



EXKLUSIVE ZUNFT

Schnapsbrenner

S. 16, 17



Leitartikel von Francis Wagner

TERROR GEGEN WEHRLOSE

S. 9

Suppléments

• GRAND-DUC JEAN • DE PROGRAMM

Mario Mutsch

VON METZ NACH SION

S. 23

Diane Keaton

65 JAHRE



S. 11

HEUREUX ANNIVERSAIRE, MONSEIGNEUR. ET BONNE SANTÉ!



Gelingt es der neuen republikanischen Mehrheit, Obama zur „lame duck“ erstarren zu lassen?

Sturmwarnung auf Capitol Hill

Mit der Eröffnung der ersten Sitzung des Kongresses übernimmt heute die Republikanische Partei die Mehrheit im US-Repräsentantenhaus. Die Truppen um Mehrheitsführer John Boehner werden alles daransetzen, um Obamas Wiederwahl zu verhindern.

WASHINGTON - Nach den Zugewinnen der Republikaner bei den Zwischenwahlen im vergangenen November hat es Obama nun mit einem geteilten Kongress zu tun. Während seine Demokraten im Senat weiterhin über eine knappe Mehrheit verfügen, sind sie im Repräsentantenhaus nun in der Opposition.

Die Republikaner haben angekündigt, von Obama initiierte Gesetze wieder rückgängig zu machen. Eine strikte Verweigerungshaltung können sie sich allerdings nicht leisten, weil damit Obamas Chancen für eine Wiederwahl steigen dürften.



AP-Foto/Charles Dharapak

HINTERGRUND Seite 5

John Boehner hat die Augen auf ein Ziel gerichtet: Es gilt, Obamas Wiederwahl zu verhindern

Belgien Farbe bekennen

BRÜSSEL - Nachdem der Königliche Vermittler Johan Vande Lanotte am Montag bereits sieben politischen Parteien einen Vorschlag für weitere Verhandlungen vorgelegt hatte, müssen diese heute Farbe bekennen. Seit nun bereits rund 200 Tagen hat Belgien keine Regierung.

DETAILS Seite 3

25 livres qui ont changé le monde

DÈS DEMAIN LE N°8 4€95* SEULEMENT

Überhöhte CO₂-Zuteilungsquoten Lizenz zur Geldmacherei?

LUXEMBURG - Rund neun Millionen Tonnen Kohlendioxid (CO₂) darf Luxemburg im Rahmen des laufenden Kioto-Plans bis 2012 jährlich in die Umwelt pusten.

Für 14 Betriebe aus den Bereichen Industrie und Energieproduktion sind individuelle Obergrenzen festgelegt. Offenbar zu hohe. Die Differenz könnte von

den Betrieben in bare Münze umgewandelt werden ...

Nachhaltigkeitsminister Claude Wiseler glaubt dagegen, dass die Betriebe die Quoten selbst brauchen werden, wenn die Konjunktur demnächst wieder anspringt.

BERICHT Seite 10

DER KOMMENTAR

Abwarten und Tee trinken

SASCHA BREMER
sbremer@tageblatt.lu

Sie werden es zumindest einige Male medial krachen lassen müssen, die hetzerischen Marktschreier der Tea-Party-Bewegung, welche nun für die Republikanische Partei im US-Kongress sitzen. So wollen es ihre Wähler. Schließlich haben die sie nach Washington geschickt, um dem „Muslimo-Kommunisten aus dem Ausland“, sprich Barack Obama, den Garaus zu machen. So will es eigentlich auch die ideologische Polarisierung der amerikanischen Gesellschaft, die seit Jahren vorherrscht. Als ob es nichts anderes gäbe als simple Spaltungen nach dem Prinzip „wir gegen die“. Die Frage, die sich für die Republikanische Partei allerdings stellt, ist, ob sie es sich überhaupt lange leisten kann, ihre Heißsporne von der Kette zu lassen. Eine stete Verweigerungshaltung gegen die Vorschläge der US-Regierung wird nämlich nur eine Konsequenz haben für einen klug taktierenden Obama: Die Mitte der amerikanischen Gesellschaft wird ihn dann erneut zum Präsidenten wählen.



DIE LUXEMBURGER BÖRSE IM JAHR 2010

Der LuxX steigt um 12 Prozent

LUXEMBURG - Der Luxemburger Börsenindex LuxX hat im Jahr 2010 um 12,44 Prozent an Wert zugelegt.

