionshauses „Boursy“ weiter zu führen. Seit 1883 bestand die Rösterei in Echternach, die nun in den Mühlenkomplex in Lauterborn eingebunden wurde. Traditionelle Rezepte von hochwertigen Arabica-Bohnenmischungen wurden beibehalten, neue Kaffeesorten aus fairem Handel und biologischem Anbau wurden eingeführt. Seitdem wird im Familienbetrieb in Lauterborn nicht mehr nur Mehl sondern auch Kaffee gemahlen.

Entdeckungswertes zum Thema Mühlen:

- Touristcenter Heringer Millen, Mühlenbesichtigung und Gastronomie
- Musée Tudor in Rosport
- Mühlensteinbruch Hohlay
- Mühlenbesichtigung (auf Anmeldung) und Mühlenladen der Mühle Dieschbourg in Lauterborn

Weitere Lektüre: Die Mühlen des Müllerthals von Carole Dieschbourg, erschienen bei Editions Guy Binsfeld 2007. Fotos von Christof Weber, Hardcover 220 Seiten.

Moulin J.P. Dieschbourg



Miel a Kaffi vun der Millen Dieschbourg

Seit 1897 wird in der Mühle Dieschbourg in Lauterborn auf traditionelle, schonende Art und Weise gemahlen. Leidenschaft, handwerkliches Können und die gezielte Auswahl von Qualitätsweizen und Roggen aus luxemburgischer Anbau ergeben geschmackvolle Mehle. Unsere reichhaltige Produktpalette umfasst 15 verschiedene Weizen- und Roggenmischmehle für herzhaftes Brot und Feinbäckerei. Regionalität, Nachhaltigkeit und Respekt im Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen prägen unsere Firmenphilosophie, deswegen werden neben „Produit du Terroir-Lëtzebuurger Miel“ auch Biolabel und Demeter-Getreide verarbeitet. Seit 2009 wird bei uns Dinkel aus dem Naturpark Obersauer (Spelz vum Séi) und Ourdaller Buchweizen vermahlen und ergänzen somit unser Sortiment.

Mir muelen natierlech nëmmen dat Beseht fir Teeh

Machen Sie doch mal eine Pause und lassen Sie sich von unseren Kaffees verführen! Auserlesene Hochlandkaffees werden in unserer hauseigenen Kaffeerösterei veredelt. Das schonende Langzeitverfahren lässt der Kaffeebohne viel Zeit ihr Aroma voll zu entfalten. Transparenz und der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur sind auch hier von großer Bedeutung, deswegen werden hauptsächlich Kaffees aus fairem Handel und biologischem Anbau verarbeitet. Röstfrisch, als ganze Bohnen oder im gewünschten Mahlgrad können Sie unseren Kaffee in unserem Mühlenladen, der für sie Wochentags geöffnet ist, probieren, genießen und kaufen.

Aer Garantie fir gudd Miel, gudd Kaffi an e gudden Service



Moulin J.P. Dieschbourg

Lauterbourg-Halte – L-6562 Echternach
Tel.: 72 00 36 – Fax: 72 05 84
email: contact@moulin-dieschbourg.lu
www.moulin-dieschbourg.lu

Chocolaterie Pâtisserie Thinnès



Als Konditor Glacier Chocolatier und Bäckermeister steht der Chef des Hauses noch selber tagtäglich in den modernen Produktionsräumen in Echternach und zeichnet sich verantwortlich für sämtliche Gaumenfreuden der hauseigenen Produktion.

Seine traditionelle Arbeitsweise schließt dabei die Verwendung von Fertigprodukten oder gentechnisch manipulierten Lebensmitteln grundsätzlich aus. Andererseits besteht die Offenheit, dem Zeitgeist angepasste Köstlichkeiten zu kreieren.

So etwa die Spezialität des Hauses: die „Pavés d’Echternach“, Nougatpralinen mit zartem Schmelz, die anstatt mit Zucker mit der doppelten Menge an Honig hergestellt werden, was ihnen den außergewöhnlichen Geschmack verleiht.

Beim patentierten „produit artisanale“ arbeitet die Chocolaterie Thinnès mit einem luxemburgischen Imker aus der Region zusammen, der verschiedene Honigsorten für diese regionale Spezialität liefert und das Qualitätslabel der „Marque nationale“ trägt.

Die auserlesenen Mandeln, Pistazien und Nüsse von exzellenter Qualität werden ausschließlich von Hand ausgelesen und nur reine Couverture für die Herstellung dieser exquisiten Praline aus Echternach verwendet.

So verwundert es auch nicht, dass Claude Thinnès langjähriges Mitglied der Euro Toques, einer Vereinigung von Spitzenköchen in ganz Europa, ist.



Chocolaterie Pâtisserie Thinnès

28, rue du pont – L-6471 Echternach
Tel.: 72 00 39 – Fax: 72 73 09
email: patisserie-thinnes@gmx.net





...rund um die Obstregion Müllerthal

Bei einer Fahrt durch den Osten Luxemburgs können Sie (vor allem während der Blütezeit im Frühjahr) die Pracht traditioneller Hochstamm-Bongerten genießen, die hier das Landschaftsbild prägen. In allen Gemeinden der Region Müllerthal wachsen noch mehr als 50 Obstbäume pro km²; in Bech, Nomern, Rosport oder Reisdorf sogar noch über 250. Der Apfel ist mit über 50% des Bestandes die dominierende Frucht; Sorten wie Rambur oder Triumph sind optimal an die regionalen Standortbedingungen angepasst und bilden die beste Grundlage für qualitativ hochwertige Säfte & Destillate. Daneben findet man vor allem Zwetschgen (35%), Mirabellen, Kirschen, Walnüsse sowie die verschiedensten Birnenarten.

Die Obstbäume profitieren vom günstigen Klima des Müllerthals, mit geringem aber ausreichend Niederschlag (600-800 mm) und relativ milden Temperaturen. Apfelbäume bevorzugen einen warmen, tiefgründigen und nährstoffreichen Boden in sonniger Süd-Westlage, während Zwetschgen sich auch in etwas feuchteren Böden noch gut entwickeln.

Bis vor wenigen Jahrzehnten wurde das Obst noch in vielen Familien zu Marmelade verarbeitet, in Einweckgläsern eingekocht oder für den Winter in „Stiegen“ eingelagert. Das meiste Obst wurde zu Schnaps destilliert oder in Holzfässern zu saurem Viz vergoren. Dieser Viz konnte dank des Alko-



holgehaltenes einfach gelagert werden und war über Jahrhunderte eins der wichtigsten Getränke der Bevölkerung.

Veränderte Konsumgewohnheiten und Billigimporte von Plantagenobst aus aller Welt führten zum massiven Preisverfall des heimischen Obstes. So wurde die Bewirtschaftung der zahlreichen Hochstamm-Bongerten der Region Müllerthal für die Besitzer unattraktiv. Viele Bäume werden auch heute nicht mehr regelmäßig gepflegt oder ersetzt. Seit 1902 sank die Zahl der Hochstämme in Luxemburg von über 1 Mio. auf weniger als 200.000 Bäume.

