

Luxemburger Wort

für Wahrheit und Recht

15° / 28°



Samstag und Sonntag, den 3./4. September 2016 – Jahrgang 168 – Nummer 206

www.wort.lu

Telefon: 4993-1 – Abo-Hotline: 4993-9393

Verleger: Saint-Paul Luxembourg

Die Quadratur des Kreises

Hellingen. Es war ein langer Kampf, der drei Bautenminister beschäftigte, zu einer Verfassungsänderung führte und Tausende von Autofahrern täglich nervte. Einige von ihnen kostete er sogar das Leben. Der unfallträchtige Bypass Hellingen und der daran angeschlossene Kreisverkehr werden ab Montag Geschichte sein. Nach 15 Jahren findet damit ein einzigartiges juristisches Trauerspiel ein definitives Ende. Ab Montag rollt der Verkehr zuerst auf einer Spur in beide Richtungen, bis Ende des Jahres soll dann auch die zweite Spur fertiggestellt sein. *jag*

■ Lokales, Seite 29

Drei Tore in fünf Minuten

Riga. Mit 1:3 musste sich die Luxemburger Nationalmannschaft in einem Testspiel gegen Lettland geschlagen geben. Trotzdem war Nationaltrainer Luc Holtz (Foto) zufrieden. Das Spiel begann schlecht für die FLF-Auswahl, nach nur drei



Minuten lag sie bereits zurück. Kurz nach dem Seitenwechsel war es da Mota, der zum 1:1-Ausgleich (46.) traf. Wenige Sekunden später fiel das 2:1, in der 51. dann das 3:1 für die Letten. *DW*

■ Sport, Seite 59-61

Quick bleibt vorerst erhalten

Brüssel/Luxemburg. Im Juli kündigte die Investmentgesellschaft QSR Belgium an, alle Schnellrestaurants der Marke Quick in Belgien und Luxemburg von der französischen Bertrand-Gruppe übernehmen zu wollen. Gestern hieß es, der Handel sei vollzogen. Anders als zunächst geplant, werden möglicherweise jedoch nicht alle belgischen und luxemburgischen Restaurants in Burger King-Filialen umgewandelt. QSR besitzt die Master Franchise für Burger King in Belgien und Luxemburg. Nun ist von einer „Kohabitationsphase“ die Rede. *aa*

■ Wirtschaft, Seite 16



Zu Besuch bei den Cousins

Die letzte Etappe unserer „Schlösser & Gärten“-Sommerreihe führt uns ins Schloss Beloeil, wo heute noch die belgischen Cousins des Großherzogs residieren. Ein Ort voller Erinnerungen an die Prince de Ligne, die hier gelacht, geweint und gefeiert haben. Wen wundert es bei all der Pracht, dass sogar der Himmel sich ganz selbstverliebt in den Wasserbecken des 25-Hektar-Parkes betrachtet? *vac*

■ Kultur, Seite 18-19

Mit dem Rücken zur Wand

Syfel-Vizepräsident Marc Linden und der Überlebenskampf der Kirchenfabriken

Luxemburg. Bei seiner Generalversammlung am 23. September will das Syfel seine juristische Strategie gegen die zwischen Regierung und Erzbistum vereinbarte Reform der Kirchenfabriken vorlegen.

Dass die Kirchenfabriken im Zuge der Trennung von Kirche und Staat nach über 200 Jahren abgeschafft und ihre Vermögenswerte in einen vom Erzbistum verwalteten Fonds überführt werden sollen, ist so gar nicht nach dem Geschmack der Vereinigung der Kirchenfabriken. Weder bei der Kirche noch beim Innenministerium hat das Syfel bis dato Gehör für seine Sicht der Dinge gefunden; folglich tue man sich mit beiden Akteuren schwer, stellt Marc Linden fest.