Dieses Wachstum verdeckt jedoch eine sehr un-

terschiedliche Entwicklung bei den verschiedenen Unternehmen, die im Börsenindex vertreten sind.

ARTIKEL Seite 31



STELLDICHEIN

Zum neuen Jahr / S. 19, 20

DIE LÄNGSTE ZEIT UMSONST

„HotCity“ in Esch nun kostenpflichtig / S. 18

EIS AUF DEM LASTER

Unbemerkt und gefährlich / S. 21



Edelbrände aus Luxemburg

Hiesige Spirituosen schlafen den Dornröschenschlaf

REPORTAGE

Seite 16, 17

Im Vergleich zu den Fünfzigerjahren ist die Zahl der luxemburgischen Destillieren drastisch zurückgegangen. Doch die produzierten Brände sind mehr denn je von höchster Qualität. (Foto: Romain Batya)

Messerstecherei in Esch: Berufungsverfahren

In dubio pro reo?

Carlo Kass

Gestern fand der einzige Prozesstag im Berufungsverfahren in der Affäre statt, bei der im März 2007 in einer Gaststätte neben dem Escher Rathaus der damals 33-jährige Guinaldo Da R. vom damals 26-jährigen Cordero D. mit einem Messer schwer verletzt worden war.

LUXEMBURG - Vor der von Nico Edon präsierten Berufungskammer plädierte der mutmaßliche Täter Cordero D., der in erster Instanz zu 15 Jahren Haft ohne Bewährung verurteilt worden war, erneut auf Notwehr.

Er habe den Streit nicht angefangen und selbst das Opfer habe in seinen Aussagen bestätigt, dass die Auseinandersetzung nicht von ihm begonnen worden war.

Guinaldo Da R. habe ihn im Gegenteil mit Morddrohungen verfolgt und habe ihn auch schon mal tätlich angegriffen, so der Angeklagte weiter.

Wie dem auch sei, jedenfalls hatten die Ermittler in erster Instanz bereits ausgesagt, bei beiden Männern handle es sich keinesfalls um „Unschuldslämmer“.

Ihre Vorgeschichte war von der Tatsache getrübt, dass der Angeklagte das spätere Opfer bei der Polizei wegen Drogenhandels angeschwärzt hatte und dieses daraufhin im Gefängnis gelandet war.

Zwei Opfer?

Auch wenn sich der Verteidiger des Angeklagten, Me Marc Petit, nicht auf die in erster Instanz von seinem Kollegen Me Philippe Godebert plädierte Notwehr fokussierte, legte er dem Gericht dessen Plädoyer-Notiz vor.

Er bedauerte vielmehr, dass die Richter der ersten Instanz die widersprüchlichen Zeugenaussagen einseitig gegen seinen Mandanten ausgelegt hätten.

Weiter stigmatisierte er seinen Klienten zum Opfer, der, wie es

das wirkliche Opfer selbst ausgesagt hat, sich keine Provokation vorzuwerfen habe.

Außer einem Zeugen, der sich immer wieder neue Versionen einfallen ließ, habe niemand gesehen, dass sein Klient ein Messer bei sich gehabt hätte.

Laut dem Prinzip „in dubio pro reo“, also im Zweifelsfalle für den Angeklagten, forderte er denn auch den Freispruch für seinen Mandanten.

Dass niemand das Messer gesehen habe, deutete denn auch Generalanwältin Mylène Regenwetter als Beweis, dass es sich hier um eine verworrene Geschichte handelt, bei der jedoch der Angeklagte das Messer mit einer solchen Wucht gegen einen lebenswichtigen Körperteil seines Gegners geführt hat, dass man davon ausgehen muss, dass er dessen Tod billigend in Kauf nahm.

Sie forderte denn auch das Berufungsgericht auf, das Urteil aus erster Instanz zu bestätigen.

Das Urteil ergeht am 1. Februar 2011.

Diebstahl mit Gewaltanwendung

15 Jahre gefordert

Carlo Kass

Gegen den 30-jährigen Johny L. begann gestern vor der von Prosper Klein präsierten Kriminalkammer der Prozess wegen eines Diebstahls mit Einbruch und Gewaltanwendung, bei dem der Angeklagte lediglich 45 Euro erbeutete, seine Opfer aber mit einem gezückten Messer in Todesangst versetzt hatte.