Mit den Obstbongerten gehen auch alte Traditionen, über Generationen angesammeltes Wissen sowie die einzigartige genetische Vielfalt der alten Sorten verloren. Landschaften verlieren ihren ästhetischen Reiz und der Lebensraum der über 3.000 Tier- und Pflanzenarten unserer Bongerten ist bedroht. Die Streuobstwiesen bieten Platz und Nahrung für den Steinkauz, für Igel und Siebenschläfer oder für Schmetterlinge, Hummeln und Bienen.

Nicht zuletzt liefern die heimischen Bongerten uns allen frische und gesunde Nahrungsmittel.

Wussten Sie schon, dass

- Apfelsaft neben einer einzigartigen, breiten Vitaminvielfalt auch viele Mineralstoffe & Spurenelemente wie Eisen, Zink oder Magnesium enthält?
- 70% der Vitamine eines Apfels sich in der Schale oder unmittelbar darunter befinden?
- naturtrüber Apfelsaft aus ungespritztem Streuobst fünf mal so viele Antioxidantien enthält als Saft aus Konzentrat? Antioxidantien schützen die Blutgefäße, wirken entzündungshemmend und verhindern dass sich krebs-erregende Nitrosamine bilden.
- Walnüsse reich an lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren sind?
- Birnen dank ihres Phosphorgehaltes unsere Konzentrationsfähigkeit fördern?

*„An apple a day,
keeps the doctor away!“*

Damit die Streuobstwiesen in unserer Region weiterhin Bestand haben, wollen die Müllerthaler Obstverarbeiter Verwertungsmöglichkeiten für heimisches Obst schaffen, indem sie es zu hochwertigen, schmackhaften Produkten verarbeiten. Auf den nächsten Seiten bekommen Sie einen Einblick in ihr reichhaltiges Produktangebot.

Tun Sie sich selbst Gutes und leisten Sie so einen aktiven Beitrag zum Erhalt dieser einzigartigen Kulturlandschaft!



Äre Viz vun Ären Äppel

Die Gründung der Eppelpress beruhte ursprünglich auf einer Initiative der lokalen Feuerwehr, die jeden Herbst die Äpfel aus den Eppeldorfer Bongerten einsammelte, um daraus Apfelsaft für den alljährlichen „Dag vum Apel“ (3. Sonntag im Oktober) zu pressen. Mit der steigenden Nachfrage an regionalem Viz wurden allmählich die Kapazitätsgrenzen der arbeitsintensiven Herstellung von Apfelsaft in herkömmlichen Keltern erreicht. Auf der Suche nach einer Alternative wurden Obst verarbeitende Betriebe im Ausland und eine Fachmesse besucht, bis



sich eine Bandpresse als optimales Arbeitsgerät herausstellte.

Da die Umsetzung eines solchen Projektes auf Vereinsbasis nicht mehr möglich war, entschloss sich Jean-Paul Friederes aus Eppeldorf zur professionellen Herstellung von Apfelsaft als Segment seines landwirtschaftlichen Betriebs.

Seit Herbst 2008 bietet sich nun bei Eppelpress in Eppeldorf die Möglichkeit, Saft pressen zu lassen. Die Besonderheit daran ist, dass jeder den Apfelsaft erhält, der aus seinen eigenen Äpfeln gepresst wird, die Qualität des Obstes also die Qualität des Saftes bestimmt.

So soll ein deutlicher Anreiz geschaffen werden, regionales Obst wertzuschätzen, die Obstbaumbestände zu pflegen und das Obst selbst in kleineren Mengen sinnvoll zu verwerten.

Desweiteren werden bei der Eppelpress Viz und verschiedene Vizmischungen für den direkten Verkauf hergestellt.

„Wer das Wesen des Apfelbaums versteht, erntet Verführerisches.“

Demeter Landbau

EPPELPRESS



Die Entscheidung der professionellen Apfelsaftherstellung als fester Bestandteil des landwirtschaftlichen Unternehmens Friederes in Eppeldorf war gepaart mit der Überzeugung, dass regionale Erzeugnisse einen besonderen Stellenwert in unserer Ernährung sowie in unserem Denken verdient haben. Sei es aus gesundheitlichen oder umweltbezogenen Aspekten. Regionales Obst wird genutzt, um gesunde, wohlschmeckende und natürliche Lebensmittel herzustellen.

äre viz vun ären äppel

Einerseits kann man bei Eppelpress seinen eigenen Apfelsaft aus den selbst kultivierten Äpfeln pressen lassen. Dieser Service wird nach Terminvereinbarung angeboten ab einer Menge von +/- 200 kg Äpfel.

verkaaf vu viz an vizmeschungen

Andererseits stellt Eppelpress naturbelassenen Apfelsaft ohne jegliche Zusätze für den Verkauf her. Mit diesem Apfelsaft – bevorzugt aus regionalem Streuobst – entstehen auch die schmackhaften Apfelsaftmischungen:

Apfel-Möhre, Apfel-Holunderblüte, Apfel-Holunder, Apfel-Birne, Apfel-Kirsche, Apfel-Sanddorn.

Alle Apfel- und Apfelsmischsäfte werden in der praktischen und umweltfreundlichen Bag-in-Box angeboten. Natürlich in apfelgrüner Farbe!

Kennen Sie schon unseren leckeren hausgemachten Holunderblütensirup in der 0,5 Liter-Flasche. Verwenden Sie ihn zum Mischen mit Wasser, Sekt (!) oder als besondere Note in Ihren selbst gemachten Bowlen oder Desserts! Ebenso bekommen Sie bei uns den Vitamin-C reichen Holundersaft (mit und ohne Zucker), der seit jeher zur Stärkung des Immunsystems getrunken wird.

verkaaf vu gebees

Schon beim Frühstück regionales Obst genießen? Eppelpress stellt nach traditioneller Rezeptur mit rein natürlichen Zutaten verschiedene Sorten selbstgekochte Marmelade her.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Besuch nach Absprache bei Eppelpress in Eppeldorf!



jean-paul friederes
12a befoterstrooss
9365 eppelduerf
tel 691 83 61 85
friederes@eppelpress.lu
www.eppelpress.lu

Distillerie du Mullerthal

Distillerie du Mullerthal: 200 Jahre Familientradition in Waldbillig

Schon 1808 gründete die Familie Mathias Terrens-Kolkas eine Brennerei, die im Laufe der Zeit immer wieder vom Vater auf den Sohn überging.

Weit über hundert Obstbäume, die in den besten Erträgen stehen, liefern die Qualität und die Basis für Erlesenes und machen es dem nun schon seit einigen Jahrzehnten erfahrenen Brenner Eduard Lies-Weydert schwer, sich zur Ruhe zu setzen. Kunden, die ihn in seinem Probierstübchen besuchen,



können neben den bewährten Destillaten auch immer noch etwas Besonderes in den Regalen entdecken, unter anderem Liköre.

Die Palette der Erzeugnisse reicht von allen in Luxemburg typischen Destillaten bis zu Spezialitäten des wilden Holunders als „Ugemachter Hielenderdrepp“, „Hielenderlikör“ und „Hielenderbléielikör“, einem „Marc de la Moselle“ – den guten Geistern aus den Weinbergen – zum Weinhefeschnaps, der nach Frau Marie-Josée Lies-Weyderts Meinung nach einem fülligen Essen in keinem Haushalt fehlen dürfe.