„Die meisten Sorgen bereitet uns aber das Gesetz, und das trägt die Handschrift des Ministers. Folglich ist Innenminister Kersch unser größter Widersacher, was wohl auf Gegenseitigkeit beruht, denn er versucht ja mit jedem gän-

gigen Klischee, die Kirchenfabriken zu diffamieren“, spart der Vizepräsident des Syfel nicht mit Kritik am Innenminister. Vom Erzbistum wiederum zeigt sich Linden enttäuscht, „weil dessen



Marc Linden

(FOTO: LEX KLEREN)

Vertreter die Abschaffung der Kirchenfabriken nicht in Frage stellen.“

Auch wenn die Überlebenschancen der Kirchenfabriken in Anbetracht der Sachlage als eher gering einzuschätzen sind, will man beim Syfel nicht aufgeben. Zum einen zieht man eigene juristische Schritte in Erwägung. Zum anderen hofft man auf die Hürden des Instanzenweges, den die Gesetzesvorlage noch zu bewältigen hat.

„Ich hoffe nach wie vor, dass der Staatsrat und das Parlament zumindest Änderungen an dem Gesetzestext vornehmen oder bestenfalls den Text ganz zurückweisen werden“, gibt sich Marc Linden kämpferisch. Dabei setzt er auf das Prinzip der kommunalen Autonomie. Der Staatsrat könne deren Einschränkung beanstanden, und die Abgeordneten mit kommunalem Mandat könnten dies zum Anlass nehmen, um von ihrer Zustimmung abzusehen. *mas/DS*

■ Politik, Seite 2

Jeremy Rifkin weckt Elan und Zweifel

Luxemburg. Die Skepsis war groß, als die Regierung den US-Berater Jeremy Rifkin vor knapp einem Jahr mit einer Studie zur wirtschaftlichen Zukunft Luxemburgs beauftragte. In den letzten Monaten diskutierten 250 Luxemburger Experten, wie Rifkins dritte industrielle Revolution hierzulande aussehen sollte. Es war für viele Teilnehmer eine einmalige Gelegenheit, offen über die Gestaltung des Landes zu diskutieren. Die neun Arbeitsgruppen zu Themen wie Energie oder Finanzen waren vielfältiger besetzt, als in sonstigen Beratungsgremien. Und doch sind nicht alle Zweifel ausgeräumt. Die Regierung will das Wirtschaftswachstum nicht in Frage stellen, und das, obwohl die Wachstumskritik im Zentrum von Rifkins Denken steht. Im November wird Rifkin seine fertige Studie vorstellen. Bisher liegen durchaus konkrete Vorschläge auf dem Tisch, aber auch altbekannte Schlagworte sind aus den Kreisen der Beteiligten zu hören. *las*

■ Wirtschaft, Seite 15

In dieser Ausgabe

Ein Jahr „Wir schaffen das“

Ein Jahr ist vergangen, seitdem Deutschland Zehntausenden in Ungarn festsitzenden Flüchtlingen die Einreise erlaubte.

Die Reportage 6-7

Großregion, wohin der Weg?

Es ist still um die Großregion geworden. Ein Grund dafür ist, dass keiner so recht den Weg kennt, den sie gehen soll.

Im Fokus 10-11

Politik 2-9

Leitartikel: Bedeutungsverlust

Wahlen in Hongkong 8

Im Fokus 10-11

Wirtschaft 15-16

UBS: 60 emplois menacés 15

Kultur 17-20

Luxemburger DJ-Label „Lauter Unfug“ 17

Lokales 23-39

Zwischen Sintflut und Hitzewelle 23

„Carrousel galopant“ vor dem Aus 25

Gottesdienstordnung 32

Notdienste 35

Sport 59-68

Handball: ambitionierte Red Boys 66

Der Escher Kulturlauf steht bevor 67

Todesanzeigen 76

Finanzen 83-90

Panorama 103-104

Fernsehprogramm

96



5 450512 062068

Luxemburg: 1,90 € – Ausland: 2,20 €

BaumaTec
Ihr Spezialist für Steinteppiche

Heute mit Beilage
im Luxemburger Wort

Natürlich, trüb und selten

„Vins naturels“ erfreuen sich wachsender Beliebtheit unter Weinkennern

VON NICOLE WERKMEISTER
(FLORENZ)

Während in der Bierszene das „Craft Beer“ ein großes Revival feiert, ist eine ähnliche Tendenz beim Wein zu erkennen. Zurück zum Ursprünglichen, Unverfälschten und Individuellen möchte man mit dem „Naturwein“, der auch hierzulande immer mehr Liebhaber findet.