LUXEMBURG - Am 16. März des vergangenen Jahres schwang sich Johny L. in die Wohnung eines ahnungslosen Ehepaars, um in das unter der Wohnung liegende Lokal zu gelangen.

Als ihn die Frau überraschte, fragte er sie mit dem Messer in der Hand, wie er in das Lokal kommen könnte.

Obwohl verunsichert, schubste die Frau ihn in die Küche und weckte ihren Mann, der zum Wirt eilte, um ihn zu warnen.

Unterdessen zog sich die Frau in ihre Wohnung zurück und verschloss die Tür von innen. Doch

hatte der Dieb nun umdisponiert und wollte sich das Geld von der Frau holen. Er zerstörte die Eingangstür mit einem kräftigen Fußtritt und zwang die Frau, die sich wiederholt weigerte, ihm erst fünf und dann noch 40 Euro auszuhändigen.

Urteil am 24. Januar

„Dann hat er sich entschuldigt und ist gegangen“, so das Opfer als Zeugin vor Gericht, kurz bevor sie ihre Notiz als Nebenklägerin einreichte, bei der sie und ihr Mann insgesamt 10.000 Euro vom Angeklagten einfordern.

„Entweder hatte er getrunken, oder er war nicht ganz normal“, so die Zeugin weiter. Jedenfalls konnten die zügig am Tatort erscheinenden Polizisten den Mann festnehmen, als er sich hinter einem Auto versteckte.

Die Staatsanwaltschaft fordert 15 Jahre Haft ohne Bewährung.

Das Urteil in dieser Kopfschütteln auslösenden Affäre wird am 24. Januar verkündet.



So sieht es aus, das Herzstück der Niederdonvener Brennerei, oben links daneben die Zenner-Williams im Speideltrank

Romain Batya: Text und Fotos

Sie sind ein Gourmet, ein Bonvivant, der sich an der Fülle ansprechender Luxemburger Spezialitäten erfreut, und finden dennoch den Titel unserer Reportage leicht reißerisch? Dann lesen Sie weiter, denn das Schicksal einer exklusiven Zunft liegt in Ihren Händen.

LUXEMBURG - In Gegenden, wo der Obstanbau seit Jahrhunderten betrieben wird, haben Brennereien Tradition. Bei uns sind dies der Osten des Landes mit den Tälern der Mosel und der Sauer, das Tal der Attert im Westen und kleinere Enklaven an der Our im Norden. Bis Anfang der Fünfzigerjahre zählte das Land tausend Destillieren, heute sind es weniger als ein Zehntel.

Die Brennereien, von denen hier die Rede ist, gehören dem Qualitätslabel der „*Marque nationale*“ an. Aus ihren Kupferkesseln fließt kein schnöder Schnaps, sondern sortenreiner Edelbrand, die wahre Noblesse unter den Destillaten.

Jammerschade also, dass nur drei Prozent aller in Luxemburg umgesetzten Alkoholika auch im Land hergestellt werden.

Vom Lebensmittel zum Genussmittel

„Früher wurde tagtäglich Schnaps getrunken, und vielfach wurde 'Branntewäin' gesoffen, um dem rauen Alltag zu trotzen. Heute werden sensorische Qualität und aromatische Fülle verlangt. Aus einem Lebensmittel ist ein pures Genussmittel geworden“, sagt der 35-jährige Jean-Claude Müller, der zusammen mit seiner Frau Annick das Anwesen seiner Großeltern in Contern übernommen hat.

Früher tröstete Schnaps über den rauen Alltag hinweg, heutzutage erreichen luxemburgische Edelbrände Spitzenqualität

Hiesige Spirituosen schlafen den Dornröschenschlaf



Links: Der Trester vom Pinot Noir im Rohzustand



Rechts: Camille Duhr, wie er die Ablauftrennung erklärt

Links und obendrüber: Einige Beispiele feinsten luxemburgischer Destillierkunst im Endzustand



Blick in den Aromator, der bereits beim Brennen von Kernobst für ein erstklassiges Aroma sorgt



Links die Kothe-Brennereianlage bei Josy Zenner, oben Jean-Claude Muller beim Überwachen des Brennvorgangs

Seit einigen Jahren hat sich der junge Brenner (Distillerie Muller-Lemmer; 1, rue de Moutfort in L-3210 Contern, Telefonnummer: 350236) einen Namen gemacht wegen der guten Qualität seiner Produkte und der schier Vielfalt der Destillate. Zu den gesuchten Hofprodukten gehören Edelbrände aus Birnen, Mirabellen, Quetschen, Kirchen und anderem Hochstamm-Obst.