Allein von Birnen finden einige Sorten den Weg in die Flasche, die sortenreine Spezialität ist neben Williams- und Napoleonsbirne die regionale Neelchesbirne, die hauptsächlich zwischen Mersch und Bitburg wächst. Insgesamt bricht Edouard Lies-Weydert mit seinem Angebot alle Rekorde: Auf seiner Angebotstafel neben seinem Probirtresen findet man 24 Erzeugnisse zur Verkostung, „aber das ist noch nicht alles, das Papier war nur zu klein“, meint der sympathische Mann mit Hut verschmitzt, dem man bereits beim ersten Besuch anmerkt, dass er mit Passion sein Handwerk betreibt und selbst einen der „guten Geister“ aus der Luxemburger Brennerzunft darstellt.



Distillerie du Mullerthal

Eduard Lies-Weydert
8a, rue de la Montagne
L-7681 Waldbillig
Tel.: 87 85 54

Château de Beaufort

Liköre vom Beeforter Schlass

Cassero wird seit über 80 Jahren, nach dem Originalrezept vom ehemaligen Schlossherrn Edmond Linckels, im Schloss Beaufort hergestellt. Auch wenn heutzutage die schwarzen Johannisbeeren nicht mehr auf den Feldern rund um das Schlossgut gepflückt werden, ist die Produktion des einzigen Luxemburger Schlosslikörs von der Aufbereitung und der Herstellung bis zur Verpackung nach wie vor liebevolle Handarbeit.

Familie Kuijpers-Fisch legt traditionsbewusst großen Wert auf die Natürlichkeit ihrer Produkte, ohne chemische Zusätze und die als die Luxemburger Spezialität aus dem Müllerthal weithin bekannt sind. Entdecken Sie im Pavillon der Burg neben dem bekannten Cassero auch die weiteren Fruchtliköre dieser großen Traditionsmarke hergestellt im Schlosskeller des Renaissanceschlusses.

Der Likör begann seine Geschichte als Heilmittel bereits im 14. Jahrhundert. Lange Zeit blieben Liköre die Domäne der Apotheken, Schlösser und Klöster mit ihren Kräutergärten. Bekannt auch die Hymne an den Likör von Ibn AlQattâ mit der Musik von Etta Scollo: „Aiuta il liquore e ti dà gioia“ ~ „Der Likör hilft und schenkt dir Freude“.



Château de Beaufort

Fam. Kuijpers-Fisch – L-6313 Beaufort
Tel.: 83 67 56 – Gsm: 621 27 95 06
email: kuijpers@pt.lu

Georges Schiltz



Schon seit Generationen verarbeitet die Familie Schiltz in ihrer Brennerei das Obst aus der Region zu edlen Schnäpsen. Hochwertiges Obst ist die wichtigste Voraussetzung um später gute Produkte anbieten zu können.

Die Kriterien der „Initiativ Bongert“ passen zur Philosophie des Betriebes:

- das Obst stammt aus Streuobstwiesen der Region,
- in den Bongerten werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt,
- alte Bäume werden gepflegt und junge gepflanzt.

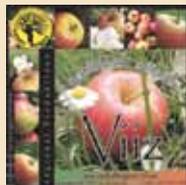
Die reifen Äpfel, Zwetschgen oder Mirabelen werden mit Hilfe der ganzen Familie von

Hand geerntet, um nur die besten Früchte für die Weiterverarbeitung zu gewinnen. Das geerntete Obst wird anschließend eingemischt und nach 3-5 Wochen in einem Kupferkessel schonend destilliert. Das traditionelle Verfahren in zwei Brenngängen ist zwar mit wesentlich höherem Arbeitsaufwand verbunden, doch so lässt sich der natürliche Geschmack der Frucht am besten bewahren.

Ein besonders erlesener Schnaps wird aus den regionaltypischen Neelchesbirnen gebrannt; der Honig für die recht milde „Hunnegdröpp“ stammt von Imkern aus den Nachbardörfern und der Holunder für den Likör kommt von den eigenen Bäumen.

Feiern Sie eine Taufe, eine Hochzeit oder suchen ein individuelles & originelles Geschenk? Die kleine Brennerei aus Rosport füllt Ihnen den Schnaps oder Likör in die vielfältigsten Flaschen aller Größen, Formen und Farben; auf Wunsch sogar mit Ihrem Foto auf dem Etikett.

Der mit dem Label der „Initiativ Bongert“ prämierte Apfelsaft kann auf Bestellung geliefert oder wie alle Produkte jederzeit auf dem Hof verkostigt und abgeholt werden.



Georges Schiltz

8, rue Henri Tudor – L-6582 Rosport
Gsm: 691 74 25 70
email: schiltz.georges@yahoo.de



Wissenswertes...



...über die Initiative der Müllerthaler Holunderbauern

Im Müllerthal haben sich 2005 im Rahmen einer Initiative von LEADER Camille Weis und Roger Wirtz aus Angelsberg, Georges Sins aus Heffingen und Georges Schiltz aus Rosport zusammen gefunden, um die lange Tradition des Holunderanbaus wieder aufzugreifen.

Holundersträucher gehörten früher selbstverständlich zum Erscheinungsbild rund um die Dörfer. Man glaubte, Frau Holle wohne in ihnen und schütze die Menschen vor Krankheit und Hexenzauber. Schon im antiken Griechenland wurde die heilende Wirkung des Holunders entdeckt. Die glänzend schwarz-violetten Beeren enthalten viel Vitamin C und bioaktive Substanzen wie das Sambucyanin. Dieser Stoff färbt nicht nur bei

der Ernte die Kleider der Holunderbauern rot, sondern fördert die Gesundheit und stärkt das Immunsystem.

Im Frühjahr verströmen die weißen Schirmrispen aus ihren vielen Einzelblüten ihren frischen, fruchtigen unverwechselbaren Duft. Zur Erntezeit Ende August integrieren einige Restaurants die schmackhaften Früchte als saisonale Spezialitäten in ihre Menüs.

Neben der Palette der reinen Holunderprodukte sind durch die Zusammenarbeit der Produzenten in der Region Müllerthal auch neue Kreationen entstanden: die Berdorfer Käseerei entwickelte einen Holunderjoghurt, die Eppelpress eine Apfel- Holundersaft- Mischung und aus dem Kulturhaff Millermolter stammt ein vorzüglicher Holunderessig. Dazu kommen selbst hergestellte Marmeladen, Sirup, Edelbrände und Liköre aus Holunderblüten oder -beeren.

Genießen Sie die breite Vielfalt der Holundererzeugnisse und erfreuen Sie sich das ganze Jahr über an den zahlreichen Produkten der Holunderbauern aus der Region Müllerthal!



Angsber Brennerei



Erzeugnissen einzubeziehen: die gemeinsame Ernte in der Gruppe, der Spaß am ersten gepressten Saft, die Verwertung des Obstes, um das sich viele gar nicht mehr kümmern und die Erkenntnis, dass von Generation zu Generation Erfahrungen weitergegeben werden, die Landschaft so zu erhalten, dass sie uns heimisch ist.

Wenn dann noch die Palette vom Holunder und Holunderblütenlikör, Schnaps und Sirup zu weiteren zehn Brennereierzeugnissen reicht, versteht man, warum es nicht immer leicht ist, ein Hobby zu betreiben, das richtig Arbeit macht.