„Nee, probier Du mal“, winkt ein Urlauber in hessisch gefärbtem Deutsch das Angebot seiner Frau ab. „Ich trinke doch keinen Wein, der aussieht wie ein Hefeweizen.“ Während seine Angetraute dennoch mutig am Glas zu nippen beginnt, lächelt mir die junge Dame hinter dem Tresen des toskanischen Bioweingutes der „Fattoria La Vialla“ vielsagend zu. Viele Leute ließen sich noch von der trüben Optik des ungefilterten Weins abschrecken, hatte sie mir zuvor noch erzählt. Und auch bei Wettbewerben, an denen man immer wieder erfolgreich teilnehme, habe die Jury die ungefilterten Weine bis vor Kurzem noch aussortiert. Alleine wegen des optischen Eindrucks.

Inzwischen anerkannt

Das hat sich mittlerweile geändert. Ungefilterter Wein ist aus der wenig beachteten Nische heraus zum Trend geworden. Und das auch über die Grenzen Italiens hinaus. In Frankreich nennt man die Weine, deren Gärung unter Nutzung ihrer natürlichen Hefen erfolgt und die nicht geklärt, also nicht gefiltert werden, „Vins naturels“ oder auch „Vins vivants“. Rund 400 Naturweinproduzenten, die größtenteils auch der „Association des vins naturels“ angehören, zählt das Land inzwischen.

Rein optisch erkennt man die naturbelassenen Weine meist an ihren noch enthaltenen Schwebstoffen: Sie sind leicht trüb und weisen eine intensive Farbigkeit auf. Geschmacklich könnte man sagen, ein gelungener „Vin naturel“ ist milder, runder und weniger geradlinig als ein nach klassischen Methoden hergestellter Wein – und von konventionellem Wein weit entfernt. Manch einer fällt jedoch auch säurelastig aus. „Vins naturels“ sind speziell, sie polarisieren. Doch zeigt die wachsende Zahl derer, die sich für den Weg zurück zum Ursprünglichen, zum Urwein, begeistern, dass die Sehnsucht der Menschen zum Authentischen und Handgemachten jenseits der industriellen Massenware enorm groß ist.

Natürlich biologisch

Damit Naturweine – wie man die ungefilterten, „lebendigen“ Weine im Deutschen ganz nüchtern getauft hat – ihrem Namen alle Ehre machen, werden sie auch natürlich erzeugt. Die meist kleinen Weinberge, in denen die Reben heranwachsen, werden nach den Regeln des biologischen oder biodynamischen Anbaus bewirtschaftet, die Trauben von Hand geerntet. Damit diese nicht vorzeitig gären, ist bei Auswahl und Verarbeitung höchste Aufmerksamkeit gefragt. Im Keller muss der Önologe dann auf fremde He-

fen und Enzyme verzichten – manch Mutige wagen es sogar, der Spontangärung gänzlich zu vertrauen. In jedem Fall müssen alle Komponenten, die benötigt werden, um den Gärvorgang zu starten und zu beenden, aus dem Weinberg selbst stammen.

„Wir hätten auch mit Rotwein beginnen können, aber das wäre zu einfach gewesen.“

Marco Cervellera, Önologe

Nun sagt man dem täglichen Glas Rotwein ja schon länger eine gefäßschützende Wirkung nach. Ein Naturwein kann obendrein mit weiteren positiven Kriterien aufwarten: Aufgrund der natürlichen Resthefen und Milchsäurebakterien, die im Wein bleiben, enthält er – ganz gleich ob weiß, rosé oder rot – Antioxidantien, die bekanntlich gut für den Zellschutz sind. Das Vorhandensein der Hefen hat aber noch einen weiteren großen Vorteil: Der Zusatz von Sulfid, das zur Haltbarkeit des Weines beigefügt wird, kann deutlich minimiert werden.

Ein mutiges Experiment

„Wir unterschreiten mit all unseren biodynamisch an- und ausgebauten Weinen bereits die niedrige Menge an Schwefel, die für Demeterweine zulässig ist. Mit unserem ungefilterten ‚Barricato Bianco‘ liegen wir derzeit bei nur 45 Milligramm pro Liter – 90 Milligramm wären laut Demetervorgaben für Weißwein erlaubt. Bei Bioweißweinen mit EU-Siegel liegt die Grenze bei 150, bei konventionellen Weinen sind sogar bis zu 200 Milligramm pro Liter erlaubt“, erklärt Marco Cervellera,

Cheföologe der „Fattoria La Vialla“, deren Anbaugebiet sich über verschiedene Weinberge in der Nähe von Arezzo erstreckt.

