



Event Journées du Goût 2011

Am 18. und 20. November finden im Centre Culturel Schungfabrik in Kayl-Tetingen die „Journées du Goût“ statt. Freitags wird das exklusive Dinner „Le Sud-Ouest de la France“ serviert und sonntags sind die Stände der Aussteller dann zwischen 11 und 19 Uhr für das Publikum geöffnet.

► www.kayl.lu

Cep d'Or Pröbeltage

Die Weinlese hat zwei Wochen eher begonnen als die vorherigen Jahre und dank des tollen Wetters kann Cep d'Or nun stolz zum Pröbeln auf die Hëttermillen einladen. Am 18., 19. und 20. November kann man sich so die neuen Crémants und Weine von 2009 und 2010 munden lassen.



Biogros Einweihung der neuen Hallen

Um der steigenden Nachfrage im Bio-Sektor gerecht zu werden, hat der Bio-Großhändler BIOGROS, der zur BIOG- und OIKOPOLIS-Gruppe gehört, in den letzten Monaten größere Investitionen getätigt. Nachdem schon im letzten Jahr eine neue Halle in Munsbach angemietet werden konnte, wurden nun die Lager- und Verpackungskapazitäten am neuen Standort eingerichtet, vergrößert und verbessert. Danach erfolgte die Einrichtung einer so genannten „Quatrième Gamme“-Produktionslinie. Diese beiden neu aufgestellten Betriebsbereiche wurden nun in Anwesenheit des beigeordneten Ministers für nachhaltige Entwicklung und Infrastrukturen Marco Schank und vom Landwirtschaftsminister Romain Schneider eingeweiht.



Vinalu.lu Mouselwäin on the Move

Ein besonderer Kalender ist kürzlich auf dem Büchermarkt erschienen, der dem Wein des Großherzogtums gewidmet ist. Zwölf Weine von zwölf Luxemburger Spitzenweingütern wurden für jeden der zwölf Monate an zwölf Original-Schauplätzen der Welt fotografiert. Ob an der Chinesischen Mauer oder am Schloss Örebro in Schweden, überall wurden die Flaschen geöffnet und mit den Einheimischen vor Ort genossen. Ein kleines Porträt mit einem Foto der Erzeuger befindet sich im linken unteren Bereich und rundet so das Gesamtbild ab. Der Kalender ist für 19,50 Euro im Buchhandel erhältlich.

DER REVUE-RESTOTIPP BY RAK PORCELAIN

Mama Loves You

Mama liebt dich, auch wenn du mit dem Barmann durchbrennst. Genauso steht es auf der Tür des Restaurants. Und genauso fühlt sich der Gast. Aus dem früheren „Congo“ wurde ein trendiges Restaurant in Hollerich. Ray und Tom Hickey haben sich mit Gabriel Boisanté zusammengetan und so das „Mama Loves You“ erschaffen. Das Interieur wurde aufgefrischt und hellgrau gestrichen. Die Decke ist mit Stuck verziert und an der Wand hängen Fotos von zahlreichen „Mamas“, die auf dem Flohmarkt aufgegebelt wurden. Die Menükarte bietet einfache aber leckere Speisen, wie z. B. den hauseigenen Burger mit Pommes aus der Tüte. Eine Vielzahl von speziellen Pizzen, wie die „Zita“, die mit Carpaccio belegt ist, oder die „Ornella“, die mit Kartoffeln verfeinert wird, lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Aber auch die Desserts, wie die köstliche Crème brûlée mit Himbeeren, sind nicht zu verachten. Mittags wird das Menu du Jour serviert (zwischen 9 und 15 Euro) oder man bestellt à la carte. Die Küche ist bis 23.30 Uhr geöffnet.



► **Mama Loves You, 42-44, rue de Hollerich, L-1740 Luxemburg,**
Tel.: 48 28 95, Mo-Fr: 12.00 - 14.00 Uhr und von 18.30 - 23.30
Uhr. Samstags von 18.30 - 23.30 Uhr. Sonntags geschlossen.

Make sure it's
www.rakporcelain.eu



Distribué par **Chomette & Favor**
8, rue Théodore de Wacquant L-3899 Foetz
Tel. 37 13 90