„Bisher ging´s gut“, meinen die Beiden. Und das Geschäft? „Die Raritäten verschenken wir immer noch an Freunde!“

Besuche von Brennerei und Probierstube sind möglich, vorher aber bitte anmelden.



Angsber Brennerei - mit Spaß dabei

Wer sich mit Camille Weis und Roger Wirtz in ihrer gemütlichen Probierstube einmal unterhalten hat, dem wird schnell klar, dass für sie das Herstellen von Bränden und Likören sehr viel mit Spaß und weniger mit Erwerbsarbeit zu tun hat. Und dass dennoch (oder gerade deswegen?) die Qualität ihrer Erzeugnisse so überzeugend ist.

Aber es gibt noch ein zweites eher überraschendes Motiv für ihr Engagement, nämlich junge Leute in die Arbeit mit den natürlichen

Angsber Brennerei

Géie Wee – L-7410 Angelsbiereg
Gsm: 621 13 16 10 – email: trirrog@pt.lu

Georges Sins

Georges Sins aus Heffingen hat sich bei der Haltung seiner 200 Charolais und Blonde d' Aquitaine Kühe und Rinder auf die Produktion von baby beef spezialisiert. Meist kommen seine Kunden auf den Hof, so kennt man sich und hat auch das Vertrauen, gutes Fleisch zu erwerben. Georges findet die Direktvermarktung aber nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen gut, es bringt auch Abwechslung ins bäuerliche Leben. Das war auch ein Grund, sich mit drei anderen Landwirten an der Holunder Initiative von LEADER zu beteiligen und heute stehen 150 kräftige Hochstämme auf der Flur „Am Gründchen“.

Um gute Qualität bei der Beere und optimalen Ertrag zu erreichen, ist die Pflege des Bestandes und ein fachmännischer Schnitt wichtig. Wenn dann das Wetter noch mitspielt, verströmen im Mai die Schirmrispen des Schwarzen Holunders ihren unverwechselbaren Duft.

Nachdem in Heffingen die Ernte von Jahr zu Jahr zunahm, entschloss sich Georges Sins neben anderen Produkten einen Teil des Holunders zu einer köstlichen hausgemachten Marmelade zu verarbeiten. Seine Mutter Marechen Sins-Leyder steuert dazu ihre langjährige Erfahrung bei und das Ergebnis

ist mehr als überzeugend: diese Holundermarmelade hat hervorragende Qualitäten, ist fruchtig im Geschmack und eignet sich vorzüglich für einen leckeren Brotaufstrich à la Marechen...

Die Marmelade kann man direkt nach telefonischer Vereinbarung ab Hof erhalten.

„Holunder ist die beliebteste Heilpflanze der Volksmedizin“

Angela Martens, Autorin von „Natürlich gesund mit Holunder“



Georges Sins

1, Waanergass – L-7651 Heffingen
Tel.: 83 71 62 – Gsm: 621 23 36 13



© Claudine Felten

...zu Honig und Bienenwachs

Die Geschichte der Imkerei ist eng mit der Geschichte der Menschheit verbunden. Seit Jahrtausenden werden Bienen wegen ihrer Produkte wie Wachs und Honig vom Menschen genutzt und gehalten. Schon in der Steinzeit wurde der Honig als Nahrungsmittel geschätzt. Die Heilkräfte des Honigs kannten lange vor unserer Zeitrechnung auch die Sumerer, Babylonier, Ägypter und Chinesen. Bei den Ägyptern wurde die Biene so hoch geschätzt, dass in der Schrift als Zeichen für König die Biene verwendet wurde. Bereits die Ägypter wussten, dass Honig äußerlich angewendet eine antibakterielle und desinfizierende Wirkung entfaltet. Zudem war Honig bis zum Mittelalter das einzige Süßungsmittel.

Honig entsteht dadurch, dass die Bienen den Nektar und Honigtau durch Enzyme umwandeln und entwässern. Um 1 Kilo Honig zu erzeugen, müssen Bienen etwa 6 Millionen Einzelklebblüten oder 1,6 Millionen Akazienblüten anfliegen.

Neben dem gesundheitlichen Wert für den Menschen kommt den Bienen ein maßgeblicher Anteil an der Erhaltung der Artenvielfalt zu. Sie machen unsere Landschaft bunter und durch den Genuss einer vielfältigen Wildblumenwiese verbessert sich die Qualität von Milch und Fleisch erheblich.

Obwohl Honigbienen auch heute noch Wildtiere sind und eine Betreuung durch den Menschen eigentlich nicht brauchen, hat sich das Halten von Bienenvölkern an besonders geeigneten Standorten als sehr nützlich erwiesen. Geschmacklich eröffnet dies den Imkern und den Konsumenten eine ganze Palette von Aromen und Geschmacksnuancen und sichert nebenbei die kostenlose Pflege unserer Kulturlandschaft.

Wachs

Bienenwachs ist ab 32° C sehr gut formbar, leicht entzündbar und verbrennt ohne zu rauchen mit einem angenehmen Geruch. Die Herstellung von Bienenwachskerzen stellt daher für Imker immer schon eine besondere Herausforderung und kunsthandwerkliche Betätigung dar. Das Wachs lässt sich auch sehr gut mit weichen Substanzen mischen. Dank dieser Eigenschaft ist es Grundlage vieler Cremes, Lotionen und Salben.

Renske Kolber-Helmrath

Warum ich Bienen halte

„Seit vielen Jahren gehe ich diesem schönen und interessanten Hobby nach und lerne täglich immer noch dazu. Ich fühle mich seitdem der Natur noch stärker verbunden und schaue viele Dinge dort mit ganz neuen Augen an. Plötzlich will ich wissen, ob die Kätzchen schon blühen oder die Weiden, die die ersten Pollenspender für unsere Bienen sind. Früher ist es mir nie aufgefallen, dass es im Wald auch blüht! Heute kaufe ich nur noch Pflanzen mit ungefüllten Blüten für meinen Garten, denn nur sie bieten den für die Bienen lebensnotwendigen Pollen. Umweltschutz macht plötzlich Sinn...“

Eine zweite große Leidenschaft ist das Kerzenziehen und -gießen. Durch die Bienenhaltung fällt auch immer Wachs ab und es gibt in der wohlverdienten Winterpause meiner Bienen nichts schöneres, wenn es draußen langsam kalt und dunkel wird, als den Duft von Bienenwachs, der beim Schmelzen und Gießen durchs Haus weht.

Welche von meinen 45 Formen nehme ich dieses Jahr als erste? Die Kinder kommen von der Schule und rufen schon unten an der Treppe „Mama macht wieder Kerzen“.

Wer sich einmal mit Renske Kolber-Helmrath etwas länger unterhalten hat, merkt, sie ist Imkerin mit Herz und Seele! Neben einigen anderen Imkern befasst sie sich in den letzten Jahren mit der ökologischen Imkerei, dazu gehört, dass die Varroamilbe (Bienenzecke) nur mit organischen Säuren bekämpft wird, die auch von Natur aus im Honig vorkommen. Die Bienenvölker erhalten Gelegenheit zum Naturwabenbau und natürlichem Schwarmtrieb.