Jang Muller liebt Birnen auch so, zum Essen. Darum finden sich unter den knapp dreißig „Dröppen“ auch gleich fünf aus der delikaten Frucht: Williams, Schweizer Wasserbirne, Neelchesbirne, Mostbirne und Brunnenbirne. Letztere, elegant und klar an der Nase und mit exquisiten Aromen am Gaumen, stammt von zwanzig Meter hohen, fast hundertjährigen Birnenbäumen aus Canach. Nebst Spitzenqualität bieten die sortenreinen Edelbrände auch ein Stück nationale Kultur. Eigentlich wird die Geschichte jedes einzelnen Baumes vermarktet, und der Jahrgang sowie ein paar Worte zum Obst lokaler Streuobstwiesen auf dem Etikett wären ein Plus an Kundenservice.

Ohne Geduld geht gar nichts

Auch für Camille und Mariette Duhr von der Distillerie Diedenacker aus Niederdonven wäre das hilfreich, denn sie setzen auf lokale Vielfalt, was ihr Edelbrände-Angebot angeht (inklusive einiger Liköre sind es 40 an der Zahl).

„Calvadosven, ein Edelbrand aus naturvergorenem und drei Jahre im Fass gelagertem Viez, der nach dem Destillieren nochmals drei Jahre im Holz lagert, ist eines unserer Flaggshipprodukte“, erklärt Camille, der uns stolz die 1862 gegründete Brennerei und den Lagerkeller zeigt.

Holunder, Orange, Kürbis, Speierling oder Vogelbeere sind exotische Edelbrände, die zur Diedenacker-Palette gehören, genau wie sehr schwer – da delikat zu maischen – zu brennende „Dröppen“ aus Heidekorn, Roggen oder Dinkel. Wer diese Produkte kennt, braucht das Elsass oder die Schweiz nicht (Distillerie Diedenacker; 9a, rue Puert in L-5433 Niederdonven. Telefonnummer: 691 917 604; www.diedenacker.lu).

Josy Zenner aus Schwebsingen brennt auch Obst, doch sein Terrain sind Edelbrände auf Wein-, Trester-, und Weinhefe-Basis. Zenner hat seit Jahren „Vieux Marc“, „Fine de Luxembourg“ oder „Réserve de la Vieille Vigne“ im Angebot. Wenn landesweit bekannte Winzerbetriebe wie Henri Ruppert oder Alice Hartmann ihre Palette durch Geistreiches aus eigenen Rohstoffen abrunden wollen, lassen sie ihren Trester (besser als Marc oder Grappa bekannt) in der handwerklichen Brennerei von Josy Zenner (Père & Fils; 135, route du Vin in L-5447 Schwebsingen; Telefonnummer: 23 66 44 61) herstellen. „Das dauert etwas, doch Geduld ist die Grundvoraussetzung des Metiers“, sagt Josy Zenner und lässt uns noch einmal am Fass mit der „Fine de Schengen“ schnuppern.

Fazit: Damit mehr Zeitgenossen die Luxemburger Edelbrand-Landschaft erkunden, müssen innovative Vermarktungsstrategien und ein neues Image her, da sowohl das Preis-Leistungs-Verhältnis als auch die Produktqualität bereits exzellent sind.

Brennereien

Vor dreißig Jahren gab es bei uns dreihundert Brennereien, heute ist die Zahl geschrumpft. Von den restlichen achtzig Betrieben sind praktisch alle Familienunternehmen. Den Auflagen der „Marque nationale des eaux de vie naturelles“ entsprechen an die 20 Brennereien. Die hier vorgestellten Betriebe gehören dazu. Ihnen gehört die Zukunft in Sachen sortenreine Edelbrände aus Luxemburg.



Oben: Blick in den holzbefeuerten Brennkessel
Unten: Im Niederdonvener Reifekeller schlummernde Edelbrand-Fässer