Nach einem kleinen Rundgang über das Hofgut im Weinkeller angekommen, stehen wir vor jenen großen Eichenfässern, die vor vier Jahren für das erste Naturweinprojekt der Fattoria zum Einsatz kamen. „Wir hätten auch mit Rotwein beginnen können“, meint Marco Cervellera, „aber das wäre zu einfach gewesen.“ So entschieden sich die drei Brüder, die das von ihrem Vater Ende der 70er-Jahre gegründete Gut heute gemeinsam führen, und ihre beiden Önologen dafür, einen ungefilterten „Barricato Bianco“ zu kreieren – also einen im Barrique-Fass ausgebauten Weißwein.

Eine Frage der Einstellung

„Der Ansatz, einen Wein möglichst naturbelassen herzustellen, entspricht der Philosophie, die wir auf der Fattoria mit unserer bio-

logisch-dynamischen Landwirtschaft grundsätzlich verfolgen“, erklärt Marco, während er einen Weißweinkelch nach dem anderen aus dem mitgebrachten Korb nimmt.

So galt es dann 2012, aus Malvasia- und Chardonnay-Trauben des Gutes jenen Wein zu entwickeln, den sich alle gemeinsam ausgemalt hatten. Dabei hatte man bereits festgelegt, dass der natürliche Charakter des entstehenden Weines durch die spätere Lagerung im Holzfass zwar verfeinert, die Barrique-Note aber nicht dominant werden sollte. Der Entfaltung der Primäraromen galt also die größte Aufmerksamkeit.

Dass das Projekt als durchaus gelungen gelten darf, belegt die jüngste Auszeichnung des Weines: Der „Barricato Bianco 2014 non-filtrato“ ist der erste ungefilterte Wein, der je eine Platinmedaille bei den „Decanter World Wine Awards“ (2016) gewonnen hat und darf sich in diesem Jahr

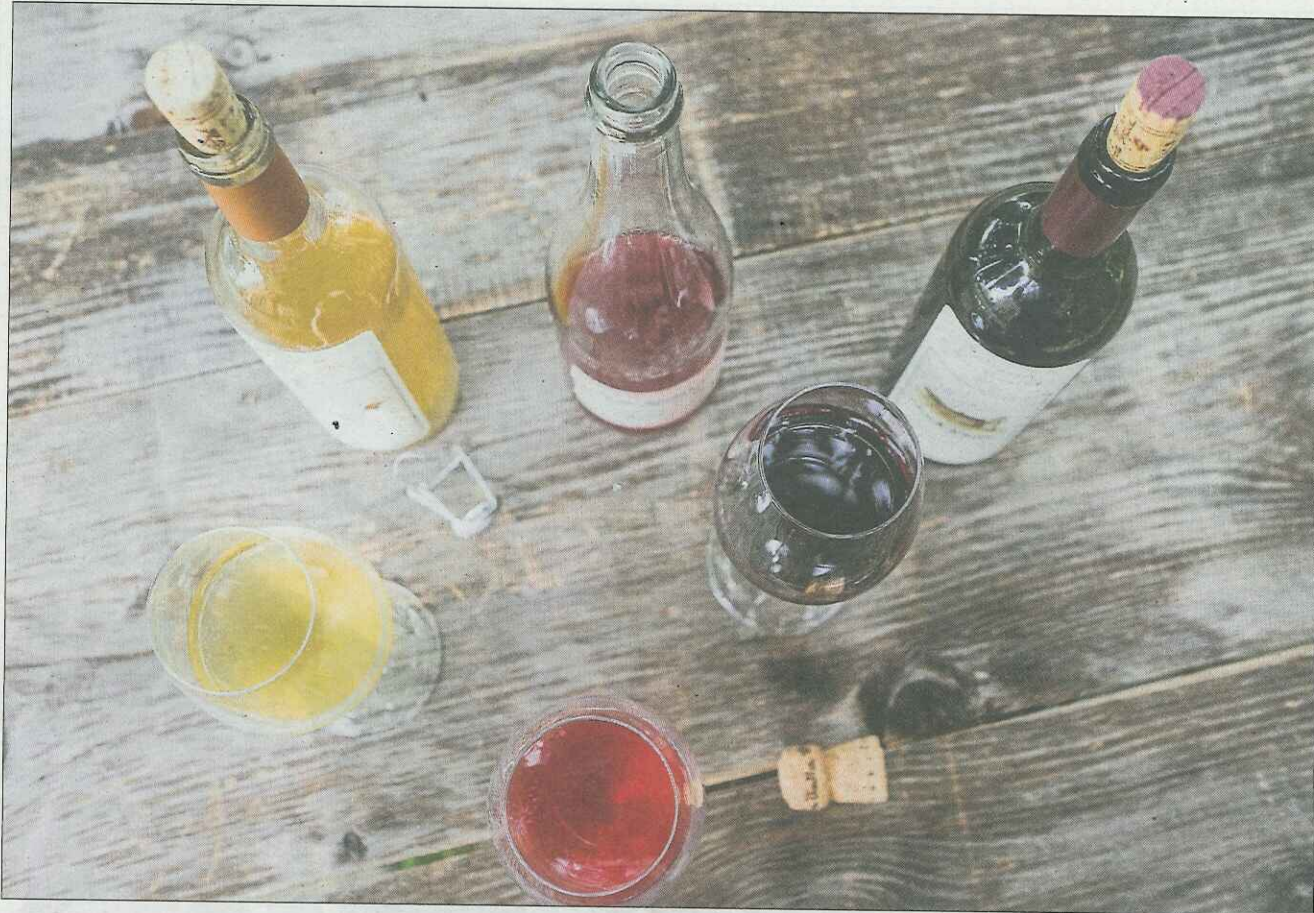
mit dem Titel „Best White Wine of Tuscany“ schmücken.