Naturbelassener Honig wird, wie es in Luxemburg üblich ist, ohne Wärmebehandlung geschleudert, gerührt und direkt in Gläser abgefüllt.

Eine Kostprobe sollten Sie sich nicht entgehen lassen!



Renske Kolber-Helmrath Beienziichterin

8, rue du Beringerberg
L-7410 Angelsberg
Tel.: 32 75 78
email: renske.kolber@pt.lu

Wissenswertes...



...zu Fleisch- und Molkereiprodukten

Neben der bekannten Wald- und Felsenlandschaft mit engen Tälern und sprudelnden Bachläufen kennt die Region Müllerthal noch den Landschaftstyp der fruchtbaren Hochebenen mit Wiesen und Weideland, Äckern und Getreideanbau. Dies sind die Standorte der Landwirtschaft, oft Einzelhöfe abseits der Dörfer, aber auch kleinbäuerliche Betriebe im Ort mit hoher Spezialisierung.

Die Veränderungen der europäischen Rahmenbedingungen haben auch die Luxemburger Landwirtschaft stark geprägt und viele Bauern zum Nach- und Umdenken veranlasst. Mit reiner Milchwirtschaft ist heute eine landwirtschaftliche Existenz kaum mehr zukunftsfähig, der Ausweg liegt daher für viele in der Veredelung ihrer Produkte und einem breiten Sortiment als Grundlage für eine

Direktvermarktung an einen festen Kundentamm.

Kurze Wege – langer Genuss: Nachhaltiges mit Qualität von der Weide in den Einkaufskorb.

Unterstützt wird diese Tendenz durch die Turbulenzen und Skandale, die die Verbraucher im anonymen Geschäft mit Fleisch und Wurstwaren immer mehr aufschreckt. Der Ausweg eines stärker regional orientierten Einkaufsverhaltens, bei dem sich Produzent und Abnehmer kennen, gewinnt immer mehr an Bedeutung.

Zumal kurze Transportwege Energie sparen und der Qualität der Produkte zugute kommen.

Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?

Einige dieser regionalen Einkaufswege führen auch zu den Weiden mit Mutterkühen und Milchziegen in Stegen und Berdorf, zu den Herden der Texel- und Merinoschafe in Medernach und in die wald- und wildreichen Gegenden um Echternach, wo Wildbret selbstverständlich zum Angebot einer ambitionierten Metzgerei gehört.

Mit ihrer Milchwirtschaft aus Tradition haben die „Berdorfer“ seit 1985 mit ihrer Käserei der ganzen Region ein wahres „Exportprodukt“ hinzugefügt. Viele kennen den Ort wohl eher vom Namen des Käses. Und weitere Produkte runden das Angebot aus der Region für die Region ab: Frischkäse und Joghurt mit Früchten – natürlich auch mit Holunder der „Qualität aus dem Müllerthal“.

Seit 2006 stellt der Baltes-Hof aus 100% pasteurisierter Ziegenmilch ein Käse-Sortiment her, das zusätzlich noch das Label der Vereinigung für biologischen Landbau trägt: fünf Frischkäsesorten, vier Weichkäsearten sowie sechs verschiedene Schnittkäse.

Hauptbetriebszweig ist immer noch die Mutterkuhhaltung mit 70 Mutterkühen der Rasse „Limousin“, eine kontrollierte artgerechte Tierhaltung gibt dem Abnehmer zusätzliche Sicherheit bei seiner Kaufentscheidung.

So leistet auch die Region Müllerthal neben der Teilnahme am Biodiversitäts-Programm der Ganzjahresbeweidung einen qualifizierten Beitrag zur Förderung der Umweltverbände nach einer nachhaltigen landwirtschaftlichen Entwicklung in Luxemburg.



Lebensmittel verantwortlich herstellen ist mehr als ein Job.

Ganz in der Nähe weiden auch die Texel- und Merinoschafe von Roger Baulesch bei Medernach. Neben der Zucht steht für den passionierten Nebenerwerbslandwirt die Vermarktung von Lammfleisch und Würsten ab für die Kunden an. Neben seinem Betrieb ist er aber auch noch als Präsident für die Interessen des Dachverbandes der Luxemburger Schaf- und Ziegenzuchtverbände aktiv.

Als Carlo Wietor aus Beaufort vor 10 Jahren anfang Fleisch- und Wurstwaren herzustellen und im Großhandel zu vertreiben, lag sein Anteil an regionalen Produkten gerade einmal bei 10%, der Rest wurde importiert. Heute hat sich das Verhältnis umgekehrt: 90% der Erzeugnisse kommen aus der Region, seine „Laange Mëllerdaller“ wurden bereits nach kurzer Zeit eine regionaltypische Spezialität, in seinem Regionalladen in Echternach vertreibt er neben Wurstwaren ein breites regionales Sortiment.

Hobby und Beruf verbindet auch Fränk Osweiler mit seiner regional orientierten Metzgerei mit angeschlossenem Party Service in Echternach und seinem Engagement für die Jagd. Jahreszeitlich wechselnde Erzeugnisse passend zu regionalen Rezepten belegen: **Diese Region hat ihren eigenen Geschmack.** Wir laden Sie ein – gehen Sie mit dem „Einkaufskorb“ auf kulinarische Spurensuche!

Haff Schmalen-Brouwer



Innovationsfreudig wie René Schmalen nun einmal ist, gibt es jetzt auch Frischkäse und leckeren Joghurt mit Früchten, natürlich auch aus der Holunderernte der Bauern der Arbeitsgruppe „Qualität aus dem Müllerthal“.

Neben ihm sind seine Ehefrau Siely, Töchter und Söhne und drei weitere Angestellte in Berdorf und dem nahe gelegenen Hammhaff beschäftigt. Ziel von Till, dem Chef der Käseerei – des „Allerheiligsten“ – ist es, so zu wirtschaften, dass es den hohen handwerklichen Ansprüchen genügt. So ist es auch kein Wunder, dass „Berdorfer“ für viele eines der bekanntesten Regionalprodukte ist und weit über die Region Anklang findet.

*„Berdorf ist da,
wo der Käse herkommt.“*

Im Hofladen können Sie selbst probieren, was Ihnen am besten schmeckt. Auch Hofbesuche oder Hofführungen kann man vereinbaren oder eine Ferienwohnung für stadtmüde Geister mieten: kleiner Ziergarten, Streichelziegen, ländliche Abgeschiedenheit und weite Blicke übers Land inklusive...

In Berdorf wurde vor 25 Jahren die Idee geboren, selbst Käse herzustellen. Seit 2005 liefern neben den Kühen auch Ziegen Milch für die mittlerweile ansehnlich ausgeweitete Palette unterschiedlicher Käsespezialitäten der Familie Schmalen-Brouwer.

Vom Klassiker Berdorfer Kéis als Traditionskäse aus hochwertiger Vollmilch, jung, mittel, alt, mit und ohne Kräuter, dem „Roude Bouf“ mit seiner besonderen Frische, bis zum Geesse Kéis und seinem charakteristischen Aroma oder dem Weinkäse, einer Kooperation mit Winzern aus dem Miselerland – alles Käse „made in Luxembourg“ – natürlich ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Einfach Berdorfer.



Haff Schmalen-Brouwer

Schmalen René a Siely – 2, rue de Consdorf – L-6551 Berdorf
Tel.: 79 03 78 – Fax: 79 93 54 – email: mail@berdorfer.lu

www.berdorfer.lu

Öffnungszeiten Hofladen: Mo, Mi, Fr, Sa 8.30 - 12 Uhr & 13 - 17 Uhr

Bio-Haff Daniel Baltes



sunden und hochwertigen Produkten. Seit 2006 wird die Milch ihrer Ziegen in der eigenen Hofkäseerei handwerklich zu mehreren leckeren Käsesorten verarbeitet. Das Sortiment umfasst mehrere cremige Frischkäse von süß bis pikant, feine Weichkäsearten sowie Schnittkäsesorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Zur Kontrolle der Qualität der Herstellung und Endprodukte haben sich Daniel und Myriam Baltes-Alt dazu entschieden, neben den staatlichen Pflichtkontrollen weitere Eigenkontrollen durchzuführen. Dies garantiert ihnen eine noch engmaschigere Qualitätskontrolle.

Am Rande der Region liegt der Hof, der seit 2001 nach Bio-Label Kriterien bewirtschaftet wird. In großräumigen Stallungen und weitflächigen Weiden leben Milchziegen, Mutterkühe, Islandpferde, Esel und Hühner.

Die Tiere erhalten ausschließlich biologisches Futter, haben im Stall reichlich Platz und soviel wie möglich Bewegung an der frischen Luft. Ebenso wichtig erachtet Familie Baltes den artgerechten und respektvollen Umgang mit ihren Vierbeinern. Futter, Haltungsbedingungen und Gesundheitszustand der Tiere werden regelmäßig überprüft.

Erklärtes Ziel des Baltes-Hofes ist die Herstellung von biologischen, natürlichen, ge-

Die Käse kann man direkt ab Hof oder in verschiedenen Läden der Region erhalten. Die Liste der Geschäfte finden sie auf der informativen Website des Betriebs: www.biobaltes.lu.

Ferien auf dem Biohof

Zum Ausspannen oder aktiven Landleben wie Wandern, Radfahren oder Reiten in der Umgebung des Hofes bietet sich im Untergeschoss des Holzhauses eine kinderfreundlich ausgestattete Ferienwohnung für zwei Erwachsene und Kinder an.



Bio-Haff Daniel Baltes

Baltes-Alt Myriam an Daniel – Um Suelwel – L-9186 Stegen
Tel. Käseerei: 26 80 37 22 – Tel. privat: 80 37 70 – Fax: 80 74 62
Gsm: 621 19 96 97 – email: mimidan@pt.lu
www.biobaltes.lu

Roger Baulesch



nem Betrieb nicht nur garantiert, sondern selbstverständlich.

Die etwa 50 Mutterschafe mitsamt Nachwuchs, erhalten größtenteils betriebseigenes Futter. Geschlachtet wird auf Bestellung und vermarktet wird direkt vom Hof. Produkte: Schafffleisch, Schafsalami, Rohesser...

Die vielen Stammkunden schwärmen genauso wie die neuen Freunde des Hauses von dem zarten Lammfleisch. Zusätzlich zieht Roger Baulesch nebenerwerblich auch noch Hähnchen und Puten auf, dies jedoch immer nur auf Vorbestellung.



Wer größten Wert auf hochwertige Zutaten legt, ist hier richtig.

*Denn das Motto lautet:
„Kurze Wege, langer Genuss!“*

Roger Baulesch bietet in seinem Betrieb Fleisch von natürlich gehaltenen Schafen zum Verkauf an. Als Mitglied des Luxemburger Schafzuchtverbandes Flock-Book züchtet er seit vielen Jahren sowohl Texel- als auch Merinoschafe. Eine natürliche Aufzucht von Geburt an bis zur Schlachtung ist in sei-



Roger Baulesch - Kass

6, Waanergass – L-7664 Medernach
Tel.: 87 90 07 – Gsm: 691 30 33 54
email: roger_baulesch@yahoo.de

Boucherie-Charcuterie Osweiler



Für Fränk Osweiler stand die Übernahme der Metzgerei von seinem Vater 1997 nie in Frage. Schon früh hatte er sich für diesen Beruf entschieden und später in der Metzgerei mit seiner Passion ein Markenzeichen geschaffen, das ihn auch regional bekannt machte: heimisches Wild für eine regional betonte Küche.

Als Jäger sitzt er in der Region Müllerthal mitten in einer der wildreichsten Gegenden und die Vielfalt des Wildes spiegelt sich daher auch in seinem Angebot wider: Frisches Fleisch von Reh, Hirsch und Wildschwein, Salami, Mettwurst, Schinken, Paté und Sülze. Aber auch mit bereits fertig zubereiteten Wildspezialitäten kommt er dem verwöhnten Gaumen mit wenig Zeit für lange Zubereitungen entgegen. „Kurze Wege - gute Qualität, Wild vom Wald vor der Tür auf den Teller der Kunden und ideenreich zubereitet“ das ist sein Motto und das kommt auch gut an.

Zusätzlich sind es aber auch die Qualitätsnachweise und Kontrollen der hygienischen Standards, die das fettarme und bekömmliche Wildfleisch für den Konsumenten zu einem sicheren Lebensmittel mit Herkunftsnachweis machen.

Im Sommer bietet die Metzgerei Osweiler erstmals auch Grillprodukte in seinem Sortiment an. Wild ist zwar sein besonderes Markenzeichen, daneben führt er jedoch auch das klassische Angebot in guter Qualität in seiner Auslage. Immer wieder beliebt ist auch seine Quiche, die es auch in einer vegetarischen Variante gibt, der es geschmacklich an nichts mangelt.

Und wenn Sie zu Hause feiern: der Party-Service bietet etwas für alle Geschmäcker, frisch und lecker – von rustikal bis kulinarisch.



Boucherie-Charcuterie Osweiler

20, rue Hoveleck – L-6447 Echternach
Tel.: 72 02 13 – Fax: 72 68 61
email: osweiler@pt.lu
www.boucherie.lu

Metzgerei-Regionalläden Wietor

Seit 1979 gibt es schon die Metzgerei Wietor und seit Beginn ist sie immer ihrer Philosophie treu geblieben: „Service, Qualität und Transparenz“.

Ein Anliegen von Carlo Wietor ist es, hauptsächlich Produkte aus der Region auch in der Region abzusetzen, um so Transport, Qualität und Verbreitung Luxemburger Markenwaren zu optimieren. Seine innovativen Kreationen wie die „Laange Mëllerdaller“, die in fruchtbarem Teamwork mit David Albert entstanden, sind als Grillwurst mit Berdorfer Käse „Roude Bouf“ und Speck umwickelt schnell zum Gourmet-Grill-Hit der regionalen Grillsaison aufgestiegen.



Vom beliebten Lieferservice individuell zusammengestellter Fleisch- und Wurstpakete für Großkunden können jetzt auch private Haushalte profitieren und nach telefonischer Beratung ihre Bestellung bis zur Haustür geliefert bekommen: Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Wild und natürlich Wurstspezialitäten sowie Räucherwaren aus eigener Herstellung (www.fleeschkescht.lu).