Neuland an der Mosel

Die Luxemburger Winzer scheinen sich mit dem Thema „Vin naturel“ noch etwas zurückzuhalten. Es gebe seines Wissens zwar einige Winzer, die nach biologischen oder biodynamischen Methoden arbeiten, ein Naturwein aus Luxemburg sei ihm jedoch bislang nicht begegnet, meint Jean-Yves Beaulieu, der mit „Vins Divins“ vornehmlich französischen Naturwein im Großherzogtum vertreibt und die Prinzipien der Produzenten im Detail verinnerlicht hat. All jenen, die einen Naturwein bereits zu Hause haben, rät der Experte, bei der Lagerung darauf zu achten, dass die Temperaturgrenze von 15°C nicht überschritten wird, da wegen des geringen Schwefelgehalts die Möglichkeit besteht, dass der Gärungsprozess wieder einsetzt. Denn auch das ist natürlich.

Ungeschriebene Regeln

Unter dem bisher gesetzlich nicht geregelten Begriff „Naturwein“ versteht man Weine, die unter kontrolliert organisch-biologischen oder biologisch-dynamischen Gesichtspunkten erzeugt werden. Die Trauben werden per Hand gepflückt – zur Gärung werden kein Zucker, keine fremden Hefen oder Bakterien zugesetzt. Man versucht, die natürliche Spontangärung so gut wie möglich zu nutzen und diese unter Einsatz eigener Hefen lediglich zu führen. Auch für die Entwicklung von Säure, Mineralität oder Farbe werden keine Hilfsmittel verwendet. Filtriert wird minimal oder überhaupt nicht. Sulfite werden zur Stabilisierung nur so gering wie möglich dosiert eingesetzt. Da die Grundvoraussetzung für ein solches Naturprodukt ein ökologischer Anbau ist, sind „Naturweine“ per se „bio“, meist auch zertifiziert.



Was bis vor kurzem noch irrtierte, ist zum Qualitätsmerkmal geworden: natürliche Trübheit von hochwertigem Naturwein.

(FOTOS: DIANA PAPPAS)



Marco Cervellera, Cheföologe des Weingutes „Fattoria La Vialla“, nimmt etwas Wein aus dem Tonneau-Fass zur Probe ab.