Nicht zu vergessen: das Zerlegen und Portionieren von Angus-Fleisch von Rindern aus dem Müllerthal, ein Modellprojekt des Luxemburger Naturschutzes mit Landwirten der Region. Dazu passt auch eine eigene „Biofleisch-Linie“, die das Wietor Spezialitäten-Segment ergänzt.

Am jüngsten Spross erfreuen sich auch die Produzenten in dieser Broschüre: die Regionalläden mit Metzgerei in Beaufort und ab Herbst 2010 auch im Zentrum von Echternach. Sie sind richtige Schaufenster der Produkte nach der Philosophie „Aus der Region, fir d’Regioun“.

Vertreten sind dort natürlich auch die Produkte dieses „Einkaufskorbs“.



Regionalläden:
Grand-Rue
Beaufort



Rue de la Gare
Echternach



Wissenswertes...



...zu regionalen Produkten im Gastgewerbe und Tourismus

Im Tourismus erfahren regionale Produkte bei einer zunehmenden Zahl von Gästen eine besonders hohe Wertschätzung. Zusammen mit einer ausgeprägten regional orientierten Küche erleben Besucher die Besonderheiten einer Landschaft und ihrer Erzeugnisse auf höchst angenehme Weise und verbinden Wissenswertes über Land und Leute mit Essen und Trinken, Tradition und zeitgemäßer Küchenraffinesse.

Einer, der diese Botschaft schon lange erfolgreich vertritt, ist David Albert vom Hotel Restaurant L’Ernz Noire in Grundhof. Hier verbinden sich Tradition mit hohem handwerklichen Können und einem Auge für die regionalen Besonderheiten: die Verwendung heimischer Pilze und Wildkräuter, das eigene Räuchern von Fleisch und Fisch und Rezepturen, die der Großmutter, den Jahreszeiten und einem untrüglichen sensorischen Gespür zu verdanken sind. Aber auch andere handeln mehr und mehr

nach der Devise „Regionale Produkte und Regionalküche gehören zusammen“. Im Kulturhaff Millermoler liegt alles in einer Hand: zum Teil eigene Produktion, der Verkauf der regionalen Produktpalette im Laden, eine regional orientierte Küche für Radfahrer, Besucher von Kultur- und Kursangeboten und Übernachtungsgäste des Hauses direkt am nationalen Radweg PC 02.

Der Tourismusverband „Region Müllerthal – Kleine Luxemburger Schweiz“ will es Ihnen mit diesem „Einkaufskorb“ als „Pfadfinder der regionalen Produkte“ leichter machen, sich zu orientieren. Und auch Gäste zum Besuch der „Orte des Geschehens“ anregen, wo die Erzeugnisse entstehen, das geschmackliche Erlebnis seinen Anfang hat: auf den Feldern, den Bongerten und den Weiden von Schaf, Rind und Ziege getreu dem Motto des italienischen Slow Food Kochs Federico Valicenti:

„Entdecke die Landschaft mit der Gabel“

Manche regionale Produzenten oder Kulturinitiativen bieten heute schon Besichtigungs- und Freizeit-Programme auf Höfen und Mühlen an. So zum Beispiel die Mühle Dieschbourg in Echternach Lauterborn, die Heringer Millen im Müllerthal, die Bongerten & Distillerie Schiltz in Rosport und der Kulturhaff Millermoler.

Wenden Sie sich bitte direkt an die Kolleginnen und Kollegen, deren Daten finden Sie auf den entsprechenden Seiten dieser Broschüre.

Metzgerei Wietor

19 A Route de Haller – L-6312 Beaufort
Tel.: 83 64 85-1 – Fax: 86 90 87
email: wietor@internet.lu
www.wietor.lu – www.fleeschkescht.lu

Hotel-Restaurant L'Ernz Noire



Lange bevor regionale Küche in Mode kam verstand es die Küche des L'Ernz Noire regionale Produkte in einer Mischung aus Kreativität und Tradition zu einem Markenzeichen zu entwickeln. Die Ausgangsbasis der regionalen Produktpalette ist für den Herrn über Haus und Küche ein gut bekanntes Terrain, er pflegt intensiv die Kontakte mit den Produzenten und manche Kreationen, die heute als Müllerthaler Spezialitäten gelten, wurden durch seine Inspirationen angestoßen. Partnerschaften zum gegenseitigen Vorteil, die die Gäste wert schätzen und dadurch auch die Experimentierfreudigkeit anregen.

Alles, was in der Umgebung gedeiht und wächst - in der Küche von David Albert findet es Verwendung: Pilze und Wild, Fisch und Kräuter. Hauseigene Liköre, Selbstgeräuchertes und Einge- kochtes bereichern den Reigen der Genüsse.



Und natürlich darf auch die „Trilogie“ vom Angus nicht fehlen. Dieses Rindfleisch bezieht er aus einem gemeinsamen Projekt von Landwirten und Naturverwaltung, die durch nachhaltige Ganzjahresbeweidung praktischen Naturschutz mit der Erzeugung von hochwertiger Fleischqualität verbinden. Bedingung: man nimmt gleich eine Hälfte oder ein ganzes Tier. Was für manche Küche fast eine Überforderung ist, stellt sich für Albert als Herausforderung, alle Fleischpartien so zu verwenden, dass sie im Gericht den optimalen Einsatz finden.

Diese Qualitäten sind neben seinen herbstlichen Pilzwanderungen, Kochkursen und nicht zuletzt seiner herzlichen und humorvollen Art der Grund, weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt zu sein.



Hotel-Restaurant L'Ernz Noire

ALBERT David
2, rte de Beaufort – L-6360 Grundhof
Tel.: 83 60 40 – email: lernznoire@pt.lu
www.lernznoire.lu



Heringer Millen



Mühlenatmosphäre im Müllerthal

Die renovierte Mühle „Heringer Millen“ im Ort Müllerthal wurde im Frühjahr 2009 eröffnet und hat sich bereits zum beliebten Ausflugsziel direkt am Müllerthal Trail entwickelt. Eine große Auswahl der regionalen Produkte steht hier zum Verkauf bereit und die Küche in der direkt an die Mühle angrenzenden Brasserie verarbeitet vorwiegend regionale Produkte.

In der Heringer Millen können sich Besucher zudem ausführlich über das touristische Angebot der Region Müllerthal – Kleine Luxemburger Schweiz informieren.

Das Infozentrum beherbergt zudem das Best of Wandern-Testcenter (kostenloser Verleih von Wanderausrüstung).

Die Heringer Millen ist gleichzeitig ein kleines Mühlenmuseum, in dem es interessante Informationen über das frühere Mühlenhandwerk gibt. Alte Mühlengeräte wie Mühlensrad, Mühlenssteine und Bütte gehören zu den Ausstellungsstücken. Im Keller hat man durch eine Glaswand einen ganz besonderen Blick auf das große Mühlensrad. Im oberen Teil des Gebäudes steht ein geräumiger Seminar- und Veranstaltungsraum zur Verfügung. Backkurse für Kinder und Erwachsene finden in der Backstube statt, in der sich der alte Holzofen befindet, der auch heute noch zum Backen von Brot und anderen Köstlichkeiten genutzt wird.

Die Türen der renovierten Mühle stehen den Besuchern von Ostern bis Ende Oktober offen.



Heringer Millen

1, rue des Moulins – L-6245 Müllerthal
Tel.: 87 89 88



Kulturhaff Millermoler



*„Regional ass gesond, ökologesch.
Et wëll konsuméiert a gelieft ginn.“*

In dem kleinen beschaulichen Dorf Hinkel mit seinen etwa 75 Einwohnern liegt der Kulturhof Millermoler und dort erwartet den Besucher so manche Überraschung. Kunst, Genuss und Ruhe liegen hier beieinander und schon so mancher Gast hat sich, verzaubert vom Charme der Umgebung (Girsterklaus) nur sehr ungern verabschiedet.

Die Betreiber des Kulturhofes, Familie Schiltz, legen viel Wert auf Freundlichkeit und Information. In ihrem kleinen Hofladen können Sie die regionalen sowie biologischen Produkte kennen lernen und kaufen und oft gibt es eine lustige Anekdote noch hinzu.

Hier können auch der gute Holunder- und Brombeeressig gekauft werden, der jedem Salat seinen unvergleichlichen Geschmack gibt und der in Hinkel selbst produziert wird. In der Küche des Kulturhofes werden Produkte aus der Region und Luxemburg verarbeitet sowie Produkte aus dem biologischen Anbau. Wer sich dazu entschließt einige Tage in Hinkel zu verbleiben und die Ruhe zu genießen, der wird morgens mit einem BIOfrühstück verwöhnt.

Wechselnde Ausstellungen, Seminare und kulturelle Veranstaltungen sowie eine kleine Hausbibliothek runden das Angebot ab.



Kulturhaff Millermoler

13, rue Girsterklaus – L-6560 Hinkel
Tel.: 53 27 73 – Fax: 26 74 30 78
email: isip@pt.lu
www.kumimo.lu

Die Präsentkörbe

Der Präsentkorb mit unseren regionalen Produkten aus dem Müllerthal ist zu allen privaten und festlichen Anlässen und besonders zu Weihnachten eine schöne Geschenkidee.

Regionale Produkte sind aber nicht nur ein originelles Geschenk, sie sind auch Zeugnis der Verbundenheit mit der Region. Außerdem verschenken Sie hier ein Produkt von hoher Qualität und der genauen Kenntnis, wo und von wem dieses Erzeugnis hergestellt wurde.



Sie kennen den Beschenkten und haben daher eine genaue Vorstellung seiner Vorlieben? Prima!

Wir füllen Ihren Präsentkorb nach Ihren Angaben und Preisvorstellungen und beraten Sie gerne dabei.

Der überraschende Genuss kann jeden treffen ...

Gerade für private oder geschäftliche Freunde außerhalb der Region stellen unsere Präsentkörbe so etwas wie kulinarische Botschafter des Müllerthals dar und lassen die Erinnerung an die besuchte Region und ihre Freunde mit jedem Bissen oder Schluck erneut aufleben.

Wir haben Körbe in unterschiedlichen Größen und Ausstattungen zur Auswahl, vom „Großen Müllerthal Sortiment“ bis zum kleinen „Kulinarischen Souvenir“, das besonders als Mitbringsel für Familie und Freunde von Reisen gedacht ist und von Hotels und Restaurants im Müllerthal bezogen werden kann.

Diese persönlichen Geschenke können aber auch für Freunde edler Destillate, von Käse oder Wurst auf ein Segment mit „Qualität à la Müllerthal“ abgestimmt werden. Zu Haltbarkeit und Produktinformationen beraten wir Sie gerne.

Präsentkörbe mit „Qualität aus dem Müllerthal“ sind zu bestellen bei:

Kulturhaff Millermoler

13, rue Girsterklaus
L-6560 Hinkel
Tel. 53 27 73
email: isip@pt.lu
www.kumimo.lu



Der Müllerthaler Lieferservice

Kleine Wege – große Qualität – frisch auf Ihren Tisch!

Probieren Sie es mit dem Besten aus unserer Region und profitieren Sie von unserem Lieferservice!

Sie arbeiten im gastronomischen Bereich, erwarten Gäste von weit her, veranstalten eine große Familienfeier oder eine Betriebsfeier? Bestellen Sie Brot, Kaffee, Mehl, Saft oder auch den Präsentkorb ganz einfach per Telefon.

Die Lieferung erfolgt frei Haus innerhalb von wenigen Tagen in der ganzen Region ab einer Bestellmenge von 75 €.

Auch bieten Ihnen unsere erfahrenen Metzgereien und Gastronomiebetriebe Catering für Ihre private Party an. Nutzen Sie die attraktiven Angebote von Fränk Osweiler, Carlo Wietor und David Albert.

Auf Wanderungen schmecken die Erzeugnisse dieser Landschaft am besten! Stellen Sie sich ihr eigenes Müllerthaler Lunchpaket im Kulturhaff Millermoler selbst zusammen und machen Sie eine Genießer-Tour mit anschließender Mühlenbesichtigung. Erfahren Sie Interessantes über die Herstellung und Verarbeitung regionaler Produkte.

Bestellung und Auskünfte:

Moulin J.P. Dieschbourg, Tel.: 72 00 36,

mail: contact@moulin-dieschbourg.lu und

Kulturhaff Millermoler, Tel.: 53 27 73



Impressum:

Herausgeber:

Regional Initiativ Mëllerdall – RIM asbl.

30, route de Wasserbillig

L-6490 Echternach

Tel.: +352 - 26 72 16 30,

Email: rim@internet.lu



Redaktion: Lothar Wilhelm, KulTourWerk, LEADER-Büro Echternach

Titelfoto: Jessica Theis

Texte: Lothar Wilhelm, Yves Wengler, Carole Dieschbourg, Edouard Lies, Jean-Paul Friederes, Jacqueline Kuijpers, Georges Schiltz, Roger Wirtz, Georges Sins, Renske Kolber-Helmrath, Roger Baulesch, Fränk Osweiler, Carlo Wietor, René Schmalen, Daniel Baltès, Robi Baden, David Albert, Luc Schiltz.

Fotos: Raymond Clement, Joëlle Mathias, Lothar Wilhelm, ORT Region Müllerthal – Kleine Luxemburger Schweiz, LAG LEADER Müllerthal, Carole Dieschbourg, Yves Dieschbourg, Claude Thinnès, Jacqueline Kuijpers, Georges Schiltz, Jean-Paul Friederes, René Schmalen, SIT Waldbillig, David Albert, Luc Schiltz, Marc Thiel, www.fotolia.de - lilith da vinci, Claudine Felten.

Layout: Ka Communications S.à r.l., Echternach, www.kacom.lu

Druck: Imprimerie FR. Faber S.A., Mersch / Auflage: 7.000 Exemplare

© Regional Initiativ Mëllerdall – RIM asbl.





Gönnen Sie sich ein paar Tage Urlaub in der
Region Müllerthal -
Kleine Luxemburger Schweiz

Wandern und geniessen...
auf dem Mullerthal Trail!



Mullerthal Trail
Lanschette 2,7 km
Schauterhuff 6,4 km
Brennwauff 9,6 km

Informationen:

Office Régional du Tourisme

Région Mullerthal – Petite Suisse Luxembourgeoise

Tél. (+352) 72 04 57 - info@mullerthal.lu

www.mullerthal-trail.lu



Région Mullerthal
Petite Suisse Luxembourgeoise



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